



ESCUELA SUPERIOR POLITÉCNICA DEL LITORAL

**FACULTAD DE INGENIERIA MARÍTIMA CIENCIAS
BIOLÓGICAS Y RECURSOS NATURALES**

LICENCIATURA EN TURISMO

**“DISEÑO DE UNA FERIA GASTRONÓMICA EN EL
CANTÓN YAGUACHI”**

TESIS DE GRADO

Previa obtención de Título de:

LICENCIADO EN TURISMO

Presentada por:

Johanna Ivonne Álvarez Pinela

Katerine Denisse Garzón Gómez

Guayaquil – Ecuador

2015



ESCUELA SUPERIOR POLITÉCNICA DEL LITORAL

**FACULTAD DE INGENIERIA MARÍTIMA CIENCIAS
BIOLÓGICAS Y RECURSOS NATURALES**

LICENCIATURA EN TURISMO

**“DISEÑO DE UNA FERIA GASTRONÓMICA EN EL
CANTÓN YAGUACHI”**

TESIS DE GRADO

Previa obtención de Título de:

LICENCIADO EN TURISMO

Presentada por:

Johanna Ivonne Álvarez Pinela

Katerine Denisse Garzón Gómez

Guayaquil – Ecuador

2015

AGRADECIMIENTO

Agradezco a Dios por estar presente siempre en todos mis logros, a mis padres por su amor y apoyo incondicional en lo largo de mis estudios, por cuidarme y estar siempre pendiente de mí, a Katerine Denisse Garzón Gómez por ser una excelente tesista y compañera, y de manera muy especial a nuestro director de tesis.

Johanna Álvarez Pinela

AGRADECIMIENTO

Agradezco a mi Padre Celestial, por ser la fuente que llena mi vida de bendiciones y guía mis pasos por el camino correcto, por siempre otórgame lo que necesito en la medida y tiempo justo.

Agradezco la colaboración y dedicación de mi compañera tesista Johanna Álvarez Pinela, por ser esa mano amiga que está presente en todo momento.

Katerine Garzón Gómez

DEDICATORIA

A mi madre, quien es una mujer luchadora que nunca se rinde, alcanzando todos sus objetivos propuestos.

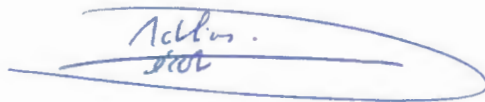
Johanna Álvarez Pinela

DEDICATORIA

A mis padres y hermanas que con sus consejos y experiencias me alientan a seguir adelante.

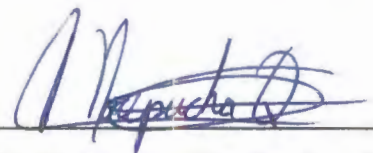
Katerine Garzón Gómez

TRIBUNAL DE GRADUACIÓN

A handwritten signature in blue ink, appearing to read 'Max Mathias Pecot', written over a horizontal line.

MSc. Max Mathias Pecot

DIRECTOR DE PROYECTO

A handwritten signature in blue ink, appearing to read 'Guillermo Nacipucha Quintero', written over a horizontal line.

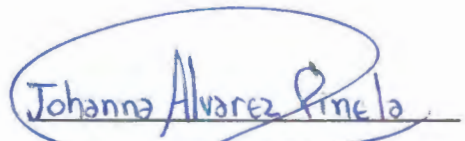
MSc. Guillermo Nacipucha Quintero

EVALUADOR DE PROYECTO

DECLARACIÓN EXPRESA

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

(Reglamento de Graduación de la ESPOL)


Johanna Ivonne Álvarez Pinela


Katerine Denisse Garzón Gómez

RESUMEN

El turismo es una actividad económica que se vincula con la gastronomía, debido a que es uno de los componentes principales de esta rama que se desarrolla en todo lugar, además de ser una necesidad inherente en el ser humano, también puede ser considerado como un motivo de viaje para conocer la riqueza cultural de un pueblo a través de la misma.

El presente proyecto se destaca la gastronomía del cantón Yaguachi como eje principal de este trabajo al diseñar una feria gastronómica en donde propios y extraños puedan degustar los sabores de este lugar,

En el primer capítulo se explica la metodología, técnicas y herramientas que se utilizaron para el desarrollo del presente trabajo.

En el segundo capítulo se realiza una introducción de la importancia de la gastronomía en el ser humano, desarrollando un inventario gastronómico de los productos, platos - recetas y establecimientos de alimentos y bebidas utilizando las fichas creadas por José Forteza

(Andrade, Cañar, & Toranzos, 2007), permitiendo el análisis de los resultados obtenidos para establecer su valoración cultural y turística.

En el tercer capítulo se lleva a cabo el estudio del potencial mercado turístico, se detalla quienes son los servidores de alimentos y bebidas, los miembros del GAD Municipal del cantón Yaguachi y las guías turísticas Carla Correa y Elizabeth Cano, para finalizar con el análisis de las fortalezas, oportunidades, debilidades y amenazas (FODA) del cantón que permite conocer las ventajas y desventajas actuales del destino.

El cuarto capítulo expone la justificación, visión, misión y objetivos (general y específicos) que son la base primordial para diseñar este producto turístico que beneficiará al cantón Yaguachi y demostrará toda su riqueza cultural a través de la gastronomía.

En el quinto capítulo se detalla las actividades fundamentales a realizar antes, durante y después de la feria gastronómica, para garantizar la efectividad del producto propuesto y además del presupuesto.

Cabe recalcar que este proyecto cuenta con tablas y gráficos que lo hace totalmente comprensible.

INDICE GENERAL

| | Página |
|---|-------------|
| RESUMEN..... | VIII |
| ÍNDICE DE FIGURAS..... | XIV |
| ÍNDICE DE TABLAS..... | XV |
| ÍNDICE DE GRÁFICOS..... | XVI |
| ÍNDICE DE ANEXOS..... | XVII |
| Introducción..... | 1 |
| CAPÍTULO 1 | 10 |
| 1. METODOLOGÍA Y RECOLECCIÓN DE DATOS | 10 |
| 1.1 Métodos de investigación | 10 |
| 1.2. Técnicas de investigación..... | 13 |
| 1.3. Herramientas de investigación | 14 |
| CAPÍTULO 2 | 16 |
| 2. INVENTARIO DE PRODUCTOS GASTRONÓMICOS DE LA ZONA | 16 |
| 2.1. Importancia de la gastronomía en la actividad turística | 16 |
| 2.2. Fichas de inventario..... | 20 |
| 2.3. Resultados del trabajo de campo con la ficha de producto | 34 |
| 2.5. Resultados del trabajo de campo con la ficha de planta turística | 42 |
| CAPÍTULO 3 | 45 |
| 3. ESTUDIO DE MERCADO..... | 45 |
| 3.1. Población y objetivos | 45 |
| 3.2. Diseño de la investigación | 47 |

| | |
|---|-----------|
| 3.3. Planificación | 52 |
| 3.4. Resultados de las encuestas a visitantes..... | 53 |
| 3.5. Resultados de las encuestas a los propietarios de los establecimientos de A&B..... | 69 |
| 3.6. Resultados de las entrevistas a los miembros del GAD Municipal del cantón Yaguachi | 77 |
| 3.7. Resultados de la entrevista realizada a las guías turísticas del cantón Yaguachi. (Anexo AL.)..... | 80 |
| 3.8. Análisis del FODA del cantón Yaguachi..... | 81 |
| CAPÍTULO 4 | 83 |
| 4. DISEÑO DEL PRODUCTO TURÍSTICO | 83 |
| 4.1. Justificación | 83 |
| 4.2. Misión..... | 84 |
| 4.3. Visión | 85 |
| 4.4. Objetivos | 85 |
| 4.5. Creación de la propuesta: "Diseño de una feria gastronómica para el cantón Yaguachi"..... | 86 |
| 4.6. Beneficiarios directos..... | 87 |
| 4.7. Beneficiarios indirectos | 87 |
| 4.8. Objetivos cumplidos para el diseño de la feria gastronómica | 88 |
| CAPÍTULO 5 | 94 |
| 5. ACCIONES Y PRESUPUESTOS REQUERIDOS PARA IMPLEMENTACIÓN EN LA FERIA GASTRONÓMICA | 94 |
| 5.1. Definición de actividades | 94 |
| 5.2. Cronograma de actividades a desarrollar..... | 98 |

| | |
|---|-----|
| 5.3. Descripción de los cargos de la feria gastronómica en el cantón de Yaguachi | 102 |
| 5.4. Estrategias a aplicar para la participación de servidores turísticos por parte del municipio del cantón Yaguachi, Ministerio de Turismo y Competitividad. | 105 |
| 5.5. Mapa de ubicación de la feria gastronómica..... | 107 |
| 5.6. Logo de la feria. | 108 |
| 5.7. Descripción del logo de la feria..... | 109 |
| 5.8. Descripción de Stands, letreros identificativos y uniformes de los servidores turísticos. | 111 |
| 5.9. Reglamentos de operación..... | 116 |
| 5.10. Presupuesto requerido para la implementación de la feria "Sabores de Yaguachi". (Anexos AP, AQ, AR, AS, AT, AU, AV.)..... | 118 |
| CONCLUSIONES | 119 |
| RECOMENDACIONES..... | 122 |
| ANEXOS..... | 124 |
| Bibliografía..... | 190 |

INDICE DE FIGURAS

| | |
|-----------------------|-----|
| Figura 1 | 108 |
| Figura 2 | 110 |
| Figura 3 | 111 |
| Figura 4 | 111 |
| Figura 5 | 112 |
| Figura 6 | 113 |
| Figura 7 | 114 |
| Figura 8 | 115 |
| Figura 9 | 116 |



LECTUR - BIBLIOTECA

ÍNDICE DE TABLAS

| | |
|--|-----|
| TABLA I. Valor cultural de los productos..... | 35 |
| TABLA II. Valor turístico de los productos..... | 37 |
| TABLA III. Valor cultural de los platos y recetas..... | 39 |
| TABLA IV. Valor turístico de los platos y recetas..... | 41 |
| TABLA V. Valor turístico de la planta turística..... | 43 |
| TABLA VI. Cálculo de la muestra..... | 48 |
| TABLA VII Establecimientos A&B..... | 70 |
| TABLA VIII. Resultados de la entrevista a los propietarios de los establecimientos de A&B..... | 71 |
| TABLA IX. Resultados de la entrevista a los miembros del GAD Municipal. | 78 |
| TABLA X. Resultado de la entrevista de la guía turística..... | 80 |
| TABLA XI. Matriz FODA del cantón Yaguachi..... | 82 |
| TABLA XII. Actividades – Actores..... | 96 |
| TABLA XIII. Cronograma de actividades a desarrollar..... | 98 |
| TABLA XIV Estrategias para participar de los servidores públicos..... | 100 |

ÍNDICE DE GRÁFICOS

| | |
|--|----|
| Gráfico 1. Sexo..... | 54 |
| Gráfico 2. Edad..... | 55 |
| Gráfico 3. Motivo de visita al cantón..... | 56 |
| Gráfico 4. Frecuencia de viaje..... | 57 |
| Gráfico 5. Consumo de alimentos durante visita..... | 58 |
| Gráfico 6. Preferencia gastronómica..... | 59 |
| Gráfico 7. Comparaciones de la escala..... | 61 |
| Gráfico 8. Degustación en una feria gastronómica..... | 62 |
| Gráfico 9. Inversión a realizar por parte del turista/visitante en feria gastronómica..... | 63 |
| Gráfico 10. Acompañamiento de turista y visitantes en feria gastronómica..... | 65 |
| Gráfico 11. Días de desplazamiento del turista/visitante al cantón Yaguachi..... | 66 |
| Gráfico 12. Medios de comunicación que son utilizados por turista/visitante..... | 67 |
| Gráfico 13. Actividades de ocio y recreación en feria gastronómica..... | 68 |

INDICE DE ANEXOS

| | |
|--------------|-----|
| Anexo A..... | 125 |
| Anexo B..... | 128 |
| Anexo C..... | 130 |
| Anexo D..... | 131 |
| Anexo E..... | 132 |
| Anexo F..... | 133 |
| Anexo G..... | 134 |
| Anexo H..... | 135 |
| Anexo I..... | 136 |
| Anexo J..... | 137 |
| Anexo K..... | 138 |
| Anexo L..... | 139 |
| Anexo M..... | 140 |
| Anexo N..... | 141 |
| Anexo Ñ..... | 142 |
| Anexo O..... | 143 |
| Anexo P..... | 144 |
| Anexo Q..... | 145 |
| Anexo R..... | 146 |
| Anexo S..... | 147 |
| Anexo T..... | 148 |

Introducción

En la actualidad Ecuador se impulsa para ser establecida una potencia turística, tratando que el turismo sea el tercer rubro de ingreso económico. Por tal razón, se ha realizado inversiones para fortalecer este sector sin perder el concepto de respeto a la comunidad y al ambiente.

La provincia del Guayas posee muchos cantones con atractivos turísticos que encantan a nacionales y extranjeros, entre ellos se encuentra Yaguachi, cuya economía desde sus inicios, se ha basado en la agricultura y el comercio. Actualmente, Yaguachi se encuentra desarrollando su potencial turístico natural y cultural.

Este cantón posee diversos atractivos turísticos como la Catedral Arquidiocesana de San Jacinto de Yaguachi, donde se encuentra la imagen del patrono del cantón, traída hace más de 293 años, por un maderero español quien sacaba madera del lugar de un bosque espeso (Mendoza, Raúl, 2014), y colocaba su imagen colgando de la rama de un árbol de pechiche. Desde ese entonces la imagen aparecía en el mismo lugar hasta

que alguien interpretó su mensaje y construyeron una pequeña ermita con la madera del mismo árbol (Mendoza, Raúl, 2014). A partir de ese momento muchas historias de milagros se fueron entrelazando en esta zona, y sus generaciones fueron transmitiendo su convicción y devoción a su descendencia.

La festividad religiosa más antigua y con gran tradición, es también considerada como atractivo turístico cultural, la cual se desarrolla en los primeros días del mes de agosto con misas, oraciones y actividades organizadas; por lo que cientos de comerciantes de diferentes partes del país se trasladan hasta este lugar, convirtiendo a Yaguachi, en el centro de una de las fiestas religiosas más concurridas del país. Siendo esta la oportunidad de conocer sus costumbres, leyendas, etc. por propios y extraños. La fiesta tiene varios componentes, siendo el principal el religioso.

Además, cuenta con la obra que constituyó el motor del progreso de esta población, el ferrocarril, que hoy por hoy se considera como un servicio turístico, constituyéndose en el símbolo de Unidad Nacional. En cada estación se brinda la oportunidad a los habitantes de promocionar sus artesanías y gastronomía de la zona.

La administración municipal ha incursionado en el manejo del turismo, y para promoverlo ha generado dos proyectos: Malecón acuático y el Parque Histórico de Cone, atractivos que brindan al turista una opción más para visitar Yaguachi.

Cabe mencionar, que este cantón es productor de banano, cacao de exportación, y de muchos productos de ciclos cortos que abastecen el consumo interno y permiten la elaboración de un sinnúmero de platos, cuyas recetas han sido heredadas por diversas generaciones, permitiendo de esta manera, agasajar los paladares de propios y extraños.

El objetivo general del presente proyecto es diseñar una feria gastronómica para potenciar la cocina local y sus productos culinarios, la cual permitirá el posicionamiento del cantón en el mercado turístico, diversificando de esta forma la oferta turística del cantón Yaguachi al proponer la inclusión de la feria gastronómica como un evento complementario a sus atractivos turísticos, en donde se conozca la variedad de platos típicos preparados por la misma comunidad.

Las actividades realizadas fueron: levantar un inventario gastronómico para determinar los platos que se expenden, determinar los productos con los que se elaboran, identificar a los servidores de A&B para conocer su potencial de participación; analizar el mercado turístico potencial para conocer la demanda gastronómica y reconocer las capacidades logísticas, financieras y técnicas del GAD municipal.

Además, se presenta una propuesta de promoción y difusión de esta feria, la cual, se espera que sea tomada en cuenta por las autoridades para el crecimiento del turismo en beneficio del cantón.

De esta forma los excursionistas prolongarán su estadía, beneficiando económicamente a la población, disfrutando de una alta gama de sabores y de los atractivos turísticos de Yaguachi.

GLOSARIO

Atractivos naturales

Según Gutiérrez (2015)

“Se considera a todos los elementos de la naturaleza con determinada atracción que motiva al turista o visitante a trasladarse desde su lugar de origen por un determinado tiempo, para satisfacer sus necesidades de recreación y esparcimiento”.

Atractivos culturales

Se considera a todos los elementos cuando se **viaja** para conocer y comprender otras culturas, ciudades coloniales, **pueblos** mágicos, zonas arqueológicas, museos, monumentos, gastronomía, fiestas populares, artesanías, danza, **música**, tradiciones, edificios, arte popular, etc (Otero, 2000).

Feria gastronómica

Según Mistura (2011)

“Feria en donde se reúnen personas para deleitarse de los potajes que los expositores ofrecen en ella. Las ferias gastronómicas son

para degustar diferentes clases de platos nuevos o tradicionales, y observar la manera de prepararlos”.

Gastronomía

Según (Definición ABC, 2007) “Es un conjunto de aspectos culinarios y la correlación que los individuos establecen con el entorno que los rodea”.

Inventario turístico

Valencia (2004) indica que un inventario turístico es:

“Conjunto de atractivos naturales, bienes culturales, etnografía y realizaciones técnicas contemporáneas que forman parte del patrimonio de una nación, región o localidad que deben ser registrados, ordenados y jerarquizados para su puesta en valor”.

Patrimonio turístico

“El patrimonio turístico está compuesto por bienes, tanto naturales y culturales, como materiales e intangibles, que actúan como atractivos y promueven el traslado de viajeros para su conocimiento y disfrute” (Garza, 2010).

Patrimonio cultural inmaterial

Según UNESCO (2012):

“Se considera a los usos, expresiones, conocimientos y técnicas, así como los objetos y espacios culturales asociados, que las comunidades y en algunos casos los individuos reconocen como parte integrante de su patrimonio cultural. Transmitido de generación en generación, es recreado constantemente, infundiendo un sentimiento de identidad y continuidad”.

Servicio de alimentos y bebidas

Según el Reglamento de la Ley de Turismo (2014).

“Art. 43 Se entiende por servicio de alimentos y bebidas a las actividades de prestación de servicios gastronómicos, bares y similares, de propietarios cuya actividad económica esté relacionada con la producción, servicio y venta de alimentos y/o bebidas para consumo. Además, podrán prestar otros servicios complementarios como diversión, animación y entretenimiento”

Turismo

Según la OMT (2005), "El turismo es un fenómeno social, cultural y económico afín con el traslado de las personas a lugares que se encuentran fuera de su lugar de domicilio habitual por motivos personales o de negocios/profesionales".

Turismo de ferias y convenciones e incentivos

Según Romero (2015). "Es el conjunto de corrientes turísticas cuyo motivo de viaje está vinculado con la realización de actividades, laborales y profesionales".

Turismo gastronómico

Se vincula con la degustación de la comida tradicional del sector o lugar (Oliveira, 2007)

Valor cultural

Es todo lo relacionado a las tradiciones, costumbres, modo de vida y la forma como se relacionan entre sí, es decir, la identidad de un pueblo, la cual se crea, transforma y se transmite de generación en generación (Jimeno, 2008).

Valor turístico

Es el conjunto de actividades turísticas variadas que se interrelacionan y desarrollan al mismo tiempo añadiendo valor a la experiencia turística (Marín & Gómez Fontanills, 2012).

CAPÍTULO 1

1. METODOLOGÍA Y RECOLECCIÓN DE DATOS

1.1 Métodos de investigación

1.1.1. Exploratoria Cuantitativa - Cualitativa.

La investigación realizada ha sido cuantitativa y cualitativa.

Cuantitativa debido a la naturaleza de investigar datos numéricos (número de ferias en el cantón, cantidad de platos típicos, número de excursionistas).

Cualitativa porque no existe en un registro bibliográfico información relevante del cantón Yaguachi para realizar esta investigación como: información sobre estadísticas turísticas, cultura gastronómica, valoración turística y cultural de los productos agrícolas con los cuales se cocinan los platos, etc., y menos aún información turística que requiere hoy en día el turista tanto nacional, como internacional; es así que por las razones expuestas, se inició la exploración de: qué, cómo, cuándo y dónde sobre la cocina de Yaguachi, su valor cultural y turístico, los productos con los cuales se crean los platos, etc.

Pertenece a la categoría de un estudio exploratorio por la posibilidad de realizar una feria gastronómica en el cantón Yaguachi, siendo este un evento que no se ha realizado anteriormente y tampoco se ha sido considerado como una herramienta de promoción de la cultura de esta población.

Durante el desarrollo de este estudio exploratorio se ha realizado el proyecto sobre estos contextos en particular, definiendo respuestas concretas ante el

desarrollo vertiginoso del perfil del turista ante este tema poco estudiado. Se ha aplicado herramientas que sirven para definir una propuesta innovadora en el tema gastronómico y promover la cultura de este cantón y su provincia, tomando en cuenta conceptos promisorios que puedan servir de base para nuevos proyectos.

1.1.2. Deductivo

En esta tesis también se aplica el método deductivo debido a que existe una realidad por descubrir en el campo de la gastronomía de esta población, la cual tiene una relación sobre su cultura y partiendo de datos generales a fundamentos específicos con los que el turismo se desarrolla, pues el cantón no cuenta con información sobre su gastronomía y establecimientos de A&B. Para lo cual utilizamos las siguientes técnicas de investigación.

1.2. Técnicas de investigación

1.2.1. Bibliográfica

Consiste en la búsqueda de información en texto, la cual a través del análisis se puede obtener un conocimiento más amplio sobre el tema.

1.2.2. Multimedia

Es una técnica de investigación real, pues es el uso de la tecnología en beneficio del investigador.

1.2.3. De campo

Es un proceso científico del cual podemos obtener información veraz, que ayudará a comprobar, corregir, analizar, la realidad de cierta situación o lugar. Es conocida como investigación *In situ* porque se la hace en el mismo

lugar de donde se obtendrá un conocimiento real y definido, además brindará un aporte de calidad a la investigación realizada.

1.3. Herramientas de investigación

Existen variedad de herramientas de investigación, las cuales son muy importantes porque nos ayudan a recolectar datos para hacer más confiable la investigación.

a). Encuesta

Es una técnica de recolección de datos utilizada para una población definida y a través de una guía debidamente elaborada (cuestionario) se obtiene la información requerida.

b). Entrevista

Es otra técnica de recolección de datos la cual permite a través de una conversación directa -entrevistado y entrevistador- obtener información

como testimonios y opiniones, basándose en un cuestionario de preguntas semiestructuradas.

CAPÍTULO 2

2. INVENTARIO DE PRODUCTOS GASTRONÓMICOS DE LA ZONA

2.1. Importancia de la gastronomía en la actividad turística

El turismo es una actividad en la cual se generan beneficios socioeconómicos en el sector donde se desarrolla, además de promover el

lugar, sus tradiciones y costumbres.

La comida es un componente principal que está presente en todo lugar, pues es una necesidad fisiológica del ser humano y a la vez puede transformarse en un motivo para trasladarse a otro lugar fuera de su residencia habitual.

Según la opinión de Oliveira (2011) “El turista que busca comida como motivo turístico primario de su desplazamiento es muy diferente del turista que se alimenta, es decir que prioriza la calidad y las cualidades de la gastronomía y de los lugares donde se expende las mismas”.

La importancia de la gastronomía en el turismo, radica que a través de la forma como se produce, cocina y consume, se puede conocer las características geográficas, históricas y culturales de una población determinada. La comida es una fuente de riqueza cultural que no se puede descuidar, la actividad turística depende en gran parte de este recurso, el gusto por algún platillo hace que no solo éste, sino también la localidad sea reconocida y promocionada.

En el campo del turismo a nivel internacional existen dos organizaciones que realizan levantamiento de información turística a través de fichas técnicas: la Organización Mundial del Turismo (OMT) y la Organización de la Naciones Unidas para la Educación, la Ciencia y la Cultura (UNESCO).

La OMT para inventariar los recursos turísticos toma en cuenta las siguientes características en los recursos naturales y culturales, sin realizar distinción:

- Accesibilidad
- Medios de transporte
- Motivos de visita
- Instalaciones
- Características especiales
- Servicios e instalaciones turísticas

A su vez hace una breve evaluación del recurso, entre otros.

La UNESCO tiene varios tipos de fichas para inventariar el patrimonio cultural, por lo tanto ha incorporado a la gastronomía dentro del Registro de

Patrimonio Cultural Intangible – **Ámbito 4: *Conocimientos y usos relacionados con la naturaleza y el universo*** (UNESCO, 2012), los cuales se transmiten de generación en generación y tienen un valor simbólico para la comunidad, esta investigación se apoyará en este registro para revisar la operatividad de la ficha de trabajo en campo, próxima a ser utilizada (ANEXO A).

En Ecuador, el Ministerio de Turismo del Ecuador estableció una metodología a través de lineamientos técnicos, el cual dio como resultado el Inventario de Recursos Turísticos que: identifica, clasifica y categoriza los recursos turísticos, para evaluar su potencial turístico, entre ellos el gastronómico, la presente ficha también se revisará para efecto de trabajo en campo (ANEXO B).

Una vez revisadas las tres fichas mencionadas pertenecientes a la OMT, UNESCO y MINTUR, se puede observar y determinar que ninguno de los modelos mencionados aplica a este trabajo de investigación debido a que no analizan en profundidad un inventario de productos gastronómicos que permita conseguir el objetivo de la presente investigación.

2.2. Fichas de inventario

2.2.1. Ficha de inventario de producto

Para realizar el trabajo de campo y conocer las riquezas culinarias que existen en el cantón Yaguachi, es necesario, en primer lugar determinar los productos con los cuales se elaboran los platos típicos de la zona, su reconocimiento cultural, los factores de obtención procedencia, difusión, etc., por lo tanto, se ha elegido las fichas creadas por MS.c. José Forteza y el Sr. Ricardo Carrera (Andrade, Cañar, & Toranzos, 2007), detalladas dentro de la tesis expuesta por los antes mencionado pues no se encontraron las mismas dentro de la biblioteca. A continuación se presenta su descripción a detalle (VER ANEXO C).

Descripción de la ficha

Los datos solicitados en esta ficha permiten obtener la caracterización de los diferentes productos que se encuentran en la zona de estudio, ya sean alimentos provenientes de la pesca, agricultura, entre otros.

Seguidamente se explicará de manera detallada los puntos que se encuentra en la ficha de producto para mayor comprensión:

Categorías: Resulta de las diferentes clasificaciones de los productos que se puede inventariar, como carne blanca, roja, granos, verduras, legumbres, cereales entre otros.

Tipo: Según las características que posea el producto, en el caso de que existan distintas clases del mismo producto.

Subtipo: Se trata de la variedad del producto, en el caso de que sea una fruta, verdura, grano, legumbre, etc.

Reconocimiento cultural: Se trata de la aprobación del producto por la población como parte de su cultura y tradición.

- **Plenamente aceptado:** Mayor parte de los pobladores lo reconoce y es de uso generalizado.

- **Reconocimiento mayoritario por la población:** Un porcentaje significativo de los pobladores lo reconoce y no es necesariamente de uso generalizado.
- **Reconocimiento minoritario por la población:** Una parte de los pobladores lo reconoce y no es de uso generalizado.
- **En peligro de desaparecer:** Solo unos pocos lo reconocen y su uso se está perdiendo o se ha perdido completamente.

Forma de obtención: Se describe como se obtiene el producto final ya sea por siembra, procesada, entre otros. Se considerará si fuese el caso de un producto animal, por medio de la caza, con huella industrial, etc.

- **En conservación:** Se trata de la técnica de conservación del producto final, sea esta envasado, enlatado o en conserva, antes de su consumo.
- **Cosechado/ recolectado:** Se refiere al proceso de obtención de los productos de tipo vegetal y el sistema que se ha utilizado como de riego y de trato.
- **Captura:** Se trata si un producto (de especie animal) ha sido obtenido por medio de la caza (por ejemplo conejo y perdiz) o de la pesca (por

ejemplo marisco, camarón, atún, sardina, etc.) y su posterior procesado y enlatado o envasado.

- **Procesado:** Se trata de un producto alimenticio que fuese expuesto a algún tipo de proceso sea este, artesanal o industrial.
- **Especie en crianza:** Se trata del tipo de alimentación de los animales criados en granja o mediante pastoreo.
 - ✓ Alimento de manera orgánica
 - ✓ Alimento con pienso industrial
 - ✓ Mediante pastoreo o alimentación en libertad

Factores de procedencia, temporalidad y nutricionales

- **Valor nutricional de su consumo:** Se trata de los componentes químicos que posee cada uno de los alimentos, es decir: grasas, azúcares, vitaminas, proteínas, carbohidratos. Se procederá a valorar de la siguiente forma:
 - ✓ Alto
 - ✓ Media
 - ✓ Baja
- **Procedencia:** Se trata del lugar de origen del producto.

- ✓ Originales del lugar
 - ✓ De otros lugares del país
 - ✓ Del extranjero
-
- **Temporalidad:** Señala cuántas veces al año es su producción.
 - ✓ **Regular:** Si es habitual o periódica.
 - ✓ **Temporal:** Se trata de ciertas épocas del año en la que la producción tiene mayor volumen o está fuera de periodos de veda.
 - ✓ **Eventual:** Es utilizada porque no es regular o fija.

Factores sensoriales, de preservación y calidad

- **Características organolépticas:** Definen las características al producto en cuanto a su color, olor y sabor.
- **Medidas de preservación:** Define las medidas de conservación, manipulación o tratamiento de la calidad de producto.

Cooperación y difusión

- **Cooperativas**

- ✓ **Comunal:** Cuando el producto es reconocido dentro de una comunidad.
- ✓ **Local:** Cuando el producto es reconocido dentro del área de la población.
- ✓ **Regional:** Cuando el producto es reconocido dentro de una o varias regiones sin abarcar todo el territorio del país.
- ✓ **Nacional:** Cuando el producto es reconocido en todo el país.

- **Alcance**

- ✓ **Mercado nacional:** Cuando el producto es reconocido en todo el país.
- ✓ **Mercado provincial:** Cuando el producto es reconocido en toda la provincia.
- ✓ **Mercado cantonal:** Cuando el producto es reconocido en todo el cantón.
- ✓ **Mercado comunal:** Cuando el producto es reconocido dentro de una comunidad.



- ✓ **Mercado local:** Cuando el producto es reconocido dentro del área de influencia de la población.

- **Vías de difusión**

- ✓ **Mercado turístico:** Cuando se utiliza la actividad turística y la integración en dicho mercado para difundir la cultura culinaria del lugar. Esto mediante cualquiera de las vías existentes.
- ✓ **Prensa local y nacional:** Cuando se inserta o ha insertado la gastronomía del lugar, y en este caso el plato o receta que se trata en la ficha en cualquier medio de prensa escrita.
- ✓ **Boca a boca (vía cultural):** Cuando la inserción y difusión del plato se hace simplemente mediante la boca, que es la vía más accesible y corriente y por la que se pueden describir mejor ciertos aspectos de la cultura en general y de la gastronomía en particular.
- ✓ **Festival o festividad:** Cuando se da a conocer la receta mediante cualquier fiesta o festividad ya sea esta de tipo general o gastronómico.
- ✓ **Medio digital:** Se ha transmitido mediante libros de cocina, artículo de cultura o prensa, etc.

Comercialización

- **Alcance**

- ✓ **Mercado nacional:** Cuando el producto es reconocido en todo el país.
- ✓ **Mercado provincial:** Cuando el producto es reconocido en toda la provincia.
- ✓ **Mercado cantonal:** Cuando el producto es reconocido en todo el cantón.
- ✓ **Mercado comunal:** Cuando el producto es reconocido dentro de una comunidad.
- ✓ **Mercado local:** Cuando el producto es reconocido dentro del área de influencia de la población.

Fuentes de Información: Descripción de las fuentes por las que se ha obtenido la información sobre los productos.

2.2.2. Ficha de inventario de platos y recetas

El inventario de platos y recetas tiene como objetivo conocer la descripción del plato con enfoque social y cultural, el recetario, su difusión, comercialización, etc. A continuación se describe la ficha planteada: (ANEXO D).

Factores sociales y culturales (valoración social y cultural).

Denominación: Nombre del plato a describir.

Variación de denominación: Si el producto es conocido con otro nombre.

Categoría: Es la variedad del alimento (alimento, bebida o repostería).

Reconocimiento cultural: Se trata de la aprobación del plato o receta por la población como parte de su cultura y tradición.

- **Plenamente aceptado:** Mayor parte de los pobladores lo reconoce y es de uso generalizado.
- **Reconocimiento mayoritario por la población:** Un porcentaje significativo de los pobladores lo reconoce y no es necesariamente de uso generalizado.
- **Reconocimiento minoritario por la población:** Una parte de los pobladores lo reconoce y no es de uso generalizado.
- **En peligro de desaparecer:** Solo unos pocos lo reconocen y su uso se está perdiendo o se ha perdido completamente.

Procedimiento de la receta: Las actividades de ejecución de una receta.

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

Temporalidad: Tiempo en el que se consume o se elabora el plato.

- **Regular:** Si es habitual o periódica.

- **Temporal:** Se trata de ciertas épocas del año en la que la producción tiene mayor volumen o está fuera de periodos de veda.
- **Especial:** cuando la expresión es utilizada para ciertas fechas especiales o tiene un uso ritual.

Factores de elaboración y nutricionales: Son los componentes que describen las recetas o platos teniendo en cuenta los ingredientes de elaboración y nutrición.

Nivel de dificultad de elaboración: Indica cuan complicada o minuciosa es la forma de elaboración de la receta.

Valor nutricional: Se evaluara el valor nutricional del plato o receta, en base a sus ingredientes.

Tiempo de elaboración en minutos: Se estimará la dificultad, el tiempo medio de elaboración y cocción según las respuestas de los entrevistados.

Recetario: Se trata de información detallada en torno a un plato o receta obtenida en el estudio de campo.

Número de porciones: Se estimara el número medio de porciones que se dé como respuesta de los entrevistados.

Ingredientes, preparación, presentación y elaboración: Se trata de la descripción de la receta, los ingredientes, sus cantidades expresadas en gramos, el modo de cocción y presentación, así como la utilización de algún utensilio tradicional.

Difusión: Se trata de las fuentes por las que se difunde y da a conocer la receta o plato.

Comercialización: Se trata de la forma que es vendido el plato.

- **Alcance:** En qué tipo de mercado es vendido, nacional, regional o local.

- **Vías de comercialización:** Los lugares en donde se expenden los platos elaborados.

Fuentes de información: Donde se obtuvieron los datos, del propietario o de alguna otra fuente.

Observación: Algún tipo de información que sea indispensable para complementar la ficha.

Al momento de levantar la información se encontraron algunos platos que se preparan en el cantón, por tratarse de la elaboración del inventario gastronómico con potencial turístico, se consideró los platos que eran reconocidos por la población como plato típico, así como los solicitados por la demanda.

2.2.3. Ficha de inventario de la planta turística

Una vez reconocidos los productos y platos típicos del cantón

Yaguachi, es imprescindible percatarse de las condiciones en las cuales se expenden los platos típicos a ser elegidos como emblema de este cantón y representantes de la cultura culinaria del mismo, porque la actividad turística no puede presentar servicios que sean informales, es decir, que no cumplan los requerimientos exigidos por la ley de Turismo y su respectivo reglamento. (ANEXO E).

2.2.3.1 Cálculo de la muestra de planta turística

A fin de realizar la aplicación de este inventario, se estableció el radio de acción o de trabajo de campo a ser considerado para el levantamiento de la información, contando con el apoyo de los personeros del Municipio de Yaguachi: Sr. José Mora, Vice Alcalde; Sr. Andrés Silva, Jefe del Dpto. de Planeación Urbana; y, Sr. Lcdo. Julio Díaz, Jefe del Dpto. de Relaciones Públicas, quienes a través de entrevistas basaron sus opiniones en los registros catastrales del Municipio, por lo que se fijó que sólo los establecimientos de alimentos & bebidas que se encontraban alrededor del Parque "Eloy Alfaro" eran quienes prestaban un mínimo de cumplimiento en los parámetros a ser medidos.

2.3. Resultados del trabajo de campo con la ficha de producto

2.3.1. Análisis de valor cultural de los productos

Los parámetros para analizar el valor cultural de los productos son:

- ✓ El reconocimiento cultural: identidad
- ✓ El valor nutricional de su consumo: composición química.
- ✓ La procedencia: origen del producto.

Estos parámetros fueron obtenidos de ficha de inventario de productos (Anexo C), siendo aplicados y analizados en los productos: chancho, gallina criolla y pato criollo, guanchiche, verde, arroz, ya que éstos siempre se repetían en todos los platos típicos de este cantón, a continuación se presenta su descripción: (ANEXO F, G, H, I, J, K).

TABLA I. Valor cultural de los productos

| Parámetros Productos | Reconocimiento cultural: identidad | Valor nutricional de su consumo: composición química | Procedencia: origen del producto |
|---------------------------------------|--|---|---|
| a) Chanco | Plenamente aceptado | Alto | Del mismo lugar |
| b) Gallina criolla | Plenamente aceptado | Alto | Del mismo lugar |
| c) Pato criollo | Plenamente aceptado | Alto | Del mismo lugar |
| d) Guanchiche | Reconocido mayoritariamente por la comunidad | Alto | Del mismo lugar |
| e) Verde. | Plenamente aceptado | Alto | Del mismo lugar |
| f) Arroz | Plenamente aceptado | Alto | Del mismo lugar |

Fuente: Elaboración propia en base a la ficha de Forteza y Carrera, (2007).

Como se puede observar en la TABLA I. la mayoría de los productos mencionados anteriormente, son plenamente aceptados por la comunidad, poseen un alto valor nutritivo ya que cada uno de ellos aporta composiciones químicas que permiten mantener una buena salud y todos proceden del mismo lugar, pues las personas de este cantón se dedican a la agricultura, pesca y crianza de animales.

2.3.2. Análisis de valor turístico de los productos

Los parámetros a analizar fueron:

- Iniciativa e innovación turística en torno al producto: ¿Cómo se lo muestra?
- Alcance: ¿Qué tanto es reconocido?

Los productos analizados fueron los mismos anteriormente mostrados y con los cuales se procederá a las observaciones mencionadas a continuación:

TABLA II. Valor turístico de los productos

| Parámetros Productos | Iniciativa entorno al producto: cómo se lo muestra. | Alcance: ¿Qué tanto es reconocido? |
|-------------------------|---|--|
| a). Chancho | Material P.O.P (Point of purchase) que promociona a los recursos turísticos naturales del cantón. | Turismo Nacional |
| b). Gallina criolla | Material P.O.P (Point of purchase) que promociona a los recursos turísticos naturales del cantón. | Turismo Nacional |
| c). Pato criollo | N/A | Turismo Local |
| d). Guanchiche | N/A | Turismo Local |
| e). Verde | Material P.O.P (Point of purchase) que promociona a los recursos turísticos naturales del cantón. | Turismo Internacional |
| f). Arroz | Material P.O.P (Point of purchase) que promociona a los recursos turísticos naturales del cantón. | Turismo Internacional |

Fuente: Elaboración propia en base a la ficha de Forteza y Carrera, 2007.

A nivel turístico no se ha promocionado de otras formas dichos productos, más que las descritas, por lo tanto no todos son reconocidos internacionalmente; en el caso del verde y el arroz, estos son conocidos tanto a nivel nacional e internacional por ser productos de exportación.

2.4. Resultados del trabajo de campo con la ficha de platos y recetas

Generalmente los platos típicos poseen un valor cultural, pues forman parte de las tradiciones y costumbres de la población durante muchos años, a continuación se presentan los resultados obtenidos de las fichas levantadas (Anexos L, M, N, Ñ, O, P, Q, R, S, T, V).

2.4.1. Análisis de su valor cultural

El proceso de elaboración de los platos contiene una enorme riqueza cultural, un ejemplo de esto es la utilización fogón de leña para preparar ciertos platos. Estas tradiciones fueron inculcadas por los antiguos de manera verbal y práctica. Comúnmente los hombres se dedican a la tierra y las mujeres en los quehaceres domésticos, siendo ellas las que preparan los alimentos y conserva las tradiciones a través del tiempo.

Los parámetros a analizar fueron:

- Reconocimiento cultural: identidad
- Procedimiento de la receta: origen

- Valor nutricional: componentes químicos

TABLA III. Valor cultural de los platos y recetas.

| Parámetros Platos y recetas | Reconocimiento Cultural: Identidad. | Procedimiento de la receta: Origen. | Valor nutricional: Componentes químicos. |
|--|--|--|---|
| a). Cazuela de pescado | Plenamente aceptado | Local | Alto |
| b). Fritada | Plenamente aceptado | Nacional | Medio |
| c). Yapingacho | Plenamente aceptado | Nacional | Alto |
| d). Caldo de gallina criolla | Plenamente aceptado | Nacional | Alto |
| e). Caldo de bola | Plenamente aceptado | Nacional | Alto |
| f). Seco de pato criollo | Plenamente aceptado | Nacional | Alto |
| g). Seco de gallina criolla | Plenamente aceptado | Nacional | Alto |
| h). Cake de los Reyes | Plenamente aceptado | Local | Medio |
| i). Encebollado | Plenamente aceptado | Nacional | Alto |
| j). Arroz con menestra pollo, carne o chancho | Plenamente aceptado | Nacional | Alto |
| k). Arroz con pescado frito | Plenamente aceptado | Nacional | Alto |
| l). Caldo de bagre | Plenamente aceptado | Nacional | Alto |

Fuente: Elaboración propia en base a la ficha de Forteza y Carrera, (2007).

Los platos inventariados son conocidos a nivel nacional pues las recetas trascienden en el tiempo, lo que cambia es la forma de preparación y elaboración ya que queda a criterio de cada persona. Considerando que no todos los productos se los puede consumir en su estado natural, la mayoría de estos tienen que pasar por cocción dando como resultado platos elaborados con muchos nutrientes que benefician al ser humano. En general, todos los platos mencionados anteriormente son vendidos en la población, siendo muy difícil su comercialización fuera de la localidad debido a que en otros lugares se puede adquirir los mismos platos y casi al mismo precio.

2.4.2. Análisis de su valor turístico

Los parámetros a analizar son:

- Alcance: ¿Qué tanto es conocido?
- Vías de comercialización: ¿En qué lugares se venden?

TABLA IV. Valor turístico de los platos y recetas.

| Parámetros Platos y recetas | Alcance: ¿Qué tanto es conocido? | Vías de comercialización: ¿En qué lugares se venden? |
|--|---|---|
| a). Cazuela de pescado | Nacional | Restaurante |
| b). Fritada | Nacional | Restaurante y ambulante. |
| c). Yapingacho | Nacional | Restaurante |
| d). Caldo de gallina criolla | Nacional | Restaurante |
| e). Caldo de bola | Nacional | Restaurante |
| f). Seco de pato criollo | Nacional | Restaurante |
| g). Seco de gallina criolla | Nacional | Restaurante |
| h). Cake de los Reyes | Provincial | Local |
| i). Encebollado | Nacional | Restaurante |
| j). Arroz con menestra, pollo, carne o chancho | Nacional | Restaurante |
| k). Arroz con pescado frito | Nacional | Restaurante |
| l). Caldo de bagre | Nacional | Restaurante |

Fuente: Elaboración propia en base a la ficha de Forteza y Carrera, (2007).

En general, todos los platos mencionados anteriormente son vendidos en la población, siendo muy difícil su comercialización fuera de la localidad debido

a que en otros lugares se puede adquirir los mismos platos y casi al mismo precio.

2.5. Resultados del trabajo de campo con la ficha de planta turística

2.5.1. Análisis de su valor turístico

Es importante determinar en el cantón los prestadores de servicio. (Anexos W, X, Y, Z, AA, AB, AC, AD, AE, AF, AG, AH).

Los parámetros a analizar son:

- Capacidad de carga.
- Tipo de planta.
- Categoría otorgada por el MINTUR.

TABLA V. Valor turístico de la planta turística

| Nombre de los negocios | Capacidad de carga | | Tipo de planta | Categoría otorgada por el MINTUR |
|--------------------------------------|--------------------|-------------------|----------------|----------------------------------|
| | Números de mesas | Números de sillas | | |
| Picantería Yaguachi | 8 | 50 | Restaurante | N/A |
| Restaurante El Manaba | 11 | 60 | Restaurante | N/A |
| Restaurante Chiky | 5 | 25 | Restaurante | N/A |
| Restaurante Mamá Gloria | 3 | 15 | Local | N/A |
| Restaurante Las Comidas de Chiquitín | 9 | 55 | Restaurante | N/A |
| Restaurante La Tapita | 5 | 25 | Restaurante | N/A |
| Restaurante San Jacinto | 7 | 28 | Restaurante | N/A |
| Euro Soda -Bar Comida y algo más | 5 | 25 | Restaurante | N/A |
| Cake de los Reyes | 4 | 20 | Local | N/A |
| Galo Salazar | 3 | 15 | Restaurante | N/A |
| Picantería Yaguachi | 5 | 25 | Restaurante | N/A |
| Restaurante San Jacinto | 7 | 28 | Restaurante | N/A |

Fuente: Elaboración propia en base a la ficha de Forteza y Carrera (2007).

Como se puede observar los resultados en la tabla #5, todos los negocios no poseen registros de funcionamiento, por lo que no se encuentran legales, y

no existe un seguimiento para conocer la forma en la que se desenvuelven y entregan el servicio de A & B.

En la actualidad, los servidores turísticos objeto de estudio se encuentran en capacitación de la dirección de Turismo del Municipio de Yaguachi en las áreas mencionadas.

CAPÍTULO 3

3. ESTUDIO DE MERCADO

3.1. Población y objetivos

En este capítulo se conocerá el mercado objetivo propuesto para el proyecto "Diseño de una feria gastronómica en el cantón Yaguachi", del cual depende la estructuración del producto a entregar, siendo necesario diseñar

y aplicar encuestas y entrevistas a quienes serán los protagonistas en esta feria gastronómica:

a. Encuestas a excursionistas.

a.1. Objetivo: “Conocer la percepción que tiene el excursionista acerca de la oferta turística natural y cultural del cantón y aceptación del nuevo producto”.

b. Encuestas a los servidores de A & B que se encuentran alrededor del parque “Eloy Alfaro”.

b.1. Objetivo: Identificar el potencial que posee el participante en la propuesta: “Diseño de una feria gastronómica que beneficiará a su cantón”, su grado de interés y aceptación a la misma.

c. Entrevistas al Sr. Julio Díaz (E), Director de Turismo y Relaciones Públicas; Sr. José Mora, Vice Alcalde del Cantón y Sr. Andrés Silva, Director del Dpto. de Planificación Urbana.

c.1. Objetivo: “Advertir la posibilidad de gestión, aceptación y grado de colaboración que tendría la propuesta: “Diseño de una feria gastronómica que beneficiará a su cantón”.

d. Entrevista a las guías turísticas del cantón Yaguachi

d.1. Objetivo: "Conocer la aceptación de participación por parte de la operadora turística.

3.2. Diseño de la investigación

3.2.1. Cálculo de la muestra de excursionistas

El cantón no posee datos exactos de este tipo de turistas que se trasladan hasta el mismo, por lo tanto para realizar el cálculo de la muestra se emplea la fórmula estadística para las poblaciones infinitas, la cual, se describe a continuación:

$$n = \frac{Z^2 * P * Q}{e^2}$$

En donde:

n = Número de elementos de la muestra.

P/Q = Probabilidades con las que se presenta el fenómeno.

Z² = Valor crítico correspondiente al nivel de confianza elegido: 95%.

E = Margen de error o de imprecisión permitido (5%).

A continuación detallamos las variables para la obtención del cálculo:

TABLA VI. Cálculo de la muestra

| | |
|----------------|-------------------|
| n= | ? |
| P= | 0,50 |
| Q= | 0,50 |
| Z ² | 1,96 ² |
| E= | 0,05 |

Fuente: Elaboración propia

Al sustituir la fórmula quedaría:

$$n = \frac{1,96^2 * 0,50 * 0,50}{0,05^2}$$

$$n = \frac{3,84 * 0,50 * 0,50}{0,0025}$$

$$n = \frac{0,96}{0,0025}$$

$$n = 384$$

El resultado expone que se debe aplicar 384 encuestas a los excursionistas que visitan el cantón.

3.2.1. Tipo de muestreo

Debido a que no existe documentación, ni registros, ni evidencia técnica sobre el ingreso de excursionistas al cantón Yaguachi para conocer sus atractivos turísticos, el muestreo se aplicó por conveniencia y al azar, en los lugares donde usualmente se pueden observar la presencia de los mismos: parque “Eloy Alfaro” y parque acuático de “Yaguachi”.

La encuesta se realizó los dos últimos fines de semana del mes de Junio del 2015.

3.2.2. Diseño de las encuestas

3.2.2.1. Encuesta a excursionistas (ANEXO AI.)

Se establecieron los siguientes parámetros para el diseño de la encuesta

a los excursionistas:

- a) ¿Cuál es el motivo de visita a este cantón?
- b) ¿Durante el año con qué frecuencia usted realiza este tipo de viajes?
- c) ¿Cuándo usted visita este cantón consume algún tipo de alimentos?
- d) ¿Usted participaría en la degustación de platos típicos del cantón si hubiese una feria gastronómica?
- e) ¿Cuánto está dispuesto a gastar, al consumir dichos platos?
- f) A través de ¿qué medio de comunicación, le gustaría a usted que se le informará sobre la inauguración de esta feria gastronómica?

3.2.2.2. Encuestas a los servidores de A & B que se encuentran alrededor del parque "Eloy Alfaro". (ANEXO AJ.)

Se establecieron los siguientes parámetros para el diseño de la encuesta a los servidores turísticos:

- a) Legalidad
- b) ¿Cuál es el plato que tiene mayor acogida de parte del turista/visitante?
- c) ¿Qué días labora en su establecimiento?

- d) ¿Alguna vez ha participado en una feria gastronómica, organizada por un organismo público (GAD municipal, Prefectura, MINTUR, etc.) o privado?
- e) ¿Estaría usted dispuesto a participar en la feria gastronómica, si el municipio le facilitaría el stand, brinda promoción local-nacional y seguridad, además de aceptar los reglamentos de operación, de limpieza, orden, seguridad alimentaria y horarios?

3.2.2.3. Entrevista a los servidores públicos del GAD municipal del cantón Yaguachi. (ANEXO AK.)

Se establecieron los siguientes parámetros para el diseño de la entrevista a los excursionistas:

- a) ¿Cuántos establecimientos tienen el registro de turismo y licencia de funcionamiento?
- b) ¿En alguna ocasión el municipio ha organizado una feria gastronómica?
- c) El producto turístico sería una feria gastronómica, que resalte la comida típica del cantón, ¿cuál es su opinión sobre este proyecto?
- d) ¿En qué lugar, sugiere la ubicación de la misma y por qué?

- e) ¿Considera usted que el municipio podría estar interesado en este proyecto?
- f) ¿El municipio cuenta con los recursos técnicos y logísticos para este evento?

3.3. Planificación

Durante la tercera semana del mes de mayo del 2015 se realizó la planificación y diseño de entrevistas a realizar a las autoridades municipales, guías turísticas y recolección de bibliografía existente:

- ✓ Sr. Julio Díaz (E) Director de Turismo y del Dpto. de Relaciones Públicas;
- ✓ Sr. José Mora Vice Alcalde del cantón; y,
- ✓ Sr. Andrés Silva Director de Dpto. de Planificación Urbana;
- ✓ Encuestas a los servidores de A & B que se encuentran alrededor del parque "Eloy Alfaro";
- ✓ Recolección de datos primarios y secundarios, bibliografía, etc

Las preguntas utilizadas en las encuestas fueron de tipo cerrada y abierta; de clasificación y de opción múltiple.

3.4. Resultados de las encuestas a visitantes

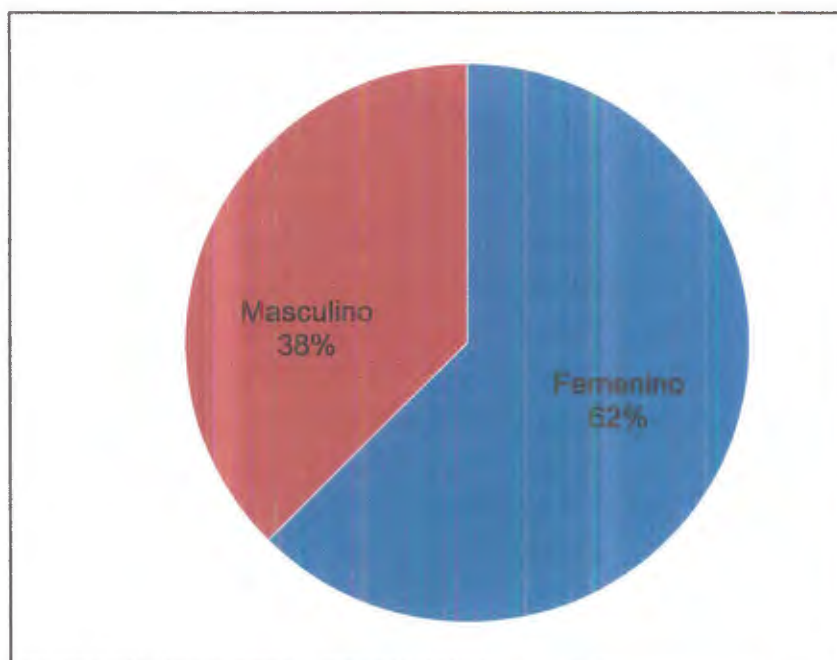
Se llevó a cabo durante los días 19, 20, 21, 26, 27, 28, de junio y 3, 4, 5 de julio.

En total se encuestaron a 384 personas de sexo y edades con rango desde 18 hasta 70 años.

Su objetivo: *“Conocer la percepción que tiene el excursionista acerca de la oferta turística natural y cultural del cantón y aceptación del nuevo producto”*.

1. Sexo

De acuerdo con los resultados de la muestra se puede determinar que:

Grafico 1.**Sexo**

Fuente: Elaboración propia.

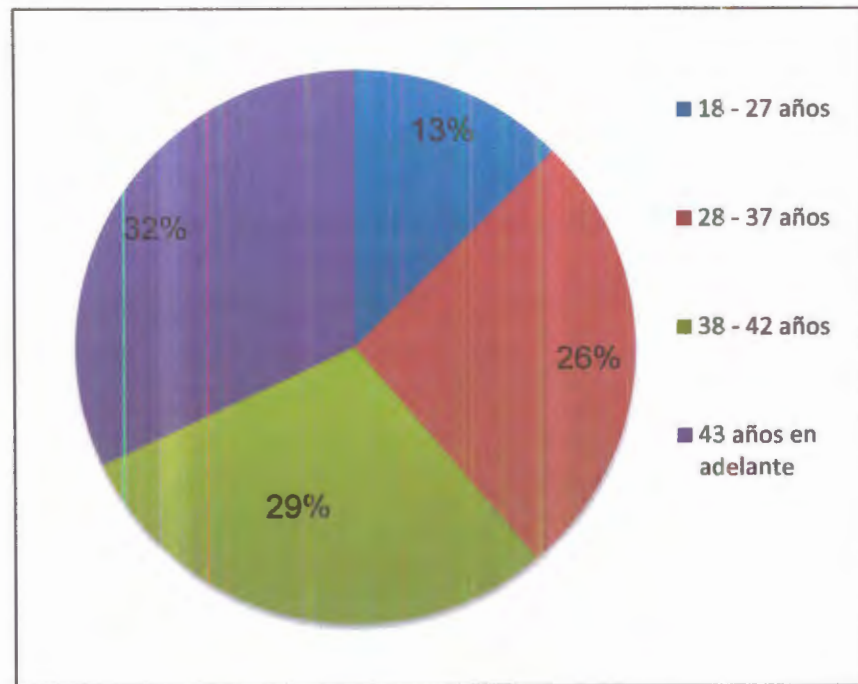
- ✓ 62% de la muestra son del género femenino.
- ✓ 38% de la muestra son de género masculino.

2. Edad

Del 100% de la muestra encuestada, las edades más representativas están comprendidas entre:

Gráfico 2.

Edad



Fuente: Elaboración propia.

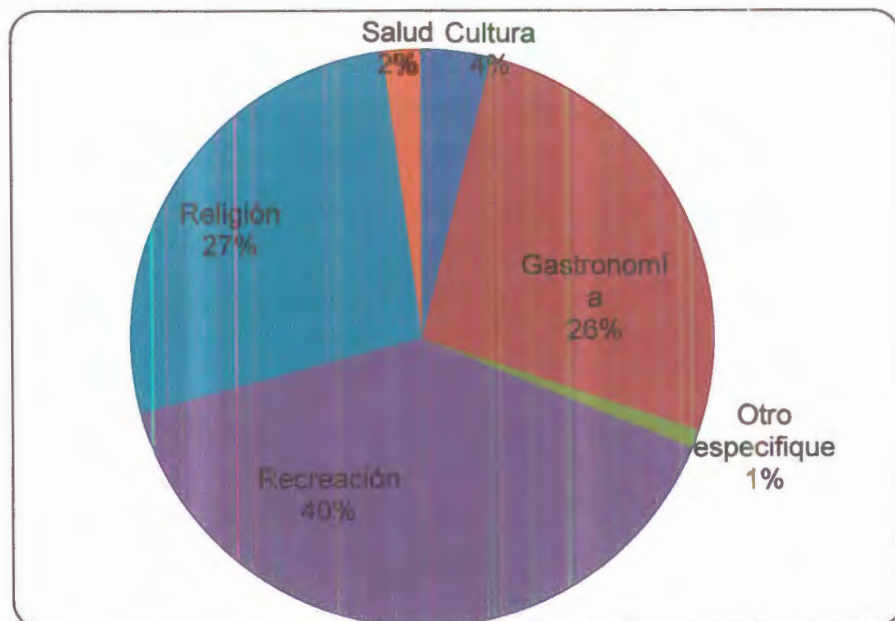
- ✓ 32% en edad de 43 años en adelante, son quienes más visitan el cantón Yaguachi.
- ✓ 30% en edad de 38 – 42 años de edad,
- ✓ 26% en edad de 28 – 37 años de edad,
- ✓ 12% en edad de 18 – 27 años de edad.

3. Pregunta ¿Cuál es el motivo de visita a este cantón?

De acuerdo con el total de la muestra obtenida del 100%, se puede determinar que:

Gráfico 3.

Motivo de visita al cantón



Fuente: Elaboración propia.

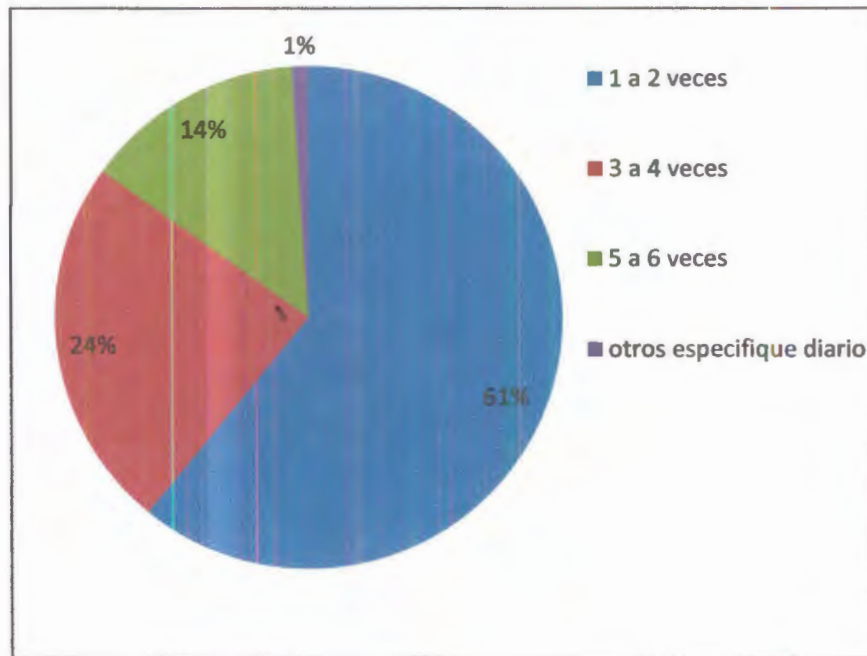
- ✓ 40% de excursionistas visitan el complejo turístico Rey Park, el Club Aguamarina, y el parque acuático de Yaguachi;
- ✓ 27% de excursionistas visitan la catedral de San Jacinto que es representativo del cantón Yaguachi.
- ✓ 26% de excursionistas visitan este cantón por su gastronomía.

- ✓ 4% de excursionistas visitan el cantón por su cultura.
- ✓ 2% de excursionistas es visitado por el centro de apiterapia
- ✓ 1% mencionaban que se trasladaba por trabajo.

4. ¿Durante el año con qué frecuencia usted realiza este tipo de viajes?

Del 100% es la muestra encuestada, visitan el cantón Yaguachi con la siguiente frecuencia:

Gráfico 4.
Frecuencia de viaje



Fuente: Elaboración propia.

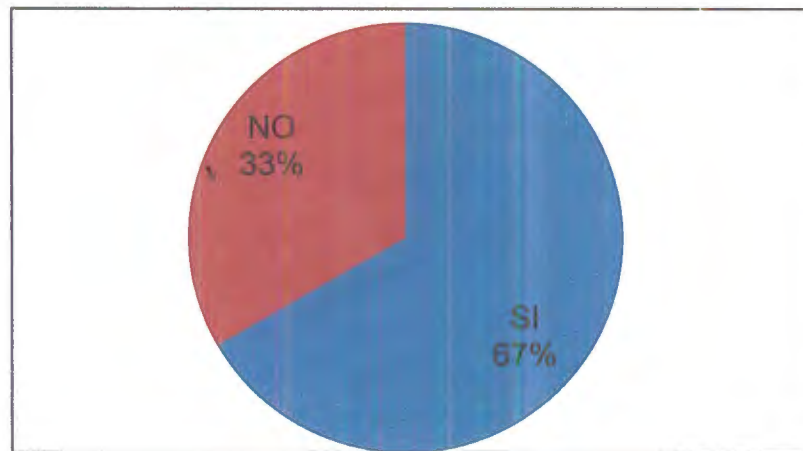
- ✓ 61%, visitan el cantón entre 1 y 2 veces al año por motivo de la cantonización y fiestas del patrono.
- ✓ 24%, visitan entre 3 a 4 veces al año debido a los recursos turísticos de recreación que posee.
- ✓ 14% visitan entre 5 a 6 veces al año para degustar la gastronomía del cantón.
- ✓ 1% visitan todos los días el cantón por motivo de trabajo.

5. ¿Cuándo Ud. visita este cantón consume algún tipo de alimento?

El 100% de la muestra obtenida, que consumen alimentos son las siguientes:

Gráfico 5.

Consumo de alimentos durante visita



Fuente: Elaboración propia.

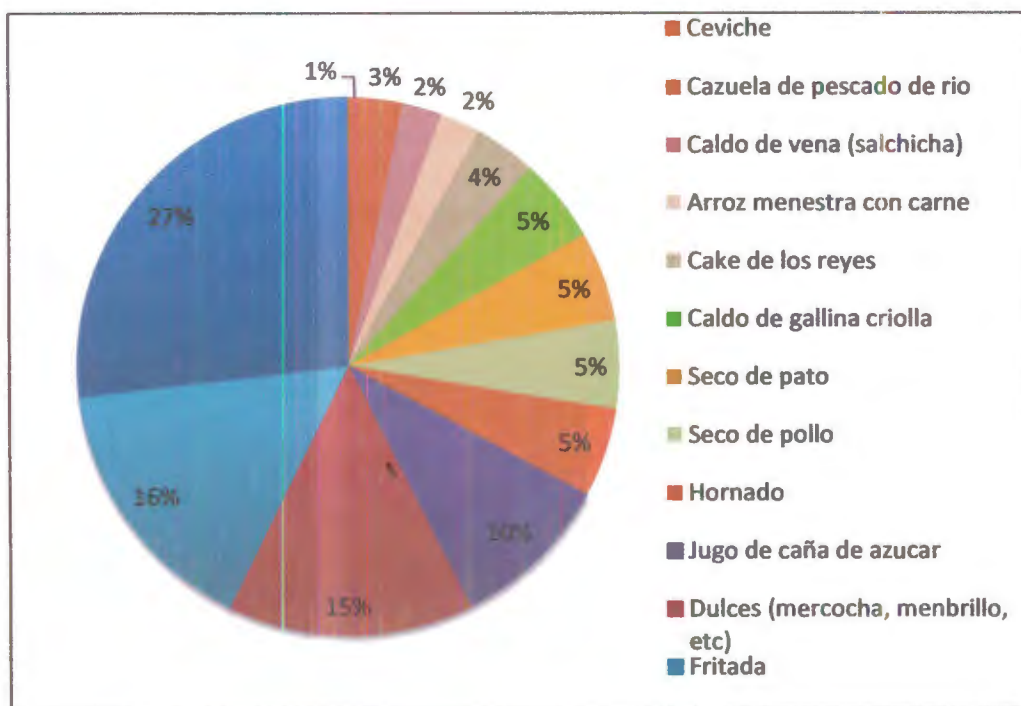
- ✓ 67%, visitan el cantón y consumen alimentos.
- ✓ 33%, no consumen alimentos.

6. ¿Cuál es su preferencia gastronómica?

De acuerdo con los resultados obtenidos del 100% encuestada, se obtuvo las siguientes preferencias gastronómicas:

Gráfico 6.

Preferencia gastronómica



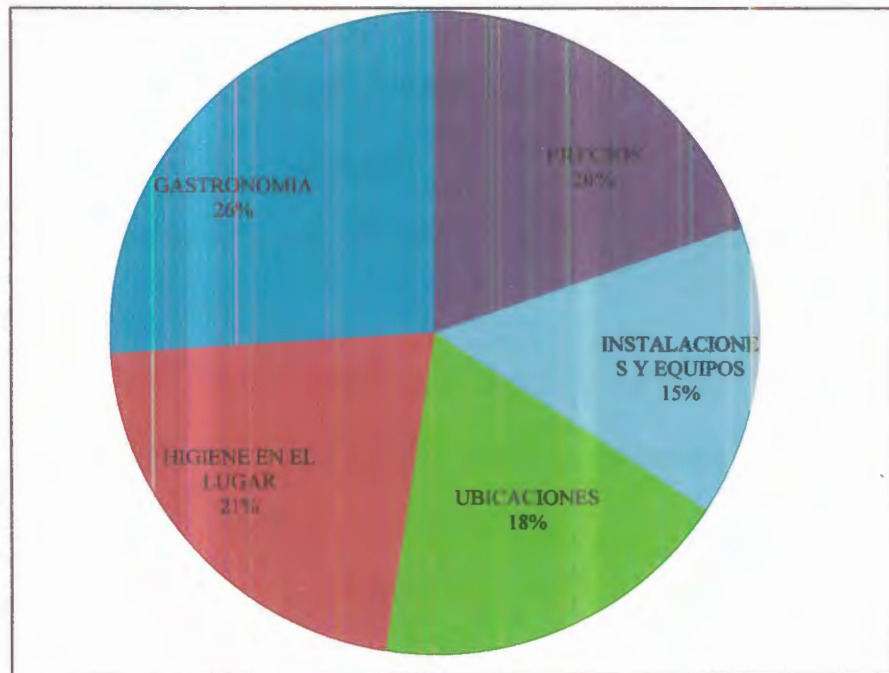
Fuente: Elaboración propia.

- ✓ 27% prefieren el Yapingacho.
- ✓ 16% prefiere la Fritada.
- ✓ 15% prefieren los dulces (Membrillo, Melcochas, entre otros)
- ✓ El resto de los encuestados se inclinan por otros platos gastronómicos que ofertan en el cantón como el Seco de Pato, Seco de gallina criollo, Caldo de gallina, Cazuela de pescado, Cake de los reyes, entre otros.

7. En la escala del 1 al 5 que usted considera dentro de un establecimiento gastronómico al momento de consumir. Siendo 1 el valor mínimo y 5 el valor máximo.

De acuerdo con los resultados obtenidos del 100% de turistas/visitantes, se obtuvieron las siguientes respuestas:

Gráfico 7.
Comparaciones de la escala



Fuente: Elaboración propia.

Esta es una recopilación de los datos obtenidos según el grado de importancia del consumidor hacia los establecimientos de A&B:

- ✓ 26%, eligieron un establecimiento de A&B por el tipo de gastronomía que ofrecen.
- ✓ 22%, prefieren un establecimiento A&B por su higiene.
- ✓ 18%, optan por los establecimientos de A&B que ofertan sus servicios a precios económicos.
- ✓ 20%, eligen un establecimiento de A&B por su ubicación.



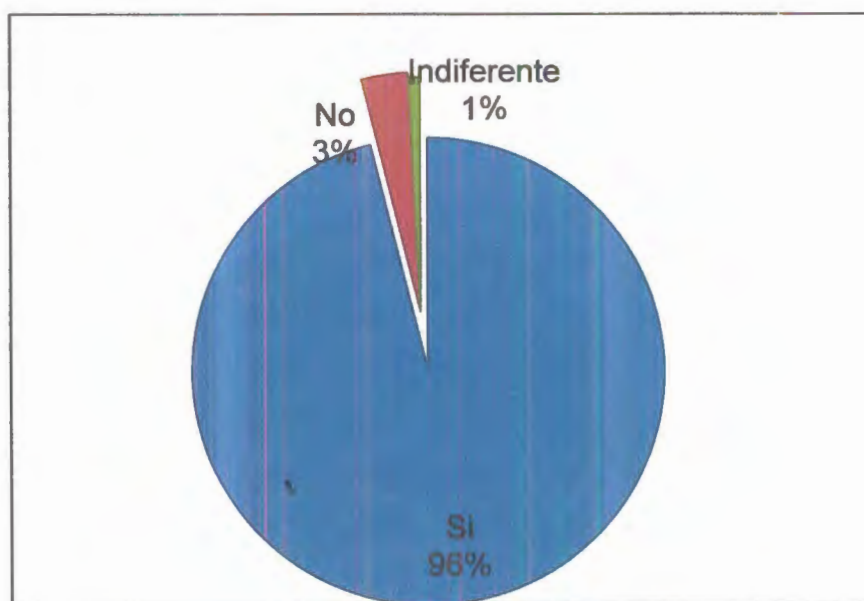
- ✓ 15%, prefieren un establecimiento de A&B por sus instalaciones y equipos.

8. ¿Ud. participaría en la degustación de platos típicos del cantón, si hubiese una feria gastronómica?

De acuerdo con los resultados obtenidos del 100%, se obtuvo la siguiente perspectiva de participación:

Gráfico 8.

Degustación en una feria gastronómica



Fuente: Elaboración propia.

- ✓ 96% de la muestra, mencionó que le motiva a visitar otro lugar es su comida, lo novedoso que encontraría en su establecimiento turístico.

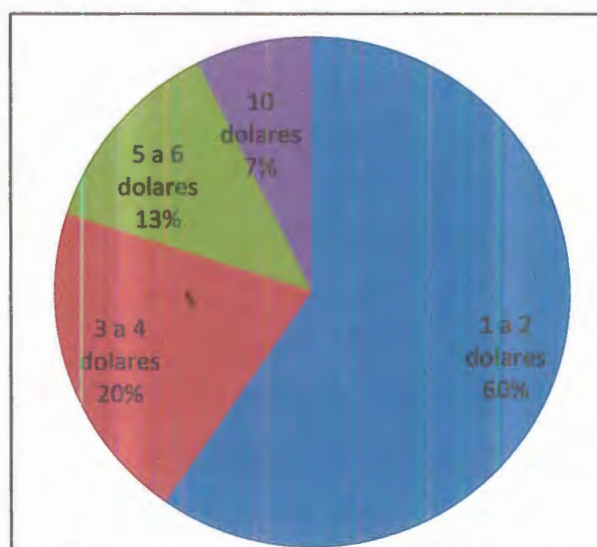
- ✓ 3% con poco interés, indicaron que la higiene era lo primordial;
- ✓ 1% de la muestra, persona fue indiferente que solo es de paso y no deseaba probar ningún alimento.

9. ¿Cuánto está dispuesto a gastar por persona, al consumir dichos platos?

De acuerdo con los resultados obtenidos del 100%, se obtuvo los siguientes valores en referencia al consumo por plato típico:

Grafico 9.

Inversión a realizar por parte del excursionista en la feria gastronómica



Fuente: Elaboración propia.

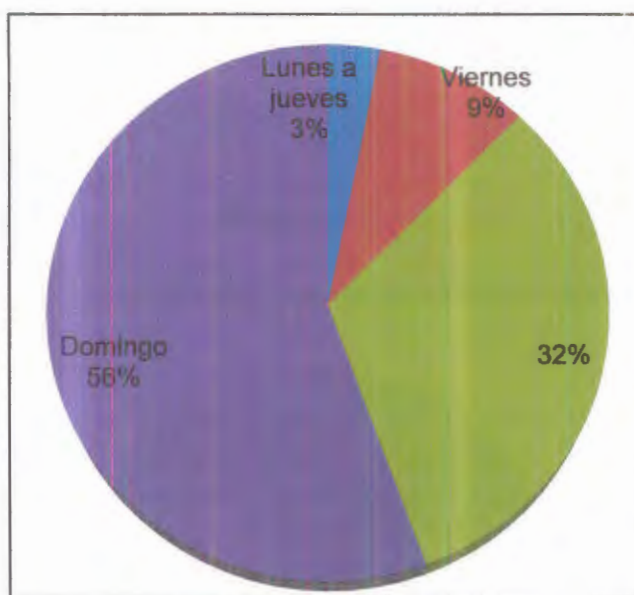
- ✓ 60% consideran gastar entre 1 y 2 dólares por cada plato típico que consuman,
- ✓ 20% consideran en gastar entre 3 y 4 dólares por plato,
- ✓ 13% estarían dispuesto a gastar entre 5 y 6 dólares por plato,
- ✓ 7% estarían dispuestos a gastar 10 dólares, estas personas suelen acudir a complejos turísticos con lo cual incurren en gastos de entrada a dichos establecimientos; también visitan el centro de apiterapia y adquieren los productos artesanales que se expenden en el lugar.

10. ¿Con quién vendría a disfrutar de la feria gastronómica?

De acuerdo con los resultados obtenidos del 100%, se obtuvo los siguientes valores en referencia al consumo por plato típico:

Gráfico 11.

Días de desplazamiento del excursionista al cantón Yaguachi



Fuente: Elaboración propia.

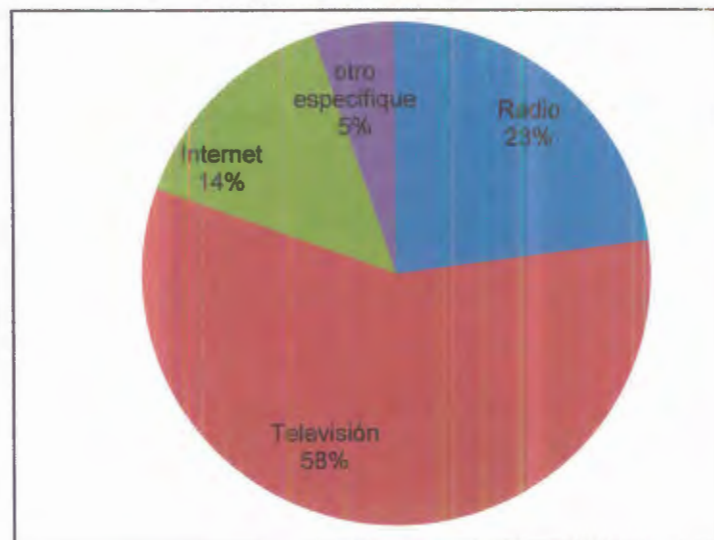
- ✓ 56% de la muestra, prefieren visitar Yaguachi el día domingo por motivo de tener tiempo libre,
- ✓ 32% de la muestra, prefieren visitar el cantón el día sábado por los servicios turísticos.
- ✓ 9% de la muestra, optan por visitar los días viernes por que tienen el tiempo disponible además de ser personas aledañas al cantón.
- ✓ 3% de la muestra, visitan el cantón de lunes a jueves por motivo que no le gustan la aglomeración de personas.

12. ¿A través de qué medio de comunicación, le gustaría a usted que se le informará sobre la inauguración de esta Feria?

De acuerdo con los resultados obtenidos de la muestra, se obtuvo las preferencias en cuanto a medio de información:

Gráfico 12.

Medios de comunicación que son utilizados por turista/visitante



Fuente: Elaboración propia.

- ✓ 58% de la muestra, indicaron que la televisión sería el mejor medio para informar sobre la feria gastronómica,
- ✓ 23% de la muestra, dijeron que le gustaría ser informados por medio de la radio,

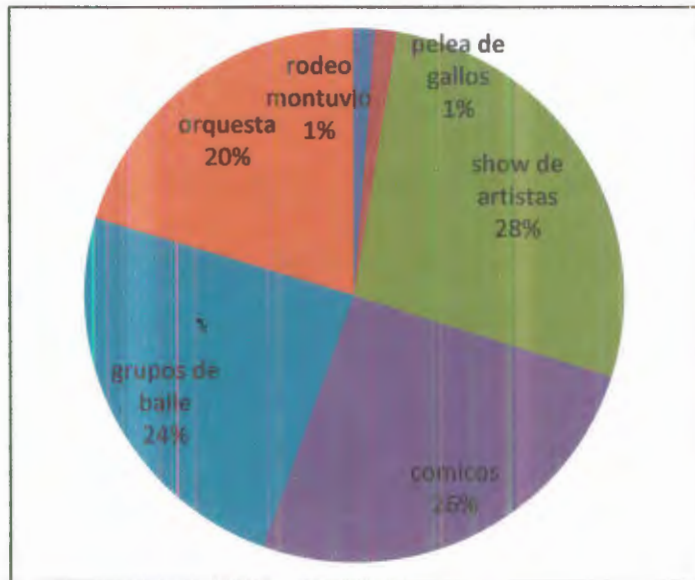
- ✓ 14% de la muestra, prefieren que se haga publicidad a través de internet,
- ✓ 5% de la muestra, indicaron que por medio del diario y mediante recomendaciones de amigos, antes de visitar algún lugar.

13. ¿Qué le gustaría ver en la feria gastronómica?

De acuerdo con los resultados obtenidos de la muestra, se obtuvo las preferencias de entretenimiento:

Gráfico 13.

Actividades de ocio y recreación en feria gastronómica.



Fuente: Elaboración propia.

- ✓ 28% de la muestra, indicaron que les gustaría observar show de artistas,
- ✓ 26% de la muestra, les gustaría ver show de cómicos,
- ✓ 24% de la muestra, indicaron que les gustaría disfrutar de los bailes folclóricos,
- ✓ 20% de la muestra, indicaron que les gustaría deleitarse de la música de orquesta,
- ✓ 1% de ellas indicaron que les gustaría disfrutar de la cultura montubia como pelea de gallo y del rodeo.

3.5. Resultados de las encuestas a los propietarios de los establecimientos de A&B

La encuesta fue realizada a los propietarios de los establecimientos, el 29 y 30 de Junio del 2015, su objetivo: *“Identificar el potencial que posee el participante en la propuesta: “Diseño de una feria gastronómica que beneficiara a su cantón”, y el grado de interés y aceptación de la misma.*

A continuación se detalla a través de listado el nombre de los establecimientos que se encuestaron:

TABLA VII
Establecimientos A&B

| Establecimientos | |
|---------------------------------------|--|
| a) Restaurante El Manaba | |
| b) Restaurante y Picantería Yaguachi | |
| c) Restaurante Mamá Gloria | |
| d) Restaurante El Chiquitín | |
| e) Picantería Divino Niño | |
| f) Restaurante "La Tapita" | |
| g) Restaurante Fritada de Galo Vargas | |
| h) Restaurante "Chiky" | |
| i) Restaurante "San Jacinto" | |
| j) Restaurante "Juanito" | |
| k) Pastelería Cake de los Reyes | |
| l) Restaurante Euro Soda-Bar | |

Fuente: Elaboración propia.

TABLA VIII

Resultados de las entrevista a los propietarios establecimientos de A&B.

| PREGUNTAS | NEGOCIOS | Restaurante "San Jacinto" | Restaurante "Juanito" | Pastelería Cake de los Reyes | Restaurante Euro Soda- Bar |
|--|----------|------------------------------|------------------------------|---------------------------------|----------------------------------|
| Ubicación | | Calderón y Félix Alvarado | Félix Alvarado y Calderón | Félix Alvarado y Eloy Alfaro | Calderón y Cone |
| 1. Su local es: | | Propio | Alquilado | Propio | Alquilado |
| 2. Legalidad: | | Si | No | Si | En proceso |
| 3. Horario de atención al público | | 07:00 a.m. 14:00 p.m. | 07:00 a.m. 14:00 p.m. | 07:00 a.m. 18:00 p.m. | 07:00 a.m. 15:00 p.m. |
| 4. Capacidad del local | | 28 pax. | 25 pax. | 20 pax. | 25 pax. |
| 5. ¿Desde cuándo está laborando en esta actividad? | | 15 años | 15 años | 40 años | 20 años |
| 6. ¿Cuál es el producto que más vende y por qué? | | Seco de pato | Yapingacho | Cake de los reyes | Arroz con pescado frito |
| 7. ¿Qué días labora en su establecimiento? | | Todos los días | Todos los días | Todos los días | Todos los días |
| 8. ¿Qué días es el que vende más? | | Lunes a viernes | Lunes a viernes | Sábados y domingos | Todos los días |
| 9. ¿Cuál es el promedio de clientes los fines de semana? | | 40 pax. | 20 pax. | 20 pax. | 30 pax. |

| <p style="text-align: right;">NEGOCIOS</p> <p>PREGUNTAS</p> | Restaurante "San Jacinto" | Restaurante "Juanito" | Pastelería Cake de los Reyes | Restaurante Euro Soda- Bar |
|---|--------------------------------------|----------------------------------|---|---|
| 10. ¿Cuál es el promedio de clientes que recibe en los feriados nacionales? | 80 pax. | 25 pax. | 25 pax. | 35 pax. |
| 11. ¿Cuál es el promedio de clientes durante la fiesta de San Jacinto de Yaguachi? | 50 pax. | 40 pax. | 50 pax. | 50 pax. |
| 12. Alguna vez ha participado en una Feria Gastronómica, organizada por un organismo público (GAD Municipal, Prefectura, Mintur, etc.) o privado. | NO | NO | NO | NO |
| 13. Usted estaría dispuesto a participar en una Feria Gastronómica, sí: Stand, Promoción local y nacional, Seguridad, Acepta los reglamentos de operación, de limpieza, orden y de seguridad alimentaria y horarios. | SI | SI | SI | SI |

Fuente: Elaboración propia.

Continuación resultados de las entrevista a los propietarios establecimientos de A&B.

| NEGOCIOS | Restaurante "El Manaba" | Restaurante – Picantería "Yaguachi" | Restaurante Mamá Gloria | Restaurante "El Chiquitín" |
|---|------------------------------------|--|------------------------------------|--|
| PREGUNTAS | | | | |
| Ubicación | Calderón y Garaycoa | Eloy Alfaro Y Rocafuerte | Cone y Calderón | Calderón y Cone |
| 1. Su local es: | Alquilado | Alquilado | Propio | Alquilado |
| 2. Legalidad: | Si | En proceso | En proceso | En proceso |
| 3. Horario de atención al público | 07:00 a.m. 14:00 p.m. | 07:00 a.m. 12:00 p.m. | 07:00 a.m. 12:00 p.m. | 15:00 p.m. 22:00 p.m. |
| 4. Capacidad del local | 40 pax. | 50 pax. | 15 pax. | 55 pax. |
| 5. ¿Desde cuándo está laborando en esta actividad? | 15 años | 15 años | 40 años | 20 años |
| 6. ¿Cuál es el producto que más vende y por qué? | Caldo de bola | Caldo de salchicha | Cazuela de pescado de río | Arroz con menestra pollo, carne, chuleta |
| 7. ¿Qué días labora en su establecimiento? | Todos los días | Todos los días | Todos los días | Todos los días |
| 8. ¿Qué días es el que vende más? | Lunes a viernes | Lunes a viernes | Lunes a viernes | Lunes a viernes |
| 9. ¿Cuál es el promedio de clientes los fines de semana? | 80 pax. | 15 pax. | 15 pax. | 35 pax. |

| NEGOCIOS PREGUNTAS | Restaurante "El Manaba" | Restaurante – Picantería "Yaguachi" | Restaurante Mamá Gloria | Restaurante "El Chiquitín" |
|--|----------------------------|---|----------------------------|-------------------------------|
| 10. ¿Cuál es el promedio de clientes que recibe en los feriados nacionales? | 100 pax | 25 pax. | 25 pax. | 50 pax. |
| 11. ¿Cuál es el promedio de clientes durante la fiesta de San Jacinto de Yaguachi? | 80 pax. | 25 pax. | 20 pax. | 100 pax. |
| 12. Alguna vez ha participado en una Feria Gastronómica, organizada por un organismo público (GAD Municipal, Prefectura, Mintur, etc.) o privado. | No | No | No | No |
| 13. Usted estaría dispuesto a participar en una Feria Gastronómica, sí: Stand, Promoción local y nacional, Seguridad, Acepta los reglamentos de operación, de limpieza, orden y de seguridad alimentaria y horarios. | Si | Si | Si | Si |

Fuente: Elaboración propia.

Continuación resultados de las entrevista a los propietarios establecimientos de A&B.

| PREGUNTAS | NEGOCIOS | | | |
|--|--------------------------|--------------------------|----------------------------------|--------------------------------|
| | Picantería Divino Niño | Restaurante "La Tapita" | Restaurante Frita de Galo Vargas | Restaurante "Chiky" |
| Ubicación | Eloy Alfaro y Rocafuerte | Garaycoa y Eloy Alfaro | Rocafuerte y Eloy Alfaro | Calderón entre Garaycoa y Cone |
| 1. Su local es: | Alquilado | Alquilado | Alquilado | Alquilado |
| 2. Legalidad: | No | No | No | No |
| 3. Horario de atención al público | 07:00 a.m. 12:00 p.m. | 07:00 a.m. 12:00 p.m. | 07:00 a.m. 16:00 p.m. | 07:00 a.m. 12:00 p.m. |
| 4. Capacidad del local | 40 pax | 25 pax | 15 pax | 25 pax |
| 5. ¿Desde cuándo está laborando en esta actividad? | 15 años | 15 años | 40 años | 20 años |
| 6. ¿Cuál es el producto que más vende y por qué? | Encebollado | Seco de gallina criolla | Fritada | Caldo de gallina criolla |
| 7. ¿Qué días labora en su establecimiento? | Todos los días | Todos los días | Todos los días | Todos los días |
| 8. ¿Qué días es el que vende más? | Fines de semanas | Fines de semanas | Fines de semanas | Fines de semanas |
| 9. ¿Cuál es el promedio de clientes los fines de semana? | 50 pax. | 40 pax. | 200 pax. | 100 pax. |

| PREGUNTAS | NEGOCIOS | | | |
|--|---------------------------|----------------------------|--|------------------------|
| | Picantería Divino Niño | Restaurante "La Tapita" | Restaurante Frita de Galo Vargas | Restaurante "Chiky" |
| 10. ¿Cuál es el promedio de clientes que recibe en los feriados nacionales? | No se vende | 20 pax. | 80 pax. | 20 pax. |
| 11. ¿Cuál es el promedio de clientes durante la fiesta de San Jacinto de Yaguachi? | 80 pax. | 50 pax. | 200 pax. | 120 pax. |
| 12. Alguna vez ha participado en una Feria Gastronómica, organizada por un organismo público (GAD Municipal, Prefectura, Mintur, etc.) o privado. | No | No | No | No |
| 13. Usted estaría dispuesto a participar en una Feria Gastronómica, sí: Stand, Promoción local y nacional, Seguridad, Acepta los reglamentos de operación, de limpieza, orden y de seguridad alimentaria y horarios. | Si | Si | Si | Si |

Fuente: Elaboración propia.

3.6. Resultados de las entrevistas a los miembros del GAD Municipal del cantón Yaguachi

La entrevista fue realizada a los miembros del GAD municipal, el 29 de junio del 2015, con el objetivo de *“Advertir la posibilidad de gestión, aceptación y grado de colaboración que tendría la propuesta: “Diseño de una feria gastronómica que beneficiara a su cantón”.* (Anexos AM, AN, AÑ).

En la tabla IX se muestra las respuestas puntuales entregadas por los entrevistados.

TABLA IX.

Resultados de encuesta a los miembros del GAD Municipal

| | Sr. José Mora Vice-Alcalde | Sr. Julio Díaz (e) Jefe Dpto. Turismo- Relaciones Públicas | Sr. Andrés Silva Planificación Urbana |
|--|--|---|---|
| 1. Su opinión, sobre el turismo en su cantón. | Debería promocionarse | Debería promocionarse | Solo hay turismo en el mes de julio y Agosto |
| 2. Los atractivos o servicios son los más visitados o consumidos por los excursionistas | El tren | La Catedral | La Iglesia |
| 3. Al hablar de gastronomía, que platos típicos nos puede mencionar. | Yapingacho, la fritada, los bolones de verde meloso de gallareta que se hace en el recinto Cone. Cake de los reyes muy | La fritada, la cazuela, caldo de manguera (caldo de salchicha), bollo de pescado, la guatita, y el tradicional cake los reyes | La fritada, el seco de pollo, el seco de pato, yapingacho variedades de platos que se da aquí |
| 4. Cree Ud. ¿Qué el personal de los establecimientos de comida están capacitados en el manejo y manipulación de alimentos? | No tengo esa información | No podría dar fe | No |
| 5. ¿Cuántos establecimientos tienen el registro de turismo y licencia de funcionamiento? | No tengo esa información | No tengo esa información | No tengo esa información |
| 6. ¿En alguna ocasión el Municipio ha organizado una feria gastronómica? | No | No | No |
| 7. ¿Alguna vez, el | No | No | No |

| | | | |
|--|----------------|---------------------------|---|
| Municipio ha entregado un aval para una feria gastronómica | | | |
| 8. El producto turístico sería una Feria Gastronómica, que resalte la comida típica del cantón, ¿Cuál es su opinión sobre este proyecto? | Es muy bueno | Yo creo que está muy bien | Me parece bien, excelente |
| 9. ¿Qué piensa Ud. que le falta al personal, para que pueda participar en el producto turístico? | Capacitación | Capacitación | Capacitación por que no manejan un buen aseo a veces o una buena estrategia de plato como servir como servir el plato |
| 10. El proyecto se desarrollaría dos veces al año, ¿Está Ud. de acuerdo con esta proyección? | Una vez | Una vez al mes | Tres veces |
| 11. ¿En qué lugar, sugiere la ubicación de la misma? | Parque Central | Frente de la Iglesia | Parque Central |
| 12. ¿Considera Ud. que el municipio podría estar interesado en este proyecto? | Si | Si | Si |
| 13. ¿El municipio cuenta los recursos técnicos y logísticos para este evento? | Si | Si | Si |

Fuente: Elaboración propia.

3.7. Resultados de la entrevista realizada a las guías turísticas del cantón Yaguachi. (Anexo AL.)

La entrevista fue realizada a Srtas. Carla Correa y Elizabeth Cano, el 29 de Junio del 2015, con el objetivo de *“Conocer el perfil del turista que visita el cantón y la aceptación de participación por parte de la operadora turística. Se procede a mostrar las respuestas puntuales. (Anexos AO).*

TABLA X.

Resultado de la entrevista de la guía turística.

| | Guía Turística |
|---|--------------------------|
| 1. ¿Cuánto tiempo llevan funcionando como operadora turística? | 3 años |
| 2. ¿Qué atractivos turísticos visitan los turistas? | La iglesia |
| 3. ¿Cuál es el tiempo de duración de la visita en el cantón? | 15 minutos |
| 4. ¿Cuál es el perfil de turistas que trae con usted? | Nacionales y extranjeros |
| 5. ¿Usted cree que la operadora que usted representan permitiera la visita a la feria gastronómica? | Si |
| 6. ¿Los turistas permanecerían en la feria gastronómica? | Si |
| 7. ¿Permitieran consumir alimento siempre y cuando tenga estándares de consumo? | Si |

Fuente: Elaboración propia.

3.8. Análisis del FODA del cantón Yaguachi

Una vez conocida las opiniones de los excursionistas; los servidores turísticos y las autoridades municipales del cantón Yaguachi, es necesario reconocer a través de esta herramienta: Matriz FODA, las ventajas y desventajas que existen dentro del sistema turístico de Yaguachi.

CAPÍTULO 4

4. DISEÑO DEL PRODUCTO TURÍSTICO



LICTUR - BIBLIOTECA

4.1. Justificación

Una vez que se ha analizado y comprobado que no existe un esquema aprobado en el país por el órgano rector del Turismo (MINTUR), para determinar los platos típicos de una población, ni eventos estructurados de

forma técnica para realizar la demostración y degustación de los mismos. Además el desconocimiento de los servidores turísticos, excursionistas y pobladores en general sobre la importancia de la cultura de una comunidad reflejada en la gastronomía; se propone el “Diseño de una feria gastronómica para el cantón Yaguachi”, en la cual se mostrará no sólo los platos típicos que se brindan en esta población, sino los productos con los cuales se elaboran, su origen, la importancia del valor nutritivo de la gastronomía en exposición, los beneficios turísticos de esta feria (integración de la parte pública y privada), y el impulso motivacional que se dará a los servidores turísticos para que legalicen sus negocios a fin de promover un turismo cultural de calidad en el cantón de Yaguachi.

4.2. Misión

Mostrar la cultura del cantón de Yaguachi, plasmada en la gastronomía representativa de esta población, entregando en cada plato los sabores y las texturas que caracterizan a esta tierra Guayasense, con ingredientes de alta calidad, cultivados por los habitantes de este cantón.

4.3. Visión

En cinco años se espera la institucionalidad de la feria gastronómica “Sabores de Yaguachi” para su reconocimiento como un evento impulsador del turismo cultural del cantón Yaguachi y sus productos culinarios.

4.4. Objetivos

4.4.1. Objetivo general

Diseñar una feria gastronómica que permita potenciar la cocina local y sus productos culinarios.

4.4.2. Objetivos específicos

- ✓ Determinar la gastronomía típica y los productos alimenticios del sector a través de un inventario turístico.
- ✓ Identificar al servidor turístico que se encuentra alrededor del parque “Eloy Alfaro”, sus productos, el lugar en el que se desenvuelve su

negocio y su potencial de participación en la feria señalada.

- ✓ Analizar el mercado turístico potencial (excursionistas) para conocer la demanda gastronómica del cantón.
- ✓ Reconocer las capacidades logísticas, financieras y técnicas tanto del municipio, como del personal del municipio de Yaguachi que intervendrían en la creación e implementación de la feria gastronómica.
- ✓ Diversificar la oferta turística del cantón Yaguachi al proponer la inclusión de la feria gastronómica como un evento complementario a sus atractivos turísticos, en donde se dé a conocer la variedad de platos típicos, preparados por la misma comunidad.
- ✓ Desarrollar el procedimiento para la operatividad y promoción de la feria gastronómica.

4.5. Creación de la propuesta: “Diseño de una feria gastronómica para el cantón Yaguachi”.

La feria gastronómica propuesta para el cantón Yaguachi se define como el evento que va a aglutinar la cultura de la población a través de la presentación de su gastronomía, generando no sólo el mejoramiento de la

imagen de esta ciudad, sino la recuperación del valor culinario de los alimentos que se cultivan en este sector.

Al crear esta feria, los excursionistas podrán disfrutar de la gastronomía, conociendo los atractivos naturales y culturales del sector y el cantón logrará reconocimiento de sus atractivos.

4.6. Beneficiarios directos

Los principales beneficiarios directos son los actores que intervendrán en esta feria.

Otro de los actores beneficiarios serán los excursionistas ya que son quienes van a adquirir y degustar los platos típicos.

4.7. Beneficiarios indirectos

Los diferentes pobladores que se encuentran asentados alrededor del Parque "Eloy Alfaro" en sus diferentes negocios.

Los transportistas quienes podrán trasladar a un mayor número de personas en cada una de sus unidades y sus ingresos se incrementarán.

Los agricultores, al ser los proveedores de los productos con los cuales se elaboran los platos típicos podrán mostrarlos y realizar negocios dentro de la feria.

Las operadoras y agencias de viaje, quienes podrán incluir en sus paquetes la presencia de sus clientes para que conozcan un poco más de la cultura de esta tierra.

4.8. Objetivos cumplidos para el diseño de la feria gastronómica

Objetivo 1: Determinar la gastronomía típica y los productos alimenticios del sector a través de un inventario turístico.

Se estableció a través de la encuesta realizada a los propietarios de los establecimientos de A&B, que existen 12 platos típicos:

- ✓ Cazuela de pescado,
- ✓ Fritada,
- ✓ Yapingacho,

- ✓ Caldo de gallina criolla,
- ✓ Caldo de bola,
- ✓ Seco de pato criollo,
- ✓ Seco de gallina criolla,
- ✓ Cake de los Reyes,
- ✓ Encebollado,
- ✓ Arroz con menestra pollo,
- ✓ Carne o chancho,
- ✓ Arroz con pescado frito
- ✓ Caldo de bagre

Que se elaboran y cocinan con los siguientes productos: chancho, gallina criolla, pato criollo guanchiche, verde y arroz.

Objetivo 2: Identificar al servidor turístico que se encuentra alrededor del Parque "Eloy Alfaro", sus productos, el lugar en el que se desenvuelve su negocio y su potencial participación en la feria señalada.

Se realizó la encuesta a los servidores turísticos que se encuentran asentadas sólo alrededor del parque "Eloy Alfaro", ya que son los que

medianamente poseen características aplicables a la legalización de sus servicios, acogiendo la recomendación realizada por el municipio de Yaguachi.

Los resultados fueron:

1. Restaurante El Manaba
2. Restaurante y Picantería Yaguachi
3. Restaurante Mamá Gloria
4. Restaurante El Chiquitín
5. Picantería Divino Niño *
6. Restaurante "La Tapita"
7. Restaurante Fritada de Galo Vargas*
8. Restaurante "Chiky"
9. Restaurante "San Jacinto"
10. Restaurante "Juanito"
11. Pastelería Cake de los Reyes
12. Restaurante Euro Soda-Bar

Objetivo 3: Analizar el mercado turístico potencial (excursionistas) para conocer la demanda gastronómica del cantón.

Perfil del turista (Características)

- ✓ Excursionistas nacionales que buscan servicios económicos que pueda cubrir su presupuesto.
- ✓ Excursionistas ávidos de conocer la cultura del cantón Yaguachi, experiencias diferentes de lo que observan en sus ciudades de procedencia.
- ✓ De cualquier género y edades entre los 18 y 65 años promedio.
- ✓ Excursionistas que poseen una formación cultural y académica, y visitantes de nivel social económico medio bajo.
- ✓ Excursionistas que requieren y demandan de lugares de recreación y esparcimiento.
- ✓ Excursionistas que gustan de los ambientes sencillos, rurales, seguros y de trato amable.

Objetivo 4: Reconocer las capacidades logísticas, financieras y técnicas tanto del municipio de Yaguachi, como de su personal que intervendrían en la creación e implementación de la feria gastronómica.

Por medio de las entrevistas realizadas a las autoridades del municipio de Yaguachi se obtuvieron los siguientes resultados confirmando la capacidad municipal y voluntad para la realización de esta feria gastronómica:

El GAD municipal no ha organizado una feria gastronómica y tampoco ha dado aval para algo similar, es decir que el proyecto puede salir beneficiado por el apoyo del mismo, permitiendo que esta se realice una vez al año en la zona centro de la cabecera parroquial. El municipio cuenta con todos los recursos técnicos y logísticos para lograr una correcta organización.

Objetivo 5: Diversificar la oferta turística del cantón Yaguachi al proponer la inclusión de la feria gastronómica como un evento complementario a sus atractivos turísticos, en donde se dé a conocer la variedad de platos típicos, preparados por la misma comunidad.

Los platos a presentarse son los que fueron mayormente señalados en el capítulo 3, y también se propondrá la creación de un plato típico que caracterice al cantón, el cual, sea elaborado con los productos de la zona y que se encuentren en exposición en la feria, para que sea denominado como emblema gastronómico de Yaguachi.

Objetivos 6: Desarrollar el procedimiento para la operatividad y promoción de la feria gastronómica.

CAPÍTULO 5

5. ACCIONES Y PRESUPUESTOS REQUERIDOS PARA IMPLEMENTACIÓN EN LA FERIA GASTRONÓMICA

5.1. Definición de actividades

Las actividades a realizar forman parte de la estructuración de la feria y cada una de ellas se enlaza con el propósito de lograr el cumplimiento del Objetivo 6. Por lo tanto, se iniciará describiendo un listado de actividades a

realizar por los actores involucrados (ver TABLA XII); se detallará un cronograma que muestre la implementación de las actividades a realizarse de forma previa a la ejecución del evento; también, se puede observar dos fichas resúmenes, en la TABLA XIV, en la cual, se expone un listado de actividades, actores involucrados, la duración de las mismas, y el lugar de desarrollo; y en la TABLA XV se presenta una ficha resumen de las actividades que se realizarán durante el día del evento (y un día antes del mismo).

TABLA XII.
Actividades – Actores.

| Actividades | Actores | | | |
|--|----------------------------------|----------------------------------|----------------------------|-----------------------------------|
| | Municipio de Yaguachi | Servidores turísticos | Empresa Privada | Medios de comunicación |
| A1: Definición de fecha, lugar y área de extensión. | X | | | |
| A2: Creación del nombre y logo de la feria. | X | | | |
| A3: Aprobación de las funciones de los actores participantes en la feria. | X | | | |
| A4: Definir los participantes y su número (partiendo de los resultados obtenidos de las encuestas) | X | | | |
| A5: Detallar los platos típicos y los productos que serán expuestos en la feria gastronómica. | X | | | |
| A6: Especificar las recetas con las cuales serán preparados los platos típicos. | X | X | | |
| A7: Elaborar un calendario de actividades para la preparación de platos típicos y la exposición de productos. | X | X | | |

| Actividades | Actores | | | |
|---|-----------------------|-----------------------|-----------------|------------------------|
| | Municipio de Yaguachi | Servidores turísticos | Empresa Privada | Medios de comunicación |
| A8: Definir las fechas de por lo menos tres capacitaciones en las áreas de: manipulación de alimentos, manejo de la cadena de refrigeración de productos; elaboración de platos culinarios y su decoración; y servicio al cliente para los participantes. | X | X | | |
| A9: Ejecución de las capacitaciones punto A8. | | X | X | |
| A10: Organización de actos paralelos a la feria. | X | | | |
| A11: Establecer el diseño de los stands, iluminación, sonido, y colocación de publicidad; definir el personal técnico de montaje. | X | | | |
| A12: Definir y obtener los sponsors | X | | X | |
| A13: Definir el reglamento para expositores y del jurado calificador. | X | | X | |
| A14: Lanzamiento de productos gastronómicos: rueda de prensa de organización de feria (periodistas, operadores turísticos, agencias de viajes, tren del ecuador, empresa privada: gaseosas, telefonía celular, etc.) | X | X | X | X |
| A15: Ejecución de la feria. | X | X | X | X |

Fuente: Elaboración propia.

5.2. Cronograma de actividades a desarrollar.

TABLA XIII.

Cronograma de actividades a desarrollar.

| | JUNIO | | | | JULIO | | | | AGOSTO | | | | SEPTIEMBRE | | | | OCTUBRE | | | | NOVIEMBRE | | | | DICIEMBRE | | | |
|------|-------|----|----|----|-------|----|----|----|--------|----|----|----|------------|----|----|----|---------|----|----|----|-----------|----|----|----|-----------|----|----|----|
| | S1 | S2 | S3 | S4 | S1 | S2 | S3 | S4 | S1 | S2 | S3 | S4 | S1 | S2 | S3 | S4 | S1 | S2 | S3 | S4 | S1 | S2 | S3 | S4 | S1 | S2 | S3 | S4 |
| A1: | | | | █ | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| A2: | | | | █ | █ | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| A3: | | | | █ | █ | █ | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| A4: | | | | █ | █ | █ | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| A5: | | | | █ | █ | █ | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| A6: | | | | | █ | █ | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| A7: | | | | | █ | █ | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| A8: | | | | | | | | | | | | | | | | | █ | █ | █ | █ | █ | █ | █ | █ | | | | |
| A9: | | | | | █ | █ | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| A10: | | | | | | | | | | █ | █ | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| A11: | | | | | | | | | | | | | █ | █ | █ | █ | █ | █ | █ | █ | | | | | | | | |
| A12: | | | | | | | | | | █ | █ | | | | | | | | | | | | | | | | | |

Continuación de la TABLA XIII.
Cronograma de actividades a desarrollar

| | ENERO | | | | FEBRERO | | | | MARZO | | | | ABRIL | | | | MAYO | | | | JUNIO | | | | JULIO | | | | | |
|------------|-------|----|----|----|---------|----|----|----|-------|----|----|----|-------|----|----|----|------|----|----|----|-------|----|----|----|-------|----|----|----|--|--|
| | S1 | S2 | S3 | S4 | S1 | S2 | S3 | S4 | S1 | S2 | S3 | S4 | S1 | S2 | S3 | S4 | S1 | S2 | S3 | S4 | S1 | S2 | S3 | S4 | S1 | S2 | S3 | S4 | | |
| A8 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| A13 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| A14 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |

Fuente: Elaboración propia.

TABLA XIV

Resumen de actividades, actores, duración y lugar de desarrollo de evento.

| Actividades | Número de actores involucrados | Duración | Lugar | |
|---|--|------------------|--------------|--------------|
| A1: Definición de fecha, lugar y área de extensión. | GAD Yaguachi (3) | 1 Semana | GAD Yaguachi | |
| A2: Creación del nombre y logo de la feria. | | 2 semanas | | |
| A3: Aprobación de las funciones de los actores participantes en la feria. | | 1 semanas | | |
| A4: Definir los participantes y su número (partiendo de los resultados obtenidos de las encuestas) | | 3 semanas | | |
| A5: Detallar los platos típicos y los productos que serán expuestos en la feria gastronómica. | GAD Yaguachi (3) Servidores turísticos | 2 semanas | | |
| A6: Especificar las recetas con las cuales serán preparados los platos típicos. | | 18 semanas | | A definir |
| A7: Elaborar un calendario de actividades para la preparación de platos típicos y la exposición de productos. | | GAD Yaguachi (3) | | GAD Yaguachi |
| A8: Definir las fechas de por lo menos tres capacitaciones en las áreas de: manipulación de alimentos, manejo de la cadena de refrigeración de productos; elaboración de platos culinarios y su decoración; y servicio al cliente para los participantes. | Empresa Privada Servidores turísticos (12) | | | |
| A9: Ejecución de las capacitaciones punto A8. | GAD Yaguachi (3) | | | |
| A10: Organización de actos paralelos a la feria. | | | | |

| | | | |
|--|--|-----------------|------------------------------------|
| A11: Establecer el diseño de los stands, iluminación, sonido, y colocación de publicidad; definir el personal técnico de montaje. | GAD Yaguachi (3) | 2 semanas | A definir |
| Actividades | Número de actores involucrados | Duración | Lugar |
| A12: Definir y obtener los sponsors | GAD Yaguachi (3) Empresa privada | 9 semanas | GAD Yaguachi |
| A13: Definir el reglamento para expositores y del jurado calificador. | GAD Yaguachi (3) Empresa privada | 2 semanas | |
| A14: Lanzamiento de productos gastronómicos: rueda de prensa de organización de feria (periodistas, operadores turísticos, agencias de viajes, tren del Ecuador, empresa privada: gaseosas, telefonía celular, etc.) | GAD Yaguachi (3) Empresa Privada (2) Servidores Turísticos (12) Medios de comunicación (10) | | |
| A15: Ejecución de la feria. | GAD Yaguachi (3) Empresa Privada (2) Servidores Turísticos (12) Medios de comunicación (10) | 1 semana | Alrededores del parque Eloy Alfaro |

Fuente: Elaboración propia.

TABLA XV

Ficha resumen de actividades para ejecutar el evento.

| DIA / HORA | ACTIVIDADES |
|------------------------|---|
| 20 JULIO 15:00 P.M. | Montaje de carpa, tarima |
| 21 JULIO 6:00 A.M. | Montaje de sonido. |
| 7:00 A.M. | Posicionamiento de los stands, por parte de los participantes. |
| 7:30 A.M. | Acoplo de los participantes a sus respectivos stands. |
| 8:00 A.M. | Armando el Mise en place para la preparación de los alimentos. |
| 8:30 A.M. | Degustación de los platos por parte de los invitados. |
| 10:00 A.M. | Inauguración de la feria gastronómica por parte del alcalde Daniel Vecilla. |
| 10:30 A.M. | Presentación del plato típico por cada stand. |
| 11:00 A.M. | Presentación de baile folclórico. |
| 12:00 P.M. | Presentaciones de artistas que se invitaran para el evento. |
| 15:00 P.M. | Se premia al ganador del plato típico. |

Fuente: Elaboración propia.

5.3. Descripción de los cargos de la feria gastronómica en el cantón de Yaguachi

Con el objetivo de establecer las funciones que van a realizar quienes intervengan en la implementación y ejecución de la feria gastronómica *Sabores de Yaguachi*, se ha desarrollado una descripción de las funciones

que deben cumplir cada uno de los involucrados en este evento, desde quienes lo gestionan y organizan hasta quienes hacen las funciones de limpieza del lugar del evento.

Se debe aclarar que la descripción de las funciones de los cargos permite determinar los compromisos y responsabilidades asignados a cada puesto de trabajo, la acertada distribución de estas ocupaciones y su cumplimiento cabal permitirá el éxito del evento.

Funciones del administrador general

Controlar y dirigir y todas las actividades a desarrollarse en la feria mediante el seguimiento y aplicación de la normativa y políticas que regulan el correcto funcionamiento de la misma.

Funciones de seguridad

Cuidar por la seguridad de la feria gastronómica y la integridad tanto de los participantes y visitantes.

Funciones del limpieza y mantenimiento

Garantizar el buen funcionamiento y conservación de los bienes e inmuebles de la feria gastronómica, llevando un inventario del equipamiento completo de cada stand, también se realizara de manera eficiente el servicio de limpieza de la feria gastronómica, obteniendo como resultado esterilización en las áreas de los stands.

Funciones de montajes y desmontaje

Empieza con el montaje de los stands y la tarima, a la vez cuando termine el evento se encargaran de retirar la tarima, los stands, y de los equipos de sonidos.

Funciones de los asistentes de los stands

Apoyar al personal que se encuentre en los stands, es decir en los requerimientos o inconvenientes que se presenten.

La función es que se acuda a sus servicios con el fin de mantener un mayor vínculo entre los que alquilan los stands y la administración general.

Funciones presentaciones de los platos y los expositores

Se llevará un orden para la exposición de la receta y los platos de comida exhibida para poder comenzar con su comercialización.

5.4. Estrategias a aplicar para la participación de servidores turísticos por parte del municipio del cantón Yaguachi, Ministerio de Turismo y Competitividad.

Una vez identificada la capacidad a instalarse, la tecnología a utilizarse, la mano de obra calificada, los recursos financieros, los canales promocionales, etc., en la feria gastronómica se debe definir las principales ventajas y prioridades competitivas de esta feria y su diseño frente a otras que pueden existir en el mercado, las mismas que deben estar sustentadas en acciones concretas interinstitucionales y de carácter privado para lograr el éxito requerido, por tal razón se proponen las siguientes:

TABLA XVI.

Estrategias a aplicar para la participación de servidores turísticos.

| Municipio | MINTUR | Ministerio Competitividad |
|--|---|--|
| Validar el certificado de capacitación para la exoneración del pago del primer año de la licencia de funcionamiento. | Formación a servidores turístico sobre el uso adecuado de los alimentos y los perjuicios ocasionados por la falta de higiene de los mismos, con la intervención de profesionales de la gastronomía reconocidos a nivel nacional, de forma teórica – práctica y con la entrega de certificados avalados por el municipio y con un número de horas determinadas (no menos de 40 horas). | Entrega a los participantes de por lo menos de una cocina de Inducción |
| Participación a la feria gastronómica con stand gratuito (firmando un acta de protección y cuidado del stand, además de la entrega de kits de cocina y uniformes). | Incentivar a los participantes a la elaboración de nuevos platos típicos utilizando productos de la zona. | |

Fuente: Elaboración propia.

5.5. Mapa de ubicación de la feria gastronómica

Para la ubicación del evento se tomó en consideración las recomendaciones proporcionadas por los miembros del GAD municipal del cantón, los cuales están en contacto permanente con las diversas actividades que realizan.

Mapa I.

Ubicación de los stands



Fuente: Elaboración propia.

5.6. Logo de la feria.

Figura 1:

Logo de la feria gastronómica.



Fuente: Elaboración propia.

5.7. Descripción del logo de la feria

- **Base color café:** representa la tabla de picar, la mayoría de la población utiliza este utensilio para preparar sus comidas, es parte de la tradición ecuatoriana.
- **Nombre del producto turístico:** Surgió teniendo como objetivo la diversificación de la oferta turística.
- **Nombre de la feria gastronómica:** "Sabores de Yaguachi" es el nombre con que se dará a conocer el producto turístico, es fácil de interpretar y comprender el concepto de la misma.
- **Colores:** Los colores utilizados se consideraron por que forman parte de la bandera del cantón, celeste y blanco.
- **Olla y alimentos:** Como es de conocimiento casi todos los alimentos para poder consumirlos se los cocina en una olla. Los productos

expuestos como el pescado, la ave de corral, pimiento y cebolla son parte de los platos típicos que se preparan en el cantón.

- Eslogan inédito Aliméntate con cultura (ver Figura 2).

Figura 2.

Descripción del logotipo de la feria.



Fuente: Elaboración propia.

5.8. Descripción de Stands, letreros identificativos y uniformes de los servidores turísticos.

5.8.1. Modelo de Stands.

**Figura 3
Stands**



Fuente: Elaboración propia.

**Figura 4
Manteles de mesa**



Fuente: Elaboración propia.

Figura 6.
Reverso

ATRATIVOS TURÍSTICOS

CANTONAL
La iglesia de San Juanito de Yaguachi, es, a día de hoy, uno de los edificios más antiguos de Ecuador. Fue construido en el año 1535 por el fraile dominicano Fray Juan de San Juan. El templo es un ejemplo de la arquitectura colonial española en Ecuador. Fue declarado Monumento Nacional en el año 1972.



EL FESTIVAL DE LAS FLORES
Este festival se celebra en Yaguachi durante el mes de mayo. Es una celebración que reúne a la comunidad para celebrar la llegada de la primavera. Se realizan actividades como concursos de flores, desfiles y bailes tradicionales.





CONTACTOS

www.municipalidad-yaguachi.gov.ec
info@municipalidad-yaguachi.gov.ec
[municipalidad-yaguachi](https://www.facebook.com/municipalidad-yaguachi)
[municipalidad_yaguachi](https://www.instagram.com/municipalidad_yaguachi)

GAD Municipal del Cantón San Jacinto de Yaguachi



Visite nuestro Festival Gastronómico para degustar los productos y la cultura de los yaguachinos.

5.8.3. Uniformes

Figura 7
Camisa



Fuente: Elaboración propia.

Figura 8
Mandiles



Fuente: Elaboración propia.

Figura 9
Gorros



Fuente: Elaboración propia.

5.9. Reglamentos de operación

Al diseñar esta feria gastronómica se pretende obtener buenos resultados antes, durante y post evento por lo tanto se implementará el siguiente reglamento que permitirá alcanzar lo mencionado:

1. Llenar y enviar la pre-inscripción adjuntando como requisito la certificación de la capacitación realizada.
2. Tener conocimiento del servicio a ser brindado. atención al cliente,
3. Experiencia laboral mínima 1 año.
4. Al momento de ser entregados los stand es responsabilidad del participante cuidar de ellos, para esto se hará firmar una hoja de compromiso.

5. Inscribir 1 plato típico por stand
6. Se deben mantener bien limpias todas las superficies de la cocina.
7. Se debe mantener los alimentos fuera del alcance de insectos, roedores y otros animales.
8. Se debe guardar cuidadosamente los alimentos cocinados.
9. El ingreso a los stands será a partir de las 07h00, para que cada participante organice su espacio.
10. La hora de salida de los participantes será hasta las 18h00, se dará tiempo después de culminado el evento para que cada participante desocupe los stands, dejando totalmente limpio y orden cada espacio otorgado.
11. Después del evento es obligación de cada participante asistir a una reunión para dialogar sobre los resultados de la feria.

5.10. Presupuesto requerido para la implementación de la feria “Sabores de Yaguachi”. (Anexos AP, AQ, AR, AS, AT, AU, AV.)

**TABLA XVII.
Presupuesto requerido para implementación.**

| GASTOS | MONTO ESTIMADO |
|--|-----------------------|
| Contratación de productos y servicios comunicacionales; Creación de Fan Page promocional en Facebook | \$ 560,00 |
| Contratación de productos y servicios comunicacionales; Paquete de Cuñas y menciones | \$ 1.120,00 |
| Contratación de productos y servicios comunicacionales; Aviso Publicitario en Prensa | \$ 840,00 |
| Diseño e impresión de material POP para feria gastronómica | \$ 884,80 |
| Fabricación, montaje y desmontaje de 12 stands para feria gastronómica. | \$ 6.048,00 |
| Instalación y desinstalación de sistema de sonido ambiental y sistema eléctrico y de iluminación. | \$ 6.048,00 |
| Kit de uniformes | \$ 403,20 |
| TOTAL | \$ 15.904,00 |

Fuente: Elaboración Propia



LECTOR - BIBLIOTECA

CONCLUSIONES

Después de haber realizado el estudio detallado sobre el diseño y viabilidad de la feria gastronómica **Sabores de Yaguachi**, se puede llegar a las siguientes conclusiones:

1. La actividad turística de mayor movimiento en el cantón Yaguachi es el turismo religioso con las fiestas del Patrono San Jacinto y la Catedral Arquidiocesana del mismo nombre.
2. Se comprobó que el cantón no posee información sobre su gastronomía y los establecimientos de A&B, por lo tanto se levantó información oportuna y veraz mediante las fichas de inventario del MSc. José Forteza, de la cual se puede opinar que los productos y

platos típicos son plenamente aceptados por la comunidad, ya que son parte de su identidad cultural, además en el nivel turístico son reconocidos local, nacional e internacionalmente.

3. Los establecimientos de A&B no se encuentran legalizados pero sus propietarios poseen un alto grado de interés y participación en la feria gastronómica, por lo tanto se elaboraron estrategias para que dichos propietarios al momento de su participación tengan todos los permisos de funcionamiento y a su vez motivarlos a registrar su establecimiento en el Ministerio de Turismo (MINTUR).

4. El estudio de mercado, demostró que la población que visita Yaguachi consume alimentos típicos de la zona, esto representa una demanda garantizada en la feria gastronómica, la misma que, acompañada de promoción y publicidad, logrará una gran asistencia para las personas encargadas de la venta de los platos típicos.

5. Los excursionistas podrán disfrutar de la gastronomía conociendo los productos con los cuales se los elaboran, también, conocerán sabrán

acerca de los atractivos naturales y culturales del sector, así el cantón logrará reconocimiento de sus productos y atractivos.

6. El Municipio cuenta con todos los recursos técnicos y logísticos para lograr una correcta organización, se debe tomar en cuenta que no han organizado otras ferias gastronómicas y tampoco han dado aval para algo similar.
7. La feria gastronómica ofrece beneficios directos e indirectos a los actores turísticos en la legalización de sus servicios, transferencia de conocimientos técnicos, captación de mercado y a la población general por el mejoramiento en la calidad de servicios de A & B.
8. Los impactos negativos de la propuesta, como la generación de desechos y la contaminación acústica son mitigables con el manejo adecuado de los mismos, por estas razones la propuesta es recomendable para su ejecución pues es inofensivo con el medio ambiente y las personas de la parroquia.
9. La feria gastronómica permitirá revalorar los recursos naturales y culturales del cantón Yaguachi ante su población y los turistas.

RECOMENDACIONES

1. Realizar campañas por parte de la municipalidad de Yaguachi y del ministerio de turismo (MINTUR), para dar conocer a Yaguachi como un destino turístico familiar y de degustación.
2. Desarrollar la feria gastronómica en la fiesta de cantonización del cantón y que se ubique en el parque central "Eloy Alfaro", para de esta manera diversificar la oferta turística.
3. Llevar a cabo un programa de capacitación a los dueños y trabajadores de los establecimientos, de manipulación de alimentos, manejo de la

cadena de refrigeración de productos; elaboración de platos culinarios y su decoración; y servicio al cliente para los participantes.

4. Promover concursos sobre la elaboración de los platos inventariados para que sean juzgados por expertos y determinar ganadores con el fin de motivar a los habitantes a interesarse en la preparación de la gastronomía típica y no se pierda la tradición de la misma.

ANEXOS

ANEXO # A.**Ficha de la UNESCO.**

| | | | |
|---|--|--|--|
| Cód. Ficha | | Fecha | |
| Ubicación | | | |
| Distrito | | Comunidad o barrio | |
| Expresión Cultural | | | |
| Fiesta/Celebraciones populares | | Creencias/Mitología Ritos Religiosos/Tradicionales Medicina Tradicional Música Danza Juegos Tradicionales | |
| Tradición oral | | | |
| Gastronomía tradicional | | | |
| Tradición artesanales | | | |
| Canto | | | |
| Teatro | | | |
| Tradición Laboral | | | |
| Otros | | Descripción | |
| Denominación o nombre con que se conoce la expresión cultural | | | |
| | | | |

| | | | | | |
|--|-------------------------------|-------------|----|-------------|---------------|
| Breve descripción de la expresión cultural seleccionada | | | | | |
| | | | | | |
| Fecha de Celebración | | | | | |
| Anual | | Semestral | | Otra | |
| Especifique | | Especifique | | Especifique | |
| Sentido o uso comunal/social que se le da a la expresión seleccionada | | | | | |
| | | | | | |
| ¿Cómo se ha transmitido la expresión? | | | | | |
| | | | | | |
| Transformaciones que ha tenido la expresión | | | | | |
| | | | | | |
| Elementos tangibles (materiales) vinculados a la expresión | | | | | |
| | | | | | |
| ¿Quién o quiénes están a cargo de la organización de la celebración? | | | | | |
| | | | | | |
| Financiación | SI | | NO | | |
| | Tipo de financiamiento | | | | |
| Alcance | | | | | |
| Local | | Provincial | | Regional | |
| | | | | Nacional | |
| | | | | | Internacional |
| | | | | | |
| Variaciones por localización | | | | | |
| | | | | | |

| | | | |
|--|--|--|--|
| Reconocimiento comunal/social en la actualidad | | | |
| Plenamente aceptado | | Reconocido mayoritariamente por la comunidad | |
| En peligro de desaparición | | Reconocido minoritariamente por la comunidad | |
| Tipos de amenazas y su grado de representación | | | |
| | | | |
| Fotografía adjunta | | | |
| <u>COD. FOT.</u> | | | |
| Fuente de información | | | |
| Entrevista | | Taller | |
| Observación | | Secundaria | |
| Referencia bibliográfica | | | |
| | | | |
| Ubicación del documento de referencia | | | |
| | | | |
| Datos de copilador o registrador | | | |
| Proyecto | | Institución | |
| Nombre | | Teléfono | |
| Correo electrónico | | | |
| NOTA: | | | |
| Adjuntar toda documentación necesaria para respaldar los datos brindados (planos, diario de campo, cartas, grabaciones de entrevistas, entre otros). | | | |

Fuente: UNESCO.

ANEXOS B.

FICHA DE MINISTERIO DE TURISMO (MINTUR).

|  FICHA PARA INVENTARIOS DE ATRACTIVOS TURÍSTICOS MINISTERIO DE TURISMO  | |
|--|---|
| 1.-DATOS GENERALES | |
| ENCUESTADOR: | FICHA Nro. |
| SUPERVISOR EVALUADOR: | FECHA: |
| NOMBRE DEL ATRACTIVO: | TIPO: |
| PROPIETARIO: : | SUBTIPO: |
| CATEGORÍA: | |
| 2.-UBICACIÓN | |
| PROVINCIA: | LONGITUD: |
| CALLE: | CANTÓN: |
| | NUMERO: |
| | LATITUD: |
| | PARROQUIA: |
| | TRANSVERSAL: |
| 3.- CENTROS URBANOS MAS CERCANOS AL ATRACTIVO | |
| NOMBRE DEL POBLADO: | DISTANCIA (Km): |
| NOMBRE DEL POBLADO: | DISTANCIA (Km): |
| CALIDAD INTRINSECO VALOR | 4.- CARACTERÍSTICAS FÍSICAS DEL ATRACTIVO |
| | ALTURA: TEMPERATURA: PRECIPITACIÓN: PLUVIOMÉTRICA(mm3): |
| | UBICACIÓN.- ÉPOCA DE CONSTRUCCIÓN.- ESTADO DE CONSERVACIÓN.- FUNCIONALIDAD DISTRIBUCIÓN ESPACIAL |

| | | | | |
|----------------------|--|------------------------------|---|--|
| | | MATERIALES UTILIZADOS | | |
| CALIDAD VALOR | 4.1.- USOS (ACTIVIDADES DESARROLLADAS DENTRO DEL RECURSO TURÍSTICO) | | 5.- ESTADO DE CONSERVACIÓN DEL ATRACTIVO | |
| | NATURALEZA | Observación de aves | | ALTERADO PROCESO |
| | | Observación de Fauna | | NO ALTERADO EN |
| | | Observación de Flora | | DETERIORADO DETERIORO |
| | DEPORTES AVENTURA | Fotografía | | CONSERVADO DE |
| | | Caminata | | 5.1.-PATRIMONIO (Atractivos Culturales) |
| | | Caza | | Nombre: |
| | | Ciclismo | | Fecha de Declaración: |
| | | Camping | | Categoría: |
| | | Escalada en Hielo | | Patrimonio de la Humanidad: |
| Escalada en Roca | | | Patrimonio del Ecuador: | |
| Esquí sobre hielo | | | | |
| Motocross | | | | |
| Parapente | | | 6.- ESTADO DE CONSERVACIÓN DEL ENTORNO | |

Fuente: Ministerio de Turismo.

ANEXO C.

FICHA DE INVENTARIO DE PRODUCTO.

| FICHA DE INVENTARIO DE PRODUCTO. | | | | | | | | | | | |
|--|-----------------------|----------------------------|-----------|------------------------------------|---|---|-----------------------------------|---|---|-----------------------|-------------|
| Datos Generales | | | | | | | | | | | |
| Encuestador | Cod. Ficha: | | | Fecha: | | | | | | | |
| Provincia | Cantón | | Parroquia | | | | | | | | |
| 1. Descripción del producto | | | | | | | | | | | |
| 1.1 Factores sociales y culturales (valoración social y cultural) | | | | | | | | | | | |
| 1.1.1 Denominación | | 1.1.3 Categoría | | | | 1.1.4 Tipo | | | | | |
| 1.1.2 Valoración de denominación | | Verduras | | Frutas | | 1.1.5 Subtipo (Variedad) | | | | | |
| 1.1.6 Reconocimiento cultural | | Hortalizas | | Aceites | | 1.1.7 Forma de obtención (producto final) | | | | | |
| Plenamente aceptado | | Legumbres | | Lácteos | | Cosechado/ recolectado de forma orgánica | Especie en crianza o estabulación | Alimentado de manera orgánica | | | |
| Reconocido minoritariamente por la comunidad | | Cárnicos | | Cereales | | Capturado (caza y pesca) | | Alimentado con piensos industriales | | | |
| Reconocido mayoritariamente por la comunidad | | Pescados | | Miel y productos apícolas | | Procesado | | Mediante pastoreo o alimentación en libertad | | | |
| En peligro de desaparición | | Mariscos | | Granos (arroz) | | En conserva | | | | | |
| 1.2. Factores de procedencia, temporalidad y nutricionales | | | | | 1.3 Factores sensoriales, de preservación y calidad | | | | | | |
| 1.2.1 Valor Nutricional de su | | 1.2.2 Procedencia | | 1.2.3 Temporalidad (señalar época) | | 1.3.1 Características organolépticas | | 1.3.2 Medidas de preservación | | | |
| Alto | | Originales del lugar | | Regular | | Color | | Medidas Fito-sanitarias | Existencia de marca de calidad | | |
| Media | | De otros lugares del País | | Temporal | | Olor | | Medidas de Manipulación | Existencia de marca o denominación de origen | | |
| Bajo | | Del extranjero | | Eventual | | Sabor | | Controles de calidad | Control de etiquetado (fechas, sanitario, etc.) | | |
| FOTO | | | | | | | | | 6. Fuentes de información | | |
| | | | | | | | | | | | |
| 4. Cooperación y Difusión | | | | 5. Comercialización | | | | 6. Iniciativa e Innovación Turística en Torno al Producto | | | |
| 4.1 Cooperativas | | 4.2 Alcance | | 4.3 Vías de difusión | | 5.1 Alcance | | 5.2 Vías de Comercialización | | 6.1 Iniciativas | 6.2 Alcance |
| Comunal | Mercado Comunal | Mercado Turístico | | Mercado Comunal | | Restauración de la zona | | 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 Cultural) | | Mercado Cantonal | | | | Museística | | Turismo Nacional | |
| Provincial | Mercado Provincial | | | Mercado Provincial | | Mercado Local | | Degustación | | Turismo Nacional | |
| Nacional | Mercado Nacional | Festival o Festividad | | Mercado Nacional | | Festival o Festividad | | Souvenir | | Turismo Internacional | |
| | Mercado Internacional | Medio digital | | Mercado Internacional | | Medio Digital | | Otros | | Turismo Internacional | |
| 7. Observaciones | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | |

Fuente: Licenciatura en Turismo-ESPOL

ANEXO D.

FICHA DE INVENTARIOS DE PLATOS Y RECETAS.


| FICHA DE INVENTARIO | | | | |
|---|----------------------|---|--------------------------|------------------------------|
| Datos Generales | | | | |
| Encuestador | | Cod. Ficha: | | Fecha: |
| Provincia | | Cantón | | Parroquia |
| 1. Descripción del plato | | | | |
| 1.1 Factores sociales y culturales (valoración social y cultural) | | | | |
| 1.1.1 Denominación | | 1.1.2 Variación de Denominación | | |
| 1.1.3 Categoría | 1.1.4 Reconocimiento | 1.1.5 Procedimiento | 1.1.6 Tipo y procedencia | 1.1.7 Temporalidad |
| | | | | |
| 1.2 Factores de elaboración y nutricionales | | | 2. Recetario | |
| 1.2.1 Nivel de dificultad elaboración | | 1.2.2 Valor Nutricional | 2.1 Número de porciones | |
| | | | | |
| 1.2.3 Tiempo de elaboración en minutos | | 2.2 Ingredientes, preparación, presentación y | | |
| FOTO | | | Ingredientes: | |
| | | | Preparación: | |
| 3. Difusión | | | 4. Comercialización | |
| | | | 4.1 Alcance | 4.2 Vías de comercialización |
| | | | | |
| 5. Fuentes de Información | | | 6. Observación | |
| | | | | |

Fuente: Licenciatura en Turismo-ESPOL


ANEXO E.

| 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 | | Cafeteria | | Tercera | | |
| 1.9 Tiempo de Funcionamiento | | Kiosco de Comida | | Cuarta | | |
| 1.10 Servicios Disponibles | | Carreta | | | | |
| 1.11 Precio Medio | | 1.12 N° de Mesas | | 1.13 N° de Platos | | |
| 2. Personal | | | FOTO | | | |
| 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 LG. | | |
| | | | | | | |
| | | | | | | |
| 4. Observaciones | | | | | | |
| | | | | | | |


ANEXOS F.

| FICHA DE INVENTARIO DE PRODUCTO. | | | | | | | | | | | | | | |
|---|----------------|---------------------------|-----------------|------------------------------------|---------------------------|---|-------------------------|--|--|---------------------------|---|-----------------------|--|--|
| Datos Generales | | | | | | | | | | | | | | |
| Elaborador | Autors | | Coef. Ficha: | FG-YAGUACHI-001 | | Fecha: | 23-jun-15 | | | | | | | |
| Provincia | Guayas | | Cantón | Yaguachi | | Parroquia | San Jacinto de Yaguachi | | | | | | | |
| 1. Descripción del producto | | | | | | | | | | | | | | |
| 1.1 Factores sociales y culturales (valoración social y cultural) | | | | | | | | | | | | | | |
| 1.1.1 Denominación | Chancho | | 1.1.3 Categoría | | | 1.1.4 Tipo | | Landrace | | | | | | |
| 1.1.2 Valoración de denominación | Porcino, cerdo | | Verduras | | Frutas | 1.1.5 Subtipo (Variedad) | | Pietrain, Duroc | | | | | | |
| 1.1.6 Reconocimiento cultural | | | Hortalizas | | Aceites | 1.1.7 Forma de obtención (producto final) | | | | | | | | |
| Planamente aceptado | X | | Legumbres | | Lícticos | Cosechado/ recolectado de forma orgánica | | Especie en crianza o estabulación | Alimentado de manera orgánica | | | | | |
| Reconocido minoritariamente por la comunidad | | | Cárnicos | X | Cereales | Capturado (caza y pesca) | | | Alimentado con piensos industriales | | X | | | |
| 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 | | | | | | |
| Alto | | Originales del lugar | X | Regular | | Color | X | Medidas sanitarias | | Existencia de marca de | X | | | |
| Medio | X | De otros lugares del País | | Temporal | X | Olor | | Medidas de higiene | | Existencia de marca o | | | | |
| Bajo | | Del extranjero | | Eventual | | Sabor | | Controles de calidad | | Controles etiquetado | | | | |
|  | | | | | | | | | | 6. Fuentes de información | | | | |
| | | | | | | | | | | Sr. Gelo Salazar | | | | |
| 4. Cooperación y Difusión | | | | 5. Comercialización | | | | 6. Iniciativa e Innovación Turística en Tomo 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 | X | Mercado Turístico | X | Mercado Comunal | | Restauración de la zona | | Visita Guiada | | Turismo Local | | |
| Local | X | Mercado Local | X | Mercado Local y Nacional | X | Mercado Local | | Puesto pequeños y carretas de comida | | Demostración | X | | | |
| Cantonal | X | Mercado Cantonal | X | Boca a boca (Vía Cultural) | X | Mercado Cantonal | | | | Museística | | Turismo Nacional | | |
| Provincial | X | Mercado Provincial | X | | | 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 | X | Mercado Internacional | | Medio Digital | | Otros | | | | |
| 7. Observaciones | | | | | | | | | | | | | | |
| Es un producto muy utilizado en los diferentes platos de Yaguachi. | | | | | | | | | | | | | | |


ANEXO G.

| FICHA DE INVENTARIO DE PRODUCTO. | | | | | | | | | | | | | | | |
|---|---------|---------------------------|-------------|------------------------------------|---------------------|---|---|---|--|--|-------------|------------------|-----------------------|--|--|
| Datos Generales | | | | | | | | | | | | | | | |
| Encuestador | Autoras | | Cod. Ficha: | FG-YAGUACHI-002 | | Fecha: | 23-jun-15 | | | | | | | | |
| Provincia | Guayas | | Cantón | Yaguachi | | Parroquia | San Jacinto de Yaguachi | | | | | | | | |
| 1. Descripción del producto | | | | | | | | | | | | | | | |
| 1.1 Factores sociales y culturales (valoración social y cultural) | | | | | | | | | | | | | | | |
| 1.1.1 Denominación | | Gallina | | 1.1.3 Categoría | | | 1.1.4 Tipo | | Gallus | | | | | | |
| 1.1.2 Valoración de denominación | | Gallina Criolla, pollo | | Verduras | | Frutas | 1.1.5 Subtipo (Variedad) | | Gallus Gallus | | | | | | |
| 1.1.6 Reconocimiento cultural | | | | Hortalizas | | Aceltes | 1.1.7 Forma de obtención (producto final) | | | | | | | | |
| Plenamente aceptado | | X | | Legumbres | | Lácteos | Cosechado/ recolectado de forma orgánica | Especie en crianza o establecimiento | Alimentado de manera orgánica | | | | | | |
| Reconocido minoritariamente por la comunidad | | | | Cárnicos | X | Cereales | Capturado (caza y pesca) | | Alimentado con piensos industriales | | X | | | | |
| Reconocido mayoritariamente por la comunidad | | | | Pescados | | Miel y productos apícolas | Procesado | | Mediante pastoreo o alimentación en libertad | | | | | | |
| En peligro de desaparición | | | | Mariñosos | | 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 | | | | | | | |
| Alto | X | Originales del lugar | | X | Regular | Color | X | Medidas Fito-sanitarias | | Existencia de marca de calidad | | | | | |
| Medio | | De otros lugares del País | | Temporal | X | Olor | | Medidas de Manipulación | X | Existencia de marca o denominación de Control de etiquetado (fecha). | | | | | |
| Bajo | | Del extranjero | | Eventual | | Sabor | | Controles de calidad | | | | | | | |
|  | | | | | | | | | 6. Fuentes de Información | | | | | | |
| | | | | | | | | | Sra. Miranda | | | | | | |
| 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 | X | Mercado Local | | Prensa Local y Nacional | | Mercado Local | | Puesto pequeños y carretas de comida | | Demostración | | | | | |
| Cantonal | | Mercado Cantonal | | Boca a boca (Vía Cultural) | | Mercado Cantonal | | | | Muestrística | | Turismo Nacional | | | |
| Provincial | X | Mercado Provincial | | X | | Mercado Provincial | | Mercado Local | | X | Degustación | | X | | |
| Nacional | | Mercado Nacional | | Festival o Fiesta | | Mercado Nacional | | Festival o Fiesta | | X | Sounair | | Turismo Internacional | | |
| | | Mercado Internacional | | X | Medio digital | Mercado Internacional | | Medio Digital | | | Otros | | | | |
| 7. Observaciones | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | | |

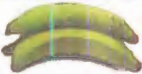
ANEXO H.

| FICHA DE INVENTARIO DE PRODUCTO. | | | | | | | | | | | | | |
|---|---------|---------------------------|----------------|------------------------------------|---------------------------|---|---|---|-----------------------------|--|------------------------------------|-----------------------|--|
| Datos Generales | | | | | | | | | | | | | |
| Encuestador | Autoras | | Cod. Ficha: | FG-YAGUACHI-003 | | Fecha: | 23-jun-15 | | | | | | |
| Provincia | Guayas | | Cantón | Yaguachi | | Parroquia | San Jacinto de Yaguachi | | | | | | |
| 1. Descripción del producto | | | | | | | | | | | | | |
| 1.1 Factores sociales y culturales (valoración social y cultural) | | | | | | | | | | | | | |
| 1.1.1 Denominación | | Pato | | 1.1.3 Categoría | | | 1.1.4 Tipo | | Cairina moschata | | | | |
| 1.1.2 Valoración de denominación | | Pato criollo | | Verduras | | Frutas | 1.1.5 Subtipo (Variedad) | | Cairina Moschata Sylvestris | | | | |
| 1.1.6 Reconocimiento cultural | | | | Hortalizas | | Acoites | 1.1.7 Forma de obtención (producto final) | | | | | | |
| Plenamente aceptado | | | Legumbres | | Lácteos | Cosechado / recolectado | | | | Alimentado de manera orgánica | | | |
| Reconocido minoritariamente por la comunidad | | X | Cárnicos | X | Cereales | Capturado (caza y pesca) | | Espece en crianza o establecimiento | | con piensos | X | | |
| 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 | | | | | |
| Alto | | Originales del lugar | | X | Regular | X | Color | X | Medidas Fitosanitarias | | Existencia de marca de calidad | X | |
| Medio | | De otros lugares del País | | | Temporal | | Olor | | Medidas de Manipulación | | Existencia de marca o denominación | | |
| Bajo | | X | Del extranjero | | Eventual | | Sabor | | Controles de calidad | | Control de etiquetado (fichas) | | |
|  | | | | | | | | | | | 6. Fuentes de Información | | |
| 4. Cooperación y Difusión | | | | 5. Comercialización | | | | 6. Iniciativa e Innovación Turística en Torno al Producto | | | | | |
| 4.1 Cooperativas | | 4.2 Alcance | | 4.3 Vías de difusión | | 5.1 Alcance | | 5.2 Vías de Comercialización | | 6.1 Iniciativas | | 6.2 Alcance | |
| Comunal | | Mercado Comunal | | Mercado Turístico | | Mercado Comunal | | Restauración de la zona | | Visita Guiada | | Turismo Local | |
| Local | | X | Mercado Local | Prensa Local y Nacional | | Mercado Local | | Puesto pequeño y carretas de comida | | Demostración | | | |
| Cantonal | | Mercado Cantonal | | Boca a boca (Vía Cultural) | | X | Mercado Cantonal | | | Museística | | Turismo Nacional | |
| Provincial | | Mercado Provincial | | | | | Mercado Provincial | Mercado Local | | X | Degustación | X | |
| Nacional | | Mercado Nacional | | X | Festival o Fiesta | | Mercado Nacional | X | Festival o Fiesta | Souvenir | | | |
| | | Mercado Internacional | | Medio digital | | | Mercado Internacional | Medio Digital | | Otros | | Turismo Internacional | |
| 7. Observaciones | | | | | | | | | | | | | |


ANEXO I.

| FICHA DE INVENTARIO DE PRODUCTO. | | | | | | | | | | | | | |
|---|---------|---------------------------|-------------|----------------------------|------------------------------------|---------------------------|---|---|-------------------------------|--------------------------------------|--|-----------------------|---|
| Datos Generales | | | | | | | | | | | | | |
| Encuestador: | Autoras | | Cod. Ficha: | FG-YAGUACHI-004 | | Fecha: | 23-Jul-15 | | | | | | |
| Provincia: | Guayas | | Cantón: | Yaguachi | | Parroquia: | San Jacinto de Yaguachi | | | | | | |
| 1. Descripción del producto | | | | | | | | | | | | | |
| 1.1 Factores sociales y culturales (valoración social y cultural) | | | | | | | | | | | | | |
| 1.1.1 Denominación | | Pescado Chame | | 1.1.3 Categoría | | | | 1.1.4 Tipo | | Dormitador Labrinos | | | |
| 1.1.2 Valoración de denominación | | Chalaco | | Verduras | | Frutas | | 1.1.5 Subtipo (Variedad) | | ninguna | | | |
| 1.1.6 Reconocimiento cultural | | | | Hortalizas | | Aceites | | 1.1.7 Formas de obtención (producto final) | | | | | |
| Plenamente aceptado | | | | Legumbres | | Lácteos | | Cosechado/recolectado de forma orgánica | | Especie en crianza o establecimiento | Alimentado de manera orgánica | | |
| Reconocido minoritariamente por la comunidad | | | | Cárnicos | | Cereales | | Capturado (caza y pesca) | X | | Alimentado con piensos industriales | | |
| Reconocido mayoritariamente por la comunidad | | X | | Pescados | X | Miel y productos apícolas | | Procesado | | | Mediante pastoreo o alimentación en libertad | | |
| En peligro de desaparición | | | | Marracos | | 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 | | | | |
| Alto | | Originales del lugar | | X | Regular | X | Color | | Medidas Fitosanitarias | | Existencia de marca de calidad | | |
| Media | X | De otros lugares del País | | | Temporal | | Olor | | Medidas de Manipulación | X | Existencia de marca o denominación | | |
| Bajo | | Del extranjero | | | Eventual | | Sabor | | Controles de calidad | | Control de etiquetado (fechas) | | |
|  | | | | | | | | | | | 6. Fuentes de Información | | |
| | | | | | | | | | | | Sra. Gloria Miranda | | |
| 4. Cooperación y Difusión | | | | 6. Comercialización | | | | 6. Iniciativa e Innovación Turística en Torno al Producto | | | | | |
| 4.1 Cooperativas | | 4.2 Alcance | | 4.3 Vías de difusión | | 6.1 Alcance | | 6.2 Vías de Comercialización | | 6.1 Iniciativas | | 6.2 Alcance | |
| Comunal | | Mercado Comunal | | Mercado Turístico | | Mercado Comunal | | Restauración de la zona | | Villa Guiada | | Turismo Local | |
| Local | X | Mercado Local | | Presencia Local y Nacional | X | Mercado Local | | Puesto pequeños y carritos de comida | | Demostración | X | | |
| Cantonal | | Mercado Cantonal | | Boca a boca (Vía Cultural) | X | Mercado Cantonal | | | | Museística | | Turismo Nacional | X |
| Provincial | | Mercado Provincial | | | | Mercado Provincial | | Mercado Local | | Degustación | | | |
| Nacional | | Mercado Nacional | X | Festival o Festividad | | Mercado Nacional | X | Festival o Festividad | X | Souvenir | | Turismo Internacional | |
| | | Mercado Internacional | | Medio digital | | Mercado Internacional | | Medio Digital | | Otros | | | |
| 7. Observaciones | | | | | | | | | | | | | |


ANEXO J.

| FICHA DE INVENTARIO DE PRODUCTO. | | | | | | | | | | | | | | |
|---|---------|--------------------------------------|-------------|------------------------------------|---------|---|-------------------------|---|----------------------|--|--|-----------------------|--|--|
| Datos Generales | | | | | | | | | | | | | | |
| Encuestador | Autoras | | Cod. Ficha: | FG-YAGUACHI-005 | | Fecha: | 23-jun-15 | | | | | | | |
| Provincia | Guayas | | Cantón | Yaguachi | | Parroquia | San Jacinto de Yaguachi | | | | | | | |
| 1. Descripción del producto | | | | | | | | | | | | | | |
| 1.1 Factores sociales y culturales (valoración social y cultural) | | | | | | | | | | | | | | |
| 1.1.1 Denominación | | Verde | | 1.1.3 Categoría | | | 1.1.4 Tipo | | Musa Acuminata Colea | | | | | |
| 1.1.2 Valoración de denominación | | plátano verde, barraganete, dominico | | Verduras | | Frutas | X | 1.1.5 Subtipo (Variedad) | ninguna | | | | | |
| 1.1.6 Reconocimiento cultural | | | | Hortalizas | | Acelgas | | 1.1.7 Formas de obtención (producto final) | | | | | | |
| Plenamente aceptado | | X | | Legumbres | | Lácteos | | Cosechado / recolectado o de forma Capturado (caza y pesca) | X | Especie en crianza o establecimiento | Alimentado de manera orgánica con pienso | | | |
| Reconocido minoritariamente por la comunidad | | | | Cárnicos | | Cereales | | Procesado | | | Mediante pastoreo o alimentación en libertad | | | |
| Reconocido mayoritariamente por la comunidad | | | | Pescados | | Miel y productos apícolas | | En conserva | | | | | | |
| En peligro de desaparición | | | | Mariscos | | Granos (arroz) | | | | | | | | |
| 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 | | | | | | |
| Alto | X | Originales del lugar | | X | Regular | Color | Amarillo | Medidas Filosanitarias | | Existencia de marca de calidad | | | | |
| Medio | | De otros lugares del País | | Temporal | X | Olor | | Medidas de Manipulación | X | Existencia de marca o denominación de origen | | | | |
| Bajo | | Del extranjero | | Eventual | | Sabor | | Controles de calidad | | Control de etiquetado | | | | |
|  | | | | | | | | | | 6. Fuentes de Información | | | | |
| | | | | | | | | | | Sra. Gloria Miranda | | | | |
| 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 | | Preservación de la | | Vista Guiada | | Turismo Local | | |
| Local | | Mercado Local | | Frutas Local y Medicinal | | Mercado Local | | Puesto pequeños y carretas de comida | | Demostración | | X | | |
| Cantonal | | Mercado Cantonal | | Boca a boca (Vía Cultural) | | Mercado Cantonal | | | | Museística | | Turismo Nacional | | |
| Provincial | X | Mercado Provincial | | X | | Mercado Provincial | | Mercado Local | | X | | Degustación | | |
| Nacional | X | Mercado Nacional | | Festival o Festividad | | Mercado Nacional | | X | | Festival o Festividad | | Souvenir | | |
| | | Mercado Internacional | | Medio digital | | Mercado Internacional | | Medio Digital | | Otros | | Turismo Internacional | | |
| 7. Observaciones | | | | | | | | | | | | | | |


ANEXO K.

| FICHA DE INVENTARIO DE PRODUCTO. | | | | | | | | | | | | | | |
|---|---------|---------------------------|-----------------|----------------------------|------------------------------------|---|--------------------------------------|---|--|-----------------|--------------------------------------|-----------------------|--|--|
| Datos Generales | | | | | | | | | | | | | | |
| Encuestad | Autoras | Cod. Ficha | FG-YAGUACHI-008 | | | Fecha: | 23-jun-15 | | | | | | | |
| Provincia | Guayas | Cantón | Yaguachi | | | Parroquia | San Jacinto de Yaguachi | | | | | | | |
| 1. Descripción del producto | | | | | | | | | | | | | | |
| 1.1 Factores sociales y culturales (valoración social y cultural) | | | | | | | | | | | | | | |
| 1.1.1 Denominación | Arroz | | 1.1.3 Categoría | | | 1.1.4 Tipo | | Oryza sativa | | | | | | |
| 1.1.2 Valoración de denominación | Arroz | | Verduras | | Frutas | 1.1.5 Subtipo (Variedad) | | Largo y fino | | | | | | |
| 1.1.6 Reconocimiento cultural | | | Hortalizas | | Aceites | 1.1.7 Forma de obtención (producto final) | | | | | | | | |
| Pienamente aceptado | X | | Legumbres | | Lácteos | Cosechar/ recolectado de forma orgánica | X | Espacio en oranza o estabulación | Alimentado de manera orgánica | | | | | |
| Reconocido minoritariamente por la comunidad | | | Cárnicos | | Cereales | Capturado (caca y pesca) | | | Alimentado con piensos industriales | | | | | |
| Reconocido mayoritariamente por la comunidad | | | Pescados | | Miel y productos apícolas | Procesado | | | Mediante pastoreo o alimentación en libertad | | | | | |
| En peligro de desaparición | | | Mariscos | | Granos (arroz) | En conserva | X | | | | | | | |
| 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 | | | | | |
| Alto | | Originales del lugar | | X | Regular | | Color | X | Medidas Fisicoquímicas | | Estrictencia de marca de calidad | | | |
| Medio | X | De otros lugares del País | | | Temporal | X | Olor | | Medidas de Manipulación | | Estrictencia de marca o denominación | | | |
| Bajo | | Del extranjero | | | Eventual | | Sebor | | Control de calidad | | Control de etiquetado (fechas) | | | |
|  | | | | | | | | | | | 8. Fuentes de Información | | | |
| | | | | | | | | | | | Sr. Gloria Miranda | | | |
| 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 Comercializ | | 6.1 Iniciativas | | 6.2 Alcance | | |
| Comunal | | Mercado Comunal | | Mercado Turístico | | Mercado Comunal | | Restauración de la zona | | Visita Guiada | | Turismo Local | | |
| Local | | Mercado Local | | Presna Local y Nacional | | Mercado Local | | Puesto pequeños y carritos de comida | | Democratización | X | | | |
| Cantonal | | Mercado Cantonal | | Boca a boca (Vía Cultural) | | Mercado Cantonal | | | | Museística | | Turismo Nacional | | |
| Provincial | | Mercado Provincial | | | X | Mercado Provincial | | Mercado Local | X | Deportación | | | | |
| Nacional | | Mercado Nacional | | Festival o Fiesta | | Mercado Nacional | | Festival o Fiesta | | Souvenir | | Turismo Internacional | | |
| | X | Mercado Internacional | X | Medio digital | | Mercado Internacional | X | Medio Digital | | Otros | | X | | |
| 7. Observaciones | | | | | | | | | | | | | | |


ANEXO L.

| FICHA DE INVENTARIO | | | | | |
|--|-------------------------------|----------------------------------|---|---------------------------------|--|
| Datos Generales | | | | | |
| Encuestador | Autoras | Cod. Ficha: | FG-YAGUACHI-001 | Fecha: | 23-jun-15 |
| Provincia | Guayas | Cantón | Yaguachi | Parroquia | San Jacinto de Yaguachi |
| 1. Descripción del plato | | | | | |
| 1.1 Factores sociales y culturales (valoración social y cultural) | | | | | |
| 1.1.1 Denominación | | Fritada | | 1.1.2 Variación de Denominación | |
| | | | | n/d | |
| 1.1.3 Categoría | 1.1.4 Reconocimiento cultural | 1.1.5 Procedimiento de la receta | 1.1.6 Tipo y procedencia de los ingredientes | | 1.1.7 Temporalidad |
| Alimento | Plenamente aceptado | Nacional | Natural, procesados o en conserva, originales del lugar. | | Regular |
| 1.2 Factores de elaboración y nutricionales | | | 2. Recetario | | |
| 1.2.1 Nivel de dificultad elaboración | | 1.2.2 Valor Nutricional | | | |
| Regular | | Medio | | 2.1 Número de porciones | |
| | | | | 10 porciones | |
| 1.2.3 Tiempo de elaboración en minutos | | | 2.2 Ingredientes, preparación, presentación y necesidad de utensilios especiales: | | |
| 120 min. | | | | | |
|  | | | <p>Ingredientes: 5 lbs. De carne, 5 tazas de agua, 1 cebolla colorada finamente picada, 4 ramas de cebolla blanca, ajo molido, sal al gusto.</p> <p>Preparación: Se corta la carne de chanco en pedazos grandes y se pone a sofreír en una paila con el sofreír en una paila con el ajo, la sal y la cebolla. Luego, añada el agua y espere a que se reduzca para que la carne quede bien seca. Se deja cocinar hasta que la carne este totalmente suave y en la grasa que queda se deje dorar un poco. Sirva en una fuente acompañado de chifles, ensalada y maduro frito.</p> | | |
| 3. Difusión | | | 4. Comercialización | | |
| Esta receta tiene un alcance nacional, se difunde por la prensa local y nacional, además de trasmite boca a boca, por libros de cocina. Se consume más en días festivos. | | | 4.1 Alcance | | 4.2 Vías de comercialización |
| | | | Mercado local | | Restauración de la zona, puestos pequeños, vendedores ambulantes, festival o festividades. |
| 5. Fuentes de Información | | | 6. Observación | | |
| Primaria: Propietario Sr. Galo Salazar - Fritada de Galo. | | | Hay lugares donde se sirve con verde o mote. | | |


ANEXO M.

| FICHA DE INVENTARIO | | | | | |
|---|-------------------------------|----------------------------------|---|---------------------------------|--|
| Datos Generales | | | | | |
| Encuestador | Autoras | Cod. Ficha: | FG-YAGUACHI-002 | Fecha: | 23-jun-15 |
| Provincia | Guayas | Cantón | Yaguachi | Parroquia | San Jacinto de Yaguachi |
| 1. Descripción del plato | | | | | |
| 1.1 Factores sociales y culturales (valoración social y cultural) | | | | | |
| 1.1.1 Denominación | | Seco de pato | | 1.1.2 Variación de Denominación | |
| | | | | n/d | |
| 1.1.3 Categoría | 1.1.4 Reconocimiento cultural | 1.1.5 Procedimiento de la receta | 1.1.6 Tipo y procedencia de los ingredientes | | 1.1.7 Temporalidad |
| Alimento | Plenamente aceptado | Nacional | Natural, procesados o en conserva, originales del lugar. | | Regular |
| 1.2 Factores de elaboración y nutricionales | | | 2. Recetario | | |
| 1.2.1 Nivel de dificultad elaboración | | 1.2.2 Valor Nutricional de | | | |
| Regular | | Medio | | 2.1 Número de porciones | |
| | | | | 10 porciones | |
| 1.2.3 Tiempo de elaboración en minutos | | | 2.2 Ingredientes, preparación, presentación y necesidad de utensilios especiales: | | |
| 60 min. | | | <p>Ingredientes: pato mediano, 3 cucharadas de aceite, 1 cebolla grande, 3 tomates, culantro al gusto, 3 pimientos, achiote al gusto, ½ taza de cerveza.</p> <p>Preparación: Hacer un refrito con la cebolla y el ajo, licuar los pimientos, tomates, el culantro y agrega al refrito. Sazonar con sal y pimienta. Las presas del pato colocarlas en el refrito y cocina hasta que queden suaves. Servir bien caliente, acompañado con arroz.</p> | | |
|  | | | 3. Difusión | | |
| | | | 4. Comercialización | | |
| <p>Esta receta tiene un alcance nacional, se difunde por la prensa local y nacional, además de trasmite boca a boca, por libros de cocina. Se consume en días festivos.</p> | | | 4.1 Alcance | | 4.2 Vías de comercialización |
| | | | Mercado regional | | Restauración de la zona, puestos pequeños, vendedores ambulantes, festival o festividades. |
| 5. Fuentes de Información | | | 6. Observación | | |
| Primaria: San Jacinto - Sra. Jacinta | | | n/d | | |


ANEXO N.

| FICHA DE INVENTARIO | | | | | |
|---|-------------------------------|----------------------------------|---|---|--|
| Datos Generales | | | | | |
| Encuestador | Autoras | Cod. Ficha: | FG-YAGUACHI-003 | Fecha: | 23-jun-15 |
| Provincia | Guayas | Cantón | Yaguachi | Parroquia | San Jacinto de Yaguachi |
| 1. Descripción del plato | | | | | |
| 1.1 Factores sociales y culturales (valoración social y cultural) | | | | | |
| 1.1.1 Denominación | | Seco de Gallina criolla | | 1.1.2 Variación de Denominación | |
| | | | | n/d | |
| 1.1.3 Categoría | 1.1.4 Reconocimiento cultural | 1.1.5 Procedimiento de la receta | 1.1.6 Tipo y procedencia de los ingredientes | 1.1.7 Temporalidad | |
| Alimento | Plenamente aceptado | Nacional | Natural, procesados o en conserva, originales del lugar. | Regular | |
| 1.2 Factores de elaboración y nutricionales | | | 2. Recetario | | |
| 1.2.1 Nivel de dificultad elaboración | | 1.2.2 Valor Nutricional de | | | |
| Regular | | Medio | | 2.1 Número de porciones | |
| | | | | 10 porciones | |
| 1.2.3 Tiempo de elaboración en minutos | | | 60 min. | 2.2 Ingredientes, preparación, presentación y necesidad de utensilios especiales: | |
|  | | | Ingredientes: Gallina criolla, 3 cucharadas de aceite, 1 cebolla grande, 3 tomates, culantro al gusto, 3 pimientos, achiote al gusto, ½ taza de cerveza, 1 naranjilla. | | |
| | | | Preparación: Hacer un refrito con la cebolla y el ajo, licuar los pimientos, tomates, el culantro y agrega al refrito. Sazonar con sal y pimienta. Las presas de la gallina criolla colocarlas en el refrito y cocina hasta que queden suaves. Servir bien caliente, acompañado con arroz. | | |
| 3. Difusión | | | 4. Comercialización | | |
| Esta receta tiene un alcance nacional, se difunde por la prensa local y nacional, además de transmite boca a boca, por libros de cocina. Se consume en días festivos. | | | 4.1 Alcance | | 4.2 Vías de comercialización |
| | | | Mercado regional | | Restauración de la zona, puestos pequeños, vendedores ambulantes, festival o festividades. |
| 5. Fuentes de Información | | | 6. Observación | | |
| Primaria: Propietario Sra. Carmen - La tapita. | | | n/d | | |


ANEXO Ñ.

| FICHA DE INVENTARIO | | | | | |
|---|-------------------------------|----------------------------------|---|---|-------------------------|
| Datos Generales | | | | | |
| Encuestador | Autoras | Cod. Ficha: | FG-YAGUACHI-004 | Fecha: | 23-jun-15 |
| Provincia | Guayas | Cantón | Yaguachi | Parroquia | San Jacinto de Yaguachi |
| 1. Descripción del plato | | | | | |
| 1.1 Factores sociales y culturales (valoración social y cultural) | | | | | |
| 1.1.1 Denominación | | Caldo de gallina criolla | 1.1.2 Variación de Denominación | | |
| 1.1.3 Categoría | 1.1.4 Reconocimiento cultural | 1.1.5 Procedimiento de la receta | 1.1.6 Tipo y procedencia de los ingredientes | 1.1.7 Temporalidad | |
| Alimento | Plenamente aceptado | Nacional | Natural, procesados o en conserva, originales del lugar. | Regular | |
| 1.2 Factores de elaboración y nutricionales | | | 2. Recetario | | |
| 1.2.1 Nivel de dificultad elaboración | | 1.2.2 Valor Nutricional de | | | |
| Bajo | | Medio | | 2.1 Número de porciones | 10 porciones |
| 1.2.3 Tiempo de elaboración en minutos | | | 60 min. | 2.2 Ingredientes, preparación, presentación y necesidad de utensilios especiales: | |
|  | | | Ingredientes: 1 gallina gorda mediana, 1 cebolla paiteña picada, 3 dientes de ajo machacados, 1 rama de cebolla blanca, 1/2 cucharadita de comino, 1/4 cucharadita de pimienta, 1/4 de | | |
| | | | Preparación: Cocine la gallina en agua y sal. Durante la cocción, retire la espuma que se forme encima. Agregue los cubos de caldo, la mitad de las cebollas picadas, ajos, zanahorias, apio y deje cocer a fuego medio alto. Cuando esté lista la gallina, desmenúcela y agréguela nuevamente al caldo. Ponga la sal y sirva con el resto de cebolla y perejil. | | |
| 3. Difusión | | | 4. Comercialización | | |
| Esta receta tiene un alcance nacional, se difunde por la prensa local y nacional, además de transmite boca a boca, por libros de cocina. Se consume en días festivos. | | | 4.1 Alcance | 4.2 Vías de comercialización | |
| | | | Mercado regional | Restauración de la zona, puestos pequeños, festival o festividades. | |
| 5. Fuentes de Información | | | 6. Observación | | |
| Primaria: Propietaria Sra. Asusena - Restaurate Chiky | | | n/d | | |


ANEXO O.

| FICHA DE INVENTARIO | | | | | |
|--|-------------------------------|----------------------------------|---|---|-------------------------|
| Datos Generales | | | | | |
| Encuestador | Autoras | Cod. Ficha: | FG-YAGUACHI-005 | Fecha: | 23-jun-15 |
| Provincia | Guayas | Cantón | Yaguachi | Parroquia | San Jacinto de Yaguachi |
| 1. Descripción del plato | | | | | |
| 1.1 Factores sociales y culturales (valoración social y cultural) | | | | | |
| 1.1.1 Denominación | Caldo de bola | | 1.1.2 Variación de Denominación | Caldo de bola | |
| 1.1.3 Categoría | 1.1.4 Reconocimiento cultural | 1.1.5 Procedimiento de la receta | 1.1.6 Tipo y procedencia de los ingredientes | 1.1.7 Temporalidad | |
| Alimento | Plenamente aceptado | Nacional | Natural, procesados o en conserva, originales del lugar. | Regular | |
| 1.2 Factores de elaboración y nutricionales | | | 2. Recetario | | |
| 1.2.1 Nivel de dificultad elaboración | | 1.2.2 Valor Nutricional de su | | 2.1 Número de porciones | |
| Alto | | Medio | | 10 porciones | |
| 1.2.3 Tiempo de elaboración en minutos | | | 120 min. | 2.2 Ingredientes, preparación, presentación y necesidad de utensilios especiales: | |
|  | | | Ingredientes: 6 tazas de agua, 6 verdes (4 cocidos y 2 crudos) 3 hojas de col finamente picada, 3 pepas de ajo machacadas, 2 cucharadas de achiote, 2 choclos, 1 libra de cebolla, el pimienta y los ajos. En una olla poner el agua, el hueso, la carne, el cubo de caldo, el licuado anterior, el perejil, las cucharadas de achiote, sal, pimienta y comino; dejar hervir y aumentar los cuatro verdes, la col, la yuca, los choclos y la zanahoria. Rallar los dos verdes crudos. Una vez que los verdes están cocinados, retirarlos del fuego, aplastarlos y unirlos a los verdes crudos, agregar el achiote del relleno y cucharadas de caldo, hasta formar una masa | | |
| | | | 3. Difusión Esta receta tiene un alcance nacional, se difunde por la prensa local y nacional, además de transmite boca a boca, por libros de cocina. Se consume en días festivos. | | |
| 5. Fuentes de Información | | | 6. Observación | | |
| Primaria: Propietario Sra. Irlanda Acosta - El Manaba . | | | El caldo de Bola es un plato que contiene muchos verde | | |


ANEXO P.

| FICHA DE INVENTARIO | | | | | |
|---|-------------------------------|---|--|------------------------------|-------------------------|
| Datos Generales | | | | | |
| Encuestador | Autoras | Cod. Ficha: | FG-YAGUACHI-006 | Fecha: | 23-jun-15 |
| Provincia | Guayas | Cantón | Yaguachi | Parroquia | San Jacinto de Yaguachi |
| 1. Descripción del plato | | | | | |
| 1.1 Factores sociales y culturales (valoración social y cultural) | | | | | |
| 1.1.1 Denominación | Yapingacho | | 1.1.2 Variación de Denominación | n/d | |
| 1.1.3 Categoría | 1.1.4 Reconocimiento cultural | 1.1.5 Procedimiento de la receta | 1.1.6 Tipo y procedencia de los ingredientes | 1.1.7 Temporalidad | |
| Alimento | Plenamente aceptado | Nacional | Natural, procesados o en conserva, originales del lugar. | Regular | |
| 1.2 Factores de elaboración y nutricionales | | | 2. Recetario | | |
| 1.2.1 Nivel de dificultad elaboración | 1.2.2 Valor Nutricional de su | | 2.1 Número de porciones | | 4 porciones |
| Baja | | Medio | | | |
| 1.2.3 Tiempo de elaboración en minutos | | 60 min. | 2.2 Ingredientes, preparación, presentación y necesidad de utensilios especiales: | | |
|  | | | Ingredientes: ½ Taza de Leche, 1,5 Kilogramo de Papa, 500 Gramos de Queso, ½ Kilogramo de Maní molido, 1 Taza de Cebolla Preparación: Preparara un puré de patata tradicional. Hierva las patatas con un poco de sal y aplástalas hasta que tomen la consistencia de puré, no agregues ningún ingrediente extra. Haz bolas de patata y rellena con el queso desmenuzado. Puedes usar cualquier queso blanco o fresco salado. Aplasta la masa con el queso hasta formar tortillas, gruesas y planas. | | |
| | | | 3. Difusión | | |
| Esta receta tiene un alcance nacional, se difunde por la prensa local y nacional, además de trasmite boca a boca, por libros de cocina. Se consume en días festivos y forma parte de la dieta regular de los locales. | | | 4. Comercialización | | |
| | | | 4.1 Alcance | 4.2 Vías de comercialización | |
| Mercado regional | | Restauración de la zona, puestos pequeños, festival o festividades. | | | |
| 5. Fuentes de Información | | | 6. Observación | | |
| Primaria: Propietario Sr.Topacio - San Jacinto | | | n/d | | |


ANEXO Q.

| FICHA DE INVENTARIO | | | | | |
|---|-------------------------------|----------------------------------|---|---|-------------------------|
| Datos Generales | | | | | |
| Encuestador | Autoras | Cod. Ficha: | FG-YAGUACHI-007 | Fecha: | 23-jun-15 |
| Provincia | Guayas | Cantón | Yaguachi | Parroquia | San Jacinto de Yaguachi |
| 1. Descripción del plato | | | | | |
| 1.1 Factores sociales y culturales (valoración social y cultural) | | | | | |
| 1.1.1 Denominación | | Encebollado | | 1.1.2 Variación de Denominación | |
| 1.1.3 Categoría | 1.1.4 Reconocimiento cultural | 1.1.5 Procedimiento de la receta | 1.1.6 Tipo y procedencia de los ingredientes | 1.1.7 Temporalidad | |
| Alimento | Plenamente aceptado | Nacional | Natural, procesados o en conserva, originales del lugar. | Regular | |
| 1.2 Factores de elaboración y nutricionales | | | 2. Recetario | | |
| 1.2.1 Nivel de dificultad elaboración | | 1.2.2 Valor Nutricional de | | 2.1 Número de porciones | |
| Alto | | Medio | | 10 porciones | |
| 1.2.3 Tiempo de elaboración en minutos | | 60 min. | | 2.2 Ingredientes, preparación, presentación y necesidad de utensilios especiales: | |
|  | | | Ingredientes: 2 libra de atún o albacora cocidas, limpio y sin espinas, 4 tomates, 2 pimiento verde, 3 cebolla colorada, 2 ramita de apio, 2 cucharada de ají seco, pimienta, 4 diente de ajo Preparación: Cocer la albacora en un caldo con tomate, pimiento, cebolla colorada y apio. Agregar ají de seco, pimienta picante, ajo, comino y sal. Una vez cocido el pescado dejarlo enfriar y trocearlo en láminas. El caldo de cocción licuarlo y reservarlo. Curtir la cebolla colorada cortada en juliana con sal, limón, luego aceite y cilantro picado. Cocer la yuca en parte del caldo de cocción del pescado y | | |
| | | | 3. Difusión Esta receta tiene un alcance nacional, se difunde por la prensa local y nacional, además de trasmite boca a boca, por libros de cocina. Se consume en días festivos. | | |
| 5. Fuentes de Información Primaria: Propietario Sr. Carlos Urgiles - Picatería Divino Niño. | | | 6. Observación n/d | | |


ANEXO R.

| FICHA DE INVENTARIO | | | | | |
|---|-------------------------------|----------------------------------|--|---|---|
| Datos Generales | | | | | |
| Encuestador | Autoras | Cod. Ficha: | FG-YAGUACHI-008 | Fecha: | 23-jun-15 |
| Provincia | Guayas | Cantón | Yaguachi | Parroquia | San Jacinto de Yaguachi |
| 1. Descripción del plato | | | | | |
| 1.1 Factores sociales y culturales (valoración social y cultural) | | | | | |
| 1.1.1 Denominación | | Cazuela pescado de río | | 1.1.2 Variación de Denominación | |
| 1.1.3 Categoría | 1.1.4 Reconocimiento cultural | 1.1.5 Procedimiento de la receta | | 1.1.6 Tipo y procedencia de los ingredientes | 1.1.7 Temporalidad |
| Alimento | Plenamente aceptado | Nacional | | Natural, procesados o en conserva, originales del lugar. | Regular |
| 1.2 Factores de elaboración y nutricionales | | | | 2. Recetario | |
| 1.2.1 Nivel de dificultad elaboración | | 1.2.2 Valor Nutricional de su | | 2.1 Número de porciones | |
| Medio | | Medio | | 10 porciones | |
| 1.2.3 Tiempo de elaboración en minutos | | | 60 min. | 2.2 Ingredientes, preparación, presentación y necesidad de utensilios especiales: | |
|  | | | <p>1 pescado chame, 2 cucharadas de aceite de girasol, 1 tomate riñón pelado y picado, 1 pimiento verde picado, 1 cucharada de cebolla blanca picada, 1 ramita de perejil, 2 dientes de ajo, 1 cucharada de culantro picado, 1</p> <p>Preparación: Licue el maní con ¼ taza de leche y reserve, refría en aceite el ajo, el tomate, el pimiento, el orégano, la cebolla perla, la cebolla blanca y el culantro corte en trocitos el pescado de río, agregue al refrito, adicione 2 litros de agua e intégrele a la sopa coloque el verde rallado y deje hervir unos minutos.</p> <p>sazone con sal y pimienta al gusto. Al final agregue el maní licuado y cocine por 10 minutos mezclando constantemente.</p> | | |
| | | | 3. Difusión | | |
| <p>Esta receta tiene un alcance nacional, se difunde por la prensa local y nacional, además de trasmite boca a boca, por libros de cocina. Se consume en días festivos.</p> | | | 4.1 Alcance | | 4.2 Vías de comercialización |
| | | | Mercado local | | Restauración de la zona, festival o festividades. |
| 5. Fuentes de Información | | | 6. Observación | | |
| Primaria: Propietario Sra. Gloria Miranda . | | | n/d | | |


ANEXO S.

| FICHA DE INVENTARIO | | | | | |
|--|---|----------------------------------|--|---|---|
| Datos Generales | | | | | |
| Encuestador | Autoras | Cod. Ficha: | FG-YAGUACHI-009 | Fecha: | 23-jun-15 |
| Provincia | Guayas | Cantón | Yaguachi | Parroquia | San Jacinto de Yaguachi |
| 1. Descripción del plato | | | | | |
| 1.1 Factores sociales y culturales (valoración social y cultural) | | | | | |
| 1.1.1 Denominación | Arroz co menestra carne, pollo, o chuleta | | 1.1.2 Variación de Denominación | n/d | |
| 1.1.3 Categoría | 1.1.4 Reconocimiento cultural | 1.1.5 Procedimiento de la receta | 1.1.6 Tipo y procedencia de los ingredientes | 1.1.7 Temporalidad | |
| Alimento | Plenamente aceptado | Nacional | Natural, procesados o en conserva, originales del lugar. | Regular | |
| 1.2 Factores de elaboración y nutricionales | | | 2. Recetario | | |
| 1.2.1 Nivel de dificultad elaboración | | 1.2.2 Valor Nutricional de su | | 2.1 Número de porciones | |
| Bajo | | Medio | | 4 porciones | |
| 1.2.3 Tiempo de elaboración en minutos | | | 60 min. | 2.2 Ingredientes, preparación, presentación y necesidad de utensilios especiales: | |
|  | | | <p>Ingredientes: fréjol boión, 250 gramos, arroz cocido, 250 gramos, 1 cebolla blanca, 1 tomate, aceite con achiote, 4 cucharadas, plátano en rodaja frito, pimlenta, al gusto frejol hasta que se ponga suave, despues realizar un refrito con el ajo, tomate, pimienta, cebolla, y el comino, luego de esto se agrega el refrito al fréjol y lo deja hirviendo finalmente se le agrega la hierbita y orégano y adicionalmente aceite. poner asar la carne hasta que este bien asada. Se sirve con arroz y si desea añadale unos patacones para acompañar.</p> | | |
| | | | 3. Difusión | | |
| <p>Esta receta tiene un alcance nacional, se difunde por la prensa local y nacional, además de trasmite boca a boca, por libros de cocina. Se consume en días festivos y forma parte de la dieta regular de los locales.</p> | | | 4.1 Alcance | | 4.2 Vías de comercialización |
| | | | Mercado regional | | Restauración de la zona, puestos pequeños, festival o festividades. |
| 5. Fuentes de información | | | 6. Observación | | |
| Primaria: Propietario restaurate el Chiquitín. | | | n/d | | |

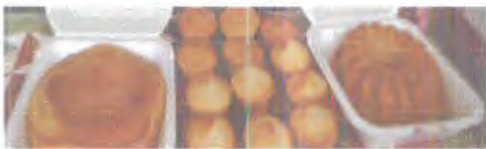
ANEXO T.

| FICHA DE INVENTARIO | | | | | |
|--|-------------------------------|----------------------------------|--|---------------------------------|--|
| Datos Generales | | | | | |
| Encuestador | Autoras | Cod. Ficha: | FG-YAGUACHI-010 | Fecha: | 23-jun-15 |
| Provincia | Guayas | Cantón | Yaguachi | Parroquia | San Jacinto de Yaguachi |
| 1. Descripción del plato | | | | | |
| 1.1 Factores sociales y culturales (valoración social y cultural) | | | | | |
| 1.1.1 Denominación | | Caldo de salchicha | | 1.1.2 Variación de Denominación | |
| | | | | Caldo de manguera | |
| 1.1.3 Categoría | 1.1.4 Reconocimiento cultural | 1.1.5 Procedimiento de la receta | 1.1.6 Tipo y procedencia de los ingredientes | | 1.1.7 Temporalidad |
| Alimento | Plenamente aceptado | Nacional | Natural, procesados o en conserva, originales del lugar. | | Regular |
| 1.2 Factores de elaboración y nutricionales | | | 2. Recetario | | |
| 1.2.1 Nivel de dificultad elaboración | | 1.2.2 Valor Nutricional de su | | 2.1 Número de porciones | |
| Alto | | Medio | | 10 porciones | |
| 1.2.3 Tiempo de elaboración en minutos | | | 120 min. | | |
|  | | | 2.2 Ingredientes, preparación, presentación y necesidad de utensilios especiales: | | |
| | | | <p>Ingredientes: Menudencia de cerdo, 6 tazas de sangre del cerdo, 8 verdes, 4 cucharadas de aliño criollo: pimienta picante, comino, ajo y sal, 2 tazas de hierbabuena troceada, 1 taza de</p> <p>Preparación: Poner en una olla con agua, la menudencia de cerdo, los verdes, la mitad de la col cortada en tiras finas, el condumio del tripaje, la sal, la pimienta, el comino y ajo.</p> <p>Hervir hasta que estén cocinadas las menudencias, agregar las tripas rellenas con arroz, las tripas rellenas de verde (hacer un refrito, agregar dos verdes rallados, culantro y manteca de cerdo, y con esta preparación</p> | | |
| 3. Difusión | | | 4. Comercialización | | |
| Esta receta tiene un alcance nacional, se difunde por la prensa local y nacional, además de trasmite boca a boca, por libros de cocina. Se consume en días festivos. | | | 4.1 Alcance | | 4.2 Vías de comercialización |
| | | | Mercado regional | | Restauración de la zona, puestos pequeños, vendedores ambulantes, festival o festividades. |
| 5. Fuentes de Información | | | 6. Observación | | |
| Primaria: Sra. Josefina - Yaguachi | | | El caldo de salchicha es un plato que contiene muchas | | |


ANEXOS U.

| FICHA DE INVENTARIO | | | | | |
|--|-------------------------------|----------------------------------|---|--|-------------------------|
| Datos Generales | | | | | |
| Encuestador | Autoras | Cod. Ficha: | FG-YAGUACHI-011 | Fecha: | 23-jun-15 |
| Provincia | Guayas | Cantón | Yaguachi | Parroquia | San Jacinto de Yaguachi |
| 1. Descripción del plato | | | | | |
| 1.1 Factores sociales y culturales (valoración social y cultural) | | | | | |
| 1.1.1 Denominación | Pescado frito | | 1.1.2 Variación de Denominación | Pescado frito | |
| 1.1.3 Categoría | 1.1.4 Reconocimiento cultural | 1.1.5 Procedimiento de la receta | 1.1.6 Tipo y procedencia de los ingredientes | 1.1.7 Temporalidad | |
| Alimento | Plenamente aceptado | Nacional | Natural, procesados o en conserva, originales del lugar. | Regular | |
| 1.2 Factores de elaboración y nutricionales | | | | | |
| 1.2.1 Nivel de dificultad elaboración | | 1.2.2 Valor Nutricional de su | | 2. Recetario | |
| Bajo | | Medio | | 2.1 Número de porciones | 1 porciones |
| 1.2.3 Tiempo de elaboración en minutos | | | 120 min. | 2.2 Ingredientes, preparación, presentación y necesidad de utensilios especiales: | |
|  | | | Ingredientes: Filete de pescado o pescado entero (puede usar corvina, guaju, camotillo, lisa, carita) 3 pepas de ajo, 1 cucharadita de comino, 1 cucharadita de | | |
| | | | Preparación: Aliñar el pescado entero o el filete. Empapar con la mostaza. Si prefiere, al filete o al pescado lo puede pasar por harina para crear una costra más crujiente. Para servir puede acompañar con arroz graneado. Además, ensalada de lechuga, cebolla curtida, patacones fritos. | | |
| 3. Difusión | | | 4. Comercialización | | |
| Esta receta tiene un alcance nacional, se difunde por la prensa local y nacional, además de trasmite boca a boca, por libros de cocina. Se consume en días festivos. | | | 4.1 Alcance | 4.2 Vías de comercialización | |
| | | | Mercado regional | Restauración de la zona, puestos pequeños, vendedores ambulantes, festival o festividades. | |
| 5. Fuentes de Información | | | 6. Observación | | |
| Primaria: Propietario Sra. Ana Luz - Euro restaurante. | | | n/d | | |


ANEXO V.

| FICHA DE INVENTARIO | | | | | |
|--|-------------------------------|----------------------------------|--|---|------------------------------|
| Datos Generales | | | | | |
| Encuestador | Autoras | Cod. Ficha: | FG-YAGUACHI-012 | Fecha: | 23-jun-15 |
| Provincia | Guayas | Cantón | Yaguachi | Parroquia | San Jacinto de Yaguachi |
| 1. Descripción del plato | | | | | |
| 1.1 Factores sociales y culturales (valoración social y cultural) | | | | | |
| 1.1.1 Denominación | | Cake lo reyes | | 1.1.2 Variación de Denominación | |
| 1.1.3 Categoría | 1.1.4 Reconocimiento cultural | 1.1.5 Procedimiento de la receta | 1.1.6 Tipo y procedencia de los ingredientes | 1.1.7 Temporalidad | |
| Repostería | Local | Familiar (antepasados) | Natural, procesados o en conserva, originales del lugar. | Regular | |
| 1.2 Factores de elaboración y nutricionales | | | 2. Recetario | | |
| 1.2.1 Nivel de dificultad elaboración | | 1.2.2 Valor Nutricional de su | | 2.1 Número de porciones | |
| Bajo | | bajo | | 10 porciones | |
| 1.2.3 Tiempo de elaboración en minutos | | | 60 min. | 2.2 Ingredientes, preparación, presentación y necesidad de utensilios especiales: | |
|  | | | Ingredientes: 250 g de azúcar, 4 huevos, 500 g de harina - 50 g de polvo de hornear, 1 pizca de sal. | | |
| | | | Preparación: Batir las yemas de los huevos con 1/2 taza de azúcar, hasta obtener una masa cremosa. Agregar la harina. Aparte batir las claras de huevo a punto de nieve con el azúcar e incorporar a la mezcla anterior con movimientos envolventes. Colocar en un molde enharinado y en mantequillado y hornear por 30 minutos a 350º. | | |
| 3. Difusión | | | 4. Comercialización | | |
| Esta receta tiene un alcance nacional, se difunde por la prensa local y nacional, además de transmitir boca a boca, por libros de cocina. Se consume en días festivos. | | | 4.1 Alcance | | 4.2 Vías de comercialización |
| | | | Mercado local | | Local Cake de los Reyes |
| 5. Fuentes de Información | | | 6. Observación | | |
| Primaria: Propietario Sra. Gladys Freire | | | n/d | | |


ANEXO W.

| FICHA DE INVENTARIO DE LA PLANTA TURÍSTICO - GASTRONÓMICA | | | | | |
|--|--------------------|------------------|--|-------------------|-------------------------|
| DATOS GENERALES | | | | | |
| Encuestador | Autoras | Cod. Ficha: | FG-YAGUACH-001 | Fecha: | 23-jun-15 |
| Provincia | Guayas | Cantón | Yaguachi | Parroquia | San Jacinto de Yaguachi |
| 1. DATOS DEL ESTABLECIMIENTO | | | | | |
| 1.1 Nombre | San Jacinto | | | | |
| 1.2 Dirección | Calderón y Bolívar | | | | |
| 1.3 Teléfono | n/n | 1.4 Tipo | | 1.5 Categoría | |
| 1.6 E- mail | n/n | Restaurante | X | Primera | |
| 1.7 Propietario | Sr. Juan Topacio | Bar | | Segunda | |
| 1.8 Contacto | | Cafetería | | Tercera | |
| 1.9 Tiempo de Funcionamiento | 5 años | Kiosco de Comida | | Cuarta | |
| 1.10 Servicios Disponibles | | Carreta | | | |
| 1.11 Precio Medio | 2 | 1.12 N° de Mesas | 6 | 1.13 N° de Plazas | 25 |
| 2. Personal | | |  | | |
| 2.1 Número de Empleados | 2 | | | | |
| 2.2 Formación | Sin formación | 1 | | | |
| | Primaria | 1 | | | |
| | Secundaria | | | | |
| | Superior | | | | |
| | Otras | | | | |
| 3. Menu Disponible | | | | | |
| Nombre del Plato | | | P.V.P. | Cod de ficha I.G. | |
| Seco de Pato | | | 2.5 | | |
| Almuerzo | | | | | |
| 4. Observaciones | | | | | |
| No tiene categoría por que no tiene la categoría otorgada por el Ministerio de Turismo | | | | | |


ANEXO X.

| FICHA DE INVENTARIO DE LA PLANTA TURÍSTICO - GASTRONÓMICA | | | | | | |
|--|----------------------------|------------------|--|-------------------|-----------------------------------|---|
| DATOS GENERALES | | | | | | |
| Encuestador | Autoras | | Cod. Ficha: | FG-YAGUACHI-002 | Fecha: 23-jun-15 | |
| Provincia | Guayas | | Cantón | Yaguachi | Parroquia San Jacinto de Yaguachi | |
| 1. DATOS DEL ESTABLECIMIENTO | | | | | | |
| 1.1 Nombre | El Menaba | | | | | |
| 1.2 Dirección | Calderón | | | | | |
| 1.3 Teléfono | n/n | | 1.4 Tipo | 1.5 Categoría | | |
| 1.6 E- mail | n/n | | Restaurante | X | Primera | |
| 1.7 Propietario | Marqués Aguirre Wellington | | Bar | | Segunda | |
| 1.8 Contacto | n/n | | Cafetería | | Tercera | |
| 1.9 Tiempo de Funcionamiento | 2 años | | Kiosco de Comida | | Cuarta | |
| 1.10 Servicios Disponibles | | | Carreta | | | |
| 1.11 Precio Medio | 2 | 1.12 Nº de Mesas | 11 | 1.13 Nº de Plazas | 40 | |
| 2. Personal | | |  | | | |
| 2.1 Número de Empleados | | 3 | | | | |
| 2.2 Formación | Sin formación | | | | | |
| | Primaria | | | | | 2 |
| | Secundaria | | | | | 1 |
| | Superior | | | | | |
| | Otras | | | | | |
| 3. Menu Disponible | | | | | | |
| Nombre del Plato | | | | P.V.P. | Cod de ficha I.G. | |
| Caldo de bola | | | | 2 | | |
| Almuerzo | | | | 2,25 | | |
| 4. Observaciones | | | | | | |
| No tiene categoría por que no tiene la categoría otorgada por el Ministerio de Turismo | | | | | | |

ANEXO Y.

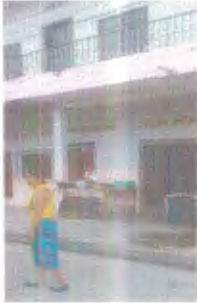
| FICHA DE INVENTARIO DE LA PLANTA TURÍSTICO - GASTRONÓMICA | | | | | | | |
|--|--------------------------------------|------------------|--|-------------------|-----------|-------------------------|--|
| DATOS GENERALES | | | | | | | |
| Enuestador | Autoras | | Cod. Ficha: | FG-YAGUACHI-003 | Fecha: | 23-jun-15 | |
| Provincia | Guayas | | Cantón | Yaguachi | Parroquia | San Jacinto de Yaguachi | |
| 1. DATOS DEL ESTABLECIMIENTO | | | | | | | |
| 1.1 Nombre | Dulceria Cake de los Reyes | | | | | | |
| 1.2 Dirección | Calle Alvarado entre sucre y Malecón | | | | | | |
| 1.3 Teléfono | n/n | | 1.4 Tipo | 1.5 Categoría | | | |
| 1.6 E-mail | n/n | | Restaurante | | Primera | | |
| 1.7 Propietario | Dra. Alexandra Reyes | | Bar | | Segunda | | |
| 1.8 Contacto | n/n | | Cafeteria | | Tercera | | |
| 1.9 Tiempo de Funcionamiento | 22 años | | Kiosco de Comida | | Cuarta | | |
| 1.10 Servicios Disponibles | | | Carreta | | | | |
| 1.11 Precio Medio | 2 | 1.12 N° de Mesas | 4 | 1.13 N° de Plazas | 20 | | |
| 2. Personal | | |  | | | | |
| 2.1 Número de Empleados | | 2 | | | | | |
| 2.2 Formación | Sin formación | | | | | | |
| | Primaria | | | | | | |
| | Secundaria | | | | | 1 | |
| | Superior | | | | | | |
| Otras | | | | | | | |
| 3. Menu Disponible | | | | | | | |
| Nombre del Plato | | | P.V.P. | Cod de ficha I.G. | | | |
| Cake | | | 0,75 | | | | |
| Biscocho de calje | | | 4 | | | | |
| 4. Observaciones | | | | | | | |
| No tiene categoría por que no tiene la categoría otorgada por el Ministerio de Turismo | | | | | | | |

ANEXO Z.

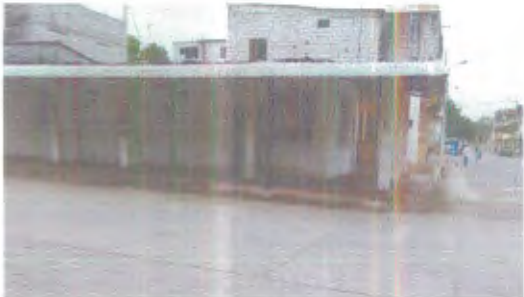
| DATOS GENERALES | | | | | | |
|--|-------------------------|------------------|--|-------------------|-------------------|-------------------------|
| Encuestador | Autoras | | Cod. Ficha: | FG-YAGUACHI-004 | Fecha: | 23-jun-15 |
| Provincia | Guayas | | Cantón | Yaguachi | Parroquia | San Jacinto de Yaguachi |
| 1. DATOS DEL ESTABLECIMIENTO | | | | | | |
| 1.1 Nombre | Bar - Restaurante Chiky | | | | | |
| 1.2 Dirección | Cone y Calderon | | | | | |
| 1.3 Teléfono | n/n | | 1.4 Tipo | 1.5 Categoría | | |
| 1.6 E-mail | n/n | | Restaurante | X | Primera | |
| 1.7 Propietario | Sra. Asusena | | Bar | Segunda | | |
| 1.8 Contacto | n/n | | Cafetería | Tercera | | |
| 1.9 Tiempo de Funcionamiento | 4 años | | Kiosco de Comida | Cuarta | | |
| 1.10 Servicios Disponibles | | | Carreta | | | |
| 1.11 Precio Medio | 2,25 | 1.12 Nº de Mesas | 5 | 1.13 Nº de Plazas | 25 | |
| 2. Personal | | |  | | | |
| 2.1 Número de Empleados | | 2 | | | | |
| 2.2 Formación | Sin formación | | | | | |
| | Primaria | | | | | |
| | Secundaria | 1 | | | | |
| | Superior | | | | | |
| Otras | | | | | | |
| 3. Menu Disponible | | | | | | |
| Nombre del Plato | | | | P.V.P. | Cod de ficha I.G. | |
| Caldo de gallina criolla | | | | \$2,25 | | |
| 4. Observaciones | | | | | | |
| No tiene categoría por que no tiene la categoría otorgada por el Ministerio de Turismo | | | | | | |




ANEXO AA.

| FICHA DE INVENTARIO DE LA PLANTA TURÍSTICO - GASTRONÓMICA | | | | | | |
|--|-------------------------|------------------|------------------|-------------------|-------------------|-------------------------|
| DATOS GENERALES | | | | | | |
| Encuestador | Autoras | | Cod. Ficha: | FG-YAGUACHI-005 | Fecha: | 23-jun-15 |
| Provincia | Guayas | | Cantón | Yaguachi | Parroquia | San Jacinto de Yaguachi |
| 1. DATOS DEL ESTABLECIMIENTO | | | | | | |
| 1.1 Nombre | Restaurante Mamá Gloria | | | | | |
| 1.2 Dirección | Cone y Calderón | | | | | |
| 1.3 Teléfono | n/n | | 1.4 Tipo | 1.5 Categoría | | |
| 1.6 E- mail | n/n | | Restaurante | X | Primera | |
| 1.7 Propietario | Gloria Miranda | | Bar | Segunda | | |
| 1.8 Contacto | n/n | | Cafeteria | Tercera | | |
| 1.9 Tiempo de Funcionamiento | 22 años | | Kiosco de Comida | Cuarta | | |
| 1.10 Servicios Disponibles | | | Carreta | | | |
| 1.11 Precio Medio | 2,25 | 1.12 Nº de Mesas | 3 | 1.13 Nº de Plazas | 15 | |
| 2. Personal | | | | | | |
| 2.1 Número de Empleados | | 2 | | | | |
| 2.2 Formación | Sin formación | | | | | |
| | Primaria | | 1 | | | |
| | Secundaria | | | | | |
| | Superior | | | | | |
| | Otras | | | | | |
|  | | | | | | |
| 3. Menu Disponible | | | | | | |
| Nombre del Plato | | | | P.V.P. | Cod de ficha I.G. | |
| Cazuela de pescao de río | | | | \$2,25 | | |
| | | | | | | |
| 4. Observaciones | | | | | | |
| No tiene categoría por que no tiene la categoría otorgada por el Ministerio de Turismo | | | | | | |


ANEXO AB.

| FICHA DE INVENTARIO DE LA PLANTA TURÍSTICO - GASTRONÓMICA | | | | | | |
|--|-----------------------|------------------|------------------|-------------------|-------------------|-------------------------|
| DATOS GENERALES | | | | | | |
| Encuestador | Autoras | | Cod. Ficha: | FG-YAGUACHI-006 | Fecha: | 23-jun-15 |
| Provincia | Guayas | | Cantón | Yaguachi | Parroquia | San Jacinto de Yaguachi |
| 1. DATOS DEL ESTABLECIMIENTO | | | | | | |
| 1.1 Nombre | Restaurante Chiquitín | | | | | |
| 1.2 Dirección | Cone y Calderon | | | | | |
| 1.3 Teléfono | n/n | | 1.4 Tipo | 1.5 Categoría | | |
| 1.6 E- mail | n/n | | Restaurante | X | Primera | |
| 1.7 Propietario | Sr. Julio | | Bar | | Segunda | |
| 1.8 Contacto | n/n | | Cafeteria | | Tercera | |
| 1.9 Tiempo de Funcionamiento | 4 años | | Kiosco de Comida | | Cuarta | |
| 1.10 Servicios Disponibles | | | Carreta | | | |
| 1.11 Precio Medio | 2,25 | 1.12 Nº de Mesas | 5 | 1.13 Nº de Plazas | 25 | |
| 2. Personal | | | | | | |
| 2.1 Número de Empleados | | 3 | | | | |
| 2.2 Formación | Sin formación | | | | | |
| | Primaria | | 1 | | | |
| | Secundaria | | 1 | | | |
| | Superior | | | | | |
| | Otras | | | | | |
|  | | | | | | |
| 3. Menu Disponible | | | | | | |
| Nombre del Plato | | | | P.V.P. | Cod de ficha I.G. | |
| Arroz con menestra pollo, carne, chuleta | | | | \$2,25 | | |
| 4. Observaciones | | | | | | |
| No tiene categoría por que no tiene la categoría otorgada por el Ministerio de Turismo | | | | | | |


ANEXO AC.

| FICHA DE INVENTARIO DE LA PLANTA TURÍSTICO - GASTRONÓMICA | | | | | |
|--|---------------------|------------------|-----------------|-------------------|-------------------------|
| DATOS GENERALES | | | | | |
| Encuestador | Autoras | Cod. Ficha: | FG-YAGUACHI-007 | Fecha: | 23-jun-15 |
| Provincia | Guayas | Cantón | Yaguachi | Parroquia | San Jacinto de Yaguachi |
| 1. DATOS DEL ESTABLECIMIENTO | | | | | |
| 1.1 Nombre | Picanteria Yaguachi | | | | |
| 1.2 Dirección | Goseayo y Calderón | | | | |
| 1.3 Teléfono | n/n | 1.4 Tipo | | 1.5 Categoría | |
| 1.6 E-mail | n/n | Restaurante | X | Primera | |
| 1.7 Propietario | Sra. María | Bar | | Segunda | |
| 1.8 Contacto | n/n | Cafetería | | Tercera | |
| 1.9 Tiempo de Funcionamiento | 30 años | Kiosco de Comida | | Cuarta | |
| 1.10 Servicios Disponibles | | Carreta | | | |
| 1.11 Precio Medio | 3 | 1.12 Nº de Mesas | 6 | 1.13 Nº de Plazas | 50 |
| 2. Personal | | | | | |
| 2.1 Número de Empleados | 2 | | | | |
| 2.2 Formación | Sin formación | | | | |
| | Primaria | | | | |
| | Secundaria | | | | |
| | Superior | 1 | | | |
| | Otras | | | | |
|  | | | | | |
| 3. Menu Disponible | | | | | |
| Nombre del Plato | | | P.V.P. | Cod de ficha I.G. | |
| Yapingacho | | | 2 | | |
| Fritada | | | 2 | | |
| 4. Observaciones | | | | | |
| No tiene categoría por que no tiene la categoría otorgada por el Ministerio de Turismo | | | | | |

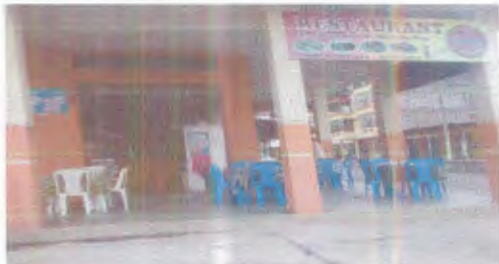
ANEXO AD.

| FICHA DE INVENTARIO DE LA PLANTA TURÍSTICO - GASTRONÓMICA | | | | | | |
|--|-------------------------------------|------------------|------------------|-------------------|-----------|-------------------------|
| DATOS GENERALES | | | | | | |
| Encuestador | Autoras | | Cod. Ficha: | FG-YAGUACHI-008 | Fecha: | 23-jun-15 |
| Provincia | Guayas | | Cantón | Yaguachi | Parroquia | San Jacinto de Yaguachi |
| 1. DATOS DEL ESTABLECIMIENTO | | | | | | |
| 1.1 Nombre | Restaurante la Fritada el Chanchito | | | | | |
| 1.2 Dirección | Rocafuerte y Eloy Alfaro | | | | | |
| 1.3 Teléfono | 985895304 | | 1.4 Tipo | 1.5 Categoría | | |
| 1.6 E-mail | n/n | | Restaurante | X | Primera | |
| 1.7 Propietario | Sr. Galo Vargas | | Bar | Segunda | | |
| 1.8 Contacto | n/n | | Cafetería | Tercera | | |
| 1.9 Tiempo de Funcionamiento | 3 años | | Kiosco de Comida | Cuarta | | |
| 1.10 Servicios Disponibles | | | Carreta | | | |
| 1.11 Precio Medio | 2,5 | 1.12 N° de Mesas | 3 | 1.13 N° de Plazas | 15 | |
| 2. Personal | | | | | | |
| 2.1 Número de Empleados | | 2 | | | | |
| 2.2 Formación | Sin formación | | | | | |
| | Primaria | | 1 | | | |
| | Secundaria | | | | | |
| | Superior | | | | | |
| | Otras | | | | | |
|  | | | | | | |
| 3. Menu Disponible | | | | | | |
| Nombre del Plato | | | P.V.P. | Cod de ficha I.G. | | |
| Fritada | | | 2 | | | |
| 4. Observaciones | | | | | | |

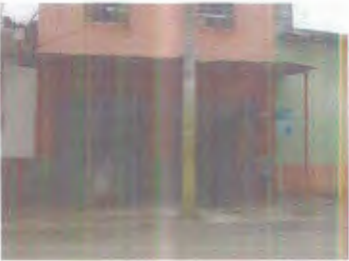
ANEXO AE.

| FICHA DE INVENTARIO DE LA PLANTA TURÍSTICO - GASTRONÓMICA | | | | | | |
|---|------------------------------------|------------------|---|-------------------|-------------------------|--|
| DATOS GENERALES | | | | | | |
| Encuestador | Autoras | Cod. Ficha: | FG-YAGUACHI-009 | Fecha: | 23-jun-15 | |
| Provincia | Guayas | Cantón | Yaguachi | Parroquia | San Jacinto de Yaguachi | |
| 1. DATOS DEL ESTABLECIMIENTO | | | | | | |
| 1.1 Nombre | Restaurante Picantería Divino Niño | | | | | |
| 1.2 Dirección | Eloy Alfaro y Rocafuerte | | | | | |
| 1.3 Teléfono | n/n | 1.4 Tipo | 1.5 Categoría | | | |
| 1.6 E-mail | n/n | Restaurante | X | Primera | | |
| 1.7 Propietario | Sr. Carlos Urgiles | Bar | | Segunda | | |
| 1.8 Contacto | n/n | Cafetería | | Tercera | | |
| 1.9 Tiempo de Funcionamiento | 15 años | Kiosco de Comida | | Cuarta | | |
| 1.10 Servicios Disponibles | | | Carreta | | | |
| 1.11 Precio Medio | 3 | 1.12 Nº de Mesas | 7 | 1.13 Nº de Plazas | 40 | |
| 2. Personal | | |  | | | |
| 2.1 Número de Empleados | 2 | | | | | |
| 2.2 Formación | Sin formación | | | | | |
| | Primaria | 1 | | | | |
| | Secundaria | | | | | |
| | Superior | | | | | |
| Otras | | | | | | |
| 3. Menu Disponible | | | | | | |
| Nombre del Plato | | | P.V.P. | Cod de ficha I.G. | | |
| Encebollado | | | 1,75 | | | |
| | | | | | | |
| | | | | | | |
| 4. Observaciones | | | | | | |
| No tiene categoría porque no tiene la categoría otorgada por el Ministerio de Turismo | | | | | | |


ANEXO AF.

| FICHA DE INVENTARIO DE LA PLANTA TURÍSTICO - GASTRONÓMICA | | | | | | | | | | | |
|--|------------------------|------------------|------------------|-------------------|-----------|-------------------------|--|--|--------|--------------------|--|
| DATOS GENERALES | | | | | | | | | | | |
| Encuestador | Autoras | | Cod. Ficha: | FG-YAGUACHI-0010 | Fecha: | 23-jun-15 | | | | | |
| Provincia | Guayas | | Cantón | Yaguachi | Parroquia | San Jacinto de Yaguachi | | | | | |
| 1. DATOS DEL ESTABLECIMIENTO | | | | | | | | | | | |
| 1.1 Nombre | Restaurante la Tapita | | | | | | | | | | |
| 1.2 Dirección | Garaycoa y Eloy Alfaro | | | | | | | | | | |
| 1.3 Teléfono | 967740830 | | 1.4 Tipo | 1.5 Categoría | | | | | | | |
| 1.6 E-mail | n/n | | Restaurante | X | Primera | | | | | | |
| 1.7 Propietario | Sra. Carmen | | Bar | | Segunda | | | | | | |
| 1.8 Contacto | n/n | | Cafetería | | Tercera | | | | | | |
| 1.9 Tiempo de Funcionamiento | 15 años | | Kiosco de Comida | | Cuarta | | | | | | |
| 1.10 Servicios Disponibles | | | Carreta | | | | | | | | |
| 1.11 Precio Medio | 2,5 | 1.12 Nº de Mesas | 5 | 1.13 Nº de Plazas | 25 | | | | | | |
| 2. Personal | | | | | | | | | | | |
| 2.1 Número de Empleados | | 2 | | | | | | | | | |
| 2.2 Formación | Sin formación | | | | | | | | | | |
| | Primaria | | 1 | | | | | | | | |
| | Secundaria | | | | | | | | | | |
| | Superior | | | | | | | | | | |
| | Otras | | | | | | | | | | |
|  | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | 3. Menu Disponible | | | | | |
| | | | | | | Nombre del Plato | | | P.V.P. | Cant de ficha I.G. | |
| Seco de gallina criolla | | | 2 | | | | | | | | |
| 4. Observaciones | | | | | | | | | | | |
| No tiene categoría por que no tiene la categoría otorgada por el Ministerio de Turismo | | | | | | | | | | | |

ANEXO AG.

| FICHA DE INVENTARIO DE LA PLANTA TURÍSTICO - GASTRONÓMICA | | | | | | | | | | | | |
|--|---------------------------|------------------|------------------|-------------------|---------|-----------|--------------------|--|--|--------|------------------|--|
| DATOS GENERALES | | | | | | | | | | | | |
| Encuestador | Autoras | | Coil. Ficha: | FG-YAGUACHI-011 | | Fecha: | | | | | | |
| Provincia | Guayas | | Cantón | Yaguachi | | Parroquia | | | | | | |
| San Jacinto de Yaguachi | | | | | | | | | | | | |
| 1. DATOS DEL ESTABLECIMIENTO | | | | | | | | | | | | |
| 1.1 Nombre | Restaurante San Jacinto | | | | | | | | | | | |
| 1.2 Dirección | Calderón y Félix Alvarado | | | | | | | | | | | |
| 1.3 Teléfono | n/n | | 1.4 Tipo | 1.5 Categoría | | | | | | | | |
| 1.6 E-mail | n/n | | Restaurante | X | Primera | | | | | | | |
| 1.7 Propietario | Sra. Jacinto | | Bar | Segunda | | | | | | | | |
| 1.8 Contacto | n/n | | Cafetería | Tercera | | | | | | | | |
| 1.9 Tiempo de Funcionamiento | 15 años | | Kiosco de Comida | Cuarta | | | | | | | | |
| 1.10 Servicios Disponibles | | | Carreta | | | | | | | | | |
| 1.11 Precio Medio | 2,5 | 1.12 Nº de Mesas | 7 | 1.13 Nº de Píezas | 28 | | | | | | | |
| 2. Personal | | | | | | | | | | | | |
| 2.1 Número de Empleados | | 2 | | | | | | | | | | |
| 2.2 Formación | Sin formación | | | | | | | | | | | |
| | Primaria | | | | | | | | | | | |
| | Secundaria | | 1 | | | | | | | | | |
| | Superior | | | | | | | | | | | |
| | Otras | | | | | | | | | | | |
|  | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | 3. Menu Disponible | | | | | |
| | | | | | | | Nombre del Plato | | | P.V.P. | Cod de ficha LG. | |
| | | | | | | | Seco de pato | | | 2 | | |
| Almuerzos | | | 2,25 | | | | | | | | | |
| 4. Observaciones | | | | | | | | | | | | |
| No tiene categoría por que no tiene la categoría otorgada por el Ministerio de Turismo | | | | | | | | | | | | |

ANEXO AH.

| FICHA DE INVENTARIO DE LA PLANTA TURÍSTICO - GASTRONÓMICA | | | | | |
|--|------------------------------------|------------------|-----------------|-------------------|-------------------------|
| DATOS GENERALES | | | | | |
| Encuestador | Autoras | Cod. Ficha: | FG-YAGUACHI-012 | Fecha: | 23-jun-15 |
| Provincia | Guayas | Cantón | Yaguachi | Parroquia | San Jacinto de Yaguachi |
| 1. DATOS DEL ESTABLECIMIENTO | | | | | |
| 1.1 Nombre | EURO SODA - BAR COMIDAS Y ALGO MÁS | | | | |
| 1.2 Dirección | Calderón y Cone | | | | |
| 1.3 Teléfono | n/n | 1.4 Tipo | | 1.5 Categoría | |
| 1.6 E-mail | n/n | Restaurante | X | Primera | |
| 1.7 Propietario | Sra. Ana Luz | Bar | | Segunda | |
| 1.8 Contacto | n/n | Cafeteria | | Tercera | |
| 1.9 Tiempo de Funcionamiento | 20 años | Kiosco de Comida | | Cuarta | |
| 1.10 Servicios Disponibles | | | Carreta | | |
| 1.11 Precio Medio | 2,5 | 1.12 Nº de Mesas | 5 | 1.13 Nº de Plazas | 25 |
| 2. Personal | | | | | |
| 2.1 Número de Empleados | | 2 | | | |
| 2.2 Formación | Sin formación | | | | |
| | Primaria | | | | |
| | Secundaria | 1 | | | |
| | Superior | | | | |
| | Otras | | | | |
|  | | | | | |
| 3. Menu Disponible | | | | | |
| Nombre del Plato | | | | P.V.P. | Cod de ficha I.G. |
| Pescado frito | | | | 2 | |
| Almuerzos | | | | 2,5 | |
| 4. Observaciones | | | | | |
| Este local no tiene la categoría que es otorgada por el Ministerio de Turismo | | | | | |

ANEXO AL



ESCUELA SUPERIOR POLITÉCNICA DEL LITORAL

"ESPOL"

**FORMATO DE ENCUESTA PARA LOS TURISTAS Y
VISITANTES**

Objetivo:

"Conocer la percepción que tiene el turista acerca de la oferta turística natural y cultural del cantón y aceptación del nuevo producto".

Sexo: F ____ M ____

Lugar de procedencia: _____

Edad:

18 – 22

28 – 32

38 – 42

43 en adelante, especifique _____

¿Cuál es el motivo de visita a este cantón?

Recreación

Salud

Cultura

Gastronomía

Religión

Otro especifique: _____

¿Durante el año con qué frecuencia usted realiza este tipo de viajes?

1 a 2 veces

3 a 4 veces

5 a 6 veces

Otros especifique _____

¿Cuándo Ud. visita este cantón consume algún tipo de alimento?

SI _____ (pregunta 5)

NO _____ (responder pregunta)

¿Por qué? (Responder pregunta 6)

¿Cuál es su preferencia gastronómica?

Seco de pato

- ✓ Seco de pollo
- ✓ Caldo de gallina criolla
- ✓ Jugo de caña de azúcar
- ✓ Dulces de los reyes
- ✓ Dulces Tradicionales
- ✓ Yapingacho
- ✓ Humita
- ✓ Fritada
- ✓ Bollos de rio de pescado dulce

- ✓ Caldo de salchicha
- ✓ Otros especifique: _____

En la escala del 1 al 5 que considera más importante al momento de consumir en un establecimiento gastronómico. Siendo 1 el valor mínimo y 5 el valor máximo.

Precios

Ubicación

Instalaciones y equipos

Higiene en el lugar

Tipo de gastronomía

¿Ud. participaría en la degustación de platos típicos del cantón, si hubiese una Feria Gastronómica?

Si

No

Indiferente

¿Cuánto está dispuesto a gastar por persona, al consumir dichos platos?

1 a 2 dólares

3 a 4 dólares

5 a 6 dólares

Otros especifiquen _____

¿Con quién vendría a disfrutar de la Feria Gastronómica?

Familia

Solo

Amigos

Pareja

¿Qué días Ud. se desplazaría hasta este cantón?

Lunes a Jueves

Viernes

Sábado

Domingo

Mes: _____ ¿Por qué?: _____

A través de qué medio de comunicación, le gustaría a usted que se le informará sobre la inauguración de esta Feria.

Radio

Televisión

Internet

Otros especifique: _____

¿Qué le gustaría ver en la feria?

- ✓ Rodeo montubio
- ✓ Pelea de Gallo
- ✓ Show de artistas (cantantes)
- ✓ Cómicos
- ✓ Grupos de baile folclórico
- ✓ Orquestas

Otros especifique: _____

Encuestado por: _____

ANEXO AJ.

ESCUELA SUPERIOR POLITÉCNICA DEL LITORAL

"ESPOL"

FORMATO DE ENCUESTA A PROPIETARIOS DE NEGOCIOS

Objetivo:

"Identificar el potencial que posee el participante en la propuesta: "Diseño de una feria gastronómica que beneficiará a su cantón", su grado de interés y aceptación de la misma.

Sexo: F ____ M ____ Fecha: _____

Nombre del establecimiento: _____

Ubicación: _____

Su local es: Propio

Alquilado

Legalidad:

Permiso Municipal

Permiso de Funcionamiento por el Ministerio de Salud

Permiso de Funcionamiento por los Bomberos

Categoría otorgada por el Ministerio de Turismo

Ruc

Rise

Contrato de arrendamiento (local arrendado)

Escritura (local propio)

Horario de atención al público: _____

Capacidad del local:

Número de mesas

Número de sillas

¿Desde cuándo está laborando en esta actividad? _____

¿Cuál es el plato que vende más y por qué?

¿Qué días labora en su establecimiento?

Todos los días

Sábados y domingos

Otros especifique: _____

¿Qué días es el que vende más? _____

¿Cuál es el promedio de clientes los fines de semana? (Si baja, ¿porque?)

¿Cuál es el promedio de clientes que recibe en feriados nacionales? (Nada, ¿porque?) _____

¿Cuál es el promedio de clientes que recibe en las fiestas de San Jacinto de Yaguachi? _____

¿Estaría usted dispuesto a participar en la feria gastronómica, si el municipio le facilitaría Stand, brinda promoción local - nacional y seguridad, además de acepta los reglamentos de operación, de limpieza, orden, de seguridad alimentaria y horarios?

Si _____ No _____ Indiferente _____

¿Por qué? _____

13.- ¿Alguna vez ha participado de una feria gastronómica, organizada por un organismo público (GAD municipal, Prefectura, MINTUR, etc.) o privada?

Si _____ No _____ Indiferente _____

Encuestado por: _____

ANEXO AK.**ESCUELA SUPERIOR POLITÉCNICA DEL LITORAL****“ESPOL”****Formato de entrevista para el Alcalde o Vice-Alcalde, Director del Departamento de Turismo, Director de Relaciones Públicas y Director de Planificación Urbana.****Objetivo:**

Advertir la posibilidad de gestión, aceptación y grado de colaboración que tendría la propuesta: *“Diseño de una feria gastronómica”* que beneficiará a su cantón.

Nombre: _____

Cargo: _____

Fecha: _____

¿Cuál es su opinión, sobre el turismo en su cantón?

¿Qué atractivos o servicios son los más visitados o consumidos por los turistas y visitantes?

¿Al hablar de gastronomía, qué platos típicos nos puede mencionar?

¿El personal de los establecimientos de comida están capacitados en el manejo y manipulación de alimentos?

¿Cuántos establecimientos tienen el registro de turismo y licencia de funcionamiento?

¿En alguna ocasión el Municipio ha organizado una feria gastronómica?

¿Alguna vez el Municipio ha entregado un aval para una feria gastronómica?

El producto turístico sería una feria gastronómica, que resalte la comida típica del cantón, ¿Cuál es su opinión sobre este proyecto?

¿Qué piensa Ud. que le falta al personal de los establecimientos de A & B, para que pueda participar en el producto turístico?

El proyecto se desarrollaría dos veces al año, ¿Está Ud. de acuerdo con esta proyección?

¿En qué lugar, sugiere la ubicación de la misma?

¿Considera Ud. que el municipio podría estar interesado en este proyecto?

¿El municipio cuenta los recursos técnicos y logísticos para este evento?
¿Cuáles?

Entrevistado por: _____

ANEXO AL.

ESCUELA SUPERIOR POLITÉCNICA DEL LITORAL

“ESPOL”

Formato de Entrevista para las operadoras turísticas

Objetivo:

“Conocer el perfil del turista que visita el cantón y la aceptación de participación por parte de la operadora turística.”

Nombre: _____

Fecha: _____

¿Cuánto tiempo lleva como operadoras?

¿Qué atractivos turísticos visita?

¿Duración de la visita en el cantón?

¿Tipo de turistas traen con ustedes?

¿Ustedes creen que la operadora que ustedes representan permitiría la visita a los turistas en la feria gastronómica?

ANEXO AM.

ENTREVISTA DE LOS MIEMBROS DEL GAD DEL CANTÓN YAGUACHI.

Nombre del Funcionario: Lcdo. Julio Díaz

Cargo: Jefe de departamento de Relaciones Públicas

Yaguachi debemos hacerlo contamos con...con lugares que son atractivos turísticos un unos de los principales es la catedral de san Jacinto de Yaguachi, la segunda de catedral es en la provincia del guayas este tenemos ahora un lugar construido por esta administración municipal que es malecón acuático que está a la entrada del cantón que es un lugar visitados por propios y extraños los fines de semana que vienes gente de todas partes del país este inclusive vienes a visitar lugar turístico tenemos este en la parroquia Cone el lugar donde se dio la batalla del 19 de agosto 1821 dónde fue libre Guayaquil este la administración de municipal en pocos días va a inaugurar un parque cívico que conmemora ese ese hecho histórico donde se van a dar citar las personas que quieran visitar y recordar esta fecha histórica para la patria este luego tenemos el Rey Park que queda en el recinto tres postes un lugar también de atracción turística que es visitado por muchas personas los fines de semana tenemos también en la parroquia Boliche lugares turísticos que también pueden visitar en virgen de Fátima de igual este...este en fin, este si Yaguachi tiene lugares turísticos que pueden ser visitados por personas de todo el país.

Entrevistadora: ahora ¿Qué atractivos o servicios son los que más visita o son consumidos por los turistas según su perspectiva?

Según mi perspectiva yo creo que la catedral de san Jacinto de Yaguachi mas que todo que vamos nos estamos acercando a las fiestas de cantonización ahora en julio y fiestas patronales ahora en agosto este pienso y estoy convencido que las fiestas patronales y la catedral son...son puntos atractivos de Yaguachi donde se lo conocen en el tanto en el Ecuador y en el mundo entero, porque imagínese estadísticamente el año pasado si no me equivoco más de 15 mil personas visitaron Yaguachi en esta época no y agosto es un mes donde...donde incrementa el turismo en la localidad visita de turistas visita de feligreses que vienes...vienes hacer devoción al santo de Yaguachi santo de san Jacinto vienes a visitar la catedral y es una devoción pon este santo este las personas venden sus productos netamente Yaguachense hay personas

que vienen de otras provincias a a vender también sus productos en fin es una fiesta bien religiosa creo que es el punto el punto más importante punto más importante turístico de la localidad.

Entrevistadora: ¿Al hablar de gastronomía, que platos típicos nos puede mencionar?

Bueno aquí los platos típicos de la localidad esto creo que por ahí la fritada la cazuela tenemos una señora que tiene más de cuarenta años vendiendo esta exquisitez la señora Gloria Miranda inclusive muchos...muchos diarios mucho periódicos le han venido hacer reportajes porque es una tradición acá de la cazuela de pescado de agua dulce tenemos este también la fritada tenemos también el caldo de manguera que se lo conoce como el caldo de salchicha este los bollo de pescado, la guatita, este y el tradicional también key los reyes es muy visitados por personas de todo el país preguntan dónde quedan key los reyes aunque prácticamente las personas fundadoras, los señores Reyes ya fallecieron pero ahí tengo entendido que hay una persona que aprendido todas las artes culinarias de estos señores lo hace más sabrosos que ellos son hasta más exquisitos es un lugar muy visitado por los turistas son muy exquisitos doy fe de eso y este eso serían los puntos los platos más...más atractivos de este cantón.

Entrevistadora: ¿En cuánto a establecimientos de comida el personal que labora en ese sector están capacitados en el manejo de en el manejo y manipulación de alimentos?

No, no podría dar fe de eso yo creo que lo que si podría dar fe de la atención y de la buena cordialidad que ellos brindan cuando vienen los turistas cuando vienen personas a visitar estos establecimientos hay mucha amabilidad este mucha cordialidad este en lo cual se caracteriza los Yaguachenses por ser amables ser cordiales de eso puedo dar fe.

Entrevistadora: ¿Cuántos establecimientos tienen el registro de turismo y licencia de funcionamiento?

La verdad no tengo esa información a la mano no, no este profundamente no soy el encargado de turismo pero puedo, este...me imagino que la mayoría de

establecimientos, no puedo dar fe de eso me imagino no tengo esa información a la mano.

Entrevistadora: ¿En alguna ocasión el Municipio ha organizado una feria gastronómica?

No.

Entrevistadora: ¿Alguna vez el Municipio ha entregado un aval para una feria gastronómica?

No.

Entrevistadora: El proyecto que nosotras estamos impulsando como producto turístico sería una Feria Gastronómica, que resalte la comida típica del cantón, ¿Cuál es su opinión sobre este proyecto?

Yo creo que está muy bien no este incrementar el turismo este en este tipo de actividades gastronómicas que que engalanan al cantón y que se proyecte a nivel nacional este promoviendo promocionado los platos típicos que aca se hacen este eso es lo más importante sería muy bueno un buen impulso turístico para nosotros.

Entrevistadora: mmmm...con respeto al personal nuevamente para que pueda participar dentro de este producto turístico podría ser que le faltara algo?

No bueno este, mmm... yo creo que aquí en el cantón este las personas que tiene sus negocios este donde impulsan platos típicos y todas esas cosas tengo este la oportunidad de visitarlos muchos de ellos cuentan con la preparación debida ellos tienen una cordialidad como dije anteriormente una amabilidad para tratar al cliente para las personas que visitan estaos establecimientos si si esta preparados para este tipo de actividad

Entrevistadora: La idea es que el proyecto se desarrolló se desarrollaría dos veces al año, ¿Está Ud. de acuerdo con esta proyección o nos puede dar alguna otra idea?

mmmm... yo creo que es muy poco no yo creo que que se desarrollaría una vez al mes sería un impulso turístico para el cantón me imagino que realizar este tipo de actividades como dije que ensalcé el turismo local que el Ecuador entero conozca que tenemos aquí en Yaguachi sería primordial porque no hacerlo una vez al mes este es mi opinión estoy convencido que va a dar resultado realizándola una vez al mes para conocer los todos los puntos turísticos y la gastronomía de lo que se hace aquí en Yaguachi.

Entrevistadora: ¿En ese caso si se realizaría una vez al mes que día propondría?

Yo pienso que los fines de semana de pronto un día domingo que es donde turistas visita la catedral que es el punto más importante de nuestro cantón yo creo que el día ideal sería un día domingo.

Entrevistadora: ¿Ahora en qué lugar sugiere la ubicación de la misma?

Yo sugeriría este el principal punto de encuentro sería el parque central porque conecta a la catedral y es un lugar centro de la localidad.

Entrevistadora: ¿Considera Ud. que el municipio podría estar interesado en este proyecto?

Yo estoy convencido, de que si tenemos un buen alcalde impulsa este tipo de actividades y el siempre esta viendo las mejoras del Cantón porque no este realizar esta actividad que va a dar a conocer mucho más al cantón este a engalanarlo a visitado por propios y extraños creo que no no habría problema de parte de nuestro alcalde licenciado Daniel Avecilla en apoyar este tipo de actividad.

Entrevistadora: ¿El municipio cuenta los recursos técnicos y logísticos para este evento?

Mmm...si yo creo que si yo creo que hay una partida para para promoción turística este y el municipio cuenta con este presupuesto cuenta con esto para impulsar las actividades turísticas. Listo le realizamos las encuestas a Jefe de relaciones públicas

ANEXO AN.**ENTREVISTA DE LOS MIEMBROS DEL GAD DEL CANTÓN YAGUACHI.**

Nombre del Funcionario: Ing. Andrés Silva

Cargo: Jefe del departamento de Planificación

Entrevistadora: Nuevamente estamos haciendo una entrevista al encargado del departamento de planificación al economista Andrés Silva eeehhh el objetivo de esta entrevista es para conocer la percepción la posibilidad de gestión aceptación y grado de colaboración que tendría sobre la propuesta y diseño de una feria gastronómica que beneficiaría su cantón

Entrevistadora: De nuestra entrevista sería ¿Cuál es su opinión, sobre el turismo en su cantón?

Andrés Silva.- Buena pregunta este haber el turismo de este cantón es una visión pocos no que el turismo más vienen en el mes de julio hay agosto que son las fiestas de cantonización y las fiestas de san Jacinto de Yaguachi en ese en esos dos meses son los que el turismo es diferente

Entrevistadora: ¿Que atractivo sus servicios son los más visitados o consumidos por los turistas o visitantes según se perspectiva?

Andrés Silva .- Bueno mmm... consumido la fritada como tenemos la fritada en el km 26 y aquí en el cantón que es la cabecera también hay buena fritada en lo que sea de comida y visitado estructuralmente es la iglesia la iglesia de san Jacinto de san Jacinto Yaguachi que es la que nos visita mas

Entrevistadora: Al hablar de gastronomía que platos típicos nos puede mencionar

Andrés Silva .- Bueno hay variedades como le decía este la fritada, el seco de pollo, josshhh, el seco de pato, eh hh eh hh, yanm yapingacho variedades de platos que, que se da aquí.

Entrevistadora: Ahora en cuanto los establecimientos de comida usted cree que el personal está capacitado en el manejo y manipulación de alimentos

Andrés Silva.- He capacitado no pero si tienen pequeños conocimientos no que si le faltan este capacitarse para que ellos puedan manejar bien el producto bien los productos alimenticios si es necesario

Entrevistadora: Ahora cuanto establecimiento tienen en el registro de turismo y licencia de funcionamiento

Andrés Silva .-Ese dato no lo tengo en si por qué no lo manejo directamente pero ese dato lo puede dar más turismo

Entrevistadora:¿En alguna ocasión el Municipio ha organizado una feria gastronómica?

mmmm... No.

Entrevistadora: Alguna vez el Municipio ha entregado un aval para una feria gastronómica?

No... nooo creo.

Entrevistadora: El producto turístico de nuestro proyecto sería una feria gastronómica que resalte la comida típica del cantón ¿Cuál es su opinión acerca de este proyecto?

Andrés Silva.- mmmm.... Me parece mmmm... bien, excelente porque igual llamaríamos más las cuestiones turísticas y que podrían venir los turistas de otros cantones para poder ver el proyecto en fin

Entrevistadora: Que piensa Ud. Que le falta al personal para que pueda participar en el producto turístico?

Andrés Silva.- Capacitación por que no no manejan un buen este aseo a veces o una buena estrategia de plato como servir como servir el plato

Entrevistadora: El proyecto se realizaría dos veces al año esta Ud. De acuerdo con esta proyección

Andrés Silva.- A mí me parecería que hubiere sido tres porque tres porque somos tres parroquias aquí en el cantón hay tres parroquias en la cabecera cantonal, boliche y virgen de Fátima, sería una en cada cantón en cada parroquia.

Entrevistadora: ¿En qué lugar sugiere la ubicación de la misma siendo en este caso en la cabecera cantonal?

Andrés Silva.- En el céntrico en el parque central en las parroquias en todas partes céntricas.

Entrevistadora: Considera usted que el municipio estaría interesado en este proyecto.

Andrés Silva.- Viendo del ámbito turismo al municipio le beneficia bastante porque un eeh es competencia del municipio para que pueda el turismo generar también ingresos y todo.

Entrevistadora: El municipio cuenta con los recursos técnicos y logísticos para este evento.

Andrés Silva.- Eeh, si se coordina mmm si hay una coordinación este que sea bien si se puede coordinar y tener los requisitos que tengamos.

Entrevistadora: Muy bien muchas gracias muy amable.

ANEXO AÑ.

ENTREVISTA DE LOS MIEMBROS DEL GAD DEL CANTÓN YAGUACHI.

Nombre del Funcionario: José Mora

Cargo: Vice-alcalde

Entrevistadora: El objetivo de esta entrevista es para conocer la percepción la posibilidad de gestión aceptación y grado de colaboración que tendría sobre la propuesta y diseño de una feria gastronómica que beneficiaría su cantón

Entrevistadora: De nuestra entrevista sería ¿Cuál es su opinión, sobre el turismo en su cantón?

EeeH En el turismo en el cantón Yaguachi como todos los cantones deberían promocionarse turísticamente ya que eso da beneficio a los cantones al cantón y y a los mismos habitantes sería muy importante he tener acá ya un lugar más turístico para así llamar a todos los cantones provincias vecinas para que hagan turismo Yaguachi

Entrevistadora: ¿Qué atractivo sus servicios son los más visitados o consumidos por los turistas o visitantes según se perspectiva?.

Aquí los visitantes vienen por asunto de, de del tren que vienen dos horas ellos bajan del ferrocarril se van hasta la catedral asuntos turísticos a visitar de paso a san Jacinto de Yaguachi

Entrevistadora: Al hablar de gastronomía que platos típicos nos puede mencionar

Aquí los platos típicos son el yapingacho, la fritada, los bolones de verde hay un meloso que últimamente que están haciendo acá de gallareta que eso es algo novedoso eso nunca había antes eso acá y los key de los reyes muy conocido aquí

Platos típicos son yapingacho, fritada, bolones de verde, últimamente están haciendo el Caldo de Gallareta y eso es algo novedoso y los cake de reyes que es muy conocido en Yaguachi.

Entrevistadora: El personal de los establecimientos de comida están capacitados para la manipulación de los alimentos.

No están capacitados, yo creo que debe haber capacitación para ellos ya que debería haber uno de los mejores restaurantes aquí en ya guachi para atender a los turistas, ya que debemos mejorar muchísimo para eso pedimos ayudar a quien nos puedan ayudar para que nos den un seminario para ellos.

Entrevistadora: Cuántos establecimientos tiene en el registro de turismo y licencia de funcionamiento por parte del ministerio de turismo

Por parte del ministerio de turismo tenemos nosotros lo que es la obra que hemos hecho que es el Parque acuática es uno de los lugar reconocidos por el ministerio, también puede ser por contraloría de nuestra autoridad presupuesta, también tenemos complejo ecoturismo, tenemos cancha deportivas, cancha de futbol, laguna acuática, cancha de tenis.

Entrevistadora:¿En alguna ocasión el Municipio ha organizado una feria gastronómica?

No.

Entrevistadora: ¿Alguna vez el Municipio ha entregado un aval para una feria gastronómica?

No.



Entrevistadora: Con respecto al producto turístico que estamos elaborando lo cual es una feria gastronómica que resalta la comida típica del cantón ¿Cuál es su opinión de este proyecto?

El proyecto es muy bueno, deberían hacer como ahora que tenemos la oportunidad de las fiestas del mes de Agosto, que es una fiesta de turismo de devoción de las fiestas de Yaguachi deberían promocionar la parte gastronómica, no hacerlo una vez sino unas cuantas veces, Que en realidad impulsa a que la gente tendría algo de comentar a los turistas.

Entrevistadora: ¿Qué piensa usted que le falta al personal para que pueda participar dentro de la feria gastronómica?

Principalmente tiene que ser un amplio, tiene que ser higiénicamente preparado los alimentos y poner atractivos, llamativos del producto que se va a vender, porque ellos deberían de saber que van a vender, porque ellos deberían poner que incursa, que venden y la gente elijaría lo mejor.

Entrevistadora: El proyecto se desarrollaría 2 veces al año está usted de acuerdo con esta proyección.

El proyecto es muy bueno como para empezar, pero seria 1 vez al año para que este proyecto valla quedando y haciéndose una costumbre

Entrevistadora: Si se realizara el proyecto, ¿En qué lugar sugiere usted la ubicación del mismo?

Aquí la ubicación seria en la parte del centro x asunto de que aquí hay mucha venta de dulce, muchos comerciantes que tiene puesto de ropa y muchos artículos más, y ya está copado habría que buscar un lugar adecuado y amplio para poderse hacer.

Entrevistadora: ¿Qué idea nos recomendaría para poder realizar esta feria gastronómica?

Sería los días sábados, domingos ya que las gente salen por su trabajo diariamente y feriados

Entrevistadora: Considera usted que el municipio podría estar interesado en este proyecto.

Si, ya que están presto apoyar con lo que necesiten incluso el espacio físico o algún permiso que necesiten

Entrevistadora: El municipio cuenta con los recursos técnicos y logísticos para este evento.

Sí, creo que podemos darle un poco de seguridad con los guardias municipales, policías para que la gente esté segura.

ANEXO AO.**Formato de Entrevista para las operadoras turísticas**

Nombre: Srtas. Carla Correa y Elizabeth Cano

Entrevistadora: ¿Cuánto tiempo lleva como operadoras?

Tres años aproximadamente.

Entrevistadora: ¿Qué atractivos turísticos visitan los turistas?

Bueno... solo la iglesia es por el tiempo que tienen los turistas y al retornar vienen cansados.

Entrevistadora: ¿Duración de la visita en el cantón de los turistas?

mmm... aproximadamente 15 minutos

Entrevistadora: ¿Qué perfil de turistas que traen con ustedes?

Nacionales y extranjeros.

Entrevistadora: ¿Ustedes creen que la operadora que ustedes representan permitiera la visita a los turistas en la feria gastronómica?

mmm... si, siiiii...

Entrevistadora: ¿Los turistas permanecerían en la feria gastronómica?

Si.

Entrevistadora: ¿Permitieran consumir alimento siempre y cuando tenga estándares de consumo?

Si.

ANEXOS AP.



RUC: 0924969272001

Guayaquil 27 de agosto de 2015

Sres.

Presente.-

| CANT | DETALLE | VALOR UNITARIO | VALOR TOTAL |
|----------|--|----------------|-------------|
| 12 unid. | Fabricación, montaje y Desmontaje de 12 Stands para Feria Gastronómica. <ul style="list-style-type: none"> • Stands de 3x3m en Tubo cuadrado con techo y laterales de lona tolda hermética. Con velcro en las puntas para fácil instalación. • Letreros identificativos en vinil impreso a full color sobre Sintra de 3mm con ojajillos. • Lonas impresas a full color con ojajillos con imagen identificativa de cada stand. Medidas: 3x1.20m | \$ 450.00 | \$ 5400.00 |

Son: Seis mil cuarenta y ocho 00/100 dólares

| | |
|--------------|-------------------|
| SUBTOTAL | \$ 5400.00 |
| I.V.A. 12 % | \$ 648.00 |
| TOTAL | \$ 6048.00 |

Atentamente
Diana Drew
 ARTE PUBLICITARIO

Dirección: Esmeraldas 1422 E/ 10 de agosto y Clemente Ballén
 Telf: 2965357
 Email: artepublicitario-sa@hotmail.com-artepublicitaria.sa@gmail.com
 Guayaquil - Ecuador

ANEXOS AQ.



RUC: 0924969272001

Guayaquil, 27 de agosto de 2015

Señor:

Presente.

| CANT. | DETALLE | VALOR UNITARIO | VALOR TOTAL |
|---|---|----------------|-------------|
| Diseño e impresión de material POP para Feria gastronómica | | | |
| 200 unid. | • Afiches A3 Papel couché brillo de 257gr Impresión full color 1 lado No Barniz | \$ 0,80 | \$ 160,00 |
| 2000 unid. | • Variantes A3 Papel couché brillo de 113gr Impresión full color 2 lados No Barniz | \$ 0,03 | \$ 60,00 |
| 1000 unid. | • Trípticos A4 Papel couché brillo de 113gr Impresión full color 2 lados No Barniz | \$ 0,23 | \$ 230,00 |
| 2 unid. | • Roll up 8 de 0,80 x 2m | \$ 45,00 | \$ 90,00 |
| 1 unid. | • Pasa cables en lana impresa a full color con pines en los costados e instalación en B Trunfo, Miagro, El 26, Durán y en la Entrada de Lagunas. Medidas: 5 x 7m | \$ 50,00 | \$ 250,00 |

Somos Dedicados, honestos y rápidos. 800 100 010000

Atención en línea
Diana Deves
 ARTE PUBLICITARIO

| | |
|--------------|------------------|
| SUBTOTAL | \$ 790,00 |
| I.V.A. 12 % | \$ 94,80 |
| TOTAL | \$ 884,80 |

Dirección: Esmeraldas 1892 E / 10 de agosto y Cimiento Ballén
 Telf: 2565257
 Email: artepublicitario-sa@hotmail.com - artepublicitario-sa@gmail.com
 Guayaquil - Ecuador

ANEXOS AR.



RUC: 0924969272001

Guayaquil, 27 de agosto de 2015

Sres.

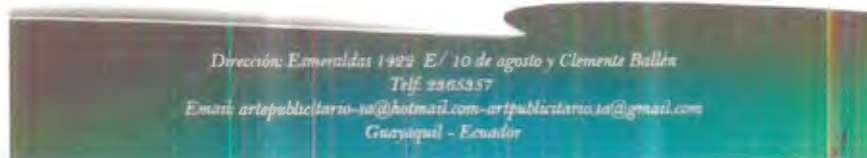
Presente,-

| CANT. | DETALLE | VALOR UNITARIO | VALOR TOTAL |
|---------|--|----------------|-------------|
| 1 unid. | Instalación y desinstalación de Sistema de sonido ambiental y Sistema Eléctrico y de iluminación. • Creación de puntos de 13 puntos de luz para stands. • Colocación de caja de socket de seguridad. • Instalación y desinstalación de reflectores ubicados en el perímetro del evento. • Instalación de Equipos de Sonido con bases de soporte. | \$ 450.00 | \$ 5400.00 |

Son: ~~Seis mil cuarenta y ocho 00/100 dólares~~

| | |
|------------|------------|
| SUBTOTAL | \$ 5400.00 |
| I.V.A. 12% | \$ 648.00 |
| TOTAL | \$ 6048.00 |


 Atentamente,
 Diana Drew
 ARTE PUBLICITARIO



ANEXOS AS.



RUC: 0924969272001

Guayaquil 27 de agosto de 2015

Sres.

Presente

| CANT | DETALLE | VALOR UNITARIO | VALOR TOTAL |
|----------|--|----------------|-------------|
| 12 unida | 12 de mandiles, gorros, cambetas estampadas), y manteles • Manteles en lona plástica estampada en un color con logo de la feria. • Gorros de cocina con logo estampado en cuatricromía tamaño standat • Camisetas en diferentes tallas estampadas en cuatricromía • Mandiles en tela con bolsillos delanteros estampados con logo en cuatricromía. | \$ 30,00 | \$ 360,00 |

Son: Cientos tres mil 100 dólares

| | |
|------------|-----------|
| SUBTOTAL | \$ 360,00 |
| I.V.A. 12% | \$ 43,20 |
| TOTAL | \$ 403,20 |

(Firma)
 Atentamente,
Diana Ordoñez
 ARTE PUBLICITARIO



ANEXOS AT.



Guayaquil, 27 de agosto de 2015

Sres.
Presente.-

Tengo el gusto de presentarle la siguiente cotización:

CONTRATACIÓN DE PRODUCTOS Y SERVICIOS COMUNICACIONALES:
Aviso Publicitario en Prensa

| | |
|--------------------|---|
| NÚMERO DE ANUNCIOS | 1 |
| MEDIO A PUBLICAR | DIARIO EL UNIVERSO |
| SECCIÓN | Vida y Estilo Pág. Entretenimiento. Hoja Derecha. |
| FORMATO | Doble columna. Color Dimensiones: 9 6x16.86cm |
| PUBLICACIÓN | Domingo 30 de Agosto |
| PLAZO DE EJECUCIÓN | 1 día. |

Sub total: \$ 750,00
IVA. 12%: \$ 90,00

Total: \$ 840,00

Son: Ochocientos cuarenta 00/100 dólares


Atentamente,
Msc. Maritza Karolls

ANEXOS AU.



Guayaquil, 27 de agosto de 2015

Sres.
Presente.-

Tengo el gusto de presentarte la siguiente cotización:

➤ CONTRATACIÓN DE PRODUCTOS Y SERVICIOS COMUNICACIONALES:

Creación de Fan Page promocional en Facebook. Incluye:

- Banner de Cabecera
- Elaboración de Viñetas Avanzadas
- Análisis de Comportamiento de Usuarios
- Micro-Publicidades
- Creación de 3 Banner para personalización
- Envío de Invitación vinculada promocionando su fan page empresarial a una base de datos de 300.000 contactos fuera de Facebook
- Seguimientos de contactos dentro del facebook
- Mapa de Ubicación de la Empresa

Sub total: \$ 500,00
IVA 12% \$ 60,00

Total: \$560,00S/n. Quinientos sesenta 00/100 dólares
Atentamente,
Msc. Maritza Karóls

ANEXOS AV.



Guayaquil, 27 de agosto de 2015

Sres.
Presente.-

Tengo el gusto de presentarte la siguiente cotización:

CONTRATACIÓN DE PRODUCTOS Y SERVICIOS COMUNICACIONALES:
Paquete de Cuñas y menciones

| | |
|--------------------|--|
| NÚMERO DE CUÑAS | 4 (De Lunes a Viernes) |
| MEDIO A TRANSMITIR | Radio Onda Positiva 94.1 FM |
| PROGRAMAS | Buenos Días (07H00 a 08H30) Camelia con Ritmo (08H00 - 12H00 a 13H00) Seguimos Pegados (14H30 a 15H30 - 18H00) |
| DIAS | 20 días laborables |
| PLAZO DE EJECUCIÓN | 1 MES. |

Sub total: \$ 1000,00
IVA. 12%: \$ 120,00

Total: \$1120,00

Son: Mil ciento veinte 00/100 dólares

Atentamente
Msc. Maritza Karolis

Bibliografía

- Andrade, C., Cañar, A. P., & Toranzos, A. (2007). *dspace-espól*. Recuperado el 05 de junio de 2015, de <https://www.dspace.espól.edu.ec/handle/123456789/10157>
- Definicion ABC. (2007). *Definicion ABC tu diccionario hecho fácil*. Recuperado el 05 de JUNIO de 2015, de <http://www.definicionabc.com/general/gastronomia.php>
- Dúrcal, A. d. (s.f.). *Ayuntamiento de Dúrcal*. Recuperado el 30 de 06 de 2015, de <http://www.adurcal.com/mancomunidad/viabilidad/25.htm>
- Garza, A. (01 de febrero de 2010). *Patrimonio Cultural IV*. Recuperado el 02 de 06 de 2015, de <http://patrimonioturisticoiv.blogspot.com/2010/02/concepto-y-clasificacion-de-patrimonio.html>
- Gutiérrez, J. A. (16 de junio de 2015). *Equipo Blog*. Recuperado el 30 de junio de 2015, de <http://equipotl.blogspot.com/2015/06/los-recursos-turisticos-naturaleza.html>
- Histórico, I. A. (s.f.). *Instituto Andaluz de Patrimonio Histórico*. Recuperado el 27 de 06 de 2015, de http://www.iaph.es/export/sites/default/galerias/patrimonio-cultural/documentos/gestion-informacion/que_es_patrimonio_cultural.pdf
- Jimeno, P. (26 al 30 de mayo de 2008). *Universidad de Barcelona*. Recuperado el 04 de junio de 2015, de <http://www.ub.edu/geocrit/-xcol/111.htm>
- Marín, A., & Gómez Fontanills, D. (17 de abril de 2012). *wikioei*. Recuperado el 4 de junio de 2015, de http://www.eoi.es/wiki/index.php/La_gesti%C3%B3n_del_valor_en_turismo_en_Turismo
- Mendoza, Raúl. (2014). *Una Visión Histórica San Jacinto de Yaguachi*. Guayaquil: publicación del programa de rescate.
- Mendoza, Raúl Sánchez. (2014). *Una Visión Histórica San Jacinto de Yaguachi*. Guayaquil: Publicación del Programa de Rescate.
- Mistura, G. (01 de octubre de 2011). *Blogspot*. Recuperado el 04 de junio de 2015, de <http://www.misturalima.blogspot.com/2011/10/marco-teorico-del-tema-de-investigacion.html#comment-form>
- Oliveira, S. (julio-septiembre de 2007). *Scielo*. Recuperado el 03 de junio de 2015, de http://www.scielo.org.ar/scielo.php?pid=S1851-17322007000300001&script=sci_arttext

- Oliveira, S. (junio de 2011). *Scielo*. Recuperado el 26 de septiembre de 2015, de Estudios y perspectivas e turismo:
http://www.scielo.org.ar/scielo.php?script=sci_arttext&pid=S1851-17322011000300012
- OMT. (2005-2007). *Entender el Turismo: Glosario básico*. Recuperado el 26 de 06 de 2015, de UNWTO- World Tourism Organization Network:
<http://media.unwto.org/es/content/entender-el-turismo-glosario-basico>
- Otero, A. (2000). *Conocitur.com*. Recuperado el 05 de junio de 2015, de
www.conocitur.com/archivos/turismo-y-ambiente/planificacion-y-manejo-de-atractivos-turisticos-culturales-vi-s-070316000407.pdf
- Romero, A. (29 de enero de 2015). *Tecno Hotel*. Recuperado el 03 de junio de 2015, de
<http://www.tecnohotelnews.com/2015/01/turismo-mice-elementos-y-destinos-mas-representativos-del-sector/>
- Slideshare. (s.f.). Recuperado el 26 de 06 de 2015, de
<http://es.slideshare.net/angelucmex/definicion-atractivos-naturales-3763186>
- Turismo, M. d. (29 de 12 de 2014). *Ley de Turismo*. Recuperado el 26 de 06 de 2015, de
<http://www.turismo.gob.ec/wp-content/uploads/2015/04/LEY-DE-TURISMO.pdf>
- UNESCO. (2012). *Texto de la Convención para la Salvaguardia del Patrimonio Cultural Inmaterial*. Recuperado el 02 de 06 de 2015, de
<http://www.unesco.org/culture/ich/index.php?lg=es&pg=00022>
- Valencia, A. J. (2004). *boletin-turistico.com*. Recuperado el 30 de 06 de 2015, de
<http://www.boletin-turistico.com/diccionarioturismo/Diccionario-1/I/INVENTARIO-TUR%C3%8DSTICO-242/>