



ESCUELA SUPERIOR POLITÉCNICA DEL LITORAL

FACULTAD DE INGENIERÍA MARÍTIMA Y CIENCIAS DEL MAR

LICENCIATURA EN TURISMO

**“ELABORACIÓN DEL INVENTARIO DE RECURSOS GASTRONÓMICOS
CON POTENCIAL TURÍSTICO DEL CANTÓN PUERTO LÓPEZ”**

TESIS DE GRADO

PREVIA LA OBTENCIÓN DEL TÍTULO DE:

LICENCIADO EN TURISMO

Presentada por:

Adriana Cadena

Ricardo Carrera Nicola

Ivanova Villavicencio

Guayaquil - Ecuador

2008



AGRADECIMIENTO

Agradecemos a todas aquellas personas que con su conocimiento aportaron a este trabajo, su colaboración y entrega hacen de este material una consulta importante para el entendimiento de nuestra gastronomía, misma que esperamos sea proyectada a nivel internacional, mención especial a nuestro tutor Master Milton Casanova, quien vale mencionar es un gran amigo y supo guiar a este grupo para conseguir su fin y hacer de este material algo especial

DEDICATORIA

Dedico este trabajo a mis padres Lcdo. Don Rosendo Ricardo Carrera Navarrete y Prof. Doña Clorinda Calides Nicola Cabanilla quienes han sido mi guía y ejemplo a seguir, seres a los cuales guardo el más profundo amor, cariño y respeto, a mis esposa Prof. Sara Inés Cedeño Bermudéz de Carrera quien ha sido mi motor y apoyo en todo momento y a quien le expreso mi amor incondicional y por último a mis hijos Katherine Mariciel y Ricardo Josué quienes son la inspiración diaria de mi vida y la razón de mis ganas de superarme día a día para ser su ejemplo a seguir.

Ricardo Carrera Nicola

DEDICATORIA

Dedico mi tesis a la memoria de mi abuelito Jacinto Olmedo Medina, quien siempre anhelo ver alcanzar mis metas, aunque el ya no esta acá conmigo, alla en el Cielo sé que se encuentra feliz y complacido de ver a su nieta concluir esta parte tan importante de su vida profesional.

A mi mamá Abogada Terese Medina, quien siempre me motiva a culminar las cosas pendientes y que me ha enseñado a ser perseverante en mis metas y sin su apoyo no habria podido terminar con mi Tesis de graduacion. A mi papá Abogado Leonardo Cadena, quien a lo largo de todos estos años de estudio me apoyo costeadando mi educación y me dio todas las herramientas necesarias para tener una excelente preparación académica, preparación que me ha servido para poder desarrollarme con éxito en mi carrera de Hoteleria.

Adriana Elizabeth Cadena Medina

DEDICATORIA

Dedico este trabajo a mis padres Sr. Víctor Hugo Villavicencio Correa y Sra. Gladis Granda Velepucha porque con su ejemplo y apoyo incondicional me han guiado en el sendero de la vida y a por sobre todas las cosas creer en mi misma.

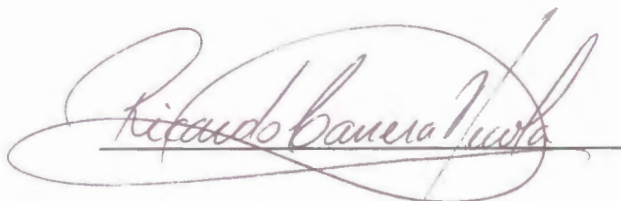
Sobre todo y muy especialmente a mi hijo Martín Emilio Mora Villavicencio por ser esa fortaleza que me llena de vida y me enorgullece cada día como ser humano.

A todos aquellos; tíos, tías, abuelos y a toda mi familia que aún presente y quizás silenciosamente no dejaron de creer en mi.

Ivanova Villavicencio Granda

DECLARACION EXPRESA

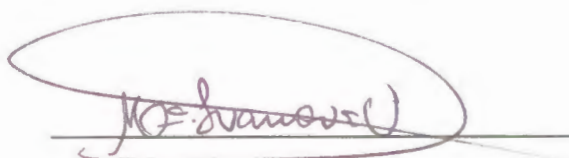
“La responsabilidad por los hechos, ideas y doctrinas expuestos en esta tesis, corresponden exclusivamente a su autor, y el patrimonio intelectual de la Tesis de Grado corresponde a la ESCUELA SUPERIOR POLITECNICA DEL LITORAL”.

A handwritten signature in dark ink, reading "Ricardo Carrera Nicola", is written over a horizontal line. The signature is stylized with large, flowing loops.

Ricardo Carrera Nicola

A handwritten signature in dark ink, reading "Adriana Cadena", is written over a horizontal line. The signature is written in a cursive style.

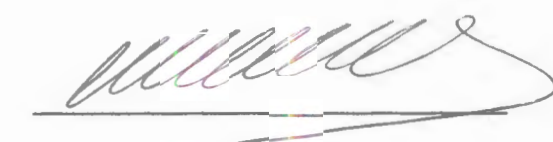
Adriana Cadena

A handwritten signature in dark ink, reading "Ivanova Villavicencio", is written over a horizontal line. The signature is written in a cursive style.

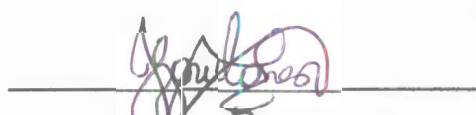
Ivanova Villavicencio



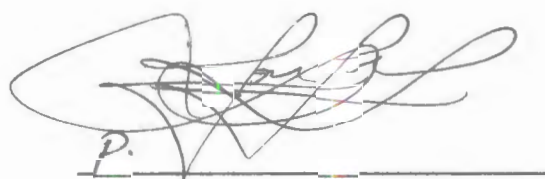
Presidente del Tribunal



Director de Tesis



Miembro Principal



Miembro Principal

RESUMEN

Realizar un inventario gastronómico del cantón Puerto López tiene un objetivo muy importante ya que permite destacar los principales platos típicos que se dan en esta zona impulsando de esta forma su potencial turístico interno. Mediante esta investigación se ha logrado establecer conceptos gastronómicos y las diferentes fichas de inventario que se han creado para esta investigación, así como conocer los principales aspectos geográficos, turísticos, culturales, las actividades económicas y las vías de acceso del cantón ayudando de esta forma a realzar su gastronomía haciéndolo más interesante al turista, recopilando toda esta información mediante técnicas de investigación como la entrevista, la observación, libros, periódicos, folletos e Internet. Para realizar el inventario se utilizaron fichas que permitieron recolectar información de sus platos, fiestas, productos y planta haciendo un diagnóstico para cada uno de ellos, enfocándose esencialmente en la ficha del plato, obteniendo como resultado conocer en detalle la forma de preparación y presentación del mismo y su valoración turística permitiendo de esta forma analizar y entender el porqué de la importancia de los platos que se detallaron en esta tesis.

ÍNDICE GENERAL

Página

Resumen

Índice general

Índice de figuras

Figura 1: Pirámide de alimentos. Fuente Enciclopedia Encarta 2006 12

Figura 2: Mapa turístico de Manabí. Fuente. Ministerio de Turismo del Ecuador 70

Figura 3. Mapa de distribución de as culturas Valdivia, Machalilla y Chorrera 72

Índice de fotografías

Foto 1. Venus de Valdivia: Museo del Banco Central del Ecuador en Bahía de Caraquez Fuente: Archivo fotográfico personal de Ricardo Carrera Nicola. 74

Foto 2: Botella con asa de estribo cultura Machalilla. Fuente Enciclopedia del Ecuador. Foto digitalizada 74

Foto 3: Vasijas de la cultura Chorrera fotos archivos personales Ricardo Carrera Nicola 76

Foto 4: Valva de concha Spondylus, foto archivo personal Ricardo Carrera Nicola 77

Foto 5: Ballena jorobada tomada entre Puerto López e Isla de la Plata Fuente: Archivo fotográfico personal Ricardo Carrera Nicola 83

Foto 6. Playa de Los Frailes, Parque Nacional Machalilla 84

Foto 7. Laguna azul, pozo azufrado en la comunidad Agua Blanca	85
Foto 8. Playa de Los Frailes, Parque Nacional Machalilla	86
Foto 9. Sendero El Rocio, Parque Nacional Machalilla	86
Foto 10. Isla de Salango, frente a la Parroquia Salango	87

Índice de tablas

Tabla 1. Necesidades diarias de calorías según la OMS	13
Tabla 2. Ficha de inventario de la Planta Turístico Gastronómica	30
Tabla 3. Ficha de Inventario de Productos	32
Tabla 4. Ficha de Inventario de platos	35
Tabla 5. Ficha de Inventario de Fiestas, Festivales y Mercados	37
Tabla 6. Codificación de cantones del Ecuador	48
Tabla 7. Actividades económicas del Cantón Puerto López	82
Tabla 8. Cooperativas de transportes terrestres hacia el Cantón Puerto López	89
Tabla 9. Teléfonos de contacto servicio de taxi moto en Cantón Puerto López	91
Tabla 10. Cuadro de horarios de aerolíneas hacia Manta, fuente año 2008 revista transport	91
Tabla 11. Cuadro de la demanda Turística del Cantón Puerto López 2005 – 2007	94
Tabla 12. Inventario de la Planta Turística Gastronómica del Cantón Puerto López	97
Tabla 13. Inventario de principales Productos Gastronómicos del Cantón Puerto López	101

Tabla 14. Productos gastronómicos complementarios	102
Tabla 15. Inventario de Platos locales del Cantón Puerto López	103
Tabla 16. Listado de código de platos	103
Tabla 17. Tendencia de la oferta gastronómica en el Cantón Puerto López	106
Tabla 18. Gráfico de la planta turística del cantón Puerto López	106

Introducción	1
Capítulo 1 MARCO TEÓRICO: GASTRONOMÍA UNA VÍA HACIA LA DIVERSIFICACIÓN TURÍSTICA	3
1.1 Introducción histórica de la Gastronomía	3
1.2 Funciones de la alimentación	8
1.3 Cultura gastronómica	15
1.4 Importancia de la gastronomía en la actividad Turística	21
1.5 Conceptualización del Inventario Gastronómico	26
1.6 Modelos de inventarios	27
1.7 Fichas de inventarios	28
<i>Ficha de inventario de la Planta Turística Gastronómica</i>	29
<i>Ficha de inventario de productos</i>	31
<i>Ficha de inventario de platos</i>	34
<i>Ficha de inventario de fiestas, festivales y mercados</i>	37

Capítulo 2 METODOLOGÍA Y PROCEDIMIENTOS	39
2.1 Objetivos	39
2.2 Metodología Aplicada	40
2.3 Técnicas utilizadas	41
2.4 Procedimientos de recolección de datos	42
Datos generales	47
Ficha de platos o recetas	49
Ficha de productos	59
Ficha de planta turística gastronómica	62
Ficha de fiestas, festivales y mercados	65
Capítulo 3 ASPECTOS GENERALES DEL DESTINO	67
3.1 Aspectos Geográficos	67
3.2 Antecedentes históricos	70
3.3 Aspectos culturales	72

Capítulo 4 ANÁLISIS DEL DESTINO	81
4.1 Actividades económicas de la zona	81
4.2 Principales atractivos turísticos	82
4.3 Accesibilidad	89
4.4 Actividades Turísticas	92
4.5 Análisis de la Demanda turística	94
4.6 Diagnóstico actual del destino	95
Capítulo 5 ELABORACIÓN DE UN INVENTARIO DE PRODUCTOS GASTRONÓMICOS DE LA ZONA CON POTENCIAL TURÍSTICO	96
5.1 Elaboración de un Inventario Gastronómico del destino: Planta, Productos y Platos locales	96
5.2 Análisis de la Planta Turística del sector: Establecimientos de Alimentos y Bebidas	105
5.3 Análisis de los productos inventariados y su valoración cultural	107

5.4 Diagnóstico general de los productos inventariados y su valoración turística	112
CONCLUSIONES	114
RECOMENDACIONES	116
ANEXOS	118
Anexo 1 Entrevista Sr. Alfredo Pincay Restaurante El delfín Mágico	119
Anexo 2. Entrevista a estudiante de Gastronomía en el Festival Gastronómico en Salango	122
Anexo 3. Entrevista a Pedro Ponce, Presidente de la Cámara de Turismo del Cantón Puerto López	123
Anexo 4. Entrevista a personas que trabaja en restaurante en cocina.	124
Anexo 5. Entrevista a los hijos de la propietaria del Pelicano	125
Anexo 6. Entrevista a los organizadores del Festival de la Balsa Manteño – Huancavilca	126
Anexo 7. Entrevista a Hugo Pincay Presidente de CEDESA.	128
Anexo 8. Entrevistas con los pobladores de la zona (pescadores)	129
Anexo 9. Encuesta para Inventario Gastronómico del Cantón Puerto López	132

Anexo 10. Fichas de Inventario de Platos	133
• Ceviche de Spondylus	134
• Spondylus en salsa de Maní	135
• Ceviche de Pescado	136
• Pescado Frito	137
• Pescado asado	138
• Pescado en Salsa de Maní	139
• Sopa de Pescado	140
• Ceviche de Camarón	141
• Camarón Apanado	142
• Camarón en Salsa de Maní	143
• Arroz con Camarón	144
• Sopa de Camarón	145
• Ceviche de Pulpo	146
• Pulpo en Salsa de Maní	147
• Arroz con pulpo	148
• Ceviche de calamar	149
• Calamar Apanado	150
• Calamar en Salsa de maní	151

• Arroz con calamar	152
• Ceviche de Concha	153
• Arroz con Concha	154
• Ceviche de Langosta	155
• Ceviche de Percebes	156
• Ceviche Mixto	157
• Arroz Mixto	158
• Ceviche Marinero	159
• Mariscos en maní	160
• Arroz marinero	161
• Sopa Marinera	162
• Langosta a la Plancha	163
• Langosta en maní	164

Anexo 11. Fichas de Inventario de Productos 165

• Ficha de Inventario de producto: Maní	166
• Ficha de Inventario de producto: Tomate	167
• Ficha de Inventario de producto: Plátano	168
• Ficha de Inventario de producto: Arroz	169

● Ficha de Inventario de producto: Limón	170
● Ficha de Inventario de producto: Cebolla Colorada	171
● Ficha de Inventario de producto: Pimiento	172
● Ficha de Inventario de producto: Camarón	173
● Ficha de Inventario de producto: Calamar	174
● Ficha de Inventario de producto: Pulpo	175
● Ficha de Inventario de producto: Langosta	176
● Ficha de Inventario de producto: Spondylus	177
● Ficha de Inventario de producto: Percebes	178
● Ficha de Inventario de producto: Concha	179
● Ficha de Inventario de producto: Dorado	180
● Ficha de Inventario de producto: Corvina	181
● Ficha de Inventario de producto: Atún	182

Anexo 12. Fichas de Inventario de la Planta Turística – Gastronómica	183
● Restaurante “Viña del Mar”	184
● Restaurante “Dolphin”	185
● Restaurante “Espuma del Mar”	186
● Restaurante “Carmita”	187

• Restaurante “Sol, Mar y Arena”	188
• Picantería “Rey de la Hoja”	189
• Restaurante “Flipper”	190
• Restaurante “Delfín Mágico”	191
• Restaurante “La Isla”	192
• Restaurante “Moby Dick”	193
• Restaurante “El Pelicano”	194
• Restaurante “Spondylus”	195
 Anexo 13. Fichas de Inventario de Fiestas, festivales y mercados	 196
• Festival Balsa Manteño – Huancavilca	197
 BIBLIOGRAFIA	 198

INTRODUCCIÓN

Objetivo General:

Elaborar un inventario gastronómico del cantón Puerto López para incorporarlo a futuros estudios en el desarrollo sostenible del sector aprovechando sus recursos y potenciales turísticos.

Objetivos específicos:

1. Definir el término “Patrimonio alimentario”.
2. Realizar el levantamiento de información para elaborar el inventario gastronómico del cantón Puerto López.
3. Realizar un análisis del inventario gastronómico y su beneficio al sector turístico.
4. Analizar los aspectos gastronómicos del Cantón Puerto López y su posibilidad de incorporarlo a la oferta turística.
5. Realizar un diagnóstico de la gastronomía del cantón Puerto López.

Justificación

El estudio planteado ayudará a conocer la gastronomía del cantón Puerto López, permitiendo así elaborar un inventario de los recursos gastronómicos del lugar y obtener información relevante sobre los platos existentes que serán útiles para darle valor adicional a la oferta turística de Puerto López, ayudando a la promoción del destino y sus atractivos impulsando un mayor desarrollo económico y turístico de la zona. La investigación es viable, pues dispone de los recursos necesarios para llevarla a cabo.

Hipótesis

Si se elabora un inventario del patrimonio gastronómico del cantón Puerto López se podría tener información para diversificar la oferta turística del mencionado sector.

Capítulo 1

MARCO TEÓRICO: GASTRONOMÍA UNA VÍA HACIA LA DIVERSIFICACIÓN TURÍSTICA

1.1 Introducción histórica de la Gastronomía

Antes de hablar propiamente sobre la Gastronomía hay que tener claro lo que significa esta palabra.

La gastronomía es definida por el diccionario de la Lengua Española como el conjunto de actividades y conocimientos relacionados con el arte de preparar una buena comida, o afición a la buena comida.

Lo que hoy se conoce como gastronomía se remonta a mucho tiempo atrás teniendo su origen en la conquista del fuego, este permitió la transformación de los alimentos y la preservación de los mismos gracias a la acción del humo y el calor.

La civilización occidental ha considerado a los griegos como los inventores de la gastronomía, ellos no veían a los alimentos solo como una necesidad de supervivencia, lo veían como un placer de la vida del cual degustaban en grandes banquetes, logrando equilibrar los excesos de la mesa con las obligaciones religiosas, dominaron la panadería, elaborando pan con harina de trigo, cebada o avena, mezclando la masa con miel, aceite o queso.

Otra cultura muy importante en el desarrollo de la gastronomía fueron los romanos, a medida que fueron creciendo en poder y territorio fueron incorporando a su cocina elementos exóticos y recetas que provenían de los confines del Mar Nostrum, tenían mucha predilección por las habas ya que consideraban que estaban relacionadas con las artes premonitorias, la naturalidad de la cocina griega contrastó con la de los romanos que en la época de los emperadores mostraron una predilección por la cocina con un sentido antinatural de los sabores, gustando de preparaciones sofisticadas y extravagantes.

Las invasiones bárbaras y la expansión del Islam lograron modificar radicalmente el arte culinario, con los árabes llegaron frutas originarias de China, estos tenían gran afición por los dulces de almendras, dátiles, alfeñiques retorcidos que acompañaban

de crema, la albahaca, las pechugas rebozadas en queso picante y las aves cocidas con mermelada, amantes de los aceites y del dulce, fueron ellos quienes introdujeron el cultivo de la caña de azúcar en el sur de España, de donde habría pasado a las islas Canarias y de allí a América.

En el mundo Medieval fueron los monjes de los monasterios quienes preservaron y desarrollaron las técnicas agrícolas y culinarias distinguiéndose por el uso de hierbas aromáticas en comidas, salsas y licores. En los grandes banquetes reales españoles se servían platos como brazuelo de cerdo, chorizo curado, perdices en su salsa entre otras delicias. Ya para la época del viaje de Cristóbal Colón, la cocina europea buscaba por necesidad y gusto nuevas maneras de guardar, conservar, mezclar y variar sus alimentos conocidos y es así que se produce la conquista del nuevo mundo.

La comida ecuatoriana es una mezcla de formulas desde los tiempos preincaicos, heredera de tradición indígena y mezcla de la cocina española durante la conquista, así surgió la cocina ecuatoriana, en un país que posee diversidad de ingredientes frescos y que se pueden encontrar en cualquier época del año ya que cuenta con diversidad de climas en sus cuatro regiones Costa, Sierra, Oriente e Insular, la cocina ecuatoriana se va definiendo por los productos que producen estas zonas y por el clima que hace propicia esta producción, factor fundamental que hace a esta comida distintas de las otras y que le otorga un amplio repertorio gastronómico.

En el Ecuador, los hallazgos arqueológicos demuestran que en época muy remota, tal vez 5000 años A.C., los primeros pobladores cultivaban la tierra y usaban sus frutos para alimentarse especialmente el maíz. Se plantaron aquí precisamente por que hallaron en esta tierra un medio generoso para su subsistencia.

Pero tal vez una de las razones que le da más autenticidad y realce a la gastronomía ecuatoriana, es la elaboración de exquisitos platos utilizando para su cocción cazuelas de barro, cántaros, piedras para moler, tiestos de asado, ralladores, utensilios que datan desde tiempos preincaicos.

Cada región tiene su propia expresión gastronómica, así tenemos que en base a tres productos el maíz, papas y porotos los antiguos moradores de los Andes construyeron una mesa admirable. Con el maíz lograban platos múltiples como por ejemplo tostado, mazamorras, tortillas etc. los choclos por su parte se cocinaban tiernos, algo duros para el choclo-mote o se molían para elaborar el chumal o humita, con la harina del germen se elaboraba excelente vinagre o chicha, las papas se comían cocidas, asadas, en puré o se servían de base para otros platos sabrosos como los locros; los porotos se cocinaban tiernos o maduros, en cuanto a lo que se refiere a carnes en esta zona esta provenía mayoritariamente de la caza, así tenemos venados, conejos, cuyes, patos, etc.

La vida y cocina indígena estaban reguladas por la naturaleza, por las estaciones climáticas y por los ritos a ellas vinculadas, normalmente era simple y dependía de la

caza o de la temporada de los frutos. La ocasión más fastuosa de la cocina indígena la daban las cosechas.

Al referirnos a la cocina de la costa, podemos encontrar variedad de platos, además de contar con el maíz, contaba con la yuca, el maní, el cacao, el coco, aves, carnes de animales salvajes y una variedad de frutas tropicales, pero lo mas impresionante de la gastronomía costeña es la variedad de mariscos que producen sus mares así podemos nombrar corvinas, lizas, pargos, dorados, langostas, camarones, ostras, conchas etc. La variedad de combinaciones gastronómicas que se elaboró con toda esta riqueza fue sorprendente, cazuelas de pescado y de mariscos con salsa picante de achiote y ají, pescado con coco, bollos, ceviches, etc.

Como se sabe no hay gastronomía posible sin aderezos y nuestra comida a través de los siglos se ha caracterizados por llevar una gama de condimentos que le da realce a su sabor así podemos nombrar ají, culantro, perejil, achiote, albahaca, etc. El ají fue el más noble condimento de la comida indígena, entero o molido, crudo o cocinado, solo o mezclado con otros condimentos fue el saborizante por antonomasia, el condimento clave de las grandes y pequeñas comidas aborígenes, al ají según los mitos se le atribuye propiedades afrodisíacas por provocar sensualidad por el supuesto ardor erótico que provoca su consumo, el ají también era considerado como moneda, otro tanto sucedía con las hojas de coca y la pepa de cacao.

La llegada de España a tierras americanas suscitó un encuentro de mundos diferentes con elementos propios y costumbres diversas, dio inicio al proceso de ajuste del modo de vivir indígena donde incluyó por supuesto la gastronomía. El aporte español a la cocina ecuatoriana fue de carácter doble, por una parte, trajo elementos y experiencias europeos y africanos, por otra permitió el intercambio de cosas y animales aborígenes hasta entonces de uso local y limitado, fue así que nos llegaron cerdos, reses y ovejas, ajos y cebollas etc.

Enriquecida con nuevos elementos, la cocina popular ecuatoriana pudo desarrollar sus propias tradiciones regionales, inventar nuevos platos, una de estas nuevas adquisiciones a la cocina ecuatoriana fue el popular chanco, el borrego, los pavos y las gallinas que mejoraron la dieta y reforzaron el arte culinario de cada región.

La comida ecuatoriana actual es el resultado de una rica tradición culinaria, en la que se combinan sustancias y costumbres de varios continentes y mezclada con el gusto popular de los ecuatorianos, han originado una cultura gastronómica auténtica. Hoy como ayer la cocina ecuatoriana sigue entusiasmando a propios y extraños por los detalles y mezclas de sabores que la hacen única a nivel mundial.

1.2 Funciones de la alimentación

La alimentación es una necesidad básica que el hombre debe satisfacer para poder vivir, esta función biológica es la que permite a los seres vivos incorporar sustancias conocidas como alimentos que se transforman en sus sistemas digestivos para brindar los nutrientes necesarios que permitan la subsistencia, producción de energía, reparación y desarrollo de tejidos.

La alimentación es tomar del exterior cosas comestibles y pasarlos por el aparato digestivo para que estos se transformen en sustancias nutritivas que permitan la subsistencia de un sujeto, en los seres humanos debe reunir las siguientes condiciones: Ser agradable a los sentidos, ser digerible, capaz de satisfacer las necesidades energéticas del organismo y finalmente contener suficientes proteínas, grasas, hidratos de carbono, sales minerales, agua y vitaminas en proporciones adecuadas entre cada una de ellas¹.

Las necesidades alimenticias o requerimientos nutricionales de los seres humanos varían de acuerdo a diversas condiciones, entre estas tenemos: edad, estilo de vida, región geográfica, clima, hábitos, costumbres, tipo de trabajo, recursos económicos e incluso religión.

¹ Guarderas, Carlos; Castro, Alfonso. Texto de Biología Moderna. Ecuador: Ministerio de Educación Pública, 1971.

Nuestros primeros aborígenes se alimentaban de lo que la naturaleza les brindaba, los frutos silvestres que recolectaba y los animales que capturaban tanto en el agua como en la tierra eran consumidos tal cual estos se presentaban, con el desarrollo de las armas, el descubrimiento del fuego y el desarrollo de los utensilios de cocina, los alimentos empiezan a ser procesados mediante la cocción primero sobre piedras y luego en cuencos o vasijas de barro, por lo que estos sufren transformaciones que los hicieron más digeribles y agradables al paladar

Aclarado lo anterior, hay que establecer los grupos principales en los que se dividen los productos alimenticios, así pues tenemos de acuerdo a su origen:

Animal: Leche, carnes, quesos, pescados, etc.

Vegetal: cereales, frutas, hortalizas, etc.

Mineral: agua, sal, salitre, etc.²

Si los clasificamos por su composición, tendríamos lo siguiente:

Glúcidos o hidratos de carbono son ricos en calorías aportando un 61%

Lípidos, grasas o aceites, altos contenidos de calorías aportando 27%

Prótidos o proteínas, se desdoblan en aminoácidos aportando 12% de calorías.

² Lower, E. Cocina para profesionales (hoteles – restaurantes – residencias). Madrid: Editorial Paraninfo, 1981.

Sales minerales

Vitaminas

Agua

Por su función los podemos clasificar de la siguiente manera:

Energéticos como los glúcidos y lípidos

Plásticos o formadores entre estos están las proteínas

Estimulantes cuyo abuso es perjudicial para el organismo (café, té, ají)

Lo importante de la alimentación es el equilibrio en la dieta de las personas, para diseñar una dieta balanceada se debe recordar que esta contenga elementos de los diferentes grupos de la pirámide de la alimentación, esta debe contener cantidades adecuadas de cada uno de los nutrientes que permita un correcto funcionamiento del organismo, dentro de la pirámide antes mencionada tenemos elementos del primer grupo que incluyen los cereales, en el segundo grupo están los vegetales, en el tercer grupo las frutas, el cuarto grupo están las carnes y alimentos secos y finalmente en el grupo cinco se ubican los lácteos, a continuación podemos observar la pirámide en mención.



Figura 1: Pirámide de alimentos. Fuente Enciclopedia Encarta 2006

Así pues se debe tener en consideración que la ración normal para un adulto debe contener de 70 a 80 gramos de grasa, de 80 a 90 gramos de albúmina y de 135 a 450 gramos de hidratos de carbono³, en esto la gastronomía juega un papel importante al utilizar sustancias que son consideradas alimenticias, las cuales permiten balancear las dietas humanas y transformar los alimentos, como dice Loewer (1981: 328) para «[...] favorecer el trabajo de la digestión, ablandando y enterneciendo las sustancias alimenticias por medio de la cocción, y enriqueciéndoles el sabor con la adición de condimentos sabiamente dosificados».

³ Lower, E. Cocina para profesionales (hoteles – restaurantes – residencias). Madrid: Editorial Paraninfo, 1981.

Se puede observar que la Organización Mundial de la Salud (OMS) preocupada por la alimentación de la población mundial ha sugerido una tabla donde se indica las necesidades diarias de calorías, esta tabla se muestra a continuación.

Tabla 1. Necesidades diarias de calorías según la OMS

Necesidades diarias de calorías según la OMS ⁴				
Varones				
Edad	Calorías	Proteínas	Calcio	Vitamina C
10 – 12	2.500	65 grs.	1.200	50 mg
13 – 15	2.800	75 grs.	1.300	55 mg
16 – 18	3.100	100 grs.	1.150	80 mg
Hasta 40	2.900			
Mujeres				
Edad	Calorías	Proteínas	Calcio	Vitamina C
10 – 12	2.200	61 grs.	1.100	40 mg
13 – 15	2.400	78 grs.	1.300	50 mg
16 – 18	2.300	75 grs.	1.000	70 mg
Hasta 40	2.000			

La Alimentación como fuente de nutrición y fuente orgánica, tiene un papel vital en la vida de los seres humanos, pero hoy en día el acto de alimentarse es una fuente de satisfacción, capaz de ofrecer diferentes matices de placer a los individuos ya que no solamente es el acto de comer por comer, también implica que el plato sea saboreado

⁴ Dietética y nutrición como alimentarnos para vivir saludablemente

con gusto y que las personas compartan el espacio y se interesen por relacionarse amigablemente unas con otras.

La familiaridad con el alimento provocan placeres, evocan emociones, recuerdos que acompañan al ser humano durante toda su vida. No se come solo por saciar una necesidad física, sino también por el placer que implica el degustar un buen plato y si al sabor de este plato lo rodea un ambiente agradable como música, la decoración y una buena compañía harán de ese momento una experiencia única para el individuo.

Es decir que el alimentarse en la actualidad ya no solo se lo hace en función de suplir una necesidad fisiológica, también conlleva a la satisfacción de otras necesidades de tipo social, ya que permite interactuar entre las personas sentadas en una misma mesa que puede ser en el ambiente privado de una casa, en un restaurante, en un lugar, en una calle siendo estos espacios propensos para el acercamiento entre los individuos.

La importancia de la amistad promueve que las personas que poseen afinidad se reúnan en un mismo sitio para celebrar alguna ocasión especial o simplemente el disfrutar de un momento agradable en compañía de otros. Comer entre amigos refuerza los lazos de amistad cuando se sale para comer juntos, la comida es una excusa para pasar un tiempo entretenido y ameno entre amigos o familiares.

1.3 Cultura gastronómica

La gastronomía ecuatoriana es parte de su identidad como pueblo, es una variedad de combinaciones que han resultado de la incorporación de distintos productos que se adaptaron a las condiciones del Ecuador, adquiriendo el sabor de esta rica y generosa tierra, de la cual resultó una gastronomía muy colorida y rica en combinación de sabores y texturas que hacen parte de su cultura e identifica lo que son, un país pluri-étnico y pluri-cultural.

Se entiende que es considerado como patrimonio cultural de un pueblo sus tradiciones, leyendas, refranes, bailes típicos, música y muchas manifestaciones que dan cuenta de la forma de ser de sus habitantes, por eso la forma de preparar y servir los alimentos forma parte de su cultura. La capacidad que tiene la comida para representar la identidad de un país determina que la gastronomía este incluida dentro del patrimonio cultural inmaterial.

La gastronomía al igual que las fiestas y las danzas contiene significados simbólicos que están referidos al comportamiento, pensamiento y a la expresión de los sentimientos y costumbres de los diferentes grupos culturales de un país.

Pero primero se debe tener claro lo que es patrimonio inmaterial o intangible, según la Convención para la Salvaguardia del Patrimonio Cultural Inmaterial,



“Se entiende por “patrimonio cultural inmaterial” los usos, representaciones, expresiones, conocimientos y técnicas junto con los instrumentos, objetos, artefactos y espacios culturales que les son inherentes - que las comunidades, los grupos y en algunos casos los individuos reconozcan como parte integrante de su patrimonio cultural. Este patrimonio cultural inmaterial, que se transmite de generación en generación, es recreado constantemente por las comunidades y grupos en función de su entorno, su interacción con la naturaleza y su historia, infundiéndoles un sentimiento de identidad...” (Convención para la Salvaguardia 2003).

Basándose en esta definición, se puede notar que la gastronomía típica del Ecuador es parte del patrimonio cultural inmaterial, puesto que se transmite de generación en generación, es parte de su expresión como pueblo que ha trascendido en el tiempo, se debe recordar que la gastronomía ecuatoriana es única ya que se elabora con productos y condimentos que solo se producen en esta tierra.

La comida típica del Ecuador contiene elementos que simbolizan, identifican y refuerzan la identidad colectiva, la comida es uno de los últimos aspectos que se pierde de la identidad cultural, los sabores, texturas olores y colores responden a esquemas de percepción asimilados a lo largo de los siglos en comarcas más o menos diferenciadas, donde la transmisión verbal de los secretos familiares de cocina y aprendizaje práctico han reforzado la tradición culinaria.

La gastronomía del Ecuador se caracteriza por su diversidad, es una cocina donde predomina la variedad de ingredientes, el Ecuador tiene acceso a tres diferentes tipos de recursos culinarios determinados por sus regiones geográficas, las tres principales regiones gastronómicas del Ecuador son: la gastronomía costeña, andina y

amazónica, la cocina gira en torno a estas tres fuentes de ingredientes, haciendo que las personas y las etnias de la zona puedan elaborar diversos platos.

También existen platos que son populares a nivel nacional como la guatita, arroz con menestra, ceviche, encebollado, seco de chivo, fritada, bolón de verde, entre otros.

Entre los platos netamente costeños tenemos los muchines de yuca, corviche, bandera, encocado, ceviche y muchos más que identifican a esta región.

En la región andina o Sierra se destaca la presencia de platos populares como el cuy, quimbolitos, tamales, hornado, entre otros. Como en la Costa, esta región ha desarrollado una extensa y diversa cultura gastronómica, que se puede subdividir de acuerdo a cada provincia.

En la región oriental o Amazónica se ve más uniformidad en la preparación de platos con la gastronomía serrana además se destaca la preparación de carnes como la guanta y otros animales de la selva, peces y plantas típicas de la región.

Al hacer referencia a la gastronomía de la Costa hay que reconocer que la gastronomía Manabita es una de la más populares en la región costera del Ecuador, muchos turistas acuden a las playas manabitas a deleitarse con el mar, los cebiches y el pescado frito pero desconocen la importancia que ha tenido aquí el maíz desde la época aborígen, en aquellos días se comía maíz con maní y guanta y eran artefactos

de uso diario las piedras de moler y las piedras de rallar, utensilios que continuaron vigentes hasta principios de este siglo.

En general el maíz manabita es amarillo y duro, a veces anaranjado. Por ello siempre se cocina un poco el maíz antes de rallarlo, no mucho para que no se desgrane y se deja medio enfriar, es una tradición, otra posibilidad es dejar en remojo al maizón durante la noche para ablandarlo.

Elemento esencial utilizado en la cocina manabita es el horno de tierra que usaban los indios. Era un hueco redondo cavado en el suelo, que lo llenaban de leña ardiente para introducir los alimentos y cubrirlo, técnica de cocción que aún se usa en los páramos del Ecuador. En algún momento alguien de la Costa tuvo la idea de armar un cuadro de madera lleno de barro para elevar el fogón a la altura de la cintura, pero el hueco central siguió funcionando como un horno en cuyo interior precalentado se ponían los envueltos o las tortillas. El verdadero cambio consistiría en curar una olla de arcilla y empotrarla allí. Dado que el horno fue una técnica conocida también en Centroamérica, pudo haber sido desarrollada aquí por los Caras que según la tradición llegaron en balsas a Bahía de Caráquez. Existe todavía un centro alfarero llamado Chade – voz Maya – que significa “aquí hay agua” donde elaboran las ollas de los hornos de arcilla donde se cocinan el majado, los bollos, el pescado, o las famosas tortitas de maíz.

La antigua comida manabita recurría a pocos ingredientes tales como cebolla verde y el cilantro, la canela, el clavo de olor, la nata y la enjundia o manteca de gallina muy utilizada en la sopa de plátano. Los corviches y las tortillas de maíz con chicharrón o con queso son platos propios del sur de Manabí, para suavizar la masa de las tortillas se mezcla manteca de vaca con manteca de chanco y se las adhiere a las paredes cóncavas del horno, el bollo trae la misma masa de corviche solo que envuelta en hoja de plátano antes de entrar también al horno. El horno también se lo usa para cocinar los bollos de maduro y los tambores de yuca majada y revuelta con miel, queso y un poquito de manteca. Con la yuca se preparan también budines, pasteles, la torta al horno, panes, galletas de almidón y el hornado, que lleva refrito, trocitos de tubérculo, maní molido, patitas de chanco y queda como cazuela.

Entre los pescadores, desde Manta al sur, se destaca por sus meritos gastronómicos el hornado de pescado. Para su preparación en Manta usan maní molido, en Jipijapa, Cayo, Puerto López, el maní graneado. Los nativos siguen usando las ollas de barro que meten dentro del horno criollo, donde arde aún un poquito de carbón. Cierran con ceniza alrededor, tapan la olla con la lata y dejan la brasa encima avivándola durante la noche.

En la cocina manabita poco inclinada a las ensaladas frescas, resalta la ensalada de papaya verde: pelan la fruta, hacen lascas delgadas y ponen naranja agria y sal para que se amortigüe un poco. La misma papaya sirve para preparar un dulce con los dejos ácidos. Además se elaboran vinos caseros, de grosella, de cereza y de ovo. Para

ello se lava bien la fruta y se guarda con buena cantidad de azúcar en un pomo sellado, que se entierra durante tres meses.

Entre Puerto Cayo y Salango, cuando no esta en veda se prepara el picante de langosta y también los langostinos y el pulpo. Sin embargo, el manjar mas prestigioso es el Spondylus, carne del crustáceo que se come desde tiempos aborígenes, mientras la hermosa concha era requerida por sus poderes mágicos para convocar a las lluvias desde aquí hasta el Perú, donde gozaba de alta demanda, por lo que se convirtió en moneda. Su concha trascendió lo netamente decorativo para convertirse en un objeto sagrado que viajaba de sur a norte y de norte a sur por las montañas frías hasta la selva por la costa y por el mar, a lo largo de toda Andino América y Meso América, también era llamada MULLU. Actualmente el Spondylus es parte de la gastronomía del Litoral Ecuatoriano. En Puerto López preparan el Spondylus de varias maneras, su carne es sabrosa y su concha decora los platos en los que se lo sirve, cocinan la pulpa al baño María ya fría se la pica en cuadritos y se le agrega el jugo del limón y los aderezos habituales del cebiche. Otras formas de prepararla son con salsa de maní, al ajillo y frito.

1.4 Importancia de la gastronomía en la actividad Turística

Al hablar de la gastronomía y de las diversas manifestaciones culturales, que como valor agregado forman parte del turismo, se puede observar que la gastronomía ofrece la posibilidad de desarrollar nuevas opciones turísticas que hagan más

agradable el destino, permitiendo así la construcción de nuevos productos turísticos resaltando el valor asociado entre la gastronomía y el turismo. Para muchos turistas uno de los atractivos fundamentales para viajar es poder degustar los platos típicos que tiene cada lugar, esto le da un valor agregado al destino. Es por eso importante entender el aporte que la gastronomía hace al desarrollo turístico de los pueblos.

La gastronomía puede ser usada como valor agregado a diversas manifestaciones culturales para potenciar el desarrollo turístico del conjunto de costumbres y hábitos que se suscriben dentro del entorno del lugar visitado por los turistas, se debe tener claro que la gastronomía propia de una zona es parte de una manifestación cultural del destino turístico y por ende los turistas podrán tener contacto o participar en las practicas culturales con el objeto de conocer más sobre las tradiciones del lugar, desde este punto de vista el turismo ayudaría al rescate de tradiciones ancestrales que también va a permitir profundizar en el arte culinario típico de la zona, lo cual le dará mayor realce a la visita del turista al destino.

Cada vez es más común ver turistas que no solo buscan placer en su viajes de vacaciones si no que también buscan conocer más del sitio que han elegido para vacacionar, el nuevo turista quiere una experiencia cultural y concede a la gastronomía del lugar de destino una singular importancia, el turista a través de la gastronomía propia del lugar desea incursionar en la cultura del lugar, esta tendencia se ve muy marcada sobre todo en lo que se conoce como turismo rural.

El turismo rural se basa en el desarrollo, el aprovechamiento y el disfrute de nuevos productos presentes en el mercado e íntimamente relacionados con el medio rural⁵. Esto implica también revivir tradiciones de tiempos antiguos que han sido transmitidas de generación en generación a través del tiempo y que son expresadas en la gastronomía, el trabajo y el folclore rural.

Pero se debe tener cuidado si lo que queremos es promocionar un destino usando la gastronomía para atraer mas turistas puesto que el turismo es una actividad ambivalente ya que puede aportar grandes beneficios en el ámbito socioeconómico y cultural, pero también puede contribuir a la degradación ambiental y a la perdida de la identidad local, ya que la actividad turística puede ocasionar impactos negativos. Por este motivo, debemos desarrollar un turismo sustentable.

“El desarrollo del turismo sustentable puede entenderse como aquel que toma en cuenta las necesidades actuales de los turistas y las regiones anfitrionas, al mismo tiempo que protege y acrecienta las oportunidades del futuro. El desarrollo turístico sustentable se visualiza como el que lleva al manejo de todos los recursos, de modo tal que se cumpla las necesidades económicas, sociales y estéticas manteniendo la integridad cultural, los procesos ecológicos esenciales, la diversidad biológica y los sistemas de soporte de la vida” (Carta sobre el Turismo Sustentable).

Si bien es cierto el turismo puede traer un gran impulso al desarrollo de la zona en el aspecto económico pero si no sabemos como manejarlo puede también acarrear consecuencias negativas. Uno de los procesos desencadenados por el turismo es el desplazamiento territorial de los pobladores de las comunidades del mundo rural y

⁵ Puig, Adela. Los nuevos negocios turísticos. Valletta Ediciones. Buenos Aires, 2006. Pág. 223

ocupadas en actividades agrícolas y ganaderas de menos escala sobre todo en los países en desarrollo que tienden a convertirse en mano de obra del sector de servicios y en concreto relacionadas con el turismo es decir que muchas veces dejan olvidadas sus tierras, cultivos, ganados por una actividad que les genera mas ingreso económico. El arribo a estas comunidades de Hoteles y de gran número de turistas inevitablemente va a trastocar los flujos y características de los alimentos en estas áreas, los cuales van a sufrir un impacto dolarizado en la compra y venta de dichos productos; se producirá entonces cambios en los patrones alimenticios locales y desequilibrios en la composición de la canasta básica de alimentos, además también se puede observar como la población local se reinserta en un nuevo mundo laboral turístico que los rodea bajo las nuevas condiciones de trabajo y esquemas salariales.

Al analizar la gastronomía de la zona o destino turístico debemos tener en cuenta que las comidas regionales constituyen una gran atracción para el turismo pero hay que ubicarla y no despojarla de su sentido original ya que la moda y equivocadas versiones de la gastronomía regional pretenden ofrecerlas como comida gourmet o cocinas elite envueltas en referentes simbólicos inventados por interpretes ajenos es decir que pierden su autenticidad, sazón y tradición.

El turista cuando viaja desea pasar las fronteras no solo territoriales y nacionales, también existen las fronteras culinarias que ofrecen los viajes, experiencias que todo turista desea experimentar y basados en esta premisa se presenta otro problema, si bien es cierto el probar nuevas preparaciones alimenticias generan toda una aventura para el turista. Debemos considerar que ellos no están acostumbrados a los

condimentos nuevos que presentan estos platos típicos; he aquí que los pobladores del destino visitado deben tomar en cuenta el bienestar del turista, los receptores deben manejar de una forma adecuada los alimentos, sobre todo con mucha higiene tanto en la limpieza de los productos como en el lugar de la respectiva preparación tanto cocina como utensilios que se usaran para la preparación, aunque en este punto el factor riesgo lo maneja el turista que es el que tiene el poder de decisión, es el turista el que selecciona lo que más le conviene para cubrir sus requerimientos alimenticios.

Es fundamental en el turismo tener en cuenta los requerimientos y necesidades de los turistas para tener una oferta variada y la gastronomía no es la excepción, así que se debe considerar ¿que alimentos son los más adecuados y solicitados? ¿Hacia donde se dirigen los gustos y las elecciones por grupos de origen, edades y sexo? ¿Cuáles son los alimentos reconocidos por los turistas como los de mayor riesgo? El ejemplo más claro en este caso el cuidado que tienen los turistas con el agua que beben.

La relación entre turismo y costumbres gastronómicas lejos de reducirse a solo ampliar la oferta gastronómica implica pensar en sistemas culinarios y valorar toda la cadena donde intervienen los distintos actores que participan en el turismo de manera que se logren identificar los puntos de tensión y de resistencia en los procesos y propuestas sustentables, si no lo hacemos así se pueden generar desequilibrios entre los turistas quienes tendrán asegurado su plato y el residente se alimentará con lo menos. La seguridad alimentaria en el turismo (para los turistas), si bien es una garantía por la que se debe velar lo es también la de los pobladores de las localidades

y regiones turísticas. El turismo visto desde esta perspectiva podrá comprenderse como una actividad que desencadena procesos complejos, nuevos conflictos, relaciones necesarias y un escenario donde los alimentos no son un asunto menor. Comer bien y sabroso es la meta para todos los implicados.

Si logramos enfocar bien el beneficio que tiene la gastronomía en relación al turismo podríamos llegar a divulgar nuestro arte culinario a nivel mundial consiguiendo con esto mostrar y promocionar nuestro país a través de ella, consiguiendo así un merecido reconocimiento internacional y lo que es más un constante ir y venir de turistas motivados por este valor agregado que ofrece nuestro país como destino turístico.

1.5 Conceptualización del Inventario Gastronómico

Al intentar establecer un concepto que explique lo que es inventario gastronómico se debe partir del significado de Inventario: “la relación detallada de los diferentes elementos que componen el patrimonio de una persona o empresa en un momento determinado”⁶.

El inventario debe proporcionar información que sirva para el desarrollo del turismo de manera técnica, permitiendo su evaluación y zonificación. Si las premisas anteriores indican que realizar un inventario es detallar los elementos que componen

⁶ Montaner, Jordi; Antich, Jordi; Arcarons, Ramón. Diccionario de Turismo. Madrid: Editorial Síntesis, 2003

el patrimonio, entonces el inventario gastronómico sería la recopilación de los productos (materia prima), conocimientos, técnicas y utensilios para la elaboración de los diferentes platos que conforman la gastronomía de un determinado pueblo o cultura dentro de un área determinada constituyéndose en parte de su patrimonio cultural inmaterial.

1.6 Modelos de inventarios

Para la elaboración del inventario gastronómico se ha recurrido a diferentes fuentes entre ellas se han escogido los modelos para la elaboración de inventarios turísticos y las metodologías utilizados por la OMT, MINTUR, ESPOL y UNESCO, que son las que más se adecuan al objeto de este estudio, se han extraído y adaptado la información de acuerdo a las necesidades con el objeto de unificar los criterios para el registro de información sobre los platos típicos de los diferentes cantones del Ecuador.

Se analizaron las siguientes fichas utilizadas por la UNESCO para inventariar la ciudad de Belén en Costa Rica:

- Registro de Grupos u Organizaciones dedicadas a la Conservación, Rescate y Producción Cultural.
- Registro del Patrimonio Documental.

- Registro de Patrimonio Intangible.

Otro modelo del que se ha consultado para la elaboración del presente trabajo es la “Ficha para el inventario de la Planta Turística”, elaborada por la Escuela de Turismo de la ESPOL, de la cual se ha utilizado la sección que corresponde a la categoría, tipo, subtipo y jerarquía para incorporarla a la de Inventario Gastronómico y obtener información más completa para el presente estudio.

En cuanto a la información de la OMT, se consultó la metodología para realizar inventarios y con esta información se completó los criterios que permitieron elaborar las Fichas de Inventario Gastronómico para aplicar al campo de nuestro estudio.

De la “Ficha para inventarios de atractivos turísticos del Ministerio de Turismo del Ecuador”, recopilamos información que amplió las fichas para adaptarlas a nuestras necesidades de información y completar nuestra metodología.

1.7 Fichas de inventarios

Con la información recolectada a partir de los modelos mencionados se han desarrollado cuatro fichas, la primera sección contiene datos generales que permiten introducir información como el nombre del Encuestador, código de ficha, fecha, provincia, cantón y parroquia del lugar de estudio, el procedimiento para el llenado de cada uno de los campos se puede observar en el anexo correspondiente, luego

tenemos datos específicos de cada una de las fichas las cuales se describen a continuación.

1. **Ficha de inventario de la planta Turístico Gastronómica**, esta permite analizar las facilidades con las que cuentan los cantones es decir, el conjunto de bienes y servicios que permiten a los visitantes degustar de la variedad gastronómica ofertada por dicha comunidad

Se encuentra dividida en las siguientes secciones

- Datos del establecimiento; como el nombre del establecimiento, propietario, dirección del local que permiten una ubicación más exacta del mismo, teléfono, email, contacto para eventuales reservaciones en caso de manejar este servicio, tiempo de funcionamiento, número de mesas y plazas con que cuenta.
- Tipo de local de acuerdo a sus características.
- Categorización del local de acuerdo a los estándares para evaluar los establecimientos.
- Información de la cantidad de personal que presta servicios y su formación académica.

- Menú de la oferta de platos con su respectiva codificación y precio de venta al público.
- Foto de la estructura o edificio donde se ubica el establecimiento.
- Observaciones que el encuestador aporta para ampliar aspectos no contemplados en la ficha.

Tabla 2. Ficha de inventario de la Planta Turístico Gastronómica

Datos generales					
Encuestador		Cód. Ficha		Fecha	
Provincia		Cantón		Parroquia	
1. Datos del establecimiento					
1.1 Nombre				1.3 Teléfono	
1.2 Dirección				1.6 E-mail	
1.7 Propietario				1.8 Contacto	
1.9 Tiempo de funcionamiento		1.12 nº de mesas		1.13 nº de plazas	
1.4 Tipo	1.11 Precio medio	1.10 servicios disponibles	Servicios básicos: agua, luz, servicios higiénicos		
Restaurante					
Cafetería		3. Menú disponible			
Bar		Nombre del plato	P.V.P.	Cód. de ficha I.G.	
Kiosco de comida					
Carreta					
1.5 Categoría					
Primera					
Segunda					
Tercera					
Cuarta					
2. Personal					

2.1 Número de empleados				
2.2 Formación				
Sin formación				
Primaria				
Secundaria				
Superior				
Otras				
Foto				
4. Observaciones				

2. **Ficha de inventario de Productos**, es decir materia prima con que se elaboran los diferentes platos típicos.

En esta se hace una descripción del producto considerando:

- Factores sociales y culturales, que informan de aspectos como la denominación y sus posibles variantes, categoría dentro de los alimentos, forma de obtención y reconocimiento cultural.

- Factores de procedencia, temporalidad y nutricionales, en esta sección se obtiene información del valor nutricional, procedencia y temporalidad del producto descrito.
- Factores sensoriales, de preservación y calidad, se analizan las características organolépticas, medidas de preservación y medidas de calidad.
- Iniciativa e innovación turística en torno al producto, permite constatar las iniciativas de promoción del producto a nivel turístico y su alcance como objeto de interés para los turistas.
- Comercialización, permite conocer el alcance de distribución y venta del producto y las vías de comercialización usadas para estos.
- Cooperación y difusión, se establece las vías de difusión, alcance, fuentes de información y tipos de cooperativas que realizan su comercialización en diferentes escenarios geográficos.

Tabla 3. Ficha de Inventario de Productos

Datos generales					
Encuestador		Cód. Ficha		Fecha	
Provincia		Cantón		Parroquia	
1. Descripción del producto					
1.1 Factores Sociales y Culturales (valorización social y cultural)					

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

	6.1 Iniciativas		6.2 Alcance	
	Visita guiada		Turismo Local	
	Demostración			
	Museística		Turismo Nacional	
	Degustación			
	Souvenir		Turismo Internacional	
	Otros			
	Fuentes de información			
	Observaciones			

3. **Ficha de inventario de platos**, una vez conocidos los productos que se producen y comercializan en la zona de estudio, se procede a investigar como son combinados, preparados y cocinados antes de ser puestos a la venta e ingresen a la oferta turística gastronómica de la comunidad.

Los campos de la descripción del plato contiene la siguiente información:

- Factores sociales y culturales que permite conocer la denominación y sus variantes, categoría, temporalidad, reconocimiento cultural, procedencia de la receta así como el tipo y procedencia de los ingredientes.
- Factores de elaboración y nutricionales, que permite evaluar el valor nutricional de su consumo, nivel de dificultad y tiempo de elaboración del plato.

- Difusión del plato para analizar su alcance, vías de difusión, formas de transmisión y uso comunal que se le da a la expresión.
- Comercialización, su alcance y las vías de comercialización del plato.
- Fuentes de información.
- Recetario que contiene los ingredientes, preparación, presentación y necesidad de utensilios especiales así como el número de porciones que rinden de acuerdo a la cantidad de ingredientes utilizados.

Tabla 4. Ficha de Inventario de platos

Datos generales													
Encuestador			Cód. Ficha			Fecha							
Provincia			Cantón			Parroquia							
1. Descripción del plato													
1.1 Factores Sociales y Culturales (valorización social y cultural)													
1.1.1 Denominación									1.1.2 Variación de denominación				
1.1.3 Categoría		1.1.7 Temporalidad		1.2 Factores de elaboración y nutricionales									
Alimento		Regular		1.2.1 Nivel de dificultad elaboración				1.2.2 Valor Nutricional de su consumo					
Bebida		Temporal		Muy bajo		Medio		Alto		Medio		Bajo	
Repostería		Especial		Bajo		Alto		1.2.3 Tiempo de elaboración en minutos					
				Regular		Muy Alto							
1.1.4 Reconocimiento cultural			3. Difusión										
Plenamente			3.1 Alcance				3.2 Vías de difusión				3.3 Formas de trasmisión		

4. **Ficha de inventario de Fiestas, Festivales y Mercados**, esta permite conocer las expresiones culturales de la comunidad y su relación con la gastronomía es decir, analizar los platos típicos de la zona de estudio y su relación con las celebraciones presentes en la población.

Dentro de los datos de la celebración se encuentran los siguientes aspectos a considerar.

- Datos de celebración, su denominación, emplazamiento, tipo, periodicidad, fecha de celebración, organizador, teléfono del organizador, servicios disponibles, contacto, instalaciones existentes, grupos participantes, variedad de los productos, motivación, descripción del programa, transmisión social de la celebración, transformación de la expresión cultural, sentido o uso comunal que se le da a la celebración.

Tabla 5. Ficha de Inventario de Fiestas, Festivales y Mercados

Datos generales					
Encuestador		Cód. Ficha		Fecha	
Provincia		Cantón		Parroquia	
1. Datos de la celebración					
1.1 Nombre					
1.2 Emplazamiento					
1.3 Tipo		1.4 Periodicidad	1.5 Fecha de celebración	1.6 Organizador	1.7 Teléfono
Mercado		Diario			
Festival Gastronómico		Semanal	1.8 Contacto	1.9 Servicios disponibles	
Festividad Local		Mensual			
Festividad Cantonal		Anual	1.10 Instalaciones existentes		



Festividad Nacional	Otro		
Foto	1.11 Grupos Participantes	Grupos vecinales	
		Grupos de acción local	
		Grupos de acción cantonal	
		Grupos de acción nacional	
	1.12 Variedad de los productos (mercados)	Productos agrícolas	
		Productos de la granja (animales)	
		Productos silvestres	
		Alimentos procesados	
		Degustación de platos	
		Otros productos alimenticios	
		Otros productos no alimenticios	
	1.15 Motivación		
1.13 Descripción del programa (festividades y festivales)	1.16 Transmisión social de la celebración		
	1.17 Transformación que ha tenido la expresión cultural en las últimas fechas		
4. Observaciones	1.14 Sentido o uso Comunal/Social que se le da a la celebración		

Capítulo 2

METODOLOGÍA Y PROCEDIMIENTOS

2.1 Objetivos

Objetivo General:

Elaborar un inventario gastronómico del cantón Puerto López para incorporarlo a futuros estudios en el desarrollo sostenible del sector aprovechando sus recursos y potenciales turísticos.

Objetivos específicos:

1. Definir el término “Patrimonio alimentario”.
2. Realizar el levantamiento de información para elaborar el inventario gastronómico del cantón Puerto López.

3. Realizar un análisis del inventario gastronómico y su beneficio al sector turístico.
4. Analizar los aspectos gastronómicos del Cantón Puerto López y su posibilidad de incorporarlo a la oferta turística.
5. Realizar un diagnóstico de la gastronomía del cantón Puerto López.

2.2 Metodología Aplicada

Para el proyecto que se esta desarrollando, se aplicaran diferentes métodos que permitan inventariar platos que sean única y exclusivamente parte de la gastronomía típica del lugar, que formen parte del patrimonio gastronómico de la zona basándose para esto en el valor cultural y folklórico de los platos, sea por su manera típica de prepararlos, por los tipos de utensilios que se usen para su preparación, es decir si estos son utensilios que se remontan a sus antepasados y que le den un valor agregado a la preparación o por que la elaboración de los platos hayan trascendido en el tiempo y se hallan transmitido de generación en generación para así basándose en estas premisas poder elaborar las fichas indicadas en el Capitulo 1 1.7 que se usaran en la investigación; para lo cual se utilizará la siguiente metodología:

- Realizar entrevistas a los pobladores de la zona para poder determinar cuales serían los platos más típicos.

- Realizar entrevistas a los dueños de los restaurantes para conocer que plato o platos tienen más demanda por los clientes.
- Realizar entrevistas a los clientes consumidores, sean estos locales, turistas nacionales o extranjeros para obtener su punto de vista con respecto a la preparación, sabor, presentación, nivel de aceptación de los platos y cual de todos, es el que tiene mayor demanda y ¿porqué gusta más?
- Levantar la información de las formas de preparación de los platos que nos permita identificar porque esta zona tiene este tipo de alimentación, a que se debe que la zona tengan la costumbre de elaborar ciertos platos que son propios del sector, como este tipo de platos típicos llamaría más la atención de los consumidores.
- Como punto final, se realizará un análisis de la información obtenida que permita efectuar la valoración correspondiente al plato en la manera de su preparación, en sus ingredientes, por su carácter típico y por el nivel de aceptación del mismo.

2.3 Técnicas utilizadas

Para obtener los resultados de los objetivos trazados, se utilizaran los modelos de fichas gastronómicas mencionados en el Capítulo 1 1.7.

- Ficha de Inventario del Producto.
- Ficha de Inventarios de Platos.
- Ficha de Inventario de Fiestas, Festivales y Mercados.
- Ficha de Inventario de la Planta Turística – Gastronómica.

Estas fichas se adjuntarán a la tesis que se está desarrollando. En dichas fichas se indicará el plato que está siendo evaluado, los ingredientes, lugar en el que se vende el plato y las fiestas, festivales y mercados en los cuales se oferte la comida típica de la zona.

También se adjuntarán entrevistas abiertas a los pobladores, propietarios de lugares de expendio de comida y consumidores que permitan saber de una manera cualitativa el grado de importancia y de aceptación de los platos inventariados.

2.4 Procedimientos de recolección de datos

En esta fase se selecciona tentativamente los atractivos gastronómicos del área de estudio y se procede a investigar sus características relevantes para tener mejores criterios al momento de realizar a la investigación final.

Esta fase es básicamente una investigación documental donde se busca información de publicaciones realizadas, estudios previos de otras disciplinas, programas de desarrollo comunitario, estudios previos de entidades públicas, privadas, ONG, internet y también mediante investigación in situ o trabajo de campo que consiste en la visita al lugar investigado para verificar la información sobre cada atractivo gastronómico.

Al tratarse de recursos de tipo cultural, deberá tenerse en cuenta los usos y costumbres de los residentes en cuanto a su alimentación, los diferentes platos y recetas, así como su consumo y su asociación con fechas o eventos relacionados al área de estudio. En este sentido y teniendo en cuenta la tipología de los datos a obtener, se debe optar por la investigación cualitativa mediante entrevistas, siguiendo una metodología adecuada y utilizando el tipo de entrevista adecuadas y que deben determinarse según los diferentes puntos o apartados correspondientes a las fichas de inventario.

Es recomendable dirigirse a las oficinas públicas que puedan dotar de información adicional, como Municipios y Consejos Cantonales, Gobernaciones, Casas Parroquiales, Asociaciones de Pequeños Productores, así como de informantes

locales, y tratar de entrevistar a los responsables, así como visitar los establecimientos y puntos de comercialización de atractivo gastronómico, del que se deberán tomar fotos.

De la información obtenida con el resultado de las entrevistas abiertas para la evaluación de los platos realizadas a los pobladores, a los dueños de los locales de venta de comida y por supuesto a los consumidores se podrá determinar cuales forman parte de la gastronomía típica de la zona los mismos que serán considerados para el desarrollo de la tesis para lo cual se tomará en cuenta factores como la preparación, cocción, forma de presentación del plato y nivel de aceptación.

Con la información de las fichas se puede obtener datos sobre el producto que se usa para la elaboración del plato, esta información se la obtiene de la Ficha de Inventario del Producto, se puede determinar la denominación del producto, categoría, formas de obtención del producto, si es ampliamente conocido o no, su valor nutricional, procedencia, su temporalidad, etc.

Con la ficha de inventarios de platos se obtendrá información referente al reconocimiento cultural, procedencia de la receta, tipo y procedencia de los ingredientes, comercialización del plato, nivel de dificultad de elaboración, formas de transmisión, utensilios especiales, forma de preparación del plato etc.

Con la ficha de inventario de fiestas, festivales y mercados se podrá determinar las fiestas propias de la zona estudiada, que tipo de celebración es y como estas fiestas están relacionadas a la comida típica del sector ya que es muy común en nuestro país que en toda celebración folklórica se prepare comida propia de la zona.

Con la ficha de inventario de la planta turística gastronómica se obtendrá datos del establecimiento como tipo, categoría, menú que ofrece y el precio de los platos que oferta.

Además, se podrá conocer los recursos con los que cuentan los dueños de los diferentes restaurantes a entrevistar, el área designada para la preparación, normas higiénicas utilizadas, el funcionamiento y sugerencias de los posibles clientes desde sus puntos de vista que permitan un mejoramiento de estos.

Elaborar un inventario gastronómico de Puerto López ayudará a tener claro lo que es un patrimonio gastronómico y como se puede usar a favor del desarrollo turístico de Puerto López, la idea es darle mayor impulso al turismo de la zona, desarrollando el inventario de platos típicos que le darán más realce al sitio y creará más expectativa a los turistas por conocer el lugar no solo por el atractivo turístico sino también para disfrutar de estos platos que para la mayoría de ellos serán nuevos e interesantes y que le darán un valor agregado al turismo de Puerto López.

Para tener mas claro, como se utilizaron estas fichas para la recolección de la información requerida para la elaboración del inventario a continuación se detalla la explicación para llenar las fichas.

Para proceder a la elaboración del inventario de atractivos gastronómicos se debe identificar claramente el tipo de atractivo gastronómico del que se trate, ya sea plato o receta, producto, planta o actos culturales y comerciales en torno a la alimentación propia del lugar. Cada tipo de atractivo será inventariado mediante una determinada ficha que refleje sus atributos y cualidades propias, así como su categoría, tipo y subtipo, al cual pertenece el atractivo a inventariar. Vale recalcar que la elaboración de estas fichas se lograron con la participación de los alumnos del “Seminario de Inventario Gastronómico” de los diferentes cantones del Ecuador, quienes en consenso y de común acuerdo lograron elaborar este material a través de las sugerencias presentadas por Ricardo Carrera Nicola y acogidas por MSC. José Forteza y demás profesores participantes del mismo.

La ficha de Inventario Gastronómico tiene diferentes celdas que deberán ser completadas adecuadamente, a continuación se explican los criterios más importantes a tener en consideración al realizar esta labor.

Hay cuatro categorías de atractivos gastronómicos: Platos y Recetas, Productos, Planta y Festividades y Mercados. Todas estas tienen sus tipos y atributos propios y por ello se inventarían en un determinado tipo de ficha.

Datos generales.- Son comunes para los 4 tipos de fichas, independientemente de si se trata de plato, producto, establecimiento (planta) o celebración (festividad, festival o mercado), dentro de estos datos generales se tienen:

- **Encuestador:** nombre de la persona que está completando la ficha.
- **Provincia:** Provincia en la que se localiza el recurso e inventariar.
- **Cantón:** Aquí se debe localizar geográficamente la población objeto de estudio, a fin de evitar cualquier confusión si hubiera que referirse a poblaciones cuyo nombre sea utilizado en diferentes provincias del País.
- **Parroquia:** Permite ubicar con mayor exactitud la población motivo de estudio.
- **Código de ficha:** Cada ficha se le proporcionará un determinado código para distinguirla. De acuerdo al consenso logrado durante el seminario que permitió la elaboración del presente trabajo se estableció la siguiente metodología para codificar:

- Inicialmente se utilizarán las siglas de la ficha, que será siempre **I** (inventario), **G** (gastronómico), ambas separadas por un punto.

- A continuación y separadas de las anteriores por un guión se utilizarán las siglas **PL** (si se trata de platos), **PR** (si se trata de productos), **PT** (si se trata de planta) y **FM** (si se trata de festividades y mercados).

- A continuación y separado por un guión, se identificará la población o sector objeto de estudio, utilizando para ello el código internacional, que suele utilizar 3 letras o siglas para identificar una población, en el caso de este estudio se ha utilizado la siguiente codificación de poblaciones. Así por ejemplo Puerto López sería **PTL**.

Tabla 6. Codificación de cantones del Ecuador

Codificación de cantones del Ecuador			
Playas	PLY	Yaguachi	YAG
Salinas	SAL	Jipijapa	JIP
Nobol	NOB	Samborondón	SMB
Naranjal	NAR	Manglaralto	MGA
Salitre	SLT	Puerto López	PTL
Bucay	BUC	Montecristi	MTC
Rocafuerte-Junín	RCJ	Guayaquil	GYE

- Finalmente y **separado** por un último guión, se colocarán 3 dígitos para enumerar la ficha, así por **ejemplo**, **el primer plato** a inventariar tendría como código **I. G. – PL – PTL – 001**.

- **Fecha:** Que indica cuando ha sido levantada la información.

Ficha de platos o recetas.- Se utiliza para identificar las diferentes manifestaciones gastronómicas donde se describe al plato, su **recetario**, **difusión**, **comercialización** y **fuentes de información**.

La primera es una descripción del plato en donde se valoraran los “Factores sociales y culturales” de la receta así tenemos:

- **Denominación:** Nombre del plato o receta a describir
- **Variación de denominación:** Si acaso el producto es conocido con otra denominación.
- **Categoría:** Tipo de alimento del que se trate (alimento, bebida o repostería).
Se ubicará una marca para reconocerlo.

- **Reconocimiento Cultural:** Este ítem se refiere al conocimiento que sobre esta receta existe por parte de la población teniendo los siguientes puntos.

- **Plenamente aceptado:** Cuando la mayor parte de la población lo reconoce como parte de su cultura y tradición y es de uso generalizado.
- **Reconocido mayoritariamente por la población:** Cuando un porcentaje muy significativo de la población lo reconoce como parte de su cultura y tradición y no es necesariamente de uso generalizado.
- **Reconocido minoritariamente por la población:** Cuando solo una parte de la población lo reconoce como parte de su cultura y tradición y no es de uso generalizado, normalmente las nuevas generaciones solo conocen de la expresión por sus padres.
- **En peligro de desaparición:** Cuando solo unos pocos reconocen la expresión como parte de su cultura y tradición y su uso se está perdiendo o se ha perdido completamente, básicamente es conocido por los mayores o ancianos de la población a través de las tradiciones orales y nunca o casi nunca se preparan.

- **Procedencia de la Receta:** Origen de la manera de preparar y los usos simbólicos que algunos ingredientes puedan tener, así como la manera en que esta ha sido transmitida a los receptores finales.
- **Tipo y procedencia de los ingredientes:** se tendrá en cuenta el tipo (natural o procesado) y el origen de los ingredientes (si se producen en la zona, en otras zonas del país o si estos son importados).
- **Temporalidad:** Se intenta establecer la frecuencia con la que se consume o se elabora el plato (regular, temporal o especial), es decir el uso de la expresión en el tiempo dentro de la comunidad, así se ha establecido los siguientes parámetros:
 - **Regular:** Cuando la expresión es utilizada de manera habitual o cotidiana.
 - **Temporal:** Cuando la expresión es utilizada durante cierta época del año en la que la producción de uno o más de sus componentes tiene mayor volumen o está fuera de periodos de veda.
 - **Especial:** Cuando la expresión es utilizada para ciertas fechas especiales o tiene un uso ritual.

A continuación se tiene los “factores de elaboración y nutricionales” en donde se evaluará lo que a continuación se describe:

- **Nivel de dificultad de elaboración:** Indica cuan complicada o minuciosa es la forma de elaboración de la receta, esta apreciación es siempre subjetiva al individuo. Aquí se estimará el nivel que den las respuestas a las preguntas de los entrevistados, como elaboradores o consumidores. Este factor debe ser en cualquier caso una visión media del total de entrevistados, utilizando el punto de percepción de la persona que elabora las fichas. El valor va desde muy bajo hasta muy alto, pasando por el bajo, regular, medio o alto.
- **Valor Nutricional del consumo:** La nutrición es un punto muy importante para determinar el valor del consumo de cualquier ingesta y por tanto del que un plato o producto pueda tener como recurso turístico, pues se trata de que el visitante disponga de una información clara de lo que se consume y como se ha de consumir. Aquí se estimará el valor nutricional de cada plato o receta, en base a cada uno de sus ingredientes que la componen.
- **Tiempo de elaboración:** se estimará el tiempo medio que se de como respuesta en las entrevistas a las personas que realizan la preparación de dichas recetas, y se debe considerar así mismo la percepción del entrevistador.

- **Recetario:** Se debe considerar la totalidad de información en torno a un plato o receta obtenida en el estudio de campo ya que esta puede presentar variantes en cuanto a la forma de elaboración, utensilios, tiempos y maneras de cocción, se trata de describir el plato o receta detalladamente reflejando los aspectos más sobresalientes de esta. La intención es que cualquier persona que tenga acceso a las fichas podrá conocer el proceso de elaboración exacto para la obtención de los mejores resultados. Hay que tener en cuenta que aunque no lo parezca, los turistas pueden ver en una receta un tipo de souvenir tan valioso como una artesanía o similar, pues puede ser una forma sencilla de revivir experiencias de la visita al destino, siendo en este caso experiencias culinarias y alimenticias y por tanto culturales.
- **Número de Porciones:** se estimará el número medio de porciones que se de como respuesta de los consumidores, por cada una de las veces que se elabora el plato y también los datos que se puedan obtener de otras fuentes (libro de la gastronomía ecuatoriana).
- **Ingredientes, preparación, presentación y uso de utensilios especiales:** En esta sección se va a describir los ingredientes que intervienen en la preparación, sus cantidades expresadas en gramos de ser posible, su modo de cocción y presentación, así como la utilización de cualquier utensilio especial requerido, tales como ollas de barro, cuencos, hojas de determinadas plantas, etc. que den un sabor o toque especial a la preparación. Se trata de la parte

más importante de la descripción de la receta. Se estimarán los ingredientes que se den mayoritariamente en las respuestas de los consumidores, así como su preparación y presentación. También se puede tener en cuenta los datos obtenidos por otras fuentes, como recetas encontradas en libros de cocina ecuatoriana. Si existieran muchas diferencias en las respuestas en cuanto a la forma de elaboración y presentación o ingredientes, se pueden detallar en el apartado final de observaciones, pues este será un dato a tener en cuenta para determinar los cambios de las recetas en un mismo entorno geográfico de no mucha extensión. La explicación de estos procesos será de la forma que determine el encuestador, de acuerdo a su percepción, pero en cualquier caso deberá reflejar las respuestas y observaciones obtenidas de la forma más clara y concisa posible.

En la sección correspondiente a la “difusión” de la receta se evalúa el nivel de conocimiento, formas de difusión así como la manera en que estas han llegado a otros grupos poblacionales fuera del entorno de la comunidad de estudio, esta sección se ha dividido como a continuación se indica:

- **Alcance:** Para conocer como se ha extendido en conocimiento de la receta dentro del ámbito geográfico de la comunidad investigada de esta manera se ha establecido los siguientes alcances:

- **Local:** cuando la expresión es reconocida dentro del área de influencia de la población (cocina local según OMT).
 - **Regional:** cuando la expresión es reconocida dentro de una o varias regiones sin abarcar todo el territorio del país (cocina regional según OMT).
 - **Nacional:** cuando la expresión es reconocida en todo el país (cocina nacional según la OMT).
 - **Internacional:** cuando la expresión es reconocida fuera del territorio nacional y está posicionada como un referente de la cultura del país (cocina internacional según OMT).
- **Vías de difusión:** Se analiza las formas en que la expresión ha llegado a lograr el alcance dentro de los distintas poblaciones o áreas geográficas, se han considerado los siguientes criterios:
 - **Mercado turístico:** cuando se utiliza la actividad turística y la integración en dicho mercado para difundir la cultura culinaria del lugar. Esto mediante cualquiera de las vías existentes.

- **Prensa local, regional y/ o nacional:** cuando se inserta o ha insertado la gastronomía del lugar, y en este caso el plato o receta que se trata en la ficha en cualquier medio de prensa escrita.
- **Boca a boca (vía cultural):** cuando la inserción y difusión del plato se hace simplemente mediante el boca a boca, que es la vía más accesible y corriente y por la que se pueden describir mejor ciertos aspectos de la cultura en general y de la gastronomía en particular.
- **Festival o festividad:** cuando se da a conocer la receta mediante cualquier fiesta o festividad, ya sea esta de tipo general o gastronómico.
- **Formas de transmisión:** indica como la expresión ha sido transmitida dentro de la comunidad hasta nuestros días.
 - **Familiar:** Si se la transmitido de padres a hijos, fruto de una tradición familiar.
 - **Boca a boca:** Si se ha transmitido en la calle, como un aspecto social más, entre vecinos, amigos, compañeros, etc.

- **Educación:** Si se ha transmitido en las escuelas, institutos o universidades, ya sea como parte de la formación adquirida o no.
- **Prensa escrita y libros de cocina:** Si se ha transmitido mediante libros de cocina, artículos de cultura o prensa, etc.
- **Televisión y radio:** Si se ha transmitido mediante programas de difusión cultural en la tv o radio o bien en programaciones de otro tipo en los que la cultura haya entrado de una u otra forma.
- **Uso comunal de la expresión:** se trata de detallar brevemente como influye la expresión gastronómica dentro de la comunidad y su influencia dentro de sus tradiciones.
- **Comercialización:** Se trata de las diferentes formas utilizadas para comercializar el plato o receta en cuestión si las hubiera.
 - **Alcance:** lo mismo que en el caso de la difusión.
 - **Vías de comercialización:** lo mismo que en el caso de la difusión, pero en este caso las opciones serán:

- **Restauración de la zona:** si el plato o receta se comercializa u ofrece en los restaurantes, bares y cafeterías de la zona, en cuyo caso en observaciones lo relacionaremos con aquellos establecimientos que se hayan inventariado y que lo ofrezcan en su menú. Ello mediante el código de las fichas que se refieran a dichos establecimientos.
- **Puestos pequeños y carretas de comidas:** si el plato o receta se comercializa u ofrece en los pequeños puestos de comidas o carretas de la zona. En este caso se hará lo mismo que en el anterior en observaciones.
- **Mercado local:** si el plato o receta se comercializa en algún mercado de la localidad o zona, ya sea este sólo de alimentos o de otro tipo. En este caso también se procederá a incluir en observaciones los mismos datos que en los dos casos anteriores.
- **Festival o festividad:** Si el plato o receta se comercializa en la zona con motivo de algún festival gastronómico o de otro tipo o alguna festividad, ya sea esta de tipo local, regional, nacional o internacional. En este caso también se procederá a incluir en observaciones los mismos datos que anteriormente.

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

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

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

- **Categorías:** Son los diferentes tipos de productos que se pueden inventariar y se marcará de acuerdo a los datos obtenidos.
- **Tipo:** Si lo hubiera, pues a veces pasa que de un mismo producto hay diferentes tipos. Por ejemplo el atún enlatado (en conserva), que presenta los tipos en agua, en aceite corriente o en aceite de oliva.

- **Subtipo:** Se trata de la variedad del producto, en el caso de que sea una fruta, verdura, grano, legumbre, etc. Si esta no se conociera o no fuera de una variedad en especial, simplemente se deja en blanco, lo mismo que el apartado anterior (tipo).
- **Forma de obtención:** Se refiere a la manera por la que se obtiene el producto ya sea por siembra, captura o procesamiento industrial, por lo que se ha considerado las siguientes:
 - **Cosechado / recolectado:** Este apartado contempla los productos de tipo vegetal y en algunos casos peces o mariscos que son cultivados como por ejemplo el camarón, la tilapia, las ostras, etc., en donde se analiza su proceso de obtención si a través de sistemas de cultivo o por simple recolección en la naturaleza, en el caso de sistemas de cultivo se debería considerar si estos son orgánicos, intensivos, semi-intensivos, etc.
 - **Capturado (caza o pesca):** Cuando un producto ha sido obtenido por captura, usando trampas o arma de fuego (conejo, venado, etc.), o de la pesca a través de sistemas de redes como los palangres (mariscos, camarón, atún, sardina, etc.).

- **Procesado:** Si el producto alimenticio en mención ha sido sometido a algún tipo de proceso artesanal o industrial, con el fin de obtener el producto final, entre estos procesos se puede mencionar el precocinado, salado, secado, ahumado, etc.
- **En conserva:** Cuando el producto se encuentra envasado, enlatado o en conserva y se le ha adicionado preservantes para que su conservación sea por un periodo mayor de tiempo que si este estuviera de manera natural.
- **Especie en crianza o estabulación:** se trata del caso de animales criados en granja o mediante pastoreo.
- **Características organolépticas:** son las características que definen al producto en cuanto a su color, olor y sabor.
- **Medidas de preservación:** Define si existen medidas de conservación, manipulación o tratamiento de la calidad de producto.
- **Medidas de calidad:** define la existencia de medidas que garanticen la calidad del producto.

- **Observaciones:** En este apartado se apuntará cualquier tipo de sugerencia o aclaración en cuanto al producto inventariado. Sobre todo se utilizará este espacio para citar algunos ejemplos de platos o recetas en las que se utilice dicho producto (animal o vegetal), que ya haya sido inventariado (en cuyo caso se citará el código de dichos platos) o bien simplemente no lo tengamos en consideración, al tratarse de productos de otras zonas cercanas.

Ficha de planta turística gastronómica, esta se utilizará para inventariar las facilidades turísticas en la que se ofrece los productos y platos previamente incluidos en el estudio. Se trata de tener una base de datos lo suficientemente amplia de la oferta gastronómica del lugar y que represente a la mayoría de establecimientos, o al menos intuya su perfil. Es necesario aclarar aquí que en ningún caso se intentará llevar a cabo un inventario pormenorizado de establecimientos, ni que tampoco se tendrán en consideración todos los aspectos que se deberían estudiar si de ese tipo de investigación se tratara.

En cualquier caso se tratará de establecimientos de comida típica y se observarán aspectos como:

Datos del establecimiento, entre los que podemos destacar:

- **Nombre del establecimiento,** el cual identifica y diferencia de los demás establecimientos dedicados a la misma actividad.

- **Dirección**, permite ubicar con mayor exactitud la localización del establecimiento dentro de la población.
- **Propietario**, identifica al dueño o responsable del establecimiento.
- **Tiempo de funcionamiento**, establece e informa cuanto tiempo ha permanecido abierto y la experiencia que el local puede tener en la atención a clientes.
- **Número de mesas**, esta casilla permite conocer la posible capacidad de atención al público, por cuanto el número de mesas no refleja la capacidad máxima de atención por parte de un establecimiento.
- **Número de plazas**, indica el número de sillas que tiene el establecimiento y su capacidad máxima de atención.
- **Precio medio**, permite establecer el gasto aproximado que realizaría el cliente en el establecimiento.
- **Servicios disponibles**, se refiere a facilidades adicionales que se pueden encontrar en el establecimiento como por ejemplo las baterías sanitarias.

- **Tipo de establecimiento**, establece una clasificación de la clase de establecimiento en la que se puede ubicar este para lo cual se ha considerado como restaurantes, cafeterías, bares, kioscos de comida o carretas.
- **Categoría**, donde se jerarquizan los establecimientos de acuerdo a los criterios usados por las entidades que los califican se han tomado como factores a estudiar u opciones a revisar, las que de por si se contemplan en el catastro del Guayas y Manabí. Aquí también se han añadido la tipología de kioscos y carretas de comida, debido al protagonismo cultural que se le intuye e importancia en cuanto a su oferta.
- **Personal**, Se considera el número de empleados acorde con la capacidad del establecimiento y su formación o preparación para desarrollar las actividades propias de su trabajo.
- **Menú disponible**, es la oferta del establecimiento elaborados a partir de recetas y productos que forman parte de su stock poniendo especial atención a su precio medio, existe una casilla para apuntar el código correspondiente a la ficha de platos según sea el caso.
- **Observaciones**, se podrán contemplar todos aquellos datos que tengamos como importantes y que no se han podido reflejar dentro de la ficha. Tal es el caso de los servicios complementarios que ofrece el establecimiento y en el

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

Para determinar el número total de establecimientos a inventariar, se deberá considerar la amplitud de la zona. En este sentido se puede consultar los censos o catastros y tratar de captar un perfil de la planta en cuanto a tipos y número de locales, con esta información se puede decidir posteriormente cual puede ser la muestra representativa para realizar este estudio. También se puede tomar en consideración otros factores obtenidos a través de las entrevistas, como sea su demanda entre el público objetivo al cual se ha entrevistado siendo el de mayor importancia para el estudio aquel que esté considerado turístico, y que por lo tanto esté dentro del mercado que nuestra investigación trata de estudiar.

Ficha de fiestas, festivales y mercados: Esta ficha trata de contemplar una de las opciones que tiene el mercado para potenciar y comercializar la oferta gastronómica, diversificando así su economía. Se trata de destacar las ferias, los festivales y los mercados como acontecimientos culturales (dentro de su entorno cultural local) y puntos de referencia de la cultura alimenticia del lugar.

En el caso de las fiestas y festividades, primero se debe establecer el tipo de evento al que se refiere, esto lo encontramos en la celda 1.3., trata de dar a conocer su sentido y de que forma estos acontecimientos se relacionan con la gastronomía local o son independientes de ellos, su temporalidad, además se considera la periodicidad de ocurrencia del evento tal cual se solicita en la celda 1.4., así mismo se debe establecer

la fecha de celebración de la misma, organizadores y contactos para conocer la época en que el evento es celebrado.

Se debe considerar que muchos eventos tienen un marcado carácter social, promocional y comercial, además su celebración supondrá que en esta localidad existe un abastecimiento mayor de determinados productos durante la celebración.

Es importante establecer dentro de la celebración a los grupos participantes y el rol que juegan dentro de estas así también la variedad de los productos ofertados en dicho evento.

Capítulo 3

ASPECTOS GENERALES DEL DESTINO

3.1 Aspectos Geográficos

Manabí limita al norte con la provincia de Esmeraldas, al este con las provincias de Pichincha, Guayas y Los Ríos, al sur con Santa Elena y al oeste con el Océano Pacífico. La superficie de esta provincia según datos del Mapa de Manabí es de 18.878,8⁷ kilómetros cuadrados y según el Consejo Provincial de Manabí es de 19.230⁸ kilómetros cuadrados. Su territorio se extiende hasta 0°20' de latitud norte y hasta 1°45' de latitud sur. En relación del meridiano de Greenwich está situada en el hemisferio occidental, en el 5 huso oeste, entre 79°20' y 80°56' de longitud oeste⁹.

⁷ Mapa Manabí editado diario El Universo, 2000.

⁸ Consejo Provincial de Manabí. Febrero del 2003.

⁹ Hidrovo, Tatiana. *En: Manabí: su ambiente natural. Manabí histórico: Del conocimiento a la comprensión*. Editorial Mar Abierto. Manta. Pág. 17

Tiene como cantones a Portoviejo, Bolívar (Calceta), Chone, El Carmen, Flavio Alfaro, Jipijapa, Junín, Manta, Montecristi, Olmedo, Paján, Pedernales, Pichincha, Puerto López, Rocafuerte, Santa Ana, Sucre (Bahía de Caráquez), Tosagua, 24 de Mayo, San Vicente, Jaramijó y Jama.

El cantón Puerto López tiene una extensión de 449 kilómetros cuadrados que, geográficamente están ubicadas en el extremo sur – oeste de la Provincia de Manabí, entre las coordenadas 1°10' y 1°40' de latitud sur y entre los 80°25' y 80°52' de longitud oeste ¹⁰, su población es de aproximadamente 16.796 habitantes. Limita al norte y al este con el cantón Jipijapa, al sur con la provincia de Santa Elena y al oeste con el Océano Pacífico.

Políticamente está conformada por la población de Puerto López, que se encuentra localizada en una ensenada de aproximadamente 2 kilómetros de largo, como cabecera cantonal ubicada en las coordenadas 1°33'12" S y 80°48'00" W (datos obtenidos por mediciones personales), y las parroquias rurales de Machalilla y Salango.

Dentro de la jurisdicción de este cantón tenemos también a las comunidades de: Ayampe, Las Tunas, Puerto Rico, La Ciénega, Agua Blanca, Buenavista, Río Plátano, San Vicente, Guale, San Isidro, Río Blanco, Río Chico, Matapalo y El Petal.

¹⁰ Plan estratégico para el desarrollo turístico del Cantón Puerto López 2002 - 2008

La geología del sector que ocupa este cantón pertenece al cretáceo siendo la vegetación natural del tipo xenofilia humboldtiana, el clima del sector según datos obtenidos a través del Instituto Geográfico Militar es **tropical sabana**, encontrándose en el área cuatro zonas de vida definidas: bosque espinoso tropical, bosque muy seco tropical, bosque pre-montano tropical y bosque húmedo¹¹.

El cantón está recorrido de sur a norte por la Cordillera Chongón – Colonche con alturas máximas de hasta 800 metros sobre el nivel del mar, está **influye** sobre las condiciones geográficas, climáticas e hidrográficas de la zona, en ella encontramos más de una docena de ríos que la atraviesan y entre los que podemos **mentonar** el río Ayampe con un caudal permanente y ríos como Puerto Rico, Punteras, La Curia, Salango entre otros cuyo caudal es intermitente.

Entre los accidentes geográficos que encontramos en la zona costera, de aproximadamente 50 kilómetros de largo, podemos mencionar a la isla Los Ahorcados, Punta La Cabezona, Punta El Barquito, Punta La Huaca, Isla Salango, Punta El Chuchón, Punta de Bálsamo, Islote El Viejo, Ensenada Los Frailes, Isla Sucre, Punta El Sombrerito, entre otros.

¹¹ Plan estratégico para el desarrollo turístico del Cantón Puerto López 2002 - 2008

3.2 Antecedentes históricos

La provincia de Manabí se creó el 25 de junio de 1.824 mediante la Ley de División Territorial de la Gran Colombia, siendo la actual provincia de Esmeraldas parte de su territorio hasta 1.847 cuando se separa gracias a la Ley Especial de Provincias Occidentales y ratificada en 1.861 al expedirse la Ley de División Territorial del Ecuador.

Puerto López, se constituye como cantón de la Provincia de Manabí, el 31 de Agosto de 1994, tras el esfuerzo de algunos habitantes de esta región, se creó el nuevo cantón Daniel López, denominado también Puerto López. Lo que hoy forma parte del territorio de Puerto López, fue habitado durante la época aborigen por los Valdivia y más tarde por los Mantas, dos de las culturas más importantes de la etapa prehispánica del Ecuador.

El desarrollo turístico fue una de las principales razones para que Puerto López sea elevado a la categoría de cantón, cuyo territorio era parroquia de Jipijapa desde el 16 de Enero de 1923. En 1989 se inició una serie de acciones que buscaban convertir al territorio en cantón de Manabí, dirigidas por la Asociación de Lópezes residentes en Guayaquil. El congreso Nacional aprobó la Ley de Creación de Puerto López como cantón el 3 de Agosto de 1994, y la misma tras recibir el ejécutese del Presidente de la República, de ese entonces Sixto Duran Ballén y fue publicada en el Registro Oficial el 31 de Agosto de ese mismo año.

El cantón lleva el nombre de Daniel López, gracias a la participación de un conocido filántropo e intelectual de principios de siglo, que honro el nombre del cantón Jipijapa.

La Parroquia rural de Salango fue creada como tal el 20 de agosto de 1996, Machalilla el 20 de marzo de 1878.

3.3 Aspectos culturales

La provincia de Manabí tiene influencia de las culturas del período formativo (3500 A.C. – 300 A.C.) Valdivia (4000 – 2000 A.C.), Machalilla (1800 – 1500 A.C.) y Chorrera (1500 – 500 A.C.). Se dedicaron, cada una en su periodo correspondiente, a la agricultura y pesca por eso fueron grandes comerciantes y navegantes.



Figura 3. Mapa de distribución de las culturas Valdivia, Machalilla y Chorrera

Desarrollaron además la alfarería y sobresalió mucho el trabajo artesanal de conchas, piedra, huesos, etc., así como la actividad textil. Restos arqueológicos encontrados en la Isla de La Plata indican que constituyó un lugar de adoración de los pueblos indígenas de este período, por esto al igual que Salango son considerados territorios sagrados por los habitantes de las comunas. La cerámica inicialmente fue sencilla y poco elaborada para con el tiempo alcanzar estética en la manufactura, recipientes y representaciones humanas; las cuales han constituido las primeras tradiciones figurativas de América.

La cultura Valdivia es la más característica de este período. Fue una sociedad pesquera sin agricultura. Crearon un alto grado de urbanismo, conformando casas alrededor de un centro ceremonial. Desarrollaban ceremonias para muertos, ritos religiosos (elementos funerarios con restos de huesos), practicaban la medicina natural y sentían un gran respeto por la mujer. Las figuras de barro recreaban su realidad, sexualidad, labores, mitos, dioses, etc., entre los objetos de barro tenemos ollas, cuencos, vasijas y las figuras con representaciones humanas.



Foto 1: Venus de Valdivia: Museo del Banco Central del Ecuador en Bahía de Caráquez. Fuente: Archivo fotográfico personal de Ricardo Carrera Nicola.

La cultura Machalilla es considerada la evolución de la cultura Valdivia. Se desarrolla al norte de la provincia del guayas. Se diferencia por un nivel de organización superior y producción cultural.



Foto 2: Botella con asa de estribo cultura Machalilla. Fuente Enciclopedia del Ecuador. Foto digitalizada

Entre los objetos de cerámica encontrados tenemos botellas con pico cilíndrico, vasijas y cántaros de barro a base de pasta más fina con paredes más delgadas, la superficie pulida y alisada y sobresale el negro sobre el blanco.

La cultura Chorrera se desarrolla al sur de Esmeraldas hasta el norte de El Oro. Por sus grandes dotes en la agricultura y pesca sobresalieron como comerciantes y navegantes. Esto permitió se generalice el uso las conchas *Spondylus* y perla como moneda que representaba un equivalente general. Su desarrollo comercial Salango, fue el centro de procesamiento de esta concha que era comercializada desde Esmeraldas hasta Tumbes en la costa y hacia el interior.

En este periodo la cerámica evolucionó y queda evidencia de esto en los trabajos especializados con pintura iridiscente y decoración negativa. Se destaca una mayor precisión en representaciones zoomorfas y fitomorfas, trabajos en concha *Spondylus* y representaciones marinas. Entre los objetos encontrados tenemos botella silbato, cuchillos de obsidiana, vasijas y vasos decorados y piedras de moler. Los principales centros poblados eran el Tusco actual Puerto López, Salango, Agua Blanca, Sercapéz actual Machalilla y Salaite. Con importante desarrollo urbano, agropecuaria, pesquero, naviero, comercial y cerámico.



Foto 3: Vasijas de la cultura Chorrera fotos archivos personales Ricardo Carrera Nicola

La Spondylus fue usada como ornamento de prestigio y se lo colocaba al sacerdote o shamán después de su muerte terrena, de hecho se le atribuye propiedades místicas tanto así que se la usaba para invocar a la lluvia, predicción de eventos futuros, cambios climáticos, cosechas, conservación de la cultura, etc. sin dejar de ser sagrada sirvió como objeto de intercambio, es decir una primitiva forma de moneda.

De la Spondylus se distinguían dos grupos la Spondylus Princeps, que era considerada sagrada, de hecho la extracción de la misma creó una casta de expertos quienes eran respetados por su labor gozando de grandes privilegios y alto nivel social, la extracción demandaba grandes esfuerzos y peligros por lo que estos pescadores

tenían una vida corta ya que sus cuerpos soportaban cambios de presión extremos al sumergirse para bucear a punta de pulmón y usando como peso rocas de gran tamaño que luego soltaban cuando tenían su preciosa carga.

Habita adherido a pequeñas rocas y corales, o sobre el fondo arenoso del sub litoral profundo, desde los 25 hasta los 60 metros bajo la superficie marina, generalmente en formar colonias mayores, la concha presenta ciertas calcificaciones en forma de espina entrelazadas entre sus valvas, los labios son de color rojo encarnado lo que hace considerarla según el Doctor Jorge Marcos, una vulva mítica y vedada,¹² por encontrarse a grandes profundidades era considerada entre otras razones como algo muy exótico.



Foto 4: Valva de concha Spondylus, foto archivo personal Ricardo Carrera Nicola

¹² Marcos, Jorge. Los 10.000 años del antiguo Ecuador. Banco Central del Ecuador

La *Spondylus Calcifer* cuyos labios son de color morado es la más común de las especies del Pacífico Oriental, es de muy fácil acceso y obtención, podía sustituir al *Princeps* para la manufacturación de cuentas y otros artefactos, pero casi nunca sirvió para efectos rituales, ya que cuando se necesitaban conchas enteras solamente se recurrió al *Spondylus Princeps*.

El tráfico del *Spondylus*, empieza desde épocas muy tempranas en el Formativo del Área Septentrional Andina (sur de Colombia, Ecuador y norte del Perú) (Lumbreras, 1979), América Central y Mesoamérica a tal extremo que a la llegada de los españoles, las sargas de una braza hechas de concha *Spondylus* fungían como moneda en Mesoamérica y posiblemente así lo fue también en el Área Andina antes de la expansión Inca (Landa 1941; Rostworowski de Diez Canseco 1970), esto generó un proceso histórico que permitiría desarrollar una tradición de mercaderes – navegantes en el área y que fue denominada por Jijón y Caamaño (1930) “Liga de mercaderes de la costa ecuatoriana”¹³ y un centro de redistribución en el sur andino ecuatoriano tipificado por Cerro Narrío (Collier y Murra 1943; Smith 1976), que llegó a través del tiempo a la creación del Señorío de los Cañaris.

Agua Blanca da testimonio de la cultura Manteño Huancavilca, cuenta con un museo arqueológico, creado en 1986 con piezas de cerámica y artefactos encontrados en esta comunidad que dan testimonio de la cultura Manteño y su modo de vida, el 12 de

¹³ Marcos, Jorge. Los 10.000 años del antiguo Ecuador. Guayaquil: Museo del Banco Central del Ecuador,

octubre de cada año se celebra la fiesta de la “Balsa Manteño” acompañado de ritos tradicionales. En la fecha de equinoccios y solsticios tenemos el rito propiciatorio del “Temascal”¹⁴ o sauna sagrado realizado 4 veces al año. Es importante resaltar que los habitantes de esta zona era considerados grandes navegantes, la navegación fue una parte muy importante en su sociedad que tuvo mayor desarrollo en la cultura Manteño – Huancavilca, sus montañas contaban con maderas para fabricación de canoas como el ceibo, cedro colorado, higuerón y muchos otros, esta artesanía naval es resaltada en el Festival de la Balsa Manteño celebrada en Salango y Agua Blanca.

Las balsas Manteño Huancavilca eran básicamente troncos largos de madera amarrados unos con otros, estructura de cubierta, cabina, cocina, palos y velamen con gran capacidad de carga y tripulación de hombres con sus mujeres e hijos, era un concepto náutico diferente de una canoa porque no tiene casco que desplaza agua en volumen, no tiene quilla sino que flotan como una armadía y su falta de quilla se sustituye con el uso de guaras, las velas permiten orzar eficientemente trabajando en vientos contrarios con mayor suceso que los barcos de quilla ya que estas balsas no derivan mucho su curso establecido, esta ventaja deviene de que usan un método distinto al timón para guiar su curso, tomando el viento de cuadra, orzando o con el viento de popa haciendo los virajes necesarios y de esta manera mantener el rumbo necesario.

¹⁴ Temascal: Baño ritual realizado con hierbas especiales y piedras calientes donde se esparce agua para producir vapor dentro de una cabaña de pocas dimensiones.

Los timones múltiples de invento Manteño – Huancavilca y que causaron mucha admiración a los oficiales navales de la marina española, estos consistían en tablas de tres a cuatro yardas de largo y media yarda de ancho llamadas guaras, se colocan verticalmente entre los palos que forman la balsa, tanto en la proa como en la popa de la embarcación, y al hundir algunas de ellas en el agua y alzar las otras cambian de rumbo¹⁵.

Eran balsas con las cuales se hacían los grandes viajes oceánicos, eran buques de cabotaje de tráfico comercial a lo largo de la costa pacifica desde Perú y Chile hasta Mesoamérica.

¹⁵ La navegación las balsas pag 48

Capítulo 4

ANÁLISIS DEL DESTINO

4.1 Actividades económicas de la zona

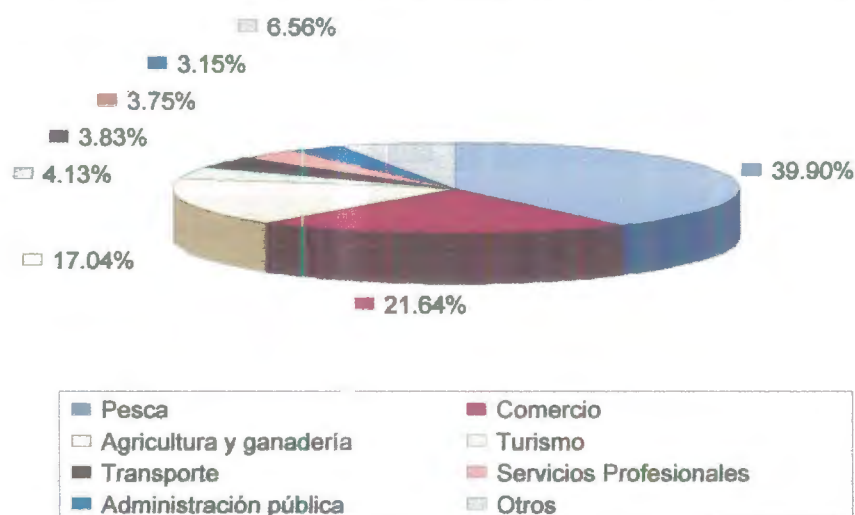
El cantón Puerto López tiene como actividades principales a la pesca y afines a la misma, el comercio y el turismo, este último esta desarrollándose con gran éxito hasta el momento, según datos del “Plan de Desarrollo Estratégico Participativo del Cantón Puerto López”, emitidos en el año 2000, la población económicamente activa por rama de actividad económica está dividida de las siguiente manera:

Pesca	39,9 %
Comercio	21,64 %
Agricultura y ganadería	17,04 %
Turismo	4,13 %
Transporte	3,83 %

Servicios Profesionales	3,75 %
Administración pública	3,15 %
Otros	6,56 %
Total	100 %

Tabla 7. Actividades económicas del Cantón Puerto López

ACTIVIDADES ECONÓMICAS DEL CANTÓN PUERTO LÓPEZ



Como podemos observar el mayor porcentaje de la Población Económicamente Activa se ocupa básicamente en la pesca artesanal e industrial con una flota observable en las poblaciones de Puerto López, Machalilla y Salango, en esta última podemos encontrar una fábrica de procesamiento de pescado.

En cuanto a la planta turística, como se puede observar, ocupa solamente al 4,13 % de la Población Económicamente Activa.



ACTOR BIBLIOTECA

4.2 Principales atractivos turísticos

El cantón Puerto López esta rodeada de varios atractivos de interés turístico, siendo el mayor de ellos la **observación de ballenas jorobadas** (*Megaptera novaeangliae*)¹⁶. Debido al frío de la Antártica y los depredadores como los tiburones y las orcas, las jorobadas emigran a sitios de aguas más templadas y seguras ya que las crías nacen con una capa de grasa delgada impidiéndoles sobrevivir en aguas tan frías. Por esto, las jorobadas nos visitan cada año de junio a septiembre, tiene una sola cría y el periodo de gestación es de 1.5 meses. Las crías miden 4.5 metros y la lactancia es de 6 a 10 meses. Por ello, podemos decir que las jorobadas son de nacionalidad ecuatoriana. Por este motivo, en el Parque Nacional Machalilla se creó un “Festival Internacional de apertura de Temporada de Observación de Ballenas Jorobadas” para promover el turismo nacional e Internacional.



Foto 5. Ballena jorobada tomada entre Puerto López e Isla de la Plata. Fuente archivo fotográfico personal Ricardo Carrera Nicola

¹⁶ Megaptera significa alas grandes y novaeangliae significa de Nueva Inglaterra

La Playa de los Frailes.- a 30 minutos de Ayampe. Se le otorgo este nombre, según cuenta la tradición, era abundante en este sector un árbol llamado Sebastián cuya silueta divisada de lejos asemejaba a personas encapuchadas. Este sector es muy conocido por sus playas con altos acantilados, playas de arena eterna y rocas a la que se llega atravesando un hermoso bosque seco tropical con flora y fauna típica de la zona. Compuesta por: Playa Negra, Tortuguita, Cabuya, Bálsamo 1 y Bálsamo 2.



Foto 6. Playa de Los Frailes, Parque Nacional Machalilla

También encontramos a la comunidad de **Agua Blanca** conocida por el museo in situ que es administrado por la misma población siendo el beneficio y trabajo repartido de manera equitativa entre ellos. Como complemento cuenta con un conjunto de templos, plazas y viviendas propias de la cultura Manteño, junto al río Buena Vista. Cuenta con un pozo azufrado conocido como la Laguna Azul, considerado un regalo de los dioses por sus efectos curativos y rejuvenecedores (el azufre previene molestias de artritis y reumatismo) y el bosque secundario.



Foto 7. Laguna azul, pozo azufrado en la comunidad Agua Blanca

Parque Nacional Machalilla (PNM).- Compuesto por las Isla Salango y de La Plata, varias Islas menores e Islotes pintorescos. Tiene influencia de la Cordillera Costera Chongón – Colonche y la corriente fría del Niño y la cálida de Panamá, presenciando lluvias en este sector de la Ruta del Sol. En su parte baja existe el único bosque seco tropical de América del Sur con flora única adaptada a la escasez del agua como el ceibo, el algarrobo y el barbasco. Encontramos además, aves de costa como fragatas, albatros y especies de piqueros. En la parte alta tenemos especies típicas de bosque húmedo tropical, una avifauna muy rica y mamíferos como el mono aullador negro. El Parque constituye un verdadero museo natural de la historia precolombina del Ecuador. Se ha encontrado vestigios de la cultura Valdivia, con esto se ha comprobado que constituye un imponente centro de comercio a nivel regional.



Foto 8. Playa de Los Frailes, Parque Nacional Machalilla

Sendero El Rocío.- ubicado dentro del PNM, es un sendero compuesto de 2 km de longitud, donde los mismos moradores del sector se han capacitado para ser guías naturalistas nativos.



Foto 9. Sendero El Rocío, Parque Nacional Machalilla

Salango.- con 4 km de playa, ubicada 5 km de Puerto López al sur de Manabí, encontramos la pequeña población de Salango, con una playa de arena blanca y formaciones rocosas. Frente a esta playa encontramos la Isla del mismo nombre, posee un centro de rescate de animales que han permanecido en cautiverio.



Foto 10. Isla de Salango, frente a la Parroquia Salango

Otra de las características de este cantón es la venta de artesanías elaboradas en diferentes materiales como la Spondylus de la que hacen mullos y collares, también los adornos hechos en madreperla, trabajos en caracolas, tagua, madera, caña guadua, balsa, paja toquilla y otros que se convierten en fuentes de ingresos para la población y gran atractivo para los visitantes de este cantón.

Finalmente se destacan las festividades que se celebran en este cantón, siendo las principales las siguientes:

1. Fiestas de parroquialización que se celebran en las fechas anteriormente mencionadas en el capítulo 3.

2. Temporada playera que se inicia con el Carnaval y termina con la Semana Santa.
3. Festival de las Ballenas Jorobadas que se realiza entre el 23 y 25 de junio de cada año dando paso a la estación de observación de estos cetáceos que va desde junio a septiembre.
4. Fiesta religiosa de San Pedro y San Pablo empezando la celebración el 25 de junio y terminando con la procesión en el mar el 29 de junio.
5. Festival de Ayampe que se celebra del 9 al 11 de agosto.
6. Fiesta de la Virgen de La Merced el 24 de septiembre.
7. Festival de la Balsa Manteño que se celebra el 12 de octubre en Agua Blanca, Machalilla y Salango donde se culmina con un festival gastronómico.
8. Fiestas patronales de la Virgen de Monserrate el 20 y 21 de noviembre.
9. Fiestas Patronales de la Virgen María de la Inmaculada Concepción que se celebran del 6 al 8 de diciembre.

El cantón Puerto López esta rodeada de varios atractivos de interés turístico, siendo el mayor de ellos la observación de ballenas jorobadas (*Megaptera novaeangliae*)¹⁷, que se da entre los meses de junio a octubre.

También encontramos a la comunidad de Agua Blanca conocida por el museo in situ que es administrado por la misma población siendo el beneficio y trabajo repartido de manera equitativa entre ellos.

¹⁷ *Megaptera* significa alas grandes y *novaeangliae* significa de Nueva Inglaterra

Otra de las característica de este cantón es la venta de artesanías elaboradas en diferentes materiales como la spondylus de la que hacen muyus y collares, también los adornos hechos en madreperla, trabajos en caracolas, tagua, madera, caña guadua, balsa, paja toquilla y otros que se convierten en fuentes de ingresos para la población y gran atractivo para los visitantes de este cantón.

4.3 Accesibilidad

Si se parte desde Guayaquil y se toma la marginal de la Costa, conocida como la “Ruta del Sol” se va a recorrer 192 km. aproximadamente. Tomando la ruta Guayaquil - Jipijapa - Puerto López, se recorrerá 183 km., el tiempo de recorrido para llegar dependerá en gran parte del estado de las vías, actualmente toma alrededor de cuatro horas para arribar a este cantón recordando que el sistema vial manabita se encuentra en mal estado a la fecha de este estudio.

Dentro de las cooperativas terrestres que ofrecen su servicio desde Puerto López, tenemos:

Tabla 8. Cooperativas de transportes terrestres hacia el Cantón Puerto López

NOMBRES	HORARIOS	HASTA	TELEFONOS
Reina del Camino	06H30 / 20H00	Quito	05 2300207 02 3216624
Carlos A. Aray	07H00 / 21H00	Quito	05 2300243

			02 3216624
Jipijapa	04H00 / 16h00	Guayaquil	05 2300151 04 2140540
Reales Tamarindo	05H00 C/2 H	Portoviejo	
Manglaralto	04H00 C/30 Min	Manta / Salinas	
Turismo Manta	04H15 C/30 Min	Manta / Jipijapa	05 2300150 05 2627185
C. de Pto. López	For Rent	Ciudades Ecuador	05 2300127 05 2300218

Para llegar de Guayaquil a Puerto López por el carretero, existe la Cooperativa Jipijapa que ofrece el servicio directo que sale cada 2 Horas de Guayaquil, o se puede optar por tomar algún bus que llegue hasta Jipijapa y una vez ahí tomar otro bus que llegue hasta Puerto López.

Según información obtenida en la Cámara de Turismo de Puerto López, también existe facilidad para moverse internamente, existen los Taxi motos disponibles desde las 05H00 AM hasta las 23H00 PM, este es un medio de transporte muy popular y a la vez muy atractivo para los turistas ya que por \$0.25ctvs que es el costo de la carrera mínima uno puede recorrer Puerto López, y también se puede negociar precio para ser trasladado hasta Salango o Agua Blanca.

Tabla 9. Teléfonos de contacto servicio de taxi moto en Cantón Puerto López

Taxi motos	For Rent	Sitios Turísticos	09 4865361 05 2300018
------------	----------	-------------------	--------------------------

Otra manera de llegar es vía aérea hasta Manta y desde ahí tomar un Bus hasta Puerto López. Las Aerolíneas que ofrecen el servicio son:

Tabla 10. Cuadro de horarios de aerolíneas hacia Manta, fuente año 2008, revista transport

NOMBRES	QUITO – MANTA	MANTA - QUITO	TELEFONOS
ICARO	06H40 / 12H50	07H40 / 13H50	05 2627327
	15H30 / 15H50	16H30 / 16H50	05 2627363
	17H30	18H30	02 2450928
TAME	07H00	08H00	05 2623090 02 2909900
NOMBRES	Guayaquil - Manta	Manta- Guayaquil	Teléfonos
TAME	08H15 / 18H50	09H15 / 19H45	04 2560728

También se puede acceder por vía marítima, a través de las bahías de Puerto López y Machalilla, aunque no hay infraestructura adecuada para el acoderamiento de naves con gran y mediano calado de tipo turístico, a pesar de tener las condiciones ideales para este fin.

4.4 Actividades Turísticas

Por los múltiples atractivos turísticos mencionados, podemos mencionar un sinnúmero de actividades a realizarse en este punto geográfico. Así tenemos:

La observación de las ballenas jorobadas para lo cual el habitante de la zona se ha preparado para constituir como guía nativo de este atractivo en la zona, principalmente en Puerto López.

En Los Frailes, el visitante lo califica para la natación, el descanso y se practica el buceo submarino y la observación de la ictiofauna en el islote sucre. También se practica la observación de paisajes y aves terrestres. Se practica el senderismo en la playa de Tortuguita y Playita.

En Agua Blanca, la entrada cuesta \$3.00 y la excursión es de 2.5 km aproximadamente y toma de 2 a 4 horas recorrer un sendero donde encuentra un conjunto de templos, plazas y viviendas propias de la cultura Manteño. Se encuentra también, un museo arqueológico, urnas funerarias y la famosa Laguna Azul (pozos azufrados).

En el PNM se encuentra el sendero El Rocío, donde se practica el senderismo que permite observar la belleza de la vegetación en armonía con el estilo de vida del

campesino. Otros lugares donde se puede practicar es por el sector del Río Blanco, en la comuna El Pital donde se puede observar la vida silvestre, ríos y cascadas de agua cristalina, diversificación de animales y vegetales. Desde este punto, usted puede hacer el recorrido a pie o a caballo para adentrarse en la espesura de la selva y observar los monos aulladores y demás especies de la Ruta del cacique de Piedra hasta la Bola de Oro, punto más alto del PNM (800 msnm).

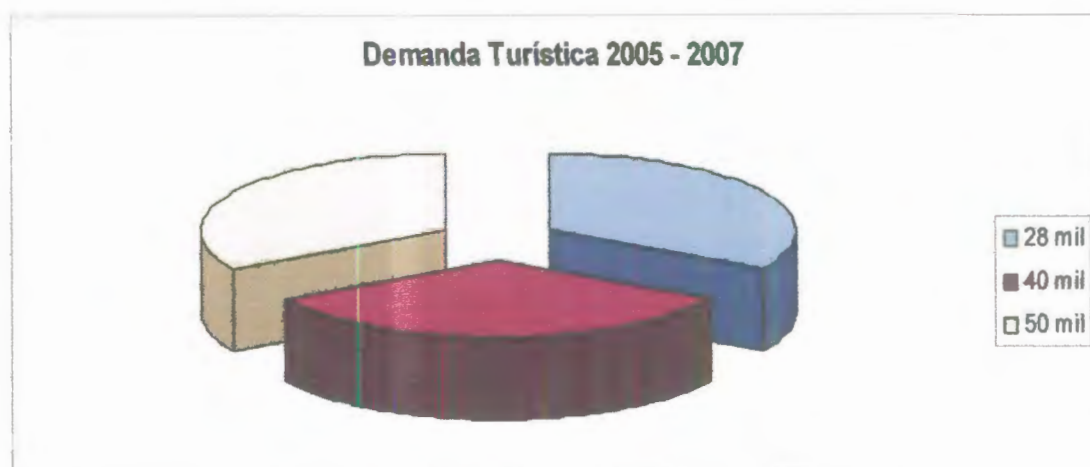
Por todo lo anterior mencionado, podemos resumir, que usted tiene excursiones en la comunidad o en su entorno, cabalgatas, observación de flora y fauna, baños medicinales en la Laguna Azul, visita a museos y sitios arqueológicos, venta de artesanías y fiestas tradicionales. Como complemento, el turista puede participar en actividades agropecuarias y artesanales, tours para la observación de la reserva marina y visita a sus playas, visitas guiadas a la Isla de La Plata y observación de ballenas jorobadas. Todo este sinnúmero de actividades le ofrece este pequeño sitio ubicado en el sur de la provincia combinado con la hospitalidad del nativo del sitio así como la riqueza en la preparación de la gastronomía de la zona.

4.5 Análisis de la Demanda turística

Según estudios de la Cámara de Turismo de Puerto López, avaluado por el Sr. Pedro Falcón, Jefe de Turismo del cantón, publicado en un segmento de diario El Hoy, las estadísticas demostraron que en el 2007 hubo un aproximado de 50.000 turistas en la Isla, gracias a la acogida que tienen las ya conocidas ballenas jorobadas

y su ritual de apareamiento que lo realizan en aguas del Pacífico frente a las Costas de Manabí precisamente en el sector de Puerto López. Calcularon que en el 2006 ingresaron aproximadamente entre los meses de Junio a Septiembre cerca de 40.000 turistas y en el 2005 28.000. Lo que claramente demuestra que el sector turístico con su atractivo de las ballenas se está abriendo camino en el cantón dando a la provincia una afluencia de turistas bien marcada. También pudieron ver que en el sector no cuentan con la suficiente capacidad hotelera porque entre Hoteles Hostales y Cabañas solo hay plazas para recibir a unos 1500 turistas lo que demuestra que la mayoría solo están de paso.

Tabla 11. Cuadro de la demanda Turística del Cantón Puerto López 2005 - 2007



4.6 Diagnóstico actual del destino

Ahora, gracias al Plan Estratégico de Manejo de Turistas del Cantón Puerto López, se detectó que 615 mil extranjeros ingresaron a Puerto López en el año 2000, provenientes de Colombia el 30%, el 22% de EEUU y el 10% de Perú. Si se realiza un análisis de la cantidad de turistas de países vecinos limítrofes como lo son Colombia

y Perú podemos deducir que gracias a la cercanía y a los problemas sociales (Colombia por su guerrilla) y económicos (Perú por su devaluación de la moneda) que atraviesan estos países a hecho que en territorio ecuatoriano haya una eminente influencia de turistas extranjeros de estos países hermanos. El 54% de estos extranjeros ingresaron al país en los meses de Junio a Septiembre lo que hace suponer que el atractivo principal es el apareamiento de las ballenas y como complemento las bellezas turísticas y las diferentes actividades que ofrece como son: el ecoturismo, turismo de naturaleza, aventura, cultura, arqueología, agroturismo, etc. que ofrece el sector sur de la provincia de Manabí. Por otro lado, según el Plan de Competitividad Turística se estima que para el 2010 ingresen al Ecuador cerca de 2 millones de turistas, lo que nos da un incremento del 14% del total de posibles turistas para ese año.

Capítulo 5

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

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

Para el levantamiento del inventario gastronómico hemos recurrido a la observación in situ de los elementos que lo compone, a continuación detallamos el mismo dividido en secciones de planta, productos que se utilizan para la elaboración de los distintos platos y finalmente los platos más consumidos a nivel de restauración y alimentación local.

Este estudio ha sido realizado con la finalidad de establecer lo más típico de la gastronomía del cantón, de esta manera a futuro se podrá incluir en los planes de promoción y marketing de manera que cobre mayor fuerza su difusión, siendo un aporte para el desarrollo de una ruta gastronómica de la costa ecuatoriana.

Tabla 12. Inventario de la Planta Turística Gastronómica del Cantón Puerto López

Planta Turística Gastronómica Parroquia Puerto López							
Propietario	Dirección	Categoría	Mesas	Plazas	Personal	R.U.C.	Teléfono
Benzi Elena	Juan Montalvo y Abdon Calderón	Tercera	6	24	2	1716707342001	096175183
Gulash Farell Kevin	Malecón. Barrio San Pedro	Tercera	8	32	3	0910702265001	096345291
Yanchapaxi Carmen Amelia	Malecón Julio Izurieta	Tercera	15	60	2	1704275013001	05 - 2300149
Víctor Cruz Echeverría	Malecón Julio Izurieta	Tercera	6	24	2	0901051208001	
Yolanda Menendez Gonzalez	Malecón Julio Izurieta	Tercera	10	40	2	1302942790001	05 - 2300187
Lucía María Ponce Morán	Eloy Alfaro y General Córdova	Tercera	3	12	2	1307282671001	05 -2300218
Hortensia Gonzalez de Rivera	Roca fuerte y General Cordova	Tercera	10	40	4	1302395726001	05 - 2300221

Planta Turística Gastronómica Parroquia Puerto López									
Propietario	Dirección	Categoría	Mesas	Plazas	Personal	R.U.C.	Teléfono	Registro	Razón social
Jimmy Alberto Plúa Albán	Cristo del Consuelo y General Córdova	Tercera	5	20	3	1310144991001	086284756	1319500407	Bellitalia
Fausto Wladimir Cornejo	General Córdova y Malecón	Tercera	9	36	2	1791772520001		1319500404	Café Ballena
Geovanny García Mero	General Córdova y Rocafuerte	Tercera	3	15	3	1307779932001	088175908	1319500408	Carmita
Inés Margarita García Reyes	Malecón Julio Izurieta	Tercera	11	44	3	1302233364001	05 - 2300161	1319500409	Chifa Taiwan
Karol T. Betancourth Chávez	General Córdova y Malecón	Tercera	6	24	3	1312830977001	091274206	1319500411	Espuma del Mar
Byron Valencia García	Malecón Julio Izurieta	Tercera	9	36	3	1307853356001	05 - 2300101	1319500412	Estrella del Mar
Ricardo Largo Rendón	Malecón Julio Izurieta	Tercera	7	28	3	0910190354001	05 - 2300128	1319500413	Flipper

Planta Turística Gastronómica Parroquia Puerto López									
Propietario	Dirección	Categoría	Mesas	Plazas	Personal	R.U.C.	Teléfono	Registro	Razón social
Jimmy Tomalá Anchundia	General Córdova	Tercera	5	20	2	1307329035001	091614418	13195010670	Fuente de Soda Arte café - bar
Nancy Pionce Chiquito	Malecón Julio Izurieta	Tercera	12	48	3	1301314652001	05 - 2300206	1319500611	Geos
Patricia Loor Nevarez	Alejo Lascano y Juan Montalvo	Cuarta	5	20	3	1302566359001		1319500xxx	Fuente de Soda Guadua
Linda Pincay Cobos	Malecón Julio Izurieta	Cuarta	5	20	2	1309402277001	093262578	1319500415	May Flower
Geoconda Cantos Aguayo	Machalilla y Abdón Calderón	Cuarta				1304427881001		131950	Patacón Pisao
Luis Aristides Valencia Vélez	Malecón Julio Izurieta	Cuarta	10	40	5	1302109374001		1319500417	Sol, Mar y arena
Carlota Carmen Pionce Chiquito	Av Machalilla vía Salango	Cuarta	7	28	2	1001051802001	05 - 2300237	1319500418	Spondylus

Planta Turística Gastronómica Parroquia Machalilla									
Propietario	Dirección	Categoría	Mesas	Plazas	Personal	R.U.C.	Teléfono	Registro	Razón social
Segura Piza Agueda Vitalia	Barrio La Paz – Machalilla	Cuarta	7	28	2	130422035100		1319500419	Tsunami
Parroquia Salango								1319500420	Viña del Mar
Alfredo Pincay Ascencio	Frente al Parque Central de Salango	Tercera	14	56	4	0907172100001	04 - 2780 291	1319520509	El Capitán
Douglas Toral Ascencio	Malecón de Salango	Tercera	7	28	2	0913144895001	04 - 2780282	1319500630	Dolphin
Ramona Guillen Parraga	Barrio Las Mercedes Calle principal	Tercera	8	32	4	1309035499001	04 - 2783752	1319500405	Gemita
Emigdio Ascencio	Malecón de Salango	Tercera	6	24	2			1319500406	El rey de las Hojas
								1319500626	Las Tejas

	Razón social	La Gaviota		Delfín Mágico	La Isla	El Pelicano	Moby Dick	
	Registro	1319510491		1319500410	1319500414	1319500416		

Tabla 13. Inventario de principales Productos Gastronómicos del Cantón Puerto López

Nombre	Categoría	Forma de obtención	Reconocimiento cultural	Observaciones
Dorado	Pescado	Pesca	Plenamente aceptado por la población local	Pescado de alta mar
Cherna	Pescado	Pesca	Plenamente aceptado por la población local	Pescado de alta mar
Corvina	Pescado	Pesca	Plenamente aceptado por la población local	Pescado de alta mar
Camotillo	Pescado	Pesca	Plenamente aceptado por la población local	Pescado de alta mar
Robalo	Pescado	Pesca	Plenamente aceptado por la población local	Pescado de alta mar
Huayaipé	Pescado	Pesca	Plenamente aceptado por la población local	
Mero	Pescado	Pesca	Plenamente aceptado por la población local	Pescado de alta mar
Atún	Pescado	Pesca	Plenamente aceptado por la población local	Pescado de alta mar
Carabalí	Pescado	Pesca	Plenamente aceptado por la población local	
Brujo	Pescado	Pesca	Plenamente aceptado por la población local	Pescado de roca
Loro	Pescado	Pesca	Plenamente aceptado por la población local	Pescado de roca
Copetona	Pescado	Pesca	Plenamente aceptado por la población local	Pescado de roca
Spondylus	Molusco	Pesca	Plenamente aceptado por la población local	Considerado afrodisíaco
Camarón	Crustáceo	Pesca	Plenamente aceptado por la población local	
Langosta	Crustáceo	Pesca	Plenamente aceptado por la población local	
Calamar	Cephalopoda	Pesca	Plenamente aceptado por la población local	
Pulpo	Cephalopoda	Pesca	Plenamente aceptado por la población local	
Concha	Bivalva	Pesca	Plenamente aceptado por la población local	
Percebes	Molusco	Pesca	Plenamente aceptado por la población local	Considerado afrodisíaco
Churo	Molusco	Pesca	Plenamente aceptado por la población local	

investigación in situ permitió determinar que la mayor parte de estos productos son plenamente aceptados y reconocidos por los pobladores del sector debido a que forman parte de su alimentación diaria, un ejemplo de esto es el Atún, la población dedicada a la pesca constituye cerca del 39,9 % entonces se puede entender que los productos del mar son de consumo masivo al resultarles más económico conseguirlos, cuanto a productos como la *Spondylus* y el Percebes a pesar de ser reconocidos como parte de su cultura estos no son tan consumidos por la población en general por su alto precio, aun así estos son parte de la gastronomía que se ofrece a los turistas como un producto típico y afrodisíaco de la zona, lo cual le da un realce a la gastronomía local.

Tabla 14. Productos gastronómicos complementarios

Productos Gastronómicos complementarios				
Nombre	Categoría	Forma de obtención	Reconocimiento cultural	Observaciones
Plátano	Musácea	Agricultura	Plenamente aceptado por la población local	
Maní	Leguminosa	Agricultura	Plenamente aceptado por la población local	Considerado afrodisíaco
Arroz	Cereal	Mercados locales	Plenamente aceptado por la población local	
Limón	Cítrico	Mercados locales	Plenamente aceptado por la población local	
Cebolla	Verdura	Mercados locales	Plenamente aceptado por la población local	
Tomate	Hortaliza	Mercados locales	Plenamente aceptado por la población local	
Pimiento	Verdura	Mercados locales	Plenamente aceptado por la población local	

Productos como el plátano y el arroz son usados como guarniciones de los productos principales siendo indispensables y constituye parte de la tradición culinaria de la zona a pesar de no influir en el sabor del producto principal.

En el caso de productos como el limón, la cebolla, el tomate y el pimiento son productos no propios del sector pero sin embargo son fundamentales para la preparación de los platos que tienen como base el camarón, la concha, la *Spondylus*, el Percebes, etc. para complementar las recetas locales y obtener las texturas y sabores típicas de la zona.

Podemos determinar que con respecto a la preparación de platos tenemos tres tipos de productos, los Primarios que son la base del plato (camarón, concha, pescado, *spondylus*, percebes, etc.) los secundarios que complementan el sabor del plato (limón, cebolla, tomate, etc.) y los complementarios que son el acompañamiento del producto principal.

Tabla 15. Inventario de Platos locales del Cantón Puerto López

Nombre	Ceviche	Frito	Asado	En salsa de Maní	En Arroz	Sopa	Afrodisiacos
<i>Spondylus</i>	X			X			X
Pescado	X	X	X	X		X	
Camarón	X	X		X	X	X	
Pulpo	X			X	X		
Calamar	X	X		X	X		
Concha	X				X		
Langosta	X		X	X			
Percebes	X						X
Mixto	X				X		
Marinero	X			X	X	X	

Tabla 16. Listado de código de platos

Nombre de plato	Código de plato
CEVICHE DE SPONDYLUS	I.G.-PL-PTL-001
SPONDYLUS EN SALSA DE MANI	I.G.-PL-PTL-002
CEVICHE DE PESCADO	I.G.-PL-PTL-003
PESCADO FRITO	I.G.-PL-PTL-004
PESCADO ASADO	I.G.-PL-PTL-005
PESCADO EN SALSA DE MANI	I.G.-PL-PTL-006
SOPA DE PESCADO	I.G.-PL-PTL-007
CEVICHE DE CAMARON	I.G.-PL-PTL-008
CAMARON FRITO	I.G.-PL-PTL-009
CAMARON EN SALSA DE MANI	I.G.-PL-PTL-010
ARROZ CON CAMARON	I.G.-PL-PTL-011
SOPA DE CAMARON	I.G.-PL-PTL-012
CEVICHE DE PULPO	I.G.-PL-PTL-013
PULPO EN SALSA DE MANI	I.G.-PL-PTL-014
ARROZ CON PULPO	I.G.-PL-PTL-015
CEVICHE DE CALAMAR	I.G.-PL-PTL-016
CALAMAR FRITO	I.G.-PL-PTL-017
CALAMAR EN SALSA DE MANI	I.G.-PL-PTL-018
ARROZ CON CALAMAR	I.G.-PL-PTL-019
CEVICHE DE CONCHA	I.G.-PL-PTL-020
ARROZ CON CONCHA	I.G.-PL-PTL-021
CEVICHE DE LANGOSTA	I.G.-PL-PTL-022
CEVICHE DE PERCEBEZ	I.G.-PL-PTL-023
CEVICHE MIXTO	I.G.-PL-PTL-024
ARROZ MIXTO	I.G.-PL-PTL-025
CEVICHE MARINERO	I.G.-PL-PTL-026
MARISCOS EN SALSA DE MANI	I.G.-PL-PTL-027
ARROZ MARINERO	I.G.-PL-PTL-028
SOPA MARINERA	I.G.-PL-PTL-029
LANGOSTA A LA PLANCHA	I.G.-PL-PTL-030
LANGOSTA EN SALSA DE MANI	I.G.-PL-PTL-031

Como se puede observar en el cuadro de inventarios de platos locales, no todos los productos aceptan las distintas formas de preparación ya que en algunos casos estos perderían su textura y sabor característico del producto.

Para poder determinar cuales son los platos locales mas representativos de la zona y poderlos inventariar hemos tomado como precedente aquellas preparaciones que sean plenamente reconocidas por la población local sea por su trascendencia histórica, su valor cultural o por que sean de fácil alcance para la población.

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

El cantón Puerto López ha experimentado un incremento en la oferta de establecimientos dedicados al sector de la restauración, se puede observar, según los datos obtenidos del plan de marketing turístico 2002 – 2003¹⁸ para este cantón, que en el año 1995 existían 9 restaurantes con un total de 608 plazas, en el año 1996 se crearon 9 establecimientos más con una capacidad de 322 plazas que se adicionaron a las ya existentes bajando esta tendencia en el año 1997 cuando solo se sumo 1 establecimiento que aportó con 20 plazas y 1998 se incorporó 1 establecimiento con 24 plazas. Se empieza a notar una mejoría en la tendencia ya que en el año 1999 se suman 2 establecimientos que aportan 56 plazas, en el 2000 se incrementan a la oferta 4 establecimientos que aportan en conjunto 109 plazas para que en el 2001 aumente la oferta con 5 establecimientos que adicionan 138 plazas, analizando el catastro del cantón Puerto López¹⁹ de establecimientos turísticos dedicados exclusivamente a brindar servicio de alimentos y bebidas, para el año 2007 se encuentran registrados 26

¹⁸ Aguirre, Manuel. Propuesta para promocionar el destino turístico Puerto López. Plan de marketing turístico 2002-2003.

¹⁹ Catastro Provincia de Manabí - Cantón Puerto López 2007

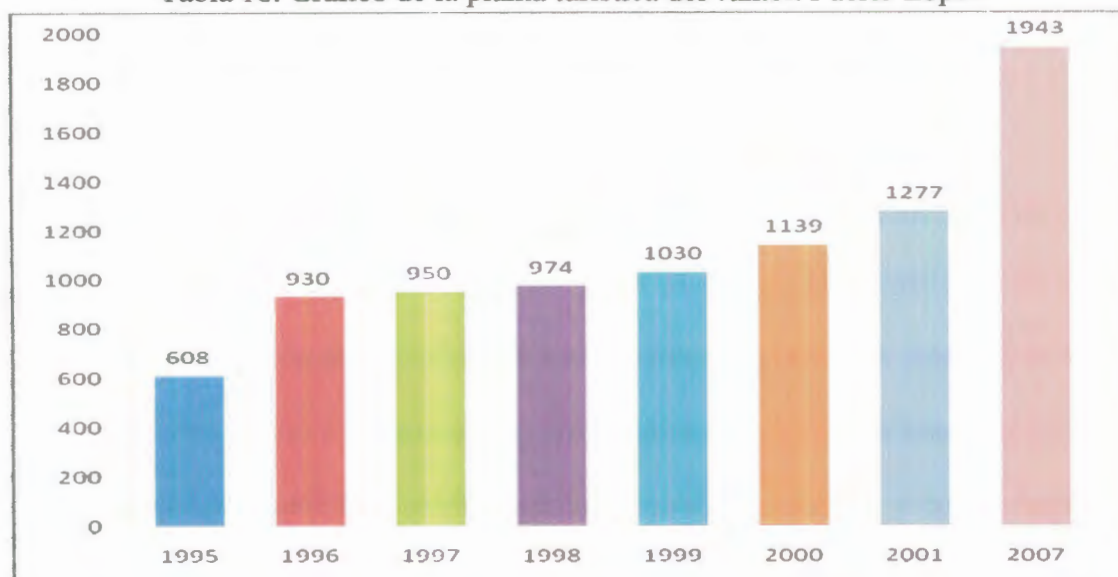
establecimientos entre restaurantes y fuentes de soda, a esto se debe adicionar aquellos establecimientos que cuentan con servicio de alojamiento que también brindan el servicio de alimentación, encontrando que estos suman 27 para tener finalmente un total de 53 establecimientos de alimentación o restauración, no se han tomado en consideración aquellos kioscos y fuentes de soda que no están legalmente inscritos o registrados que brindan bebidas en el malecón de la parroquia Puerto López.

A continuación se expone una tabla donde se explicará mejor la tendencia que ha tenido este sector dentro de la oferta que presenta el cantón.

Tabla 17. Tendencia de la oferta gastronómica en el Cantón Puerto López

Año	Número de establecimientos	Número de plazas totales	Número de mesas	Incremento porcentual con relación al año anterior de plazas
1995	9	608	152	
1996	18	930	233	53%
1997	19	950	238	2.15%
1998	20	974	244	2.53%
1999	22	1030	256	5.75%
2000	26	1139	285	10.58%
2001	31	1277	319	12.1%
2007	53	1943	485	52.15%

Tabla 18. Gráfico de la planta turística del cantón Puerto López



5.3 Análisis de los productos inventariados y su valoración cultural.

Para realizar el inventario de productos se ha tomado en cuenta el valor cultural, la relevancia histórica y consumo tradicional que la población le da a su gastronomía.

La base alimenticia de la población del Cantón Puerto López se basa en el consumo de mariscos y demás productos del mar, estos datos han sido corroborados en la investigación efectuada y los datos mostrados en capítulos anteriores donde se puede observar que su principal actividad al estar en una zona costera es la pesca.

De estos productos hay dos que se destacan sobre los demás al ser plenamente reconocidos por los nativos de la zona, su consumo se remonta a tiempos preincaicos cuando aún no llegaba la cultura europea a estas tierras, la concha *Spondylus* o Mullo

Sagrado y el Percebes o Uña de Cabra que incluso son considerados por los pobladores como los platos auténticos de esta zona.

El Spondylus o Mullo Sagrado aparece tempranamente en la cultura Valdivia donde confeccionaban máscaras mortuorias, la cultura Manteño - Huancavilca le da mayor realce al mantener contactos comerciales vía marítima con culturas ubicadas en lo que hoy es México al norte y Chile al sur, estos nativos realizaban largos periplos en la línea costera del continente americano donde eran consumidas y comercializadas, también mantuvieron comercio con los Incas que dominaban en la región interandina, tal fue su importancia en la cosmogonía nativa que sus valvas fueron utilizadas como moneda y en otros casos su uso era estrictamente ceremonial.

Este molusco era bien apreciado debido a lo difícil de su extracción ya que se encontraba a profundidades comprendidas entre los 7 y 60 metros. Quienes se dedicaban a este trabajo sometían sus cuerpos a cambios bruscos de presión bajo el agua tornándose el mismo muy peligroso y por tanto su vida era corta, por estos motivos eran considerados una clase jerárquica diferente y muy alta dentro del núcleo comunal.

El consumo de este molusco era exclusivo de las clases más altas dentro de las diferentes culturas por ser considerado como el alimento de los dioses al tener una forma particular sus valvas que eran espinosas y entrelazadas, la concha que tenía mayor valor era la Spondylus Princeps (de color rojo y mayor dificultad para su

extracción), también existe la *Spondylus Calcifer* (de color morado, la cual no tenía tanto valor como la roja).

Al igual que en el pasado, en la actualidad la *Spondylus* tiene un gran valor por ser considerada exótica y afrodisiaca, un plato de *Spondylus* es vendido entre \$8usd y \$9usd, es un producto que a pesar de ser plenamente reconocido por la población local del cantón, no es un producto que sea de consumo general por su alto costo, en su mayoría es consumido por los turistas que están en capacidad económica de costearlo.

Actualmente la *Spondylus* se encuentra en riesgo de desaparecer por la gran explotación de este producto, no solo por su carne si no también por su concha la misma que es usada para artesanías, no existe un periodo de veda para este molusco, la *Spondylus* se demora entre 20 y 25 años en ser adulta y es solo cuando es adulta que puede ser utilizada, pero es tal su explotación que las sacan siendo aun pequeñas.

El percebes o Uña de Cabra es otro de los productos propios de la zona y que solo se da en las costas de Salango, es considerado afrodisiaco, y también se lo encuentra España por el lado de Galicia.

El Percebes es un molusco que se encuentra pegado en las pendientes de las rocas del mar en las parte donde el mar es más bravo, es muy peligroso sacarlo por esa razón es un producto caro. Es un marisco que tiene mayor sabor a mar, su forma es my rara,

parece esparragó o culebra, es difícil definir la forma de este marisco lo cual lo hace mas exótico.

Este marisco se reproduce muy rápido lo complicado es la manera de obtención, como se da en donde el mar es muy bravo los buzos tienen que esperar a que pase la ola para poder sacarlo, deben tener cuidado de que la fuerza de la ola no los estrellé contra la roca.

Comúnmente este producto se lo come ligeramente cocinado en agua y se le hace una salsa con limón y sal, al igual que la *Spondylus* aunque es plenamente reconocido por los pobladores no es un producto que sea comúnmente consumido por la población por ser muy caro, un plato de percebes se vende en \$8usd, razón por la cual es consumido por los turistas.

Pescado de Roca dentro de este grupo de peces están el Atún, Monito o Negra, el Carabalí, el Brujo, el Loro, la Copetona que son peces de carne blanca que se caracterizan por tener sabor a marisco, estos son productos que consumen los pobladores de la zona, que normalmente no sale a la venta a otros lugares. Los comen asado, acompañado de verde asado o arroz y también lo preparan en bistec o en estofados.

Son productos que son accesibles a los bolsillos de los pobladores por ser baratos ya que son extraídos por los pescadores de la zona en sus faenas diarias.

El maní es uno de los productos característicos de la zona, ha sido usado desde tiempos ancestrales en la preparación de los platos y por el raigambre que este ha tenido hace parte característica de la cocina manabita, este producto es la base para la elaboración de salsas que se mezclan principalmente con los mariscos que realza el sabor de la preparación, además es considerado afrodisíaco y complementa las propiedades similares atribuidas por la población a los mariscos.

El plátano al igual que el maní caracterizan a la comida manabita, su uso es extendido por el bajo costo que este tiene y el gran aporte de fibra que le da a la dieta, este producto es consumido por los pobladores como base para una gran variedad de platos de la zona como por ejemplo asados, patacones y chifles que se usan como acompañamiento en el ceviche, cazuelas, bolones y coladas.

El limón es un cítrico cuyo zumo se utiliza para la elaboración de los apetecidos ceviches que caracterizan a las poblaciones costeras, sirve para encurtir principalmente los productos del mar ya que este de cierta manera cocina sus delicadas carnes.

El tomate, pimientos y cebollas son hortalizas que complementan las diversas preparaciones, ayudan a realzar sabores pero no intervienen en el proceso de cocción de los productos.

5.4 Diagnóstico general de los productos inventariados y su valoración turística

En la investigación realizada, los datos obtenidos arrojan como resultado que la gastronomía del cantón Puerto López se fundamenta en el uso de productos del mar, estos se preparan de diferentes maneras siendo la más común el ceviche, su mejor representante es el elaborado con la concha *Spondylus* por ser utilizada desde tiempos preincaicos lo que le da cierto exotismo.

El ceviche es una preparación en base a zumo de limón, que es el agente que da cierta cocción y sabor ácido característico de este delicioso plato, a este tipo de cocción en nuestro medio se lo denomina encurtir y es básicamente marinar el producto del mar sea este pescados, moluscos o crustáceos cuyas carnes son delicadas, si se sometieran a procesos de cocción en agua por largos períodos de tiempo producen en la mayor parte de los casos su endurecimiento, la excepción son los pescados que tienden a ablandarse aún más y el uso del limón produce el efecto contrario o al menos mantiene la textura original, este plato se complementa con el uso de hortalizas como el tomate, cebollas y pimientos que también son encurtidos, el uso del limón mantiene

los delicados sabores y ayudan a resaltarlos o conservarlos de manera más natural así como sus olores característicos.

La Spondylus es la mas representativa de los platos típicos de Puerto López y sin lugar a duda alguna es el mas apetecido por los turistas no solo por su extraordinario sabor sino también por sus atributos afrodisiacos. No podemos dejar de lado otras exquisiteces que ofrecen las costas de Puerto López, que si bien es cierto no han sido muy difundidas, sin embargo forman parte de la gastronomía tan peculiar que ofrece la zona, nos referimos al Percebes que solo se produce en las costas de Salango que por concentrar un sabor a yodo y la forma que tiene este marisco es todo un espectáculo a la hora de degustarlo, tampoco podemos dejar de lado los pescados de rocas que son consumidos por los pobladores, pero no son muy ofrecidos a los turistas ya que los pobladores prefieren ofrecer algo mas afrodisíaco como la spondylus privando así a los visitantes de probar, las variedades que ofrecen los pescados de roca que poseen un sabor concentrado a marisco y su carne es muy suave y se deshace en el paladar, si estas variedades fueran más difundidas por la cámara de turismo le dieran a la actividad turística ese encanto que envuelve la gastronomía y que muy bien puede fundirse con el turismo dándole un sitio de relevancia a la actividad turística de la zona ya que todo turista no solo busca conocer el lugar nuevo al cual se desplaza sino también busca llevarse un recuerdo inolvidable del lugar, muchos de esos recuerdos son producidos por una buena comida que la persona degusta en el sitio visitado, algo típico del lugar que atrae, encanta y motiva a conocer también algo de su cultura.

CONCLUSIONES

1. La elaboración del inventario gastronómico proporciona de una forma detallada la oferta gastronómica que posee el cantón Puerto López, permitiendo de esta manera conocer la variedad de platos de la zona que son ofertados para el consumo de los turistas por ser los más representativos del cantón y así fomentar mas el turismo de la zona. Con este inventario también se determina las costumbres culinarias de los pobladores, es decir las razones por la cuales en Puerto López se utiliza los productos inventariados para su alimentación diaria bien sea por tradición, por ser parte de su cultura o por ser productos que sean de fácil obtención.
2. La Spondylus ha experimentado en los últimos años un descenso en su producción debido a la sobre explotación de este molusco, sumado a esto el periodo de crecimiento para que este apto al consumo humano es de entre 20 a 25 años, si no se toma algún tipo de medida para conservarlo este marisco, que caracteriza la gastronomía del lugar, puede llegar a desaparecer por completo, con lo cual no solo se perdería parte de la historia de Puerto López, si no que esto afectara también a el desarrollo del turismo de la zona, que tiene en la gastronomía específicamente con la promoción de este producto una herramienta importante para el desarrollo turístico del cantón en base a su cocina afrodisíaca y tradicional que data desde la cultura Valdivia.

3. El Cantón Puerto López, es una zona que se ha dado a conocer turísticamente por la observación de ballenas cuando estas vienen a aparearse en las costas de Puerto López. La gastronomía que ofrece la zona debe ser utilizada como un valor agregado a la oferta turística, ya que si bien es cierto, lo que motiva el desplazamiento del turista es el conocer un lugar diferente, este turista también quiere disfrutar en su viaje de una buena comida que sea propia del lugar que visita. En Puerto López se puede satisfacer esta necesidad del turista tomando como su fuerte la Spondylus y el Percebes que son dos mariscos que solo se dan en esta zona de Ecuador y que son poco conocidos.

RECOMENDACIONES

1. Con el inventario gastronómico de Puerto López, se ha podido determinar y detallar los productos y platos que son propios de la cultura de la zona, con esta información se podría elaborar una pequeña guía gastronómica que sirva para dar a conocer la gastronomía que ofrece la zona y que a su vez se pueda utilizar para incentivar el desarrollo turístico del cantón.
2. Otra opción puede ser la utilización de la información obtenida durante la elaboración de esta tesis como base para el desarrollo de otros proyectos que tengan la finalidad de incentivar el turismo como por ejemplo la elaboración de Rutas Gastronómicas, es decir usar la gastronomía en favor del turismo.
3. La Spondylus que es un patrimonio intangible cultural de la zona por formar parte de su cultura e historia en la actualidad se encuentra en peligro de extinción, es importante su rescate por lo cual se debería primero hacer entender a la población local la importancia histórica de esta concha.
4. Las autoridades del cantón deberían determinar un periodo de veda o implementar algún plan de reproducción de este molusco para así poder preservar esta concha exótica y así mismo crear un periodo de veda para el Percebes.

5. Solicitamos así a las autoridades correspondientes se encarguen de dar a conocer la importancia de proteger y preservar el percebes; que se organicen charlas de capacitación para los pescadores encargados de la recolección del mismo porque del modo que se lo ha venido realizando es erróneo. Se debe explicar que el percebes es una especie de molusco que se lo debe “podar” al momento de obtenerlo y no arrancarlo como se lo ha venido haciendo porque de este modo estamos llevando a que el percebes no vuelva a reproducirse.
6. Se debe también comprometer a las personas que se dedican a la restauración en la zona a ofertar en sus establecimientos otras variedades de platos ya que la gastronomía de la zona es variada en mariscos para dar mas opciones a los clientes para que no se enfoquen solo en la Spondylus y de esta manera tratar de conservar este molusco tan característico de Puerto López.
7. Dentro de los Proyectos Turísticos que se están llevando a cabo; recomendamos colocar dentro de los letreros de la “Ruta de la Spondylus” insignias o leyendas en las que el propósito principal sea preservar la spondylus, colocando en los letreros leyendas que digan “PROTEJA LA SPONDYLUS, NO LA CONSUMA” y con esto ayudamos a preservar el nicho ecológico de la spondylus y con ello conservamos un bien cultural de la provincia y del país.
8. Si bien es cierto el Maní es una parte importante dentro de la gastronomía de la zona y se lo usa en casi todas las preparaciones gastronómicas sobre todo

con los mariscos, los pobladores y los dueños de los restaurantes deben considerar que al usar el maní en determinados platos este le va a cambiar el sabor característico que poseen los mariscos como por ejemplo la Langosta, consideramos que la langosta tiene un sabor muy delicado y exquisito y al ser mezclado con el maní pierde ese sabor tan delicado, si bien es cierto el maní le da mayor realce al sabor de ciertos platos en otros casos ocasiona un efecto contrario.

9. Al usar la gastronomía como un valor agregado que sirva para fomentar mas el turismo en la zona, es indispensable que la estructura de restauración que tiene el cantón sea mejorada, que esta ofrezca todos los servicios básicos tales como el agua y la luz, que cumplan todas las normas de sanidad pertinentes para poder ofrecer así un excelente servicio a los turistas sean estos nacionales o extranjeros.
10. Establecer una fecha de celebración de la Spondylus que puede ser coincidente con la celebración de la balsa Manteño Huancavilca.
11. Recomendamos en la “Señalética” del país; poner un letrero en la Ruta del Sol donde se indique la ubicación de Olón; ya que es el único pueblo en la Ruta que no posee letrero que lo identifique.

ANEXOS

Anexo 1 Entrevistas Sr. Alfredo Pincay

Restaurante El Delfin Mágico

bra de Spondylus salen dos platos. La Spondylus es famosa por que viene desde la época de nuestros Antepasados de los manteños que vivieron en esta zona, por que esta es la zona en que existe la Spondylus, en esa época ellos la comercializaban bastante, la usaban como moneda, el primer producto que consumía ellos eran la Spondylus.

hoy 14 años lo puse en venta acá en Puerto López, y hoy por hoy es uno de los platos mas caros y es caro por que ahora todos quieren Spondylus, incluso han venido acá para exportarla como exportarla por que no hay esta en vía de extinción por que ni las autoridades ponen medidas para que se reproduzca o saber cuando se reproduce o cuando esta desovando. Todos los Spondylus todos vienen a llevarse, tanto así que ya se las consigue en Quito hasta en Guayaquil, esto es lo que eleva los precios porque hay una sobredemanda. Por Ej. Antes se vendía a 2usd la libra vino un Sr. De GYE un Señor Andrade de un famoso restaurante en GYE a 4.50 usd, entonces los restaurantes locales tuvimos que pagar el mismo precio que el extranjero por que los buzos que son los que sacan esto no están viendo que los compradores aquí o no ellos están viendo el mejor postor entonces si pagan esto los buzos se las venden, por razón por la cual esta muy caro, ahora se esta pagando entre 6 y 7 usd. la libra.

según lo que investigo Presley con las personas que hacían la investigación de la Spondylus, entre 20 y 25 años para tener una Spondylus adulta, en teoría la Spondylus sirve cuando esta pero es tal la explotación que las cogen pequeñas, grandes como sea, aquí en Puerto López Spondylus con todo y tripa sin el caparazón las venden a 5usd la libra, pero de esas 5 libras solo lo que no sirve sus vísceras y queda solo el escalo es decir el callo, y el escalo tiene entre media libra da entre 6 onzas 7 onzas o sea que se me duplica el valor es decir si me da 5 usd la libra me sale como a 10 usd. Es decir que no toda la concha sirve, sirve es el cayo y las vísceras mas que es mínimo, ahora aquí ya la traen limpia y prefiero comprarla limpia, así como el trabajo de asearla por que apenas se la compra hay que limpiarla si no se pone de color rojo y toma otro sabor, los buzos ahora dejan la carne para vender y la concha el caparazón lo secan y la venden a los artesanos que la cuestan más que la carne.

en la zona de Salango hay solo 5 restaurantes

la veda para la Spondylus se vende en todo tiempo si uno va a un restaurante de la zona de Puerto López y le dicen que no tiene por que están en veda eso es mentira pero es por que no consiguen por que no tienen quien les venda. En ningún momento a habido una veda de la Spondylus nunca las autoridades han hecho un estudio concienzudo para ver cuando esta desovando la Spondylus. Es decir que si las autoridades no hacen algo para preservar el recurso esta va a desaparecer.

en la época de los Incas de los Manteños también se comía la Spondylus.

los platos mas típicos de la Zona que según la gente no se puede ni dormir por ser caro es el Percebes otro marisco que se da en la Zona es un marisco exótico que también se da en España que según los Españoles son los únicos que tienen este marisco por el lado de Galicia el maridador también lo tiene, incluso hay Españoles que han almorzado en el restaurante y al ver que se sorprenden dicen percebes aquí no eso es imposible eso solo se da en España.

es un marisco de la familia de los crustáceos que se encuentra pegado en las pendientes, en las partes mas bravas del mar, hay que tener pantalones para sacar percebes no todos lo car por esa razón es caro también.

es esta en 8.50 usd. el plato. Se lo prepara en cualquier manera que se le ocurra, se lo cocido con una salsa de limón que es la manera mas común de venderlo pero se lo en ceviche, en arroz, en pizza, en tortillas, en sopa en cualquier forma que usted quiera, espárragos, de sabor es el que tiene mayor sabor a mar un sabor fuerte a yodo a mar. Este lo comía desde niño, pero me costo introducirlo en el mercado ya que se burlaban del le decían de todo y lo introduje ofreciéndolo como entrada, lo obsequiaba le decían de parecía culebra, vicho etc... Pero finalmente pego y ahora es un marisco muy apetecido.

es no tiene periodo de veda lo bueno de este marisco es que se reproduce muy rápido, lo es la manera de sacarlo los buzos a veces vienen todos partidos por que se descuidan y ola u los estrella contra las paredes es complicado y peligroso.

ylus la saca buceando también. Pero ya no la saca en la forma de antes, para poder sacar dylus esta debe estar abierta para saber si hay Spondylus si esta cerrada es una piedra tiene que estar abierta para distinguirla entonces los buzos le meten el cuchillo le parten y de ahí la bran por que de lo contrario si le meten el dedo eso es un hidráulico ente se tiene hasta que cortar el dedo para poderse subir. Tiene una fuerza increíble tiene la con cuidado una vez que le cortan el cayo ya no paso nada.

na se da mucho lo que es el marisco hay variedad de ceviches pescado también hay los pescado en calidad y en la forma de tratarlo, ej el robalo, merlo, corvina, huayaípe, el propio dorado que viene con su color vivo ese es el dorado bueno todos estas mariscos se n al zona, solo cuando no consigo aquí me toca ir a península a buscar le marisco.

alidad de la zona es el marisco que es lo que mas se come, para preparar la Spondylus y atos de mariscos , se usa aliños natural nada de colorante de ajino moto ni nada de esas oficiales se usa como base el ajo y sal y se acabo, y el limón en los ceviches pero en los general el ajo y la sal muy de repente un poco comino y pimienta, para que el sabor sea io mas del lugar, y la mejor manera de comerse el Spondylus es consumirlo a limón solo o entero lado se conoce como carpacho que le ponen aceite de oliva macerado con limón.

o a los utensilios antiguos ya esta costumbre se a perdido por ejemplo antes era la olla de ejemplo un cocolón de olla de barro es riquísimo, la tecnología la gente se hace mas pero indiscutiblemente esto le da un sabor mas rico a la comida antes se comía en fogones on la leña se cambia el sabor de la comida completamente por que el humo se penetra en la le da otra textura a la comida otro sabor pero consumir leña sale mas caro que el gas. enos la tecnología como microondas tratamos de no usar, lo mejor es mantenerlo lo mas osible tan así que nosotros preparamos nuestros platos frescos no tenemos comida La comida se prepara en el momento.

os platos o productos típicos de la zona de la parte de Manabí es el maní tenemos platos pescado al maní, Spondylus al maní, camarones al maní, el maní y el ajo que no dejamos

nas típico el maní el pescado asado, asado en leña.

que son tradicionales el maní, el Spondylus, el verde pero el verde viene de la época de cuando vino el plátano en casa el plato mas común que consumen en la casa el carapacho o cangrejo que se hace con la cabeza de estos crustáceos y se la rellena, otro es la zopa o bondiga de pescado que se le da un toque de maní.

yo a cocinar por tradición de familia, por mi madre, y mi esposa que es la directora de la persona que le encanta cocinar que tiene ese don.

en el Lugar, el Festival de la balsa se celebra hace 12 13 años celebre la resistencia 100 años de haber llegado los españoles, pero las fiestas tradicionales del pueblo es la que es la fiesta de aniversario del pueblo que es una fiesta tradicional. Y aparte de eso no nuevo y la parroquialización y la fiesta religiosa San Pablo san Pedro, las cruces el 3 de septiembre las mercedes y por estos eventos se hace comida especial la hacen los vecinos.

familiares como navidad y Fin de año si se celebre.

lo que representa la zona es el Spondylus. Y el mejor producto que representa la zona es el buen pescado el percebe.

antes de Salango La ISLA el mas antiguo, MOBY DICK; DELFIN MAGICO EL CANOA, LA CANOA. El delfín mágico fue una de los mas antiguos vendía aguado, pollito con queso y de ahí se paso a el marisco y solo para épocas de fiestas como navidad fin de año de pueblo se vendía lo que era el aguadito, el pollito .

co.
o Manabí. Frente a el Parque.

edo Pincay telf. 042780291

ercera.

edio de 4 usd.

14

s familiar se contratan eventuales cuando es feriado, y temporada alta y Sábado y entre semana es tranquilo.

tiene formación Universitaria

alidad del restaurante es el patacón al ajillo, y esa receta me la paso mi mamá.

anexo 2. Entrevista a estudiante de Gastronomía en el Festival Gastronómico en Salango

hecha a una Estudiantes de gastronomía, viche de jaiba, seco de pollo, cazuela, fritada, ca de acá, en la balsa manteña se celebra que nuestros antepasados legaran acá en un intento recuperar la cultura. El plato mas típico de la zona es la cazuela, y la Spondylus y e es el marisco pecado el ceviche de pescado, pescado hornado, bebida típica la chicha y de maíz, todavía se usa el hornito de barro se hacen la majada la colada de natilla, la maíz los bollos, las humitas de maíz, La majada es hecha a base de choclo, canela que sea en época del maíz.

jaiba, se hace con maní con plátano el carapacho de la jaiba, lleva zapallo, camote es sopa es muy espesa y dicen que es afrodisíaco.

ENTREVISTA EN LA PLAYA.

DE SPONDYLUS, Spondylus a el ajillo pero son platos caros. Carísimos, no eso todos los días (los pobladores) además que es caro esta escaso por que esta sobre dulces por esta zona no hay, bebidas el trago fuerte, el agua ardiente, el canelazo como artes. Todavía hay ciertas familias que cocinan con los hornos de barro con los fogones y se siente más rica. Lo que come la gente acá es el pescado el pescado frito, sopa de estofado de pescado osea todo lo que usted pueda imaginarse con el pescado por que es y hay en cantidad, hay

cura en eso días si se puede pescar, de ahí vienen días de clara ahí no se puede pescar mes, osea usted puede salir a pescar en los días de clara pero usted no puede pescar nada el pescado se ahuyenta, la mayoría de la población se dedica a la pesca es decir que por la pesca.

ción CEDESA es la corporación que organiza el festival de la Balsa Manteña es una n que se creo con el fin de fomentar trabajo aun que aun no se logra todavía , tiene una que es la primera biblioteca de Salango (Centro juvenil de Desarrollo de Salango) que ximadamente unos 4000 títulos entre revistas, libros de consulta, de lectura y es Cedesa rganizan este evento, es decir este festival cuando el 1992 la CONAYE convoco a todos zaciones indígenas, campesinas para conmemorar los 500 años de resistencia indígena rqueólogos, compañeros y amigos idearon la creación del festival y poco a poco ha ido y se a convertido en algo tradicional en Salango este el festival decimo sexto.

3. Entrevista a Pedro Ponce, Presidente de la Cámara de Turismo del Cantón Puerto López

OS MAS TIPICOS DE LA ZONA son la negra, el monito asado con plátano a los lados legumbres pero el pescado entero hornado pero puntualmente la gastronomía del sur de platos típicos propios exclusivo de la zona como son la Spondylus y el percebes que se viche o probados a el ajo y limón también hay otro plato típico puntualmente de aquí, mezclado con concha Spondylus hecho en salsa de maní, en Manabí la mayoría de los platos hechos con maní especialmente lo que es el viche, la Negra (pescado) que se lo hace en maní y también hornada que serian los platos auténticamente de esta zona.

El Bonito el atún como lo quieren llamar depende de la especie del pescado, osea que los platos, el percebes la Spondylus y el pescado que ha venido de generación en generación y los únicos de la zona sur obviamente hay algunos platos típicos incorporados a nivel de Manabí pero lo que son auténticos de esta zona son los tres ya mencionados.

DE LA ZONA: Puerto López es un cantón que el 80% de su territorio esta dentro del Parque Nacional Machalilla por lo tanto la mayoría de los atractivos turísticos esta dentro de la zona entre ellos la isla de la plata que es considerado en la mayoría de los libros turísticos a nivel nacional como el pequeño Galápagos ya que se encuentran un 60 % de las especies que en Galápagos especialmente en aves marinas, también tenemos la Playa de los Frailes que es una de las 10 mejores playas del mundo por la National Geographic, tenemos agua dulce en sus sitios arqueológicos el museo y sus ruinas in situ y laguna de agua sulfurosa, La Laguna de Salango como un sitio de investigación y de turismo educativo en donde se hace el estudio de la concha Spondylus y el estudio de un banco de coral blanco, también tenemos el rocío en el bosque seco tropical con el sendero el sombrerito que lleva a unas playas donde se realiza un poco de rappeling, esta la zona alta del parque nacional Machalilla que llega a el sendero bola de oro a travez de el área de san Sebastián en el bosque húmedo donde hay algunas especies de monos aullador, tigrillos, guatusas y otros. Aparte se hacen otras actividades recreativas que permiten otras distracciones como son los caballos en la playa en la zona de las tunas y tambien un sendero ecológico y un pequeño remanente de manglar, especialmente por el tema de gastronomía especialmente en lo que es mariscos también pero aquí en Salango, también lo que es observación de ballenas, observación de aves especialmente en el valle del río Ayampe, y en bosque húmedo tropical y en el área del bosque seco el bosque de agua blanca aporte la clásica banana las motos acuáticas, el kayak, lo típico de las actividades de playa.

Spondylus los empresarios privados que estamos a el interior de la cámara de turismo de Manabí de vender en nuestros platos el Spondylus mas como una iniciativa local de los empresarios por temas de responsabilidad social para evitar la extinción de esta especie pero se puede solicitar a el gobierno sea local o nacional que implemente un tipo de cuidado de los estudios que hay o que se a realizado a la especie la poca iniciativa a provenida de la iniciativa local con la asociación de buzos y pescadores de Salango en donde estamos tratando de tomar decisiones del crecimiento con todo el tema de la parcela marina pero es una iniciativa local que allá que sea una iniciativa por parte del gobierno.

tema 4. Entrevista a personas que trabajan en restaurante en cocina.

LO MAS TIPICO DE LA ZONA LA SPONDYLUS, no usamos ningún tipo de utensilios otro plato típico de la zona es el pescado todo aquí es con pescado lo que es mas conocido spondylus que es una especie de concha grande que se extrae del fondo del mar y que se usa en los restaurantes. Todo lo que es pescado y mariscos, y el maní que se hace el pescado con maní, el camarón en salsa de maní, la Spondylus en salsa de maní, se usa mucho el maní para cocinar con los mariscos, y la sopa marinera lleva también maní. Utensilios el hornito de barro y ciertas familias que los usan por que aun hay familias que aun cocinan con leña y tiene que hacer el pescado asado que es una plato tradicional entre nosotros los pobladores ya que al final que en la mañana la familia prepara el pescado aca para el desayuno. Al usar este tipo de leña da un sabor mas rico a la comida esto se debe a que la comida se cocina lentamente y el uso de la leña le da una sabor especial por que no es carbón es leña hay señores que se van a la zona a traer su carga de leña para cocinar.

Entre las festividades relevantes aquí se celebra las fiestas patronales que son el 4-5-6 de enero y el Manteño la de la balsa que ya tiene 16 años que celebra los 500 años de la resistencia y se reunieron un grupo de jóvenes que querían también resaltar lo que significa el 12 de octubre de la resistencia indígena y se empezó a celebrar el festival de la balsa Manteño no es un festival de venganza de muy atrás.

Spondylus es muy cara por que es un plato tradicional, segunda por que los buzos se van muy lejos a el fondo a sacarla y esto genera mas gastos y por eso lo venden mas caro, también es escasa lo propios buzos se pusieron un tiempo de veda de 1 años 2 años pero igual la siguen sacando.

Entre los restaurantes el restaurante bongo solo abre la temporada.

La natilla de esta zona que se hace para esta fecha la fecha de las festividades. Se hace así, el maíz se lo pone a hervir la noche y de ahí lo rayamos y de ahí lo molimos después de molido compramos leche de vaca no de leche condensada natural y la ponemos a hervir con canela clavo de olor y todo eso después a la leche le pusimos la mezcla de azúcar y que estar mueve y mueve hasta que coge un espesor después de eso se la deja reposando y se cuaja es un postre de esta zona se puede comer con pan, galleta lo que sea.

Entre los platos típicos de la zona, ama de casa, el ceviche de Spondylus y del Spondylus dicen que es afrodisíaco que lo usan por eso una anécdota es que el año pasado vino una pareja y le dije que es afrodisíaco y a el año siguiente vinieron con un hijo. Todo lo que es el marisco, el caldo de albóndiga de pescado que lo hacia mi abuelita, lo usaba, y de ahí lo hice yo, todo es con marisco sobre todo el pescado.

anexo 5. Entrevista a los hijos de la propietaria del Pelicano.

ballenas es desde julio son tres meses en que las ballenas se aparean.

Spondylus es típico también el percebes o también conocido como uña de cabra, este se lo consigue en las rocas del mar es muy fuerte cuando la marea baja ahí uno aprovecha y saca uno llega pero es algo peligroso porque si no puede llegar ahí solo llegan las personas que lo saben hacer es peligroso por que llega la ola y es por la fuerza de la ola lo puede aventar contra la roca. No ha habido muertos por sacar el percebes pero si a veces por ejemplo a nosotros nos paso a mi hermano vino una ola grande y lo agarro pero gracias a Dios no fue nada, por este hecho de ser difícil de sacar es caro y también es afrodisíaco es caro y no se consigue a la vez hay que ir mas lejos para conseguirlo no se lo consigue como antes.

Sacar en concha es mas caro, nosotros lo sacamos para venderlos a los turistas como ustedes que viene a comer Spondylus por que es caro la gente que sabe lo paga y la gente que no sabe no paga un plato de Spondylus por ejemplo aquí hay personas en Salango que no saben que es el Spondylus y por eso no pagan un plato pero hay gente que viene expresamente de guayaquil, Quito a la zona para comer la Spondylus. Los Buzos sacan Spondylus nos venden directamente a nosotros los de restaurantes, por ejemplo ahora no hay Spondylus, la gente no quiere reproducir entre 10 y 20 años por ejemplo si yo dejo de bucear 1 mes 1 año y eso no quiere decir que no bucear vaya a encontrar muchas Spondylus. Yo antes buceaba más para sacar los mariscos pero ahora con mas turistas me dedico más a eso.

Entrevista a el otro Hijo de la propietaria de el Pelicano, (el que atiende el restaurante)

El restaurante tiene 15 años de existencia aquí en la zona sur de Manabí, lo que es el plato típico de la zona según la tradición es la Spondylus y el Percebes que esto lo comían los incas de la zona hace 5000 – 500 años atrás en los estudios arqueológicos lo encontraron siempre y esto llevo aquí al Museo Presley Norton arqueólogo muy famoso a decir gracias a el también tenemos un museo aquí en Salango y desde ahí se a descubierto lo que es la Spondylus antes y de la Spondylus se comía poco en la zona y el Percebes igual y cuando llegaron ellos hace 28 años querían probar lo que comían los indígenas por que según la leyenda de ellos el Spondylus tiene propiedades afrodisíacas por que según los sacerdotes incas antiguamente ellos comían Spondylus para mantener 7 – 8 años la leyenda la gente también viene para probar que propiedades tiene entonces desde ese tiempo se ha ido a sacar la Spondylus poco a poco hasta hace ya unos 10 años que se difunde a la Spondylus como algo raro por que el marisco por naturaleza es caliente afrodisíaco alto en colesterol, y la Spondylus tiene algo mucho mas desde estos momentos se a hecho publicidad de lo que es la Spondylus y sobre lo indígenas sobre lo que es el Spondylus es conocido a veces solo por lo que es la comida la Spondylus han venido de la televisión para hacer un plato de la Spondylus. El percebes no es tan conocido pero también se difunde bastante por que la única zona del mundo donde se da el Percebes es en Salango por la isla de Salango, antiguamente se lo conseguía muy poco por que el mar es muy bravo las rocas entonces al sacarlo es peligroso uno se puede morir, quebrase un pie uno tiene que tener cuidado hay que arriesgar mucho la vida se saca por temporadas no se da todo el tiempo se lo saca cuando la marea esta baja y cuando el mar esta manso y también es afrodisíaco los clientes, amigos que viene cuentan que el Spondylus hay cliente de 40 -50-60-70 años que andan con chicas jóvenes y les a funcionado muy bien.

El Spondylus es propio de la zona pero mas del norte y centro de Manabí no tanto de sur mas se uso antiguamente la Spondylus también, pero lo que mas consumían los indígenas hay una chica en el museo que estudian huesos de animales eso lo que mas consumían los indígenas era el pescado la albacora el atún mas se dedicaron a la pesca pero en la altura eso es lo que se sabe y en la actualidad los habitantes se dedican a la pesca mas que a la agricultura pero muy poco. Pero siempre son los productos del mar. Dulces no hay por acá mas eso es en el norte de Ecuador bebidas el agua ardiente el puro de cana pero tampoco es autóctono de aquí de esta zona.

Los atractivos de Salango hay mucho la naturaleza, la isla la comida típica la Spondylus algo que también es el pescado en salsa de maní, que es muy sabroso, aquí en este restaurante nosotros preparamos el pulpo que es típico como nosotros lo preparamos eso le encanta a mucha gente, unos vienen a comer el pulpo a el restaurante otros vienen a comer el pescado en salsa de maní otro la zopa marinera, otros la Spondylus con sal y limón pero los platos cocinados esto es en el área de la gastronomía, por el otro lado tenemos la Isla la playa, la isla tiene una forma parecida a la isla de la plata tiene piqueros patas azules, tiene fragatas pelicanos avece llega por los buzos marinos de Galápagos la isla Salango es una linda isla en el fondo marino hay mucha vida arrecifes de colores langosta pulpos Salango se lo esta explotando mas para el buceo en muchas costas de Ecuador la tan cerca como al que tenemos nosotros en la que se pueden caminar ver y se la esta aprovechando.

Entrevista a los organizadores del Festival de la Balsa Manteño - Huancavilca

92 en la época que la conaie convoca a algo netamente cultural como es lo 500 años de resistencia. En aquella época fuimos 3 personas sentados en la playa y pensamos si la conaie hace eso en la sierra por que nosotros acá con la última cultura que fueron los manteños, la última cultura que encuentran los manteños nos da a pensar que tenemos que hacer algo meritorio pero a los grandes balseros y la mar del sur por que así son conocidos ellos por que con esto las embarcaciones de balsas como la que navegó llegaron hasta México por el otro lado hasta Chile fueron grandes navegantes gente del comercio que hizo grade la cultura lamentablemente con la llegada de los españoles se viene los galeones de los barcos y así sucesivamente hasta llegar a los grandes astilleros fue cuando empezamos a dar el merito a y que ya era hora de recordar y valorizar los nuestro. Por eso ya hace 16 años creamos un festival que un encuentro cultural pero nos dimos cuenta que era bonito y avanzamos aparte que muchos de nosotros la parte arqueológico y conocemos algo de historia y de cultura algo de los ancestros y todo este tipo de una historia rica y hermosa en lo que es el ámbito de la cultura manabita y decidimos hacer este festival, el festival tiene un resonancia mucho mas allá de lo nacional ya a pasado las esferas y lo que tratamos de justificar que el Ecuador es una sola es unido por eso es que hemos unificado los afros la sierra, la costa estamos presente que las huellas del pasado quedan y que estamos aquí todos .

¿Que a Salango escuché que había dos barcas una que sale de Agua blanca y la otra de esto verdad?

Es que el gran Señorío de Salangome en la época de los manteños hubo 4 grandes Señoríos en la costa o 4 grandes provincias o cantones el Señorío del Jocay (Hocay) cuyo capital esta en Manta El señorío de capital en Agua Blanca el Señorío de Lonche capital Olonche y el Señorío de la Isla Puna.

Los trabajado junto los compañeros de Agua Blanca se van a Machalilla y nosotros nos venimos hacia acá buscando la manera de que le equipo sea uno solo que se haga en una sola playa, por que nosotros en Salango por que de acuerdo a las crónicas dejadas por los españoles vemos que Salango fue el primer puerto de embarque y desembarque que tuvo el gran Señorío de Salango que ni siquiera fue Puerto López por que la ni siquiera fue Machalilla pero si Salango prueba de ello fueron los grandes vestigios arqueológicos aquí en Salango que no lo encuentra ni en Machalilla ni en Puerto López, aquí encuentras desde cultura la última cultura que fueron los manteños y en Puerto López a duras penas encontramos Manteño y en mismo y en Machalilla encuentras lo que es la cultura Machalilla entonces la mayor parte de la cultura es la razón por la cual se quiere que todo se de acá, como el festival es balsa Manteño lo que se busca es que hacer lo donde navegue la balsa ahora Agua Blanca esta metido 5 km adentro del a carretera a un festival balsa eso no quita merito que se realice un encuentro cultural de los señoríos y que se realice a por que era la capital pero un encuentro capital, pero un festival de balsa al hablar de navegación debe Salango.

¿Esta hecha según las técnicas de los manteños?

¿Cuanto se demoran en hacerla?

16 años nos demorábamos casi un mes y algo mas, hoy en día la experiencia en amarrar una balsa nos a más nos demoramos 3 días ahora esto no tiene clavos es una amarre solo con cabos, tratamos de ubicar auténticos de la zona el tronco de la balsa, caña guadua que se dan esta zona el cadi que es el material y lo que lógicamente ya no podemos hacer mas que comprarlo pero tratamos de utilizar el cabo Manila que mas semejanza con la cabuya que si se dio acá en esta zona , básicamente todo es la técnica del amarre ante la Corporación técnica el grupo encargado de organizar este festival tiene la oportunidad de contar con la arqueología nosotros tenemos grupo de arqueólogos que nos da la oportunidad de hacer las balsas con antiguos vestigios de hacerlas como se las hacia antes.

¿Se termina el festival ¿qué hacen con la balsa?

Por que cuesta muchísimo conseguir el financiamiento para esto, para este festival cultural no hay plata ni centavo, es decir que todo es auto financiado,

ayuda del gobierno o tal vez de la alcaldía de Puerto López?

ado nos ayudaron pero de acuerdo lo que nos han dicho la contraloría general del estado le han prohibido an perna que nos hallan quitado este aporte para un rescate de la cultura por que si contraloría no piensa bueno entonces como pueden estar sentados en un de cultural, entonces este año no hemos contado con o nosotros estamos ahí al pie del cañón por que es una idea nuestra es una creencia en nuestra ideas en de pensar nuestra vida lo que hacemos lo hacemos con amor y con cariño.

se puede subir 10 personas y navega es mas seguro que un barco ¿Porque? Por que la balsa flota, a el ra agua se hunde y se va a pique, en cambio aquí no el agua pasa no mas entonces la vela, que tiene un dibujado en la vela, la cultura Manteño tiene mas 5000 sellos que hasta ahora nadie a descubierto que nen el sello que tiene la balsa de ahora es un pescador.

dica CEDESA? (organizadores del festival)

e una biblioteca que les da servicio a los estudiantes, y lo que es la cultura al ámbito cultural.

es autofinanciado?

s que trabajan ahí lo hacen ¿como un aporte?

or amar al arte, contamos con un local bastante grande, financiado por la prefectura en la época del Dr. llen.

a se desarrollo en esta zona en Puerto López, Salango y Agua Blanca?

ura la que encontraron los españoles fue la Manteños.

representativa de la zona y la que mas avance tecnológico tuvo?

tras muchas cosa muy pulidas en Valdivia en Chorrera, encuentra muy buenas cosa lo que pasa es que na cultura antes de la llegada de los Españoles entonces cuando ellos llegaron ya había pasado las otras imera es la cultura Valdivia , periodo de desarrollo tardío de ahí tenemos la Machalilla en desarrollo e ahí viene el desarrollo regional que están los bahías los Jamas os tolita que son los grandes orfebres de spués el periodo de integración donde se encuentran los manteños .

ños fueron los que navegaron y llegaron hasta Perú?

onemos que la navegación en balsa viene desde los Valdivianos no es meritorio saber que solo los egaban la balsa a existido toda la vida.

s debieron a navegar, pero a los Manteños se los conoce como los grandes navegantes del mar del sur.

ted del Spondylus?

nancia en todas las culturas y también decimos que desde la época del os valdivianos que una de las antiguas después de las Vegas acá arriba en la península de santa Elena.

es conocida como el manjar de los Dioses, por que sirvió como la concha en si como la moneda de stros con esto ellos comercializaban con esto ellos pagaban era como el dólar ahora en sentido de dinero, la comida era considerada en la época de los manteños como la comida de los dioses, los buzos los que ondylus tenían una clase privilegiada enorme por que traían la comida de los dioses y no todo el mundo a de los dioses y no todo el mundo comía eso, solo los caciques, los shamanes la cúpula alta.

e como la sacaban antiguamente?

imiento que hay un peso de red bien grande y que el buzo se lanzaba al fondo con ese peso y se sumergía que le ayude a bajar rápido llegaban al fondo sacaban la Spondylus y subían y había otro que subía rápido

anexo 7. Entrevista a Hugo Pincay Presidente de CEDESA.

lica CEDESA?

poración enmarcados en el aspecto social, cultural, ambiental, es una pena que no tengamos el apoyo de publicas para poder continuar realizando actos come este (festival de la balsa manteño) o hacer actos otegiendo a el medio ambiente por ejemplo si queremos hacer una limpieza de la playa necesitamos s y cosas así y no contamos con el apoyo para realizar las actividades que uno tiene en mente a eso es a lo CEDESA.

des son una institución sin fines de lucro, como subsisten si no tienen apoyo económico?
organización sin fines de lucro, que no contamos con una ayuda de ninguna institución, para este festival on ayuda de personas naturales, este año nos ayudo la empresa pesquera conarti, pero que es un inimo para poder hacer un evento mucho mas amplio si participaran potras instituciones podríamos hacer de y mejor, en cuanto a realizar las otras actividades si es un poco mas complicado por que ahí si no de nadie, ya el festival por que lo venimos haciendo hace ya muchos años ahí uno recibe un poquito de tan franco que este año nos hemos manejado un presupuesto cerca de \$700usd cantidad que no nos ayuda los gastos que tenemos por ejemplo la presentación de Africa Tambora que es un grupo que se cotiza y \$1000usd por que ellos cotizan su precio de acuerdo a las presentaciones internacionales que tienen y a es un grupo que a tenido presentaciones por distintas países del continente, pero lo hemos podido traer ellos también nos quisieron ayudar le hemos cubierto lo que es el transporte, alimentación y le hemos 50usd, entonces ya ahí pudimos bajar los costos, en la noche se presentara el Grupo Libertador Bolívar os con ese grupo cerca de \$300.

a es hacer un festival que dure 2 o 3 días pero para eso necesitaríamos contar con apoyo de otras que podamos tener mas presentaciones durante el día.

Exo 8. Entrevistas con los pobladores de la zona (pescadores)

son de la zona y tiene años viviendo aquí, ¿cuál consideran que es el plato típico de la zona que realce a la zona?

es?

avía cocinan con algún utensilio que usaban en la época de antes?

verde y para reventar el arroz todavía usan el hornito de barro.
pierde esa costumbre.

ustedes en su casa si tienen el Hornito

Hornito?

tiene un hoyo adentro de barro y de ahí ya se horna y de ahí se pone los plátanos.

un sabor distinto a la comida?

es por el palo de leña que es lo que le da ese sabor rico.

po de dulce que sea propio de esta zona?
no.

a natilla de maíz y me dijeron que era típica de acá, ustedes me pueden decir si ¿es verdad?
acén mucho, bueno puede ser de la zona por lo que hay la cosecha.

el maíz es por temporada?

s ¿hay algo especial que sea de esta zona?

iríña que se prepara acá, el año pasado se hizo la chicha.

cha es de esta zona?

para este año no la dieron pero este año no la han hecho el año pasado en el festival la obsequiaban.

esta festividad ¿que otro tipo de festividades tienen ustedes en la zona?

ronales del 6 de Enero son tres días de celebración 4-5-6 de Enero donde hay desfiles y baile la gente se
que se junta Navidad Año Nuevo mas los tres días de fiestas patronales.

del festival de las ballenas?

de Julio de julio en adelante, pero eso solo se da en Puerto López. Osea el festival solo lo hacen allá, pero
en las ballenas si pasan por acá, se las ve mas aquí lo que pasa es que aquí el mar es profundo por eso
sí en cambio en Puerto López tienen que salir el barco afuera, aquí desde el malecón no vas se las ve y no
es que Salango es el puerto mas hondo del Ecuador.

o que se dedica más la población aquí en Salango?

la agricultura casi no nos dedicamos.

simo?

de las ballenas se da mas en Puerto López donde hay embarcaciones para poder ir a ver a las Ballenas, hay mas delante de hacer este pueblo como un pueblo de clase A para que aquí se de el Turismo Alto (por lo puede bucear).

ylus ¿qué saben de la esta concha?

cimos un documental como hace 4 años para una televisión alemana con italiano y francesa fue una e una semana.

e cómo sacaban antes la Spondylus y a quien le entregaban el Spondylus?

para la filmación nos vestimos uno de caciques otros de indios con la indumentaria típica de acá que había imos a la isla , lo que se quería mostrar era la forma de navegación la tecnología que existía en esa época aban, como pescaban que material usaban ya ellos navegaban por largo tiempo largos recorridos antes eran bien grande hay crónicas que indican que encontraron en la costa de esmeralda una balsa que había salido Salango esta balsa tenía un preso promedio de 30 toneladas, ellos hacían el trueque entre México y las e existían acá en América toda comercializaban la Spondylus como moneda que también le llamaban el do.

e mullo y Spondylus son lo mismo?

ligados, anteriormente a la Spondylus se la encontraba cerca no a mucha profundidad y el buzo sacaba las ulmón no usaban nada de esas cosas ya estaban habituados a ese sistema de vida a ese sistema de conseguir s, para no flotar se colgaban una piedra por que actualmente los buzos se ponen una cadena de plomo para rgirse y para esa época han de haber tenido sus técnicas de buceo.

actualidad cierto que esta escasa?

lotada. Ahora hasta la concha la cascara se usa para la artesanía y eso esta caro ahora, estamos regresando a de antes que era muy valiosa.

ceviche de Spondylus es caro y dependiendo del lugar. Esta bien escaso y sin embargo lo siguen sacando no ulación que permita recuperar el producto que se pueda regenerar.

CEDESA no ha pensado en proponer un proyecto para salvar a la Spondylus?

estas han habido pero vivimos en una zona donde ese producto es super explotado a veces lo llevan hasta de o es como la langosta no se respeta la vida prácticamente, no hay control de veda.

eme algo del percebe?

sacar eso el mar se pone súper bravo se hacen unas olas bien grandes y se queda furioso unos dos tres días. ylus Calcifer que la concha es purpura y la otra es la princeps que es de color ladrillo rojita y ese es mas la moradita la roja es cara.

la diferencia entre la roja y la morada?

por el color, pero la roja es más cara. Lo que yo he oído por los arqueólogos era por que la p... el os dioses el que más apetecía se los daban a los reyes a las sacerdotisas la roja. Digamos que la morada era an los pobres.

omún que la población del lugar coma Spondylus?

muy poca, mas lo consumen los turistas es un plato caro a lo menos para la economía de acá del pueblo.



de?

lo consigue un poco mas barato antes se lo comía mas por que se lo encontraba cerquita en cambio ahora a mas lejos a mas profundidad, antes como estaba mas cerca lo sacaban a pulmón .Antes de la Spondylus a comida y la concha la botaba ahora vale todo.

si compro una artesanía de Spondylus me va a salir muy cara?

\$40 dependiendo del acabado y hay mas caras dependiendo hay lugares que la trabajan con oro o con mas cara todavía. La morada es mas barata. Si la cuenca es mas pequeña en los collares es más cara

sector ¿que es lo que comen?

ado, el plátano, camarones, calamar, pulpo. El pescado de piedra son pescado blanco que tiene sabor a marisco si usted se come un pescado de esos es como si se estuviera comiendo un plato de mariscos, no sale a la venta solo se come aquí, hay infinidad de esos peces morena, carabalí, brujo, loro, copetona etc. consumo local y se lo come asado, en bistec, en estofado.

se como con mucho maní por acá?

a marisco imagínese, con la jaiba con el camarón por ejemplo
lo que dicen?, ¿qué el Spondylus y el Percebes son afrodisiacos?
s marisco es afrodisiaco. Si hay gente que dice que es afrodisiaco que tiene su vitaminas potente, también pino marino que también dicen que es afrodisiaco y que es mejor que la Spondylus ese más afrodisiaco
ome eso hay que quedarse encerrado, ahora esta en veda.

no lo venden en los restaurantes?

o de consumo local y de exportación. La gente que lo ha probado dice que es sabroso.

Encuesta para Inventario Gastronómico del Cantón Puerto López

¿Qué utensilios por tradición siguen en uso para la preparación de los platos típicos?
¿Los utensilios influyen en el sabor y textura de los platos típicos?

¿Qué platos se siguen preparando con recetas heredadas de sus antepasados?

¿Mencione qué platos considera más típicos de la población y por qué? ¿Considera que los platos tienen una historia alusiva a un evento por usted conocido?

¿Mencione los productos que por tradición familiar se siguen consumiendo en la zona.

¿Alguno de los productos por usted mencionado tiene una historia alusiva a un evento por usted conocido?

¿Cuáles son los productos que más consume para preparar los alimentos y qué platos son los más comunes preparados por usted en casa?

¿Cómo aprendió la preparación de los diversos platos típicos?

¿Cuáles son las celebraciones propias del lugar?

¿Se prepara algún tipo de alimento en especial durante cada una de estas celebraciones?

¿Cuáles son las celebraciones familiares de las que usted participa?

¿Qué alimentos se consumen durante estas celebraciones?

¿Cómo aprendió la preparación de estos?

¿En su opinión, ¿cuál podría ser el plato que mejor representaría a la población?

¿En su opinión, ¿cuál sería el producto alimenticio que mejor representaría a la población?

ANEXO

10

Fichas de Inventario de Platos

Datos generales

	Cod. Ficha	I.G.-PL-PTL-001	Fecha	12/10/2007
Manabí	Cantón	Puerto López	Parroquia	Salango

1. Descripción del plato

1.1 Factores Sociales y Culturales (valorización social y cultural)

Origen	Ceviche de spondylus		1.1.2 Variación de denominación	
Historia	1.1.7 Temporalidad		1.2 Factores de elaboración y nutricionales	
	X	Regular	X	1.2.1 Nivel de dificultad elaboración
		Temporal		1.2.2 Valor Nutricional de su consumo
		Especial		
			Muy bajo	Medio
			Bajo	Alto
			Regular	Muy Alto
				1.2.3 Tiempo de elaboración en minutos

Reconocimiento cultural		3. Difusión					
Frecuencia de aceptación	X	3.1 Alcance		3.2 Vías de difusión		3.3 Formas de transmisión	
		Mercado Local	X	Mercado turístico	X	Familiar	X
Difundido por la comunidad		Mercado provincial		Prensa local	X	Boca a boca	X
		Mercado Nacional		Prensa nacional		Educación	
Difundido por la comunidad		Mercado Regional		Boca a boca (vía cultura)	X	Libros de cocina	
		Mercado Internacional		Festival o festividad	X	Prensa escrita	
Procedencia de la receta							
(de antepasados)							
Local / vecinal							
Otras comarcas							
Nacional							
Países vecinos							
Procedencia de los ingredientes							

Procedencia de la receta		3.4 Uso comunal de la expresión	
(de antepasados)			

Local / vecinal		4. Comercialización	
Otras comarcas		5. Fuentes de Información	

Nacional		4.1 Alcance	4.2 Vías de comercialización
Países vecinos		Mercado Local	Restauración de la zona
Procedencia de los ingredientes		Mercado provincial	Puestos pequeños
Naturales		Mercado Nacional	Carretas de comida
Enlatados o en conserva		Mercado Regional	Mercado local
Originales del lugar		Mercado Internacional	Festival o festividad

Originales del lugar		6. Observaciones	
En otros lugares del país		Este es el plato mas representativo de la zona	
Proveniente de otros países			



29/04/2007

2. Recetario

2.2 Ingredientes, preparación, presentación y necesidad de utensilios especiales:	2.1 Número de porciones
Los ingredientes a utilizarse son:	
Tomate; pimienta; cebolla colorada; limón, sal, pimienta; culantro y spondylus	
La preparación se realiza de la siguiente manera	
Se corta la cebolla colorada en rodajas y lavamos repetidamente con agua y sal para extraer la sustancia lechosa que la hace de fuerte sabor hasta que el agua salga clara, luego maceramos en jugo de limón con sal para que se encurta, dejamos reposar por al menos 15 minutos	
Se corta el tomate en rodajas y se lo macera en jugo de limon para que se encurta, dejamos reposar por al menos 15 minutos	
Se corta el pimienta en rodajas y se lo macera en jugo de limon por al menos 15 minutos	
Picamos el perejil finamente para incorporarlo al final de la preparación	
La concha spondylus una vez extraída la pulpa o carne del molusco la procedemos a cortar en dados y luego de esto la ponemos a macerar en limón con sal por al menos 15 minutos	
Luego del tiempo de espera para que los ingredientes se encurtan en el macerado realizado en limon, procedemos a incorporar todos los ingredientes en un solo recipiente con la finalidad de que se mezclen	
El molusco puede ser cocinado en agua muy caliente por espacio de 30 segundos para mayor seguridad de los consumidores como alternativa y se puede usar este liquido para reforzar el sabor de la preparación	

Datos generales

	Cod. Ficha	I.G.-PL-PTL-002	Fecha	12/10/2007
Manabí	Cantón	Puerto López	Parroquia	Salango

1. Descripción del plato

1.1 Factores Sociales y Culturales (valorización social y cultural)

Origen	Spondylus en salsa de mani		1.1.2 Variación de denominación	
Variedad	1.1.7 Temporalidad	1.2 Factores de elaboración y nutricionales		
☒	Regular	☒	1.2.1 Nivel de dificultad elaboración	1.2.2 Valor Nutricional de su consumo
	Temporal		Muy bajo	Alto
	Especial		Bajo	Medio
			Regular	Muy Alto
				1.2.3 Tiempo de elaboración en minutos

Conocimiento cultural	3. Difusión			
¿Fue aceptado?	☒	3.1 Alcance	3.2 Vías de difusión	3.3 Formas de transmisión
¿Fue aceptado por la comunidad?		Mercado Local	Mercado turístico	Familiar
¿Fue aceptado por la comunidad?		Mercado provincial	Prensa local	Boca a boca
¿Fue aceptado por la comunidad?		Mercado Nacional	Prensa nacional	Educación
¿Fue aceptado por la comunidad?		Mercado Regional	Boca a boca (vía cultura)	Libros de cocina
¿Fue aceptado por la comunidad?		Mercado Internacional	Festival o festividad	Prensa escrita
¿Fue aceptado por la comunidad?				TV y radio

Procedencia de la receta	3.4 Uso comunal de la expresión			
--------------------------	---------------------------------	--	--	--

¿Fue aceptado por la comunidad?	☒			
---------------------------------	-------------------------------------	--	--	--

¿Fue aceptado por la comunidad?	☒	4. Comercialización		
---------------------------------	-------------------------------------	---------------------	--	--

¿Fue aceptado por la comunidad?		4.1 Alcance	4.2 Vías de comercialización	5. Fuentes de Información
---------------------------------	--	-------------	------------------------------	---------------------------

¿Fue aceptado por la comunidad?		Mercado Local	Restauración de la zona	
---------------------------------	--	---------------	-------------------------	--

¿Fue aceptado por la comunidad?		Mercado provincial	Puestos pequeños	
---------------------------------	--	--------------------	------------------	--

¿Fue aceptado por la comunidad?		Mercado Nacional	Carretas de comida	
---------------------------------	--	------------------	--------------------	--

¿Fue aceptado por la comunidad?	☒	Mercado Regional	Mercado local	
---------------------------------	-------------------------------------	------------------	---------------	--

¿Fue aceptado por la comunidad?		Mercado Internacional	Festival o festividad	
---------------------------------	--	-----------------------	-----------------------	--

¿Fue aceptado por la comunidad?		6. Observaciones		
---------------------------------	--	------------------	--	--

¿Fue aceptado por la comunidad?				
---------------------------------	--	--	--	--

¿Fue aceptado por la comunidad?				
---------------------------------	--	--	--	--

¿Fue aceptado por la comunidad?				
---------------------------------	--	--	--	--

¿Fue aceptado por la comunidad?				
---------------------------------	--	--	--	--

¿Fue aceptado por la comunidad?				
---------------------------------	--	--	--	--

¿Fue aceptado por la comunidad?				
---------------------------------	--	--	--	--

¿Fue aceptado por la comunidad?				
---------------------------------	--	--	--	--

¿Fue aceptado por la comunidad?				
---------------------------------	--	--	--	--

¿Fue aceptado por la comunidad?				
---------------------------------	--	--	--	--

¿Fue aceptado por la comunidad?				
---------------------------------	--	--	--	--

¿Fue aceptado por la comunidad?				
---------------------------------	--	--	--	--

¿Fue aceptado por la comunidad?				
---------------------------------	--	--	--	--

¿Fue aceptado por la comunidad?				
---------------------------------	--	--	--	--

¿Fue aceptado por la comunidad?				
---------------------------------	--	--	--	--

¿Fue aceptado por la comunidad?				
---------------------------------	--	--	--	--

¿Fue aceptado por la comunidad?				
---------------------------------	--	--	--	--

¿Fue aceptado por la comunidad?				
---------------------------------	--	--	--	--

¿Fue aceptado por la comunidad?				
---------------------------------	--	--	--	--

¿Fue aceptado por la comunidad?				
---------------------------------	--	--	--	--

¿Fue aceptado por la comunidad?				
---------------------------------	--	--	--	--

¿Fue aceptado por la comunidad?				
---------------------------------	--	--	--	--

¿Fue aceptado por la comunidad?				
---------------------------------	--	--	--	--



2. Recetario

2.2 Ingredientes, preparación, presentación y necesidad de utensilios especiales:

2.1 Número de porciones

Los ingredientes a utilizarse son:

Tomate; pimienta; cebolla colorada; sal, pimienta, ajo, mani y spondylus

La preparación se realiza de la siguiente manera

La concha spondylus una vez extraída la pulpa o carne del molusco lo procedemos a cortar en dados y condimentar con sal, pimienta y ajo al gusto

La cebolla, el ajo, el pimienta y el tomate cortados en juliana, se lo sofreí por al menos unos 5 minutos

La pasta de mani se la licua hasta obtener una consistencia cremosa, se puede realizar esto con agua o leche, esta pasta se incorpora al sofrito y se continúa cocinando a fuego lento mientras se sigue moviendo la preparación por 5 minutos

Incorporamos los dados de spondylus y cocinamos por espacio de 10 minutos hasta que la preparación este lista

Se puede servir acompañada de arroz o porción de patacones como guarnición

Datos generales

	Cod. Ficha	I.G.-PL-PTL-003	Fecha	12/10/2007
Manabí	Cantón	Puerto López	Parroquia	Puerto Lopez

1. Descripción del plato

1.1 Factores Sociales y Culturales (valorización social y cultural)

Origen		Ceviche de pescado				1.1.2 Variación de denominación							
Temporalidad		1.1.7 Temporalidad		1.2 Factores de elaboración y nutricionales									
	X	Regular	X	1.2.1 Nivel de dificultad elaboración				1.2.2 Valor Nutricional de su consumo					
		Temporal		Muy bajo		Medio		Alto	X	Medio		Bajo	
		Especial		Bajo		Alto		1.2.3 Tiempo de elaboración en minutos					
			Regular	X	Muy Alto								

Reconocimiento cultural		3. Difusión					
Fuente aceptado	X	3.1 Alcance		3.2 Vías de difusión		3.3 Formas de transmisión	
		Mercado Local	X	Mercado turístico	X	Familiar	X
Exclusivamente por la comunidad		Mercado provincial	X	Prensa local	X	Boca a boca	X
		Mercado Nacional	X	Prensa nacional	X	Educación	
Exclusivamente por la comunidad		Mercado Regional	X	Boca a boca (vía cultura)	X	Libros de cocina	X
		Mercado Internacional		Festival o festividad	X	Prensa escrita	
Tipo de desaparición						TV y radio	

Origen de la receta		3.4 Uso comunal de la expresión										
---------------------	--	---------------------------------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--

(de antepasados)	☒											
------------------	-------------------------------------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--

Local / vecinal	☒	4. Comercialización					5. Fuentes de Información					
-----------------	-------------------------------------	---------------------	--	--	--	--	---------------------------	--	--	--	--	--

Otras comarcas		4.1 Alcance			4.2 Vías de comercialización							
----------------	--	-------------	--	--	------------------------------	--	--	--	--	--	--	--

Nacional	☒	Mercado Local		☒	Restauración de la zona		☒					
----------	-------------------------------------	---------------	--	-------------------------------------	-------------------------	--	-------------------------------------	--	--	--	--	--

Países vecinos		Mercado provincial		☒	Puestos pequeños		☒					
----------------	--	--------------------	--	-------------------------------------	------------------	--	-------------------------------------	--	--	--	--	--

Origen de los ingredientes		Mercado Nacional		☒	Carretas de comida		☒					
----------------------------	--	------------------	--	-------------------------------------	--------------------	--	-------------------------------------	--	--	--	--	--

Naturales	☒	Mercado Regional		☒	Mercado local		☒					
-----------	-------------------------------------	------------------	--	-------------------------------------	---------------	--	-------------------------------------	--	--	--	--	--

En conserva		Mercado Internacional			Festival o festividad		☒					
-------------	--	-----------------------	--	--	-----------------------	--	-------------------------------------	--	--	--	--	--

6. Observaciones												
------------------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--

--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--

--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--

--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--

--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--

--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--

--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--

--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--

--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--

--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--

--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--

--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--

--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--

--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--

--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--

--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--



2. Recetario

2.2 Ingredientes, preparación, presentación y necesidad de utensilios especiales:

2.1 Número de porciones

Los ingredientes a utilizarse son:

Tomate; pimienta, cebolla colorada; limón, sal, pimienta, culantro y pescado

La preparación se realiza de la siguiente manera

Se corta la cebolla colorada en rodajas y lavamos repetidamente con agua y sal para extraer la sustancia lechosa que la hace de fuerte sabor hasta que el agua salga clara, luego maceramos en jugo de limón con sal para que se encurta, dejamos reposar por al menos 15 minutos

Se corta el tomate en rodajas y se lo macera en jugo de limon para que se encurta, dejamos reposar por al menos 15 minutos

Se corta el pimienta en rodajas y se lo macera en jugo de limon por al menos 15 minutos

El pescado se procede cortar en dados y luego de esto la ponemos a macerar en limón con sal por al menos 15 minutos

Se sugiere usar lenguado, picudo o dorado para esta preparacion

Luego del tiempo de espera para que los ingredientes se encurtan en el macerado realizado en limon, procedemos a incorporar todos los ingredientes en un solo recipiente con la finalidad de que se mezclen

Se sirve con chifles o malz tostado como guarnicion

Datos generales

	Cod. Ficha	I.G.-PL-PTL-004	Fecha	12/10/2007
Manabí	Cantón	Puerto López	Parroquia	Puerto Lopez

1. Descripción del plato

1.1 Factores Sociales y Culturales (valorización social y cultural)

n	Pescado frito				1.1.2 Variación de denominación							
	1.1.7 Temporalidad		1.2 Factores de elaboración y nutricionales									
	Regular	X	1.2.1 Nivel de dificultad elaboración				1.2.2 Valor Nutricional de su consumo					
	Temporal		Muy bajo		Medio		Alto		Medio	X	Bajo	
	Especial		Bajo		Alto		1.2.3 Tiempo de elaboración en minutos					
		Regular	X	Muy Alto								

Origen cultural		3. Difusión					
Receptado	X	3.1 Alcance		3.2 Vías de difusión		3.3 Formas de transmisión	
		Mercado Local	X	Mercado turístico	X	Familiar	X
Receptado por la comunidad		Mercado provincial	X	Prensa local	X	Boca a boca	X
		Mercado Nacional	X	Prensa nacional	X	Educación	
Receptado por la comunidad		Mercado Regional	X	Boca a boca (vía cultura)	X	Libros de cocina	X
		Mercado Internacional		Festival o festividad		Prensa escrita	
Desaparición						TV y radio	

Presencia de la receta	3.4 Uso comunal de la expresión					
------------------------	---------------------------------	--	--	--	--	--

Repasados)	X						
------------	---	--	--	--	--	--	--

Receptado	X	4. Comercialización				5. Fuentes de Información	
-----------	---	---------------------	--	--	--	---------------------------	--

Receptado		4.1 Alcance		4.2 Vías de comercialización			
-----------	--	-------------	--	------------------------------	--	--	--

Receptado	X	Mercado Local	X	Restauración de la zona	X		
-----------	---	---------------	---	-------------------------	---	--	--

Receptado		Mercado provincial	X	Puestos pequeños	X		
-----------	--	--------------------	---	------------------	---	--	--

Receptado		Mercado Nacional	X	Carretas de comida	X		
-----------	--	------------------	---	--------------------	---	--	--

Receptado	X	Mercado Regional	X	Mercado local	X		
-----------	---	------------------	---	---------------	---	--	--

Receptado		Mercado Internacional		Festival o festividad	X		
-----------	--	-----------------------	--	-----------------------	---	--	--

Receptado		6. Observaciones					
-----------	--	------------------	--	--	--	--	--

Receptado							
-----------	--	--	--	--	--	--	--

Receptado							
-----------	--	--	--	--	--	--	--

2. Recetario							
--------------	--	--	--	--	--	--	--

2.2 Ingredientes, preparación, presentación y necesidad de utensilios especiales:				2.1 Número de porciones			
---	--	--	--	-------------------------	--	--	--

Los ingredientes a utilizarse son:							
------------------------------------	--	--	--	--	--	--	--

Sal, pimienta, ajo, harina y pescado							
--------------------------------------	--	--	--	--	--	--	--

La preparación se realiza de la siguiente manera							
--	--	--	--	--	--	--	--

El pescado una vez eviscerado y limpio se lo condimenta con sal, pimienta y ajo para darle mas sabor							
--	--	--	--	--	--	--	--

Luego del tiempo de espera para que los condimentos se absorban, el pescado se pasa por harina antes de colocar en el sartén para freír							
---	--	--	--	--	--	--	--

Se sirve con arroz, vegetales, salsa de cebolla y patacones como guarnición							
---	--	--	--	--	--	--	--

Se puede utilizar pescados como el dorado, atun, albacora, picudo, corvina etc							
--	--	--	--	--	--	--	--

--	--	--	--	--	--	--	--

--	--	--	--	--	--	--	--

--	--	--	--	--	--	--	--

--	--	--	--	--	--	--	--

--	--	--	--	--	--	--	--



Datos generales

	Cod. Ficha	I.G.-PL-PTL-005	Fecha	12/10/2007
Manabí	Cantón	Puerto López	Parroquia	Puerto Lopez

1. Descripción del plato

1.1 Factores Sociales y Culturales (valorización social y cultural)

ón	Pescado asado				1.1.2 Variación de denominación							
	1.1.7 Temporalidad		1.2 Factores de elaboración y nutricionales									
X	Regular	X	1.2.1 Nivel de dificultad elaboración				1.2.2 Valor Nutricional de su consumo					
	Temporal		Muy bajo		Medio	X	Alto		Medio	X	Bajo	
	Especial		Bajo		Alto		1.2.3 Tiempo de elaboración en minutos					
			Regular		Muy Alto							

ocimiento cultural		3. Difusión										
aceptado		X	3.1 Alcance			3.2 Vías de difusión			3.3 Formas de trasmisión			
			Mercado Local	X		Mercado turístico	X		Familiar		X	
ente por la comunidad			Mercado provincial	X		Prensa local			Boca a boca		X	
			Mercado Nacional			Prensa nacional			Educación			
ente por la comunidad			Mercado Regional			Boca a boca (vía cultura)	X		Libros de cocina			
desaparición			Mercado Internacional			Festival o festividad			Prensa escrita			
									TV y radio			

encia de la receta		3.4 Uso comunal de la expresión										
--------------------	--	---------------------------------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--

ntepasados)	X											
-------------	---	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--

recinal	X	4. Comercialización					5. Fuentes de Información					
---------	---	---------------------	--	--	--	--	---------------------------	--	--	--	--	--

omarcas		4.1 Alcance		4.2 Vías de comercialización								
---------	--	-------------	--	------------------------------	--	--	--	--	--	--	--	--

nal		Mercado Local	X	Restauración de la zona	X							
-----	--	---------------	---	-------------------------	---	--	--	--	--	--	--	--

vecinos		Mercado provincial		Puestos pequeños								
---------	--	--------------------	--	------------------	--	--	--	--	--	--	--	--

encia de los ingredientes		Mercado Nacional		Carretas de comida								
---------------------------	--	------------------	--	--------------------	--	--	--	--	--	--	--	--

ales	X	Mercado Regional		Mercado local								
------	---	------------------	--	---------------	--	--	--	--	--	--	--	--

en conserva		Mercado Internacional		Festival o festividad	X							
-------------	--	-----------------------	--	-----------------------	---	--	--	--	--	--	--	--

del lugar		6. Observaciones										
-----------	--	------------------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--

res del país												
--------------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--

otros países												
--------------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--



2. Recetario

2.2 Ingredientes, preparación, presentación y necesidad de utensilios especiales:

2.1 Número de porciones

Los ingredientes a utilizarse son:

Sal, pimienta, ajo, perejil y pescado

La preparación se realiza de la siguiente manera

El pescado se procede a cortar en filetes y luego de esto la ponemos a macerar en sal, ajo y pimienta por al menos 15 minutos

Luego del tiempo de espera para que los condimentos se absorban, el pescado se coloca en las brasas para su cocción

Se sirve acompañado de una porcion de arroz y patacones, con una salsa de cebolla.

Se puede utilizar pescados como el dorado, atun, albacora, picudo, corvina etc

Datos generales

	Cod. Ficha	I.G.-PL-PTL-006	Fecha	12/10/2007
Manabí	Cantón	Puerto López	Parroquia	Puerto Lopez

1. Descripción del plato

1.1 Factores Sociales y Culturales (valorización social y cultural)

ción	Pescado en salsa de maní				1.1.2 Variación de denominación							
a	1.1.7 Temporalidad		1.2 Factores de elaboración y nutricionales									
X	Regular	X	1.2.1 Nivel de dificultad elaboración				1.2.2 Valor Nutricional de su consumo					
	Temporal		Muy bajo		Medio		Alto	X	Medio		Bajo	
	Especial		Bajo		Alto	X	1.2.3 Tiempo de elaboración en minutos					
			Regular		Muy Alto							

Conocimiento cultural		3. Difusión										
e aceptado	X	3.1 Alcance			3.2 Vías de difusión			3.3 Formas de transmisión				
		Mercado Local			Mercado turístico			Familiar				
mente por la comunidad		Mercado provincial			Prensa local			Boca a boca				
		Mercado Nacional			Prensa nacional			Educación				
mente por la comunidad		Mercado Regional			Boca a boca (vía cultura)			Libros de cocina				
		Mercado Internacional			Festival o festividad			Prensa escrita				
desaparición								TV y radio				

Presencia de la receta		3.4 Uso comunal de la expresión										
------------------------	--	---------------------------------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--

antepasados)	X											
--------------	---	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--

vecinal	X	4. Comercialización										
---------	---	---------------------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--

comarcas		4.1 Alcance			4.2 Vías de comercialización			5. Fuentes de Información				
----------	--	-------------	--	--	------------------------------	--	--	---------------------------	--	--	--	--

ional		Mercado Local			Restauración de la zona							
-------	--	---------------	--	--	-------------------------	--	--	--	--	--	--	--

s vecinos		Mercado provincial			Puestos pequeños							
-----------	--	--------------------	--	--	------------------	--	--	--	--	--	--	--

Presencia de los ingredientes		Mercado Nacional			Carretas de comida							
-------------------------------	--	------------------	--	--	--------------------	--	--	--	--	--	--	--

rales	X	Mercado Regional			Mercado local							
-------	---	------------------	--	--	---------------	--	--	--	--	--	--	--

o en conserva		Mercado Internacional			Festival o festividad			X				
---------------	--	-----------------------	--	--	-----------------------	--	--	---	--	--	--	--

s del lugar		6. Observaciones										
-------------	--	------------------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--

ajares del país												
-----------------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--

e otros países												
----------------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--



2. Recetario

2.2 Ingredientes, preparación, presentación y necesidad de utensilios especiales:

2.1 Número de porciones

Los ingredientes a utilizarse son:

Tomate; pimienta, cebolla colorada, sal, pimienta, ajo, maní y pescado

La preparación se realiza de la siguiente manera

Se realiza un refrito con el tomate, la cebolla y el pimienta y se le añade achiote para dar color a la preparación, cocinar hasta que adquiera su punto de cocción

La pasta de maní se lo procede a licuar con leche hasta obtener una consistencia cremosa

El pescado se adoba con sal pimienta y ajo como condimento para exaltar su sabor

Se puede utilizar pescados como el dorado, atun, albacora, picudo, corvina etc

La crema obtenida se la incorpora al refrito que estuvimos preparando previamente y continuamos con la cocción a fuego lento por aproximadamente 3 minutos

Se incorpora el pescado adobado a la salsa de maní y se continúa cocinando a fuego mediano por aproximadamente 5 minutos más hasta obtener la cocción del pescado

Datos generales

	Cod. Ficha	I.G.-PL-PTL-007	Fecha	12/10/2007
Manabí	Cantón	Puerto López	Parroquia	Puerto Lopez

1. Descripción del plato

1.1 Factores Sociales y Culturales (valorización social y cultural)

ación	Sopa de pescado				1.1.2 Variación de denominación							
ia	1.1.7 Temporalidad		1.2 Factores de elaboración y nutricionales									
X	Regular	X	1.2.1 Nivel de dificultad elaboración				1.2.2 Valor Nutricional de su consumo					
	Temporal		Muy bajo		Medio		Alto	X	Medio		Bajo	
	Especial		Bajo		Alto	X	1.2.3 Tiempo de elaboración en minutos					
			Regular		Muy Alto							

Conocimiento cultural		3. Difusión					
Fuente aceptado	X	3.1 Alcance		3.2 Vías de difusión		3.3 Formas de trasmisión	
		Mercado Local	X	Mercado turístico	X	Familiar	X
Directamente por la comunidad		Mercado provincial	X	Prensa local		Boca a boca	X
		Mercado Nacional	X	Prensa nacional		Educación	
Indirectamente por la comunidad		Mercado Regional		Boca a boca (vía cultura)	X	Libros de cocina	X
						Prensa escrita	
Desaparición		Mercado Internacional		Festival o festividad		TV y radio	

cedencia de la receta	3.4 Uso comunal de la expresión	
-----------------------	---------------------------------	--

e antepasados)	X
----------------	---

l / vecinal	X	4. Comercialización	5. Fuentes de Información
-------------	---	---------------------	---------------------------

es comarcas		4.1 Alcance	4.2 Vías de comercialización
-------------	--	-------------	------------------------------

acional		Mercado Local	X	Restauración de la zona	X
---------	--	---------------	---	-------------------------	---

ses vecinos		Mercado provincial	X	Puestos pequeños	
-------------	--	--------------------	---	------------------	--

cedencia de los ingredientes		Mercado Nacional		Carretas de comida	
------------------------------	--	------------------	--	--------------------	--

aturales	X	Mercado Regional		Mercado local	X
----------	---	------------------	--	---------------	---

s o en conserva		Mercado Internacional		Festival o festividad	X
-----------------	--	-----------------------	--	-----------------------	---

les del lugar		6. Observaciones	
---------------	--	------------------	--

lugares del país	
------------------	--

de otros países	
-----------------	--



2. Recetario

2.2 Ingredientes, preparación, presentación y necesidad de utensilios especiales:

2.1 Número de porciones

Los ingredientes a utilizarse son:

Platano verde, yuca, mani, cebolla blanca, ajo, sal, pimienta, culantro y pescado

La preparación se realiza de la siguiente manera

Cuando el agua esta en ebullicion se le pone la pisco de sal, luego se agrega el mani licuado en leche, despues se le pone el refrito, se le pone la yuca para que se emplece a cocinar y luego de unos minutos se le pone el verde cortado en tajadas, luego se le agrega el pescado y se lo deja hervir hasta que el pescado este cocinado una vez ya listo se lo apaga y se le pone el culantro finamente cortado y se lo tapa para que aumente el sabor.

Datos generales

	Cod. Ficha	I.G.-PL-PTL-008	Fecha	12/10/2007
Manabí	Cantón	Puerto López	Parroquia	Puerto Lopez

1. Descripción del plato

1.1 Factores Sociales y Culturales (valorización social y cultural)

Origen	Ceviche de camarón				1.1.2 Variación de denominación							
Origen	1.1.7 Temporalidad		1.2 Factores de elaboración y nutricionales									
☒	Regular	☒	1.2.1 Nivel de dificultad elaboración				1.2.2 Valor Nutricional de su consumo					
	Temporal		Muy bajo		Medio	☒	Alto	☒	Medio		Bajo	
	Especial		Bajo		Alto		1.2.3 Tiempo de elaboración en minutos					
			Regular		Muy Alto							

Conocimiento cultural		3. Difusión					
Fuente aceptado	X	3.1 Alcance		3.2 Vías de difusión		3.3 Formas de transmisión	
		Mercado Local	X	Mercado turístico	X	Familiar	X
Transmisión por la comunidad		Mercado provincial	X	Prensa local	X	Boca a boca	X
		Mercado Nacional	X	Prensa nacional		Educación	
Transmisión por la comunidad		Mercado Regional	X	Boca a boca (vía cultura)	X	Libros de cocina	X
		Mercado Internacional		Festival o festividad	X	Prensa escrita	
Ausencia de desaparición							

Origen de la receta		3.4 Uso comunal de la expresión										
---------------------	--	---------------------------------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--

Fuente de antepasados)		☒										
------------------------	--	-------------------------------------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--

Fuente al / vecinal		☒	4. Comercialización					5. Fuentes de Información				
---------------------	--	-------------------------------------	---------------------	--	--	--	--	---------------------------	--	--	--	--

Fuente de comarcas			4.1 Alcance			4.2 Vías de comercialización						
--------------------	--	--	-------------	--	--	------------------------------	--	--	--	--	--	--

Fuente nacional			Mercado Local			Restauración de la zona						
-----------------	--	--	---------------	--	--	-------------------------	--	--	--	--	--	--

Fuente de vecinos			Mercado provincial			Puestos pequeños						
-------------------	--	--	--------------------	--	--	------------------	--	--	--	--	--	--

Fuente de los ingredientes			Mercado Nacional			Carretas de comida						
----------------------------	--	--	------------------	--	--	--------------------	--	--	--	--	--	--

Fuente naturales		☒	Mercado Regional			Mercado local						
------------------	--	-------------------------------------	------------------	--	--	---------------	--	--	--	--	--	--

Fuente de los ingredientes			Mercado Internacional			Festival o festividad						
----------------------------	--	--	-----------------------	--	--	-----------------------	--	--	--	--	--	--

Fuente de los ingredientes			6. Observaciones									
----------------------------	--	--	------------------	--	--	--	--	--	--	--	--	--

Fuente de los ingredientes												
----------------------------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--

Fuente de los ingredientes												
----------------------------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--

Fuente de los ingredientes												
----------------------------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--

Fuente de los ingredientes												
----------------------------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--

Fuente de los ingredientes												
----------------------------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--

Fuente de los ingredientes												
----------------------------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--

Fuente de los ingredientes												
----------------------------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--

Fuente de los ingredientes												
----------------------------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--

Fuente de los ingredientes												
----------------------------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--

Fuente de los ingredientes												
----------------------------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--

Fuente de los ingredientes												
----------------------------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--

Fuente de los ingredientes												
----------------------------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--

Fuente de los ingredientes												
----------------------------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--

Fuente de los ingredientes												
----------------------------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--

Fuente de los ingredientes												
----------------------------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--

Fuente de los ingredientes												
----------------------------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--

Fuente de los ingredientes												
----------------------------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--

Fuente de los ingredientes												
----------------------------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--

Fuente de los ingredientes												
----------------------------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--



2. Recetario

2.2 Ingredientes, preparación, presentación y necesidad de utensilios especiales:

2.1 Número de porciones

Los ingredientes a utilizarse son:

Tomate; pimiento, cebolla colorada; limón, sal, pimienta; culantro y camarón

La preparación se realiza de la siguiente manera

Se corta la cebolla colorada en rodajas y lavamos repetidamente con agua y sal para extraer la sustancia lechosa que la hace de fuerte sabor hasta que el agua salga clara, luego maceramos en jugo de limón con sal para que se encurta, dejamos reposar por al menos 15 minutos

Se corta el tomate en rodajas y se lo macera en jugo de limón para que se encurta, dejamos reposar por al menos 15 minutos

Se corta el pimiento en rodajas y se lo macera en jugo de limón por al menos 15 minutos

El camarón previamente pasado por agua hervida muy caliente por un periodo de 30 seg a 1 minuto se lo pone a macerar en limón con sal por al menos 15 minutos, el agua resultante la reservamos para complementar el ceviche

Luego del tiempo de espera para que los ingredientes se encurtan en el macerado realizado en limón, procedemos a incorporar todos los ingredientes en un solo recipiente con la finalidad de que se mezclen

Se sirve con chifles o maíz tostado como guarnición

se le puede adicionar salsa de tomate y mostaza para realzar el sabor y algo de jugo de naranja

Datos generales

Cod. Ficha	I.G.-PL-PTL-009	Fecha	12/10/2007
Manabí	Cantón	Puerto López	Parroquia
			Puerto Lopez

1. Descripción del plato

1.1 Factores Sociales y Culturales (valorización social y cultural)

denominación		Camarón apanado				1.1.2 Variación de denominación							
Categoría		1.1.7 Temporalidad		1.2 Factores de elaboración y nutricionales									
	X	Regular	X	1.2.1 Nivel de dificultad elaboración				1.2.2 Valor Nutricional de su consumo					
		Temporal		Muy bajo		Medio		Alto		Medio	X	Bajo	
		Especial		Bajo	X	Alto		1.2.3 Tiempo de elaboración en minutos					
				Regular		Muy Alto							

Reconocimiento cultural		3. Difusión			
Ampliamente aceptado		X	3.1 Alcance		3.2 Vías de difusión
			Mercado Local		X
			Mercado provincial		X
			Mercado Nacional		
			Mercado Regional		X
			Mercado Internacional		
			Festival o festividad		
			3.3 Formas de trasmisión		
			Familiar		X
			Boca a boca		X
			Educación		
			Libros de cocina		X
			Prensa escrita		
			TV y radio		

Procedencia de la receta		3.4 Uso comunal de la expresión			
--------------------------	--	---------------------------------	--	--	--

Ar (de antepasados)		X			
---------------------	--	---	--	--	--

Social / vecinal		X	4. Comercialización		5. Fuentes de Información
------------------	--	---	---------------------	--	---------------------------

De otras comarcas			4.1 Alcance		4.2 Vías de comercialización
-------------------	--	--	-------------	--	------------------------------

Nacional			Mercado Local		X
----------	--	--	---------------	--	---

De países vecinos			Mercado provincial		X
-------------------	--	--	--------------------	--	---

Procedencia de los ingredientes			Mercado Nacional		X
---------------------------------	--	--	------------------	--	---

Naturales		X	Mercado Regional		
-----------	--	---	------------------	--	--

Envasados o en conserva			Mercado Internacional		
-------------------------	--	--	-----------------------	--	--

Originales del lugar			6. Observaciones		
----------------------	--	--	------------------	--	--

Otros lugares del país					
------------------------	--	--	--	--	--

Importado de otros países					
---------------------------	--	--	--	--	--



30/04/2007

2. Recetario

2.2 Ingredientes, preparación, presentación y necesidad de utensilios especiales:

2.1 Número de porciones

Los ingredientes a utilizarse son:

Sal, pimienta, ajo, harina y camarón

La preparación se realiza de la siguiente manera

El camarón limpio se lo condimenta con sal, pimienta y ajo para darle mas sabor

Luego del tiempo de espera para que los condimentos se absorban, el camarón se pasa por clara de huevo, harina y apanadura antes de colocar en el sartén para freír

Se sirve con arroz, vegetales, salsa de cebolla, patacones o papas fritas como guarnición

Datos generales

	Cod. Ficha	I.G.-PL-PTL-010	Fecha	12/10/2007
Manabí	Cantón	Puerto López	Parroquia	Puerto Lopez

1. Descripción del plato

1.1 Factores Sociales y Culturales (valorización social y cultural)

Origen	Camarón en salsa de mani		1.1.2 Variación de denominación	
Categoría	1.1.7 Temporalidad		1.2 Factores de elaboración y nutricionales	
	X	Regular	X	1.2.1 Nivel de dificultad elaboración
		Temporal		1.2.2 Valor Nutricional de su consumo
		Especial		1.2.3 Tiempo de elaboración en minutos

Reconocimiento cultural		3. Difusión		
Completamente aceptado	X	3.1 Alcance		3.2 Vías de difusión
		Mercado Local	X	3.3 Formas de transmisión
Parcialmente por la comunidad		Mercado provincial		Familiar
		Mercado Nacional		Boca a boca
Parcialmente por la comunidad		Mercado Regional		Educación
		Mercado Internacional		Libros de cocina
Riesgo de desaparición		Festival o festividad		Presencia escrita
				TV y radio

Procedencia de la receta		3.4 Uso comunal de la expresión		
--------------------------	--	---------------------------------	--	--

Origen (de antepasados)	X			
-------------------------	---	--	--	--

Social / vecinal	X	4. Comercialización		5. Fuentes de Información
------------------	---	---------------------	--	---------------------------

De otras comarcas		4.1 Alcance	4.2 Vías de comercialización	
-------------------	--	-------------	------------------------------	--

Nacional		Mercado Local	X	Restauración de la zona	X
----------	--	---------------	---	-------------------------	---

De países vecinos		Mercado provincial	X	Puestos pequeños	
-------------------	--	--------------------	---	------------------	--

Procedencia de los ingredientes		Mercado Nacional	X	Carretas de comida	
---------------------------------	--	------------------	---	--------------------	--

Naturales	X	Mercado Regional		Mercado local	
-----------	---	------------------	--	---------------	--

Envasados o en conserva		Mercado Internacional		Festival o festividad	X
-------------------------	--	-----------------------	--	-----------------------	---

Originales del lugar		6. Observaciones			
----------------------	--	------------------	--	--	--

Otros lugares del país					
------------------------	--	--	--	--	--

Importado de otros países					
---------------------------	--	--	--	--	--



2. Recetario

2.2 Ingredientes, preparación, presentación y necesidad de utensilios especiales:	2.1 Número de porciones
---	-------------------------

Los ingredientes a utilizarse son:

Tomate; pimiento, cebolla colorada, sal, pimienta, ajo, mani y camarón

La preparación se realiza de la siguiente manera

Se realiza un refrito con el tomate, la cebolla y el pimiento y se le añade achiote para dar color a la preparación, cocinar hasta que adquiere su punto de cocción

La pasta de mani se le procede a licuar con leche hasta obtener una consistencia cremosa

El camarón se adoba con sal pimienta y ajo como condimento para exaltar su sabor

La crema obtenida se la incorpora al refrito que estuvimos preparando previamente y continuamos con la cocción a fuego lento por aproximadamente 3 minutos

Se incorpora el camarón adobado a la salsa de mani y se continúa cocinando a fuego mediano por aproximadamente 5 minutos más hasta obtener la cocción del camarón

FICHA DE INVENTARIO DE PLATOS																
Datos generales																
Autor			Cod. Ficha		I.G.-PL-PTL-011			Fecha		12/10/2007						
Provincia			Manabí		Cantón		Puerto López			Parroquia		Puerto Lopez				
1. Descripción del plato																
1.1 Factores Sociales y Culturales (valorización social y cultural)																
Denominación			Arroz con camarón				1.1.2 Variación de denominación									
Categoría			1.1.7 Temporalidad		1.2 Factores de elaboración y nutricionales											
Tipo		X	Regular		X		1.2.1 Nivel de dificultad elaboración				1.2.2 Valor Nutricional de su consumo					
			Temporal				Muy bajo				Medio					
							Bajo				Alto		X			
			Especial				Regular				Muy Alto		X			
1.2.3 Tiempo de elaboración en minutos																
1.4 Reconocimiento cultural			3. Difusión													
Plenamente aceptado			X		3.1 Alcance			3.2 Vías de difusión			3.3 Formas de transmisión					
					Mercado Local			X			Mercado turístico			X		
Minoritariamente por la comunidad					Mercado provincial			X			Prensa local			X		
					Mercado Nacional			X			Prensa nacional					
Mayoritariamente por la comunidad					Mercado Regional						Boca a boca (vía cultura)			X		
					Mercado Internacional						Festival o festividad			X		
Peligro de desaparición														TV y radio		
1.5 Procedencia de la receta			3.4 Uso comunal de la expresión													
Familiar (de antepasados)			X													
Social / vecinal			X		4. Comercialización							5. Fuentes de Información				
De otras comarcas					4.1 Alcance			4.2 Vías de comercialización								
Nacional					Mercado Local			X		Restauración de la zona		X				
De países vecinos					Mercado provincial			X		Puestos pequeños						
Origen y procedencia de los ingredientes					Mercado Nacional			X		Carretas de comida						
Naturales			X		Mercado Regional					Mercado local						
Procesados o en conserva					Mercado Internacional					Festival o festividad		X				
Originales del lugar					6. Observaciones											
De otros lugares del país																
Importado de otros países																



2. Recetario		
2.2 Ingredientes, preparación, presentación y necesidad de utensilios especiales:		2.1 Número de porciones
Los ingredientes a utilizarse son:		
Pimiento, cebolla colorada, arroz, achiote, sal, pimienta y camarón		
La preparación se realiza de la siguiente manera		
El camaron se pasa por agua hervida muy caliente por un periodo de 30 seg a 1 minuto , el agua resultante la reservamos para cocinar el arroz		
Se realiza un refrito con la cebolla y el pimiento y se le añade achiote para dar color a la preparación, cocinar hasta que adquiera su punto de coccion junto con el camarón, se condimenta con sal y pimienta		
El arroz se lava previamente hasta que el agua salga clara, se coloca el agua del camarón en la olla que vamos a preparar el arroz, cuando este a punto de reventar el grano se agrega aceite y se revuelve, se deja cocinar hasta que el grano reviente completamente y este listo para servir		
Se mezcla el arroz y el refrito con el camarón y se sirve con maduros fritos y pimientos en julianas que han sido pasados brevemente por el sartén y fritos con aceite		

Datos generales

	Cod. Ficha	I.G.-PL-PTL-012	Fecha	12/10/2007
Manabí	Cantón	Puerto López	Parroquia	Puerto Lopez

1. Descripción del plato

1.1 Factores Sociales y Culturales (valorización social y cultural)

Origen	Sopa de camarón				1.1.2 Variación de denominación							
Variedad	1.1.7 Temporalidad		1.2 Factores de elaboración y nutricionales									
☒	Regular	☒	1.2.1 Nivel de dificultad elaboración				1.2.2 Valor Nutricional de su consumo					
	Temporal		Muy bajo		Medio	☒	Alto		Medio	☒	Bajo	
	Especial		Bajo		Alto		1.2.3 Tiempo de elaboración en minutos					
			Regular		Muy Alto							
Conocimiento cultural			3. Difusión									
Fuente aceptado	☒	3.1 Alcance			3.2 Vías de difusión			3.3 Formas de trasmisión				
		Mercado Local	☒	Mercado turístico			☒	Familiar		☒		
		Mercado provincial	☒	Prensa local				Boca a boca		☒		
Difundido por la comunidad		Mercado Nacional	☒	Prensa nacional				Educación				
		Mercado Regional		Boca a boca (vía cultura)			☒	Libros de cocina		☒		
Riesgo de desaparición		Mercado Internacional		Festival o festividad			☒	Prensa escrita				
								TV y radio				

Origen de la receta		3.4 Uso comunal de la expresión	
---------------------	--	---------------------------------	--

Fuente de antepasados)		☒		
------------------------	--	-------------------------------------	--	--

Alcance / vecinal		☒	4. Comercialización		5. Fuentes de Información	
-------------------	--	-------------------------------------	---------------------	--	---------------------------	--

Alcance comarcas			4.1 Alcance		4.2 Vías de comercialización		
------------------	--	--	-------------	--	------------------------------	--	--

Alcance nacional			Mercado Local	☒	Restauración de la zona	☒	
------------------	--	--	---------------	-------------------------------------	-------------------------	-------------------------------------	--

Alcance en zonas vecinas			Mercado provincial	☒	Puestos pequeños		
--------------------------	--	--	--------------------	-------------------------------------	------------------	--	--

Origen de los ingredientes			Mercado Nacional	☒	Carretas de comida		
----------------------------	--	--	------------------	-------------------------------------	--------------------	--	--

Alcance en zonas naturales		☒	Mercado Regional		Mercado local	☒	
----------------------------	--	-------------------------------------	------------------	--	---------------	-------------------------------------	--

Alcance en zonas de conservación			Mercado Internacional		Festival o festividad	☒	
----------------------------------	--	--	-----------------------	--	-----------------------	-------------------------------------	--

Alcance en zonas del lugar			6. Observaciones	
----------------------------	--	--	------------------	--

Alcance en zonas de lugares del país				
--------------------------------------	--	--	--	--

Alcance en zonas de otros países				
----------------------------------	--	--	--	--

--	--	--	--	--

--	--	--	--	--

--	--	--	--	--

--	--	--	--	--

--	--	--	--	--

--	--	--	--	--

--	--	--	--	--

--	--	--	--	--

--	--	--	--	--

--	--	--	--	--

--	--	--	--	--

--	--	--	--	--

--	--	--	--	--

--	--	--	--	--

--	--	--	--	--

--	--	--	--	--

--	--	--	--	--

--	--	--	--	--

--	--	--	--	--



2. Recetario

2.2 Ingredientes, preparación, presentación y necesidad de utensilios especiales:

2.1 Número de porciones

Los ingredientes a utilizarse son:

Camarón, sal, ajo, pimienta, cebolla, culantro, verde

La preparación se realiza de la siguiente manera

Se pone hacer el refrito con la cebolla, el pimienta, el ajo una vez listo se le pone el agua sunado esta empez a hervir se le pone las cabezas del camarón y se las deja a hervir por unos cinco minutos luego las retiramos despues ponemos el verde rallado para que especie y se le pone sal al gusto ya casi al final se le pone los camarones una vez lista, se le corta el culantro finalmente se la apaga y se la tapa para que la sopa adquiera mas sabor.

FICHA DE REGISTRO DE PLATOS															
Datos generales															
Elaborador			Cod. Ficha	I.G.-PL-PTL-013		Fecha	12/10/2007								
Procedencia	Manabí		Cantón	Puerto López		Parroquia	Puerto Lopez								
1. Descripción del plato															
1.1 Factores Sociales y Culturales (valorización social y cultural)															
Denominación	Ceviche de pulpo			1.1.2 Variación de denominación											
Categoría	1.1.7 Temporalidad			1.2 Factores de elaboración y nutricionales											
Origen	X	Regular	X	1.2.1 Nivel de dificultad elaboración				1.2.2 Valor Nutricional de su consumo							
Clase		Temporal		Muy bajo		Medio	X	Alto	X	Medio		Bajo			
Variedad		Especial		Bajo		Alto		1.2.3 Tiempo de elaboración en minutos							
				Regular		Muy Alto									
1.4 Reconocimiento cultural				3. Difusión											
Plenamente aceptado		X		3.1 Alcance		3.2 Vías de difusión			3.3 Formas de transmisión						
				Mercado Local		X		Mercado turístico		X		Familiar		X	
Minoritariamente por la comunidad				Mercado provincial		X		Prensa local				Boca a boca		X	
				Mercado Nacional		X		Prensa nacional				Educación			
Mayoritariamente por la comunidad				Mercado Regional				Boca a boca (vía cultura)		X		Libros de cocina		X	
				Mercado Internacional				Festival o festividad		X		Prensa escrita			
En peligro de desaparición												TV y radio			
1.5 Procedencia de la receta				3.4 Uso comunal de la expresión											
Familiar (de antepasados)		X													
Social / vecinal		X		4. Comercialización				5. Fuentes de Información							
De otras comarcas				4.1 Alcance		4.2 Vías de comercialización									
Nacional				Mercado Local		X		Restauración de la zona		X					
De países vecinos				Mercado provincial		X		Puestos pequeños		X					
Origen y procedencia de los ingredientes				Mercado Nacional		X		Carretas de comida							
Naturales		X		Mercado Regional				Mercado local		X					
Procesados o en conserva				Mercado Internacional				Festival o festividad		X					
Originales del lugar				6. Observaciones											
De otros lugares del país															
Importado de otros países															
2. Recetario															
2.2 Ingredientes, preparación, presentación y necesidad de utensilios especiales:								2.1 Número de porciones							
Los ingredientes a utilizarse son:															
Tomate; pimienta, cebolla colorada; limón, sal, pimienta, culantro y pulpo															
La preparación se realiza de la siguiente manera															
Se corta la cebolla colorada en rodajas y lavamos repetidamente con agua y sal para extraer la sustancia lechosa que la hace de fuerte sabor hasta que el agua salga clara, luego maceramos en jugo de limón con sal para que se encurta, dejamos reposar por al menos 15 minutos															
Se corta el tomate en rodajas y se lo macera en jugo de limon para que se encurta, dejamos reposar por al menos 15 minutos															
Se corta el pimienta en rodajas y se lo macera en jugo de limon por al menos 15 minutos															
El pulpo previamente pasado por agua hervida muy caliente por un periodo de 30 seg a 1 minuto se lo pone a macerar en limón con sal por al menos 15 minutos, el agua resultante la reservamos para complementar el cebiche															
Luego del tiempo de espera para que los ingredientes se encurtan en el macerado realizado en limon, procedemos a incorporar todos los ingredientes en un solo recipiente con la finalidad de que se mezclen															
Se sirve con chifles o maíz tostado como guarnición															
se le puede adicionar salsa de tomate y mostaza para realzar el sabor y algo de jugo de naranja															



Datos generales					
Idor		Cod. Ficha	I.G.-PL-PTL-014	Fecha	12/10/2007
ia	Manabí	Cantón	Puerto López	Parroquia	Puerto Lopez

1. Descripción del plato

1.1 Factores Sociales y Culturales (valorización social y cultural)

Denominación	Pulpo en salsa de maní				1.1.2 Variación de denominación							
Categoría	1.1.7 Temporalidad		1.2 Factores de elaboración y nutricionales									
	X	Regular	X	1.2.1 Nivel de dificultad elaboración				1.2.2 Valor Nutricional de su consumo				
		Temporal		Muy bajo		Medio		Alto	X	Medio		Bajo
		Especial		Bajo		Alto	X	1.2.3 Tiempo de elaboración en minutos				
				Regular		Muy Alto						

4 Reconocimiento cultural	3. Difusión
---------------------------	-------------

4 Reconocimiento cultural	3. Difusión
---------------------------	-------------

Unánimemente aceptado	X	3.1 Alcance		3.2 Vías de difusión		3.3 Formas de transmisión	
		Mercado Local	X	Mercado turístico	X	Familiar	X
Minoritariamente por la comunidad		Mercado provincial		Prensa local		Boca a boca	X
		Mercado Nacional		Prensa nacional		Educación	
Mayoritariamente por la comunidad		Mercado Regional		Boca a boca (vía cultura)	X	Libros de cocina	
						Prensa escrita	
Peligro de desaparición		Mercado Internacional		Festival o festividad	X	TV y radio	

5 Procedencia de la receta 3.4 Uso comunal de la expresión

5 Procedencia de la receta 3.4 Uso comunal de la expresión

militer (de antepasados)	X	
--------------------------	---	--

Social / vecinal	X	4. Comercialización	
------------------	---	---------------------	--

De otras comarcas	4.1 Alcance	4.2 Vías de comercialización	5. Fuentes de Información
-------------------	-------------	------------------------------	---------------------------

Nacional		Mercado Local	X	Restauración de la zona	X	
----------	--	---------------	---	-------------------------	---	--

De países vecinos		Mercado provincial		Puestos pequeños		
-------------------	--	--------------------	--	------------------	--	--

y procedencia de los ingredientes	Mercado Nacional		Carretas de comida		
-----------------------------------	------------------	--	--------------------	--	--

Naturales	X	Mercado Regional		Mercado local		
-----------	---	------------------	--	---------------	--	--

Envasados b en conserva		Mercado Internacional		Festival o festividad	X	
-------------------------	--	-----------------------	--	-----------------------	---	--

Originales del lugar		6. Observaciones
----------------------	--	------------------

en otros lugares del país		

[illegible]

2. Recetario

2.2 Ingredientes, preparación, presentación y necesidad de utensilios especiales:	2.1 Número de porciones
---	-------------------------

Los ingredientes a utilizarse son:

Tomate; pimiento, cebolla colorada, sal, pimienta, ajo, mani y pulpo

La preparación se realiza de la siguiente manera

Se realiza un refrito con el tomate, la cebolla y el pimiento y se le añade achiote para dar color a la preparación, cocinar hasta que adquiere su punto de cocción

La pasta de mani se lo procede a licuar con leche hasta obtener una consistencia cremosa

El pulpo se adoba con sal pimienta y ajo como condimento para exaltar su sabor

La crema obtenida se le incorpora al refrito que estuvimos preparando previamente y continuamos con la cocción a fuego lento por aproximadamente 3 minutos.

Se incorpora el pulpo adobado a la salsa de mani y se continúa cocinando a fuego mediano por aproximadamente 5 minutos más hasta obtener la cocción del pulpo.

Datos generales

Elaborador		Cod. Ficha	I.G.-PL-PTL-015	Fecha	12/10/2007
Provincia	Manabí	Cantón	Puerto López	Parroquia	Puerto Lopez

1. Descripción del plato

1.1 Factores Sociales y Culturales (valorización social y cultural)

Denominación	Arroz con pulpo		1.1.2 Variación de denominación		
3 Categoría	1.1.7 Temporalidad		1.2 Factores de elaboración y nutricionales		
Evento	X	Regular	X	1.2.1 Nivel de dificultad elaboración	
Moda		Temporal		1.2.2 Valor Nutricional de su consumo	
Estabilidad		Especial		Muy bajo	Medio
				Bajo	Alto
				Regular	Muy Alto
1.1.4 Reconocimiento cultural		3. Difusión			
Plenamente aceptado		X	3.1 Alcance		3.2 Vías de difusión
o minoritariamente por la comunidad			Mercado Local	X	Mercado turístico
o mayoritariamente por la comunidad			Mercado provincial	X	Prensa local
En peligro de desaparición			Mercado Nacional	X	Prensa nacional
			Mercado Regional		Boca a boca (vía cultura)
			Mercado Internacional		Festival o festividad
					Formas de transmisión
					Familiar
					Boca a boca
					Educación
					Libros de cocina
					Prensa escrita
					TV y radio

1.1.5 Procedencia de la receta		3.4 Uso comunal de la expresión					
Familiar (de antepasados)	X						
Social / vecinal	X	4. Comercialización				5. Fuentes de Información	
De otras comarcas		4.1 Alcance		4.2 Vías de comercialización			
Nacional		Mercado Local	X	Restauración de la zona	X		
De países vecinos		Mercado provincial	X	Puestos pequeños			
Tipo y procedencia de los ingredientes		Mercado Nacional	X	Carretas de comida			
Naturales	X	Mercado Regional		Mercado local	X		
Procesados o en conserva		Mercado Internacional		Festival o festividad	X		
Originales del lugar		6. Observaciones					
De otros lugares del país							
Importado de otros países							



2. Recetario

2.2 Ingredientes, preparación, presentación y necesidad de utensilios especiales:

2.1 Número de porciones

Los ingredientes a utilizarse son:

Pimiento, cebolla colorada, arroz, achiote, sal, pimienta y pulpo

La preparación se realiza de la siguiente manera

El pulpo se pasa por agua hervida muy caliente por un periodo de 30 seg a 1 minuto, el agua resultante la reservamos para cocinar el arroz

Se realiza un refrito con la cebolla y el pimiento y se le añade achiote para dar color a la preparación, cocinar hasta que adquiere su punto de cocción junto con el pulpo, se condimenta con sal y pimienta

El arroz se lava previamente hasta que el agua salga clara, se coloca el agua del pulpo en la olla que vamos a preparar el arroz, cuando este a punto de reventar el grano se agrega aceite y se revuelve, se deja cocinar hasta que el grano reviente completamente y este listo para servir

Se mezcla el arroz y el refrito con el pulpo y se sirve con maduros fritos y pimientos en julianas que han sido pasados brevemente por el sartén y fritos con aceite

FICHA DE INVESTIGACIÓN DE PLATOS														
Datos generales														
Estadador					Cod. Ficha	I.G.-PL-PTL-016				Fecha	12/10/2007			
Provincia	Manabí				Cantón	Puerto López				Parroquia	Puerto Lopez			
1. Descripción del plato														
1.1 Factores Sociales y Culturales (valorización social y cultural)														
Denominación		Ceviche de calamar				1.1.2 Variación de denominación								
Categoría		1.1.7 Temporalidad		1.2 Factores de elaboración y nutricionales										
Origen	X	Regular	X	1.2.1 Nivel de dificultad elaboración				1.2.2 Valor Nutricional de su consumo						
Ida		Temporal		Muy bajo		Medio		Alto	X	Medio		Bajo		
Variedad		Especial		Bajo		Alto		1.2.3 Tiempo de elaboración en minutos						
				Regular	X	Muy Alto								
1.4 Reconocimiento cultural				3. Difusión										
Plenamente aceptado		X		3.1 Alcance		3.2 Vías de difusión				3.3 Formas de transmisión				
				Mercado Local	X	Mercado turístico		X		Familiar		X		
Minoritariamente por la comunidad				Mercado provincial	X	Prensa local				Boca a boca		X		
				Mercado Nacional	X	Prensa nacional				Educación				
Mayoritariamente por la comunidad				Mercado Regional		Boca a boca (vía cultura)		X		Libros de cocina		X		
										Prensa escrita				
En peligro de desaparición				Mercado Internacional		Festival o festividad		X		TV y radio				
1.5 Procedencia de la receta				3.4 Uso comunal de la expresión										
Familiar (de antepasados)		X												
Social / vecinal		X		4. Comercialización						5. Fuentes de Información				
De otras comarcas				4.1 Alcance		4.2 Vías de comercialización								
Nacional				Mercado Local	X	Restauración de la zona		X						
De países vecinos				Mercado provincial	X	Puestos pequeños		X						
Tipo y procedencia de los ingredientes				Mercado Nacional	X	Carretas de comida								
Naturales		X		Mercado Regional		Mercado local		X						
Procesados o en conserva				Mercado Internacional		Festival o festividad		X						
Originales del lugar				6. Observaciones										
De otros lugares del país														
Importado de otros países														
2. Recetario														
2.2 Ingredientes, preparación, presentación y necesidad de utensilios especiales:										2.1 Número de porciones				
Los ingredientes a utilizarse son:														
Tomate; pimiento, cebolla colorada, limón, sal, pimienta culantro y calamar														
La preparación se realiza de la siguiente manera														
Se corta la cebolla colorada en rodajas y lavamos repetidamente con agua y sal para extraer la sustancia lechosa que la hace de fuerte sabor hasta que el agua salga clara, luego maceramos en jugo de limón con sal para que se encurta, dejamos reposar por al menos 15 minutos														
Se corta el tomate en rodajas y se lo macera en jugo de limon para que se encurta, dejamos reposar por al menos 15 minutos														
Se corta el pimiento en rodajas y se lo macera en jugo de limon por al menos 15 minutos														
El calamar previamente pasado por agua hervida muy caliente por un periodo de 30 seg a 1 minuto se lo pone a macerar en limón con sal por al menos 15 minutos, el agua resultante la reservamos para complementar el cebiche														
Luego del tiempo de espera para que los ingredientes se encurtan en el macerado realizado en limon, procedemos a incorporar todos los ingredientes en un solo recipiente con la finalidad de que se mezclen														
Se sirve con chifles o maíz tostado como guarnición														
se le puede adicionar salsa de tomate y mostaza para realzar el sabor y algo de jugo de naranja														



Investigador	Cod. Ficha	I.G.-PL-PTL-017	Fecha	12/10/2007	
Provincia	Manabí	Cantón	Puerto López	Parroquia	Puerto Lopez

1. Descripción del plato

1.1 Factores Sociales y Culturales (valorización social y cultural)

Denominación		Calamar apanado				1.1.2 Variación de denominación							
1.3 Categoría		1.1.7 Temporalidad		1.2 Factores de elaboración y nutricionales									
Alimento	X	Regular	X	1.2.1 Nivel de dificultad elaboración				1.2.2 Valor Nutricional de su consumo					
bebida		Temporal		Muy bajo		Medio		Alto		Medio	X	Bajo	
posterioría		Especial		Bajo	X	Alto		1.2.3 Tiempo de elaboración en minutos					
				Regular		Muy Alto							
1.1.4 Reconocimiento cultural				3. Difusión									
Plenamente aceptado		X	3.1 Alcance			3.2 Vías de difusión			3.3 Formas de transmisión				
			Mercado Local		X	Mercado turístico		X	Familiar		X		
Cido minoritariamente por la comunidad			Mercado provincial			Prensa local			Boca a boca		X		
			Mercado Nacional			Prensa nacional			Educación				
Cido mayoritariamente por la comunidad			Mercado Regional			Boca a boca (vía cultura)		X	Libros de cocina				
En peligro de desaparición			Mercado Internacional			Festival o festividad		X	Prensa escrita				
									TV y radio				
1.1.5 Procedencia de la receta				3.4 Uso comunal de la expresión									
Familiar (de antepasados)		X											
Social / vecinal		X	4. Comercialización						5. Fuentes de Información				
De otras comarcas			4.1 Alcance			4.2 Vías de comercialización							
Nacional			Mercado Local		X	Restauración de la zona		X					
De países vecinos			Mercado provincial			Puestos pequeños							
Tipo y procedencia de los ingredientes			Mercado Nacional			Carretas de comida							
Naturales		X	Mercado Regional			Mercado local							
Procesados o en conserva			Mercado Internacional			Festival o festividad		X					
Originales del lugar			6. Observaciones										
De otros lugares del país													
Importado de otros países													



2. Recetario

2.2 Ingredientes, preparación, presentación y necesidad de utensilios especiales:	2.1 Número de porciones
Los ingredientes a utilizarse son: Sal, pimienta, ajo, harina y calamar La preparación se realiza de la siguiente manera El calamar limpio se lo condimenta con sal, pimienta y ajo para darle mas sabor Luego del tiempo de espera para que los condimentos se absorben, el calamar se pasa por harina antes de colocar en el sartén para freír Se sirve con arroz, vegetales, salsa de cebolla, papacones o papas fritas como guarnición	

Estadador		Cod. Ficha	I.G.-PL-PTL-018	Fecha	12/10/2007
Provincia	Manabí	Cantón	Puerto López	Parroquia	Puerto Lopez

1.1 Factores Sociales y Culturales (valorización social y cultural)

denominación	Calamar en salsa de maní	1.1.2 Variación de denominación	
--------------	--------------------------	---------------------------------	--

1.5 Procedencia de la receta	3.4 Uso comunal de la expresión
------------------------------	---------------------------------

Familiar (de antepasados)	V	
---------------------------	---	--

Originales del lugar	6. Observaciones
----------------------	------------------

		De otros lugares del país
--	--	---------------------------

	2. Recetario
--	--------------

2.2 Ingredientes, preparación, presentación y modo de empleo	2.1 Número de porciones
--	-------------------------

2.1 Número de porciones

Tomate; pimiento, cebolla colorada, sal, pimienta, ajo, mani y calamar

La preparación se realiza de la siguiente manera

Se realiza un refrito con el tomate, la cebolla y el pimiento y se le añade achiote para dar color a la preparación, cocinar hasta que adquiera su punto de cocción

La pasta de mani se lo procede a licuar con leche hasta obtener una consistencia cremosa.

El calamar se adoba con sal pimienta y ajo como condimento para exaltar su sabor

La crema obtenida se la incorpora al refrito que estuvimos preparando previamente y continuamos con la cocción a fuego lento por aproximadamente 3 minutos.

Se incorpora el camarón adobado a la salsa de maní y se continúa cocinando a fuego mediano por aproximadamente 5 minutos más hasta obtener la cocción del camarón.



Datos generales

Elaborador		Cod. Ficha	I.G.-PL-PTL-019	Fecha	12/10/2007
Provincia	Manabí	Cantón	Puerto López	Parroquia	Puerto Lopez

1. Descripción del plato

1.1 Factores Sociales y Culturales (valorización social y cultural)

Denominación		Arroz con calamar				1.1.2 Variación de denominación							
3 Categoría		1.1.7 Temporalidad		1.2 Factores de elaboración y nutricionales									
Origen	X	Regular	X	1.2.1 Nivel de dificultad elaboración				1.2.2 Valor Nutricional de su consumo					
Idioma		Temporal		Muy bajo		Medio	X	Alto		Medio	X	Bajo	
Estética		Especial		Bajo		Alto		1.2.3 Tiempo de elaboración en minutos					
				Regular		Muy Alto							
1.1.4 Reconocimiento cultural				3. Difusión									
Plenamente aceptado		X		3.1 Alcance		3.2 Vías de difusión			3.3 Formas de transmisión				
				Mercado Local	X	Mercado turístico			X	Familiar	X		
No minoritariamente por la comunidad				Mercado provincial	X	Prensa local				Boca a boca	X		
				Mercado Nacional	X	Prensa nacional				Educación			
No mayoritariamente por la comunidad				Mercado Regional		Boca a boca (vía cultura)			X	Libros de cocina	X		
										Prensa escrita			
En peligro de desaparición				Mercado Internacional		Festival o festividad			X	TV y radio			

1.1.5 Procedencia de la receta		3.4 Uso comunal de la expresión					
Familiar (de antepasados)	X						
Social / vecinal	X	4. Comercialización				5. Fuentes de Información	
De otras comarcas		4.1 Alcance		4.2 Vías de comercialización			
Nacional		Mercado Local	X	Restauración de la zona	X		
De países vecinos		Mercado provincial	X	Puestos pequeños			
Tipo y procedencia de los ingredientes		Mercado Nacional	X	Carretas de comida			
Naturales	X	Mercado Regional	X	Mercado local	X		
Procesados o en conserva		Mercado Internacional		Festival o festividad	X		
Originales del lugar		6. Observaciones					
De otros lugares del país							
Importado de otros países							



2. Recetario

2.2 Ingredientes, preparación, presentación y necesidad de utensilios especiales:	2.1 Número de porciones	
Los ingredientes a utilizarse son:		
Pimiento, cebolla colorada, arroz, achiote, sal, pimienta y calamar		
La preparación se realiza de la siguiente manera		
El calamar se pasa por agua hervida muy caliente por un periodo de 30 seg a 1 minuto , el agua resultante la reservamos para cocinar el arroz		
Se realiza un refrito con la cebolla y el pimiento y se le añade achiote para dar color a la preparación, cocinar hasta que adquiere su punto de cocción junto con el calamar, se condimenta con sal y pimienta		
El arroz se lava previamente hasta que el agua salga clara, se coloca el agua del calamar en la olla que vamos a preparar el arroz, cuando este a punto de reventar el grano se agrega aceite y se revuelve, se deja cocinar hasta que el grano reviente completamente y este listo para servir		
Se mezcla el arroz y el refrito con el calamar y se sirve con maduros fritos y pimientos en julianas que han sido pasados brevemente por el sartén y fritos con aceite		

Datos generales													
Elaborador			Cod. Ficha	I.G.-PL-PTL-020		Fecha	12/10/2007						
Procedencia	Manabí		Cantón	Puerto López		Parroquia	Puerto López						
1. Descripción del plato													
1.1 Factores Sociales y Culturales (valorización social y cultural)													
Denominación	Ceviche de concha			1.1.2 Variación de denominación									
Categoría	1.1.7 Temporalidad		1.2 Factores de elaboración y nutricionales										
Origen	X	Regular	X	1.2.1 Nivel de dificultad elaboración			1.2.2 Valor Nutricional de su consumo						
Clase		Temporal		Muy bajo		Medio	X	Alto	X	Medio		Bajo	
Variedad		Especial		Bajo		Alto		1.2.3 Tiempo de elaboración en minutos					
				Regular		Muy Alto							
1.4 Reconocimiento cultural				3. Difusión									
Plenamente aceptado		X		3.1 Alcance		3.2 Vías de difusión		3.3 Formas de trasmisión					
				Mercado Local		X		Mercado turístico		X		Familiar	X
Minoritariamente por la comunidad				Mercado provincial		X		Prensa local		X		Boca a boca	X
				Mercado Nacional		X		Prensa nacional				Educación	
Mayoritariamente por la comunidad				Mercado Regional				Boca a boca (vía cultura)		X		Libros de cocina	X
												Prensa escrita	
En peligro de desaparición				Mercado Internacional				Festival o festividad		X		TV y radio	
1.5 Procedencia de la receta				3.4 Uso comunal de la expresión									
Familiar (de antepasados)		X											
Social / vecinal		X		4. Comercialización				5. Fuentes de Información					
De otras comarcas				4.1 Alcance		4.2 Vías de comercialización							
Nacional				Mercado Local		X		Restauración de la zona		X			
De países vecinos				Mercado provincial		X		Puestos pequeños		X			
Origen y procedencia de los ingredientes				Mercado Nacional		X		Carreteras de comida					
Naturales		X		Mercado Regional		X		Mercado local		X			
Procesados o en conserva				Mercado Internacional				Festival o festividad		X			
Originales del lugar				6. Observaciones									
De otros lugares del país													
Importado de otros países													



2. Recetario		
2.2 Ingredientes, preparación, presentación y necesidad de utensilios especiales:	2.1 Número de porciones	
Los ingredientes a utilizarse son:		
Tomate; pimiento, cebolla colorada; limón, sal, pimienta; perejil y concha		
La preparación se realiza de la siguiente manera		
Se corta la cebolla colorada en rodajas y lavamos repetidamente con agua y sal para extraer la sustancia lechosa que le hace de fuerte sabor hasta que el agua salga clara, luego maceramos en jugo de limón con sal para que se encurta, dejamos reposar por al menos 15 minutos		
Se corta el tomate en rodajas y se lo macera en jugo de limon para que se encurta, dejamos reposar por al menos 15 minutos		
Se corta el pimiento en rodajas y se lo macera en jugo de limon por al menos 15 minutos		
La concha prieta se la pone a macerar en limón con sal por al menos 15 minutos, la tinta de la concha resultante la reservamos para complementar el cebiche		
Luego del tiempo de espera para que los ingredientes se encurtan en el macerado realizado en limon, procedemos a incorporar todos los ingredientes en un solo recipiente con la finalidad de que se mezclen		
Se sirve con chifles o maíz tostado como guarnición		
Se le puede edicionar mostaza para realzar el sabor		

Datos generales

Estador		Cod. Ficha	I.G.-PL-PTL-022	Fecha	12/10/2007
Provincia	Manabí	Cantón	Puerto López	Parroquia	Puerto Lopez

1. Descripción del plato

1.1 Factores Sociales y Culturales (valorización social y cultural)

Denominación		Ceviche de langosta				1.1.2 Variación de denominación							
3 Categoría		1.1.7 Temporalidad		1.2 Factores de elaboración y nutricionales									
Evento	X	Regular		1.2.1 Nivel de dificultad elaboración				1.2.2 Valor Nutricional de su consumo					
Origen		Temporal	X	Muy bajo		Medio		Alto	X	Medio		Bajo	
		Especial		Bajo		Alto	X	1.2.3 Tiempo de elaboración en minutos					
				Regular		Muy Alto							

1.1.4 Reconocimiento cultural		3. Difusión					
Plenamente aceptado	X	3.1 Alcance		3.2 Vías de difusión		3.3 Formas de transmisión	
		Mercado Local	X	Mercado turístico	X	Familiar	X
lo minoritariamente por la comunidad		Mercado provincial		Prensa local		Boca a boca	X
		Mercado Nacional	X	Prensa nacional		Educación	
lo mayoritariamente por la comunidad		Mercado Regional		Boca a boca (vía cultura)	X	Libros de cocina	X
		Mercado Internacional	X	Festival o festividad	X	Prensa escrita	
En peligro de desaparición						TV y radio	

1.1.5 Procedencia de la receta	3.4 Uso comunal de la expresión				
--------------------------------	---------------------------------	--	--	--	--

Familiar (de antepasados)	X					5. Fuentes de Información
Social / vecinal	X	4. Comercialización				
De otras comarcas		4.1 Alcance		4.2 Vías de comercialización		
Nacional		Mercado Local	X	Restauración de la zona	X	
De países vecinos		Mercado provincial	X	Puestos pequeños		
Tipo y procedencia de los ingredientes		Mercado Nacional	X	Carretas de comida		
Naturales	X	Mercado Regional	X	Mercado local	X	
Procesados o en conserva		Mercado Internacional		Festival o festividad	X	
Originales del lugar		6. Observaciones				
De otros lugares del país						
Importado de otros países						



2. Recetario		
2.2 Ingredientes, preparación, presentación y necesidad de utensilios especiales:	2.1 Número de porciones	
Los ingredientes a utilizarse son:		
Tomate; pimlento, cebolla colorada; limón, sal, pimlenta; perejil y langosta		
La preparación se realiza de la siguiente manera		
Se corta la cebolla colorada en rodajas y lavamos repetidamente con agua y sal para extraer la sustancia lechosa que la hace de fuerte sabor hasta que el agua salga clara, luego maceramos en jugo de limón con sal para que se encurta, dejamos reposar por al menos 15 minutos		
Se corta el tomate en rodajas y se lo macera en jugo de limon para que se encurta, dejamos reposar por al menos 15 minutos		
Se corta el pimlento en rodajas y se lo macera en jugo de limon por al menos 15 minutos		
La langosta se la pasa previamente por agua hervida muy caliente por un periodo de 30 seg a 1 minuto se lo pone a macerar en limón con sal por al menos 15 minutos, el agua resultante la reservamos para complementar el cebiche		
Luego del tiempo de espera para que los ingredientes se encurtan en el macerado realizado en limon, procedemos a incorporar todos los ingredientes en un solo recipiente con la finalidad de que se mezclen		
Se sirve con chifles o maíz tostado como guarnición		
se le puede adicionar salsa de tomate y mostaza para realzar el sabor y algo de jugo de naranja		

FICHA DE INVENTARIO DE PLATOS													
Datos generales													
Investigador		Cod. Ficha		I.G.-PL-PTL-023		Fecha		12/10/2007					
Provincia		Manabí		Cantón		Puerto López		Parroquia		Sesango			
1. Descripción del plato													
1.1 Factores Sociales y Culturales (valorización social y cultural)													
Denominación		Ceviche de percebes				1.1.2 Variación de denominación							
1.3 Categoría		1.1.7 Temporalidad		1.2 Factores de elaboración y nutricionales									
Alimento	X	Regular		1.2.1 Nivel de dificultad elaboración				1.2.2 Valor Nutricional de su consumo					
Bebida		Temporal	X	Muy bajo		Medio		Alto	X	Medio		Bajo	
Posterioría		Especial		Bajo		Alto		1.2.3 Tiempo de elaboración en minutos					
				Regular		Muy Alto	X						
1.1.4 Reconocimiento cultural				3. Difusión									
Penamente aceptado		X		3.1 Alcance		3.2 Vías de difusión		3.3 Formas de trasmisión					
				Mercado Local		X		Mercado turístico		X		Familiar	X
Cido minoritariamente por la comunidad				Mercado provincial				Prensa local				Boca a boca	X
				Mercado Nacional				Prensa nacional				Educación	
Cido mayoritariamente por la comunidad				Mercado Regional				Boca a boca (vía cultura)		X		Libros de cocina	
En peligro de desaparición				Mercado Internacional				Festival o festividad		X		Prensa escrita	
												TV y radio	
1.1.5 Procedencia de la receta				3.4 Uso comunal de la expresión									
Familiar (de antepasados)		X											
Social / vecinal		X		4. Comercialización				5. Fuentes de Información					
De otras comarcas				4.1 Alcance		4.2 Vías de comercialización							
Nacional				Mercado Local		X		Restauración de la zona		X			
De países vecinos				Mercado provincial				Puestos pequeños					
Tipo y procedencia de los ingredientes				Mercado Nacional				Carretas de comida					
Naturales		X		Mercado Regional				Mercado local					
Procesados o en conserva				Mercado Internacional				Festival o festividad		X			
Originales del lugar				6. Observaciones									
De otros lugares del país				hay una variante para este plato que se menciona al final de la receta									
Importado de otros países													
2. Recetario													
2.2 Ingredientes, preparación, presentación y necesidad de utensilios especiales:								2.1 Número de porciones					
Los ingredientes a utilizarse son:													
Tomate; pimienta, cebolla colorada; limón, sal, pimienta; perejil y percebes													
La preparación se realiza de la siguiente manera													
Se corta la cebolla colorada en rodajas y lavamos repetidamente con agua y sal para extraer la sustancia lechosa que la hace de fuerte sabor hasta que el agua salga clara, luego maceramos en jugo de limón con sal para que se encurta, dejamos reposar por al menos 15 minutos													
Se corta el tomate en rodajas y se lo macera en jugo de limon para que se encurta, dejamos reposar por al menos 15 minutos													
Se corta el pimienta en rodajas y se lo macera en jugo de limon por al menos 15 minutos													
El percebes se lo pasa previamente por agua hervida muy caliente por un periodo de 30 seg a 1 minuto se lo pone a macerar en limón con sal por al menos 15 minutos, el agua resultante la reservamos para complementar el cebiche													
Luego del tiempo de espera para que los ingredientes se encurtan en el macerado realizado en limon, procedemos a incorporar todos los ingredientes en un solo recipiente con la finalidad de que se mezclen													
Se sirve con chifles o maíz tostado como guarnición													
Se le puede adicionar mostaza para realzar el sabor													
Otra variante es cocer el percebes en agua por 1 minuto y se sirve aparte con zumo de limón condimentado con sal y pimienta													



Datos generales

Investigador		Cod. Ficha	I.G.-PL-PTL-024	Fecha	12/10/2007
Provincia	Manabí	Cantón	Puerto López	Parroquia	Puerto Lopez

1. Descripción del plato

1.1 Factores Sociales y Culturales (valorización social y cultural)

Denominación	Ceviche mixto	1.1.2 Variación de denominación	ceviche de pescado con camarón o..., etc.
--------------	---------------	---------------------------------	---

1.3 Categoría	1.1.7 Temporalidad	1.2 Factores de elaboración y nutricionales
---------------	--------------------	---

Alimento	X	Regular	X	1.2.1 Nivel de dificultad elaboración	1.2.2 Valor Nutricional de su consumo
----------	---	---------	---	---------------------------------------	---------------------------------------

bebida		Temporal		Muy bajo		Medio		Alto	X	Medio		Bajo	
--------	--	----------	--	----------	--	-------	--	------	---	-------	--	------	--

posterioría		Especial		Bajo		Alto	X	1.2.3 Tiempo de elaboración en minutos	
-------------	--	----------	--	------	--	------	---	--	--

1.1.4 Reconocimiento cultural	3. Difusión
-------------------------------	-------------

Plenamente aceptado	X	3.1 Alcance	3.2 Vías de difusión	3.3 Formas de transmisión
---------------------	---	-------------	----------------------	---------------------------

Reconocido minoritariamente por la comunidad		Mercado Local	X	Mercado turístico	X	Familiar	X
--	--	---------------	---	-------------------	---	----------	---

		Mercado provincial	X	Prensa local		Boca a boca	X
--	--	--------------------	---	--------------	--	-------------	---

Reconocido mayoritariamente por la comunidad		Mercado Nacional	X	Prensa nacional		Educación	
--	--	------------------	---	-----------------	--	-----------	--

		Mercado Regional		Boca a boca (vía cultura)	X	Libros de cocina	X
--	--	------------------	--	---------------------------	---	------------------	---

En peligro de desaparición		Mercado Internacional		Festival o festividad	X	Prensa escrita	
----------------------------	--	-----------------------	--	-----------------------	---	----------------	--

1.1.5 Procedencia de la receta	3.4 Uso comunal de la expresión
--------------------------------	---------------------------------

Familiar (de antepasados)	X	4. Comercialización	5. Fuentes de Información
---------------------------	---	---------------------	---------------------------

Social / vecinal	X	4.1 Alcance	4.2 Vías de comercialización
------------------	---	-------------	------------------------------

De otras comarcas		Mercado Local	X	Restauración de la zona	X
-------------------	--	---------------	---	-------------------------	---

Nacional		Mercado provincial	X	Puestos pequeños	
----------	--	--------------------	---	------------------	--

De países vecinos		Mercado Nacional	X	Carretas de comida	
-------------------	--	------------------	---	--------------------	--

Tipo y procedencia de los ingredientes		Mercado Regional		Mercado local	X
--	--	------------------	--	---------------	---

Naturales	X	Mercado Internacional		Festival o festividad	X
-----------	---	-----------------------	--	-----------------------	---

Procesados o en conserva					
--------------------------	--	--	--	--	--

Originales del lugar		6. Observaciones
----------------------	--	------------------

De otros lugares del país	
---------------------------	--

Importado de otros países	
---------------------------	--



2. Recetario

2.2 Ingredientes, preparación, presentación y necesidad de utensilios especiales:

2.1 Número de porciones

Los ingredientes a utilizarse son:

Tomate; pimienta, cebolla colorada, limón, sal, pimienta culantro, camarón con pescado o; pulpo o; concha o; calamar

La preparación se realiza de la siguiente manera

Se corta la cebolla colorada en rodajas y lavamos repetidamente con agua y sal para extraer la sustancia lechosa que la hace de fuerte sabor hasta que el agua salga clara, luego maceramos en jugo de limón con sal para que se encurta, dejamos reposar por al menos 15 minutos

Se corta el tomate en rodajas y se lo macera en jugo de limon para que se encurta, dejamos reposar por al menos 15 minutos

Se corta el pimienta en rodajas y se lo macera en jugo de limon por al menos 15 minutos

Los mariscos elegidos se pasan previamente por agua hervida muy caliente por un periodo de 30 seg a 1 minuto se lo pone a macerar en limón con sal por al menos 15 minutos, el agua resultante la reservamos para complementar el cebiche

Luego del tiempo de espera para que los ingredientes se encurtan en el macerado realizado en limon, procedemos a incorporar todos los ingredientes en un solo recipiente con la finalidad de que se mezclen

Se sirve con chifles o maíz tostado como guarnición

Se le puede adicionar mostaza para realzar el sabor

Datos generales

Elaborador		Cod. Ficha	I.G.-PL-PTL-025	Fecha	12/10/2007
Procedencia	Manabí	Cantón	Puerto López	Parroquia	Puerto Lopez

1. Descripción del plato

1.1 Factores Sociales y Culturales (valorización social y cultural)

Denominación		Arroz mixto				1.1.2 Variación de denominación		Arroz con camarón y pulpo o..., etc					
Categoría		1.1.7 Temporalidad		1.2 Factores de elaboración y nutricionales									
Origen	X	Regular	X	1.2.1 Nivel de dificultad elaboración				1.2.2 Valor Nutricional de su consumo					
Estacionalidad		Temporal		Muy bajo		Medio		Alto	X	Medio		Bajo	
Características		Especial		Bajo		Alto	X	1.2.3 Tiempo de elaboración en minutos					
			Regular		Muy Alto								

1.4 Reconocimiento cultural	3. Difusión				
Plenamente aceptado	X	3.1 Alcance	3.2 Vías de difusión	3.3 Formas de transmisión	
		Mercado Local	X	Mercado turístico	X
		Mercado provincial	X	Prensa local	
		Mercado Nacional	X	Prensa nacional	
Minoritariamente por la comunidad		Mercado Regional		Boca a boca (vía cultura)	X
Mayoritariamente por la comunidad		Mercado Internacional		Festival o festividad	X
En peligro de desaparición					TV y radio

1.5 Procedencia de la receta	3.4 Uso comunal de la expresión				
------------------------------	---------------------------------	--	--	--	--

Familiar (de antepasados)	X				
---------------------------	---	--	--	--	--

Social / vecinal	X	4. Comercialización			5. Fuentes de Información
------------------	---	---------------------	--	--	---------------------------

De otras comarcas		4.1 Alcance	4.2 Vías de comercialización
-------------------	--	-------------	------------------------------

Nacional		Mercado Local	X	Restauración de la zona	X
----------	--	---------------	---	-------------------------	---

De países vecinos		Mercado provincial	X	Puestos pequeños	
-------------------	--	--------------------	---	------------------	--

Origen y procedencia de los ingredientes		Mercado Nacional	X	Carretas de comida	
--	--	------------------	---	--------------------	--

Naturales	X	Mercado Regional		Mercado local	X
-----------	---	------------------	--	---------------	---

Procesados o en conserva		Mercado Internacional		Festival o festividad	X
--------------------------	--	-----------------------	--	-----------------------	---

Originales del lugar		6. Observaciones			
----------------------	--	------------------	--	--	--

De otros lugares del país					
---------------------------	--	--	--	--	--

Importado de otros países					
---------------------------	--	--	--	--	--



2. Recetario

2.2 Ingredientes, preparación, presentación y necesidad de utensilios especiales:

2.1 Número de porciones

Los ingredientes a utilizarse son:

Pimiento, cebolla colorada, arroz, achiote, sal, pimienta, camarón y concha o camarón y pulpo o camarón y calamar

La preparación se realiza de la siguiente manera

Se realiza un refrito con la cebolla y el pimiento y se le añade achiote para dar color a la preparación, cocinar hasta que adquiere su punto de cocción junto con el camarón y el marisco elegido para combinar, se condimenta con sal y pimienta

El arroz se lava previamente hasta que el agua salga clara, cuando este a punto de reventar el grano se agrega aceite y se revuelve, se deja cocinar hasta que el grano revienta completamente y este listo para servir

Se mezcla el arroz y el refrito con los mariscos y se sirve con maduros fritos, pimientos y zanahorias cortadas en julianas que han sido pasados brevemente por el sartén y fritos con aceite

Datos generales

Cuestador		Cod. Ficha	I.G.-PL-PTL-026	Fecha	12/10/2007
Provincia	Manabí	Cantón	Puerto López	Parroquia	Puerto Lopez

1. Descripción del plato

1.1 Factores Sociales y Culturales (valorización social y cultural)

1.1 Denominación		Ceviche marineró				1.1.2 Variación de denominación		ceviche de mariscos					
1.1.3 Categoría		1.1.7 Temporalidad		1.2 Factores de elaboración y nutricionales									
Alimento	X	Regular	X	1.2.1 Nivel de dificultad elaboración				1.2.2 Valor Nutricional de su consumo					
Bebida		Temporal		Muy bajo		Medio		Alto	X	Medio		Bajo	
Repostería		Especial		Bajo		Alto		1.2.3 Tiempo de elaboración en minutos					
				Regular		Muy Alto	X						
1.1.4 Reconocimiento cultural				3. Difusión									
Plenamente aceptado			X	3.1 Alcance		3.2 Vías de difusión				3.3 Formas de transmisión			
				Mercado Local	X	Mercado turístico		X	Familiar	X			
Aceptado minoritariamente por la comunidad				Mercado provincial	X	Prensa local			Boca a boca	X			
				Mercado Nacional	X	Prensa nacional			Educación				
Aceptado mayoritariamente por la comunidad				Mercado Regional		Boca a boca (vía cultura)		X	Libros de cocina	X			
				Mercado Internacional		Festival o festividad		X	Prensa escrita				
En peligro de desaparición									TV y radio				

1.1.5 Procedencia de la receta		3.4 Uso comunal de la expresión			
Familiar (de antepasados)		X	4. Comercialización		
Social / vecinal		X	5. Fuentes de Información		
De otras comarcas			4.1 Alcance		4.2 Vías de comercialización
Nacional			Mercado Local		X
De países vecinos			Mercado provincial		X
6 Tipo y procedencia de los ingredientes			Mercado Nacional		X
Naturales		X	Mercado Regional		X
Procesados o en conserva			Mercado Internacional		X
Originales del lugar			6. Observaciones		
De otros lugares del país					
Importado de otros países					



2. Recetario

2.2 Ingredientes, preparación, presentación y necesidad de utensilios especiales:

2.1 Número de porciones

Los ingredientes a utilizarse son:

Tomate; pimienta, cebolla colorada; limón, sal, pimienta; perejil; camarón, pescado, pulpo, calamar, concha

La preparación se realiza de la siguiente manera

Se corta la cebolla colorada en rodajas y lavamos repetidamente con agua y sal para extraer la sustancia lechosa que la hace de fuerte sabor hasta que el agua salga clara, luego maceramos en jugo de limón con sal para que se encurta, dejamos reposar por al menos 15 minutos

Se corta el tomate en rodajas y se lo macera en jugo de limón para que se encurta, dejamos reposar por al menos 15 minutos

Se corta el pimienta en rodajas y se lo macera en jugo de limón por al menos 15 minutos

Todos los mariscos elegidos se pasan previamente por agua hervida muy caliente por un periodo de 30 seg a 1 minuto se lo pone a macerar en limón con sal por al menos 15 minutos, el agua resultante la reservamos para complementar el cebiche

Luego del tiempo de espera para que los ingredientes se encurtan en el macerado realizado en limón, procedemos a incorporar todos los ingredientes en un solo recipiente con la finalidad de que se mezclen

Se sirve con chifles o maíz tostado como guarnición

Se le puede adicionar mostaza para realzar el sabor

Datos generales

Encuestador		Cod. Ficha	I.G.-PL-PTL-027	Fecha	12/10/2007
Provincia	Manabí	Cantón	Puerto López	Parroquia	Puerto Lopez

1. Descripción del plato

1.1 Factores Sociales y Culturales (valorización social y cultural)

1.1 Denominación		Mariscos en salsa de maní				1.1.2 Variación de denominación								
1.1.3 Categoría		1.1.7 Temporalidad		1.2 Factores de elaboración y nutricionales										
Alimento	X	Regular	X	1.2.1 Nivel de dificultad elaboración				1.2.2 Valor Nutricional de su consumo						
Bebida		Temporal		Muy bajo		Medio		Alto	X	Medio		Bajo		
Repostería		Especial		Bajo		Alto		1.2.3 Tiempo de elaboración en minutos						
				Regular		Muy Alto	X							
1.1.4 Reconocimiento cultural				3. Difusión										
Plenamente aceptado			X	3.1 Alcance			3.2 Vías de difusión			3.3 Formas de transmisión				
				Mercado Local		X	Mercado turístico			X	Familiar			X
				Mercado provincial			Prensa local				Boca a boca			X
Conocido minoritariamente por la comunidad				Mercado Nacional			Prensa nacional				Educación			
Conocido mayoritariamente por la comunidad				Mercado Regional			Boca a boca (vía cultura)			X	Libros de cocina			
En peligro de desaparición				Mercado Internacional				Festival o festividad		X		Prensa escrita		
												TV y radio		

1.1.5 Procedencia de la receta	3.4 Uso comunal de la expresión				
Familiar (de antepasados)	X	4. Comercialización			
Social / vecinal	X	5. Fuentes de Información			
De otras comarcas		4.1 Alcance	4.2 Vías de comercialización		
Nacional		Mercado Local	X	Restauración de la zona	X
De países vecinos		Mercado provincial		Puestos pequeños	
6 Tipo y procedencia de los ingredientes		Mercado Nacional		Carretas de comida	
Naturales	X	Mercado Regional		Mercado local	
Procesados o en conserva		Mercado Internacional		Festival o festividad	X
Originales del lugar		6. Observaciones			
De otros lugares del país					
Importado de otros países					



2. Recetario

2.2 Ingredientes, preparación, presentación y necesidad de utensilios especiales:

2.1 Número de porciones

Los ingredientes a utilizarse son:

Tomate; pimiento, cebolla colorada; limón, sal, pimienta; perejil y spondylus

La preparación se realiza de la siguiente manera

Se realiza un refrito con el tomate, la cebolla y el pimiento y se le añade achiote para dar color a la preparación, cocinar hasta que adquiera su punto de cocción

La pasta de mani se lo procede a licuar con leche hasta obtener una consistencia cremosa

Los mariscos se adoban con sal pimienta y ajo como condimento para exaltar su sabor

La crema obtenida se la incorpora al refrito que estuvimos preparando previamente y continuamos con la cocción a fuego lento por aproximadamente 3 minutos

Se incorporan los mariscos adobados a la salsa de mani y se continúa cocinando a fuego mediano por aproximadamente 5 minutos más hasta obtener la cocción de los mariscos

Datos generales													
Autor		Cod. Ficha		I.G.-PL-PTL-028		Fecha		12/10/2007					
Localidad		Manabí		Cantón		Puerto López		Parroquia		Puerto Lopez			
1. Descripción del plato													
1.1 Factores Sociales y Culturales (valorización social y cultural)													
Denominación		Arroz marineró				1.1.2 Variación de denominación		Arroz con mariscos					
Categoría		1.1.7 Temporalidad		1.2 Factores de elaboración y nutricionales									
Tipo		Regular		X		1.2.1 Nivel de dificultad elaboración				1.2.2 Valor Nutricional de su consumo			
Especial		Temporal				Muy bajo		Medio		Alto		X	
Especial						Bajo		Alto					
						Regular		Muy Alto		X		1.2.3 Tiempo de elaboración en minutos	
1.4 Reconocimiento cultural				3. Difusión									
Plenamente aceptado		X		3.1 Alcance		3.2 Vías de difusión				3.3 Formas de transmisión			
				Mercado Local		X		Mercado turístico		X		Familiar	
Minoritariamente por la comunidad				Mercado provincial		X		Prensa local				Boca a boca	
				Mercado Nacional		X		Prensa nacional				Educación	
Mayoritariamente por la comunidad				Mercado Regional				Boca a boca (vía cultura)		X		Libros de cocina	
				Mercado Internacional				Festival o festividad		X		Prensa escrita	
En peligro de desaparición												TV y radio	
1.5 Procedencia de la receta				3.4 Uso comunal de la expresión									
Familiar (de antepasados)		X											
Social / vecinal		X		4. Comercialización						5. Fuentes de Información			
De otras comarcas				4.1 Alcance		4.2 Vías de comercialización							
Nacional				Mercado Local		X		Restauración de la zona		X			
De países vecinos				Mercado provincial				Puestos pequeños					
Origen y procedencia de los ingredientes				Mercado Nacional		X		Carretas de comida					
Naturales		X		Mercado Regional				Mercado local					
Procesados o en conserva				Mercado Internacional				Festival o festividad		X			
Originales del lugar				6. Observaciones									
De otros lugares del país													
Importado de otros países													
2. Recetario													
2.2 Ingredientes, preparación, presentación y necesidad de utensilios especiales:										2.1 Número de porciones			
Los ingredientes a utilizarse son:													
Arroz, tomate; pimienta, cebolla colorada, sal, pimienta, camarón, calamar, pulpo y concha													
La preparación se realiza de la siguiente manera													
Se realiza un refrito con la cebolla y el pimienta y se le añade achiote para dar color a la preparación, cocinar hasta que adquiere su punto de cocción junto con los mariscos elegidos, se condimenta con sal y pimienta													
El arroz se lava previamente hasta que el agua salga clara, cuando este a punto de reventar el grano se agrega aceite y se revuelve, se deja cocinar hasta que el grano revienta completamente y este listo para servir													
Se mezcla el arroz y el refrito con los mariscos y se sirve con maduros fritos, pimientos y zanahorias cortadas en julianas que han sido pasados brevemente por el sartén y fritos con aceite													



Estadador		Cod. Ficha	I.G.-PL-PTL-029	Fecha	12/10/2007
Provincia	Manabí	Cantón	Puerto López	Parroquia	Puerto Lopez

1. Descripción del plato

1.1 Factores Sociales y Culturales (valorización social y cultural)

Denominación		Sopa marinera				1.1.2 Variación de denominación		Sopa de mariscos					
3 Categoría		1.1.7 Temporalidad				1.2 Factores de elaboración y nutricionales							
mento	X	Regular	X	1.2.1 Nivel de dificultad elaboración				1.2.2 Valor Nutricional de su consumo					
ebida		Temporal		Muy bajo		Medio		Alto	X	Medio		Bajo	
ostería		Especial		Bajo		Alto		1.2.3 Tiempo de elaboración en minutos					
				Regular		Muy Alto	X						
1.1.4 Reconocimiento cultural				3. Difusión									
Plenamente aceptado			X	3.1 Alcance			3.2 Vías de difusión			3.3 Formas de transmisión			
				Mercado Local	X	Mercado turístico	X	Familiar			X		
do minoritariamente por la comunidad				Mercado provincial	X	Presna local		Boca a boca			X		
				Mercado Nacional	X	Presna nacional		Educación					
do mayoritariamente por la comunidad				Mercado Regional		Boca a boca (vía cultura)	X	Libros de cocina			X		
								Presna escrita					
En peligro de desaparición				Mercado Internacional		Festival o festividad	X	TV y radio					
1.1.5 Procedencia de la receta				3.4 Uso comunal de la expresión									
Familiar (de antepasados)			X										
Social / vecinal			X	4. Comercialización						5. Fuentes de Información			
De otras comarcas				4.1 Alcance			4.2 Vías de comercialización						
Nacional				Mercado Local	X	Restauración de la zona	X						
De países vecinos				Mercado provincial	X	Puestos pequeños							
Tipo y procedencia de los ingredientes				Mercado Nacional	X	Carretas de comida							
Naturales			X	Mercado Regional		Mercado local	X						
Procesados o en conserva				Mercado Internacional		Festival o festividad	X						
Originales del lugar				6. Observaciones									
De otros lugares del país													
Importado de otros países													

2. Recetario

[illegible]

Estadador	Cod. Ficha	I.G.-PL-PTL-030	Fecha	12/10/2007	
Provincia	Manabí	Cantón	Puerto López	Parroquia	Puerto Lopez

1. Descripción del plato

1.1 Factores Sociales y Culturales (valorización social y cultural)

Denominación		Langosta a la plancha				1.1.2 Variación de denominación							
Categoría		1.1.7 Temporalidad		1.2 Factores de elaboración y nutricionales									
Estado	X	Regular		1.2.1 Nivel de dificultad elaboración				1.2.2 Valor Nutricional de su consumo					
Fecha		Temporal	X	Muy bajo		Medio		Alto		Medio	X	Bajo	
Característica		Especial		Bajo		Alto		1.2.3 Tiempo de elaboración en minutos					
				Regular	X	Muy Alto							
1.4 Reconocimiento cultural				3. Difusión									
Plenamente aceptado		X	3.1 Alcance			3.2 Vías de difusión			3.3 Formas de transmisión				
			Mercado Local		X	Mercado turístico		X	Familiar		X		
Minoritariamente por la comunidad			Mercado provincial		X	Prensa local			Boca a boca		X		
			Mercado Nacional		X	Prensa nacional			Educación				
Mayoritariamente por la comunidad			Mercado Regional			Boca a boca (vía cultura)		X	Libros de cocina		X		
En peligro de desaparición			Mercado Internacional			Festival o festividad		X	Prensa escrita				
									TV y radio				

1.5 Procedencia de la receta

3.4 Uso comunal de la expresión

Familiar (de antepasados)	X				
Social / vecinal	X	4. Comercialización			5. Fuentes de Información
De otras comarcas		4.1 Alcance		4.2 Vías de comercialización	
Nacional		Mercado Local	X	Restauración de la zona	X
De países vecinos		Mercado provincial	X	Puestos pequeños	
Origen y procedencia de los ingredientes		Mercado Nacional	X	Carreteras de comida	
Naturales	X	Mercado Regional		Mercado local	
Procesados o en conserva		Mercado Internacional		Festival o festividad	X
Originales del lugar		6. Observaciones			
De otros lugares del país					
Importado de otros países					

2. Recetario

2.2 Ingredientes, preparación, presentación y necesidad de utensilios especiales:	2.1 Número de porciones
---	-------------------------

Los ingredientes a utilizarse son:

Ajo, sal, mantequilla, pimienta y langosta

La preparación se realiza de la siguiente manera

Se aliña la langosta con sal, pimienta y ajo al gusto dejamos reposar un poco para que la carne de la langosta absorba el aliño, luego le untamos la mantequilla y la ponemos en la parrilla hasta que este lista.



Datos generales

or		Cod. Ficha	I.G.-PL-PTL-031	Fecha	12/10/2007
	Manabí	Cantón	Puerto López	Parroquia	Puerto Lopez

1. Descripción del plato

1.1 Factores Sociales y Culturales (valorización social y cultural)

denominación	Langosta en salsa de maní				1.1.2 Variación de denominación								
ategoría	1.1.7 Temporalidad		1.2 Factores de elaboración y nutricionales										
	X	Regular		1.2.1 Nivel de dificultad elaboración				1.2.2 Valor Nutricional de su consumo					
		Temporal	X	Muy bajo		Medio		Alto		Medio	X	Bajo	
		Especial		Bajo		Alto	X	1.2.3 Tiempo de elaboración en minutos					
				Regular		Muy Alto							

Reconocimiento cultural		3. Difusión					
¿Fue aceptado?	X	3.1 Alcance		3.2 Vías de difusión		3.3 Formas de transmisión	
		Mercado Local	X	Mercado turístico	X	Familiar	X
¿Prioritariamente por la comunidad?		Mercado provincial		Prensa local		Boca a boca	X
		Mercado Nacional		Prensa nacional		Educación	
¿Prioritariamente por la comunidad?		Mercado Regional		Boca a boca (vía cultura)	X	Libros de cocina	
		Mercado Internacional		Festival o festividad	X	Prensa escrita	
¿Algo de desaparición?						TV y radio	

Procedencia de la receta		3.4 Uso comunal de la expresión			
--------------------------	--	---------------------------------	--	--	--

lar (de antepasados)	X				
----------------------	---	--	--	--	--

Social / vednal	X	4. Comercialización			5. Fuentes de Información	
-----------------	---	---------------------	--	--	---------------------------	--

de otras comarcas		4.1 Alcance	4.2 Vías de comercialización		
-------------------	--	-------------	------------------------------	--	--

Nacional		Mercado Local	X	Restauración de la zona	X
----------	--	---------------	---	-------------------------	---

De países vecinos		Mercado provincial		Puestos pequeños	
-------------------	--	--------------------	--	------------------	--

procedencia de los ingredientes		Mercado Nacional		Carretas de comida	
---------------------------------	--	------------------	--	--------------------	--

Naturales	X	Mercado Regional		Mercado local	
-----------	---	------------------	--	---------------	--

esados o en conserva		Mercado Internacional		Festival o festividad	X
----------------------	--	-----------------------	--	-----------------------	---

originales del lugar		6. Observaciones			
----------------------	--	------------------	--	--	--

otros lugares del país					
------------------------	--	--	--	--	--

ortado de otros países					
------------------------	--	--	--	--	--



2. Recetario

2.2 Ingredientes, preparación, presentación y necesidad de utensilios especiales:

2.1 Número de porciones

Los ingredientes a utilizarse son:

Tomate; pimienta; cebolla colorada; maní, sal, pimienta; y langosta

La preparación se realiza de la siguiente manera

Se realiza un refrito con el tomate, la cebolla y el pimienta y se le añade achiote para dar color a la preparación, cocinar hasta que adquiera su punto de cocción

La pasta de maní se lo procede a licuar con leche hasta obtener una consistencia cremosa

La langosta se adoba con sal pimienta y ajo como condimento para exaltar su sabor

La crema obtenida se la incorpora al refrito que estuvimos preparando previamente y continuamos con la cocción a fuego lento por aproximadamente 3 minutos

Se incorpora la langosta adobado a la salsa de maní y se continúa cocinando a fuego mediano por aproximadamente 5 minutos más hasta obtener la cocción de la langosta

ANEXO

11

Fichas de Inventario de Productos

Datos generales

Estadador	Ricardo Carrera Nicola	Cod. Ficha	I.G.-PR-PTL-001	Fecha	
Vincia	Manabí	Cantón	Puerto López	Parroquia	Puerto López

1. Descripción del producto

1.1 Factores Sociales y Culturales (valorización social y cultural)

1.1.1 Denominación	Maní	1.1.3 Categoría	1.1.4 Tipo	Fabaceae	1.1.5 Subtipo (Variedad)	Arachis hypogaea
Variación denominación	Cacahuete	Verduras		Frutas		1.1.7 Forma de obtención (producto final)
1.6 Reconocimiento cultural	Hortalizas		Aceites	Cosechado / recolectado de forma orgánica	X	Procesado
1.6.1 Reconocimiento aceptado	X	Legumbres	X	Lácteos		Capturado (caza y pesca)
1.6.2 Reconocido minoritariamente por la comunidad		Cárnicos		Cereales		Alimentado de manera orgánica
1.6.3 Reconocido mayoritariamente por la comunidad		Pescados		Miel y productos apícolas		Alimentado con piensos industriales
1.6.4 Peligro de desaparición		Mariscos		Granos (arroz)		Mediante pastoreo o alimentación en libertad

1.2 Factores de procedencia, temporalidad y nutricionales

1.3 Factores sensoriales, de preservación y calidad

1.2.1 Valor nutricional de su consumo	1.2.2 Procedencia	1.2.3 Temporalidad (señalar época)	1.3.1 Características organolépticas	1.3.2 Medidas de preservación	1.3.3 Medidas de calidad
X	Originales del lugar	X Regular	X Color	Café claro	Medidas fitosanitarias
	De otros lugares del País	Temporal	Olor		Medidas de manipulación
	Del extranjero	Eventual	Sabor		Controles de calidad

4. Cooperación y Difusión

5. Comercialización

Cooperativas	4.2 Alcance	4.3 Vías de difusión	5.1 Alcance	5.2 Vías de comercialización
Municipal	Mercado comunal	X Boca a boca (vía cultura)	X	Restauración de la zona
Local	Mercado local	X Festival o festividad	X	Mercado local
Cantonal	Mercado cantonal	X Medio digital	X	Puesto pequeños
Provincial	Mercado provincial	X Mercado turístico	X	Carretas de comida
Nacional	Mercado nacional	X Prensa local	X	Festival o festividad
Internacional	Mercado Internacional	X Prensa nacional	X	Medio digital

6. Iniciativa e innovación turística en torno al producto

6.1 Iniciativas	6.2 Alcance
Visita guiada	Turismo Local
Demstración	X
Museística	Turismo Nacional
Degustación	X
Souvenir	Turismo Internacional
Otros	

Fuentes de información

Observaciones



Datos generales

Nombre	Ricardo Carrera Nicola	Cod. Ficha	I.G.-PR-PTL-002	Fecha	
Localidad	Manabí	Cantón	Puerto López	Parroquia	Puerto López

1. Descripción del producto

1.1 Factores Sociales y Culturales (valorización social y cultural)

Nombre científico	Tomate	1.1.3 Categoría				1.1.4 Tipo	Solanaceae	1.1.5 Subtipo (Variedad)	Lycopersicum esculentum
Nombre común	Jitomate	Verduras		Frutas		1.1.7 Forma de obtención (producto final)			
Reconocimiento cultural		Hortalizas	X	Aceites		Cosechado / recolectado de forma orgánica	X	Procesado	
¿Fue aceptado?	X	Legumbres		Lácteos		Capturado (caza y pesca)		En conserva	
¿Fue minoritariamente por la comunidad?		Cárnicos		Cereales		Especie en crianza o estabulación	Alimentado de manera orgánica		
¿Fue mayoritariamente por la comunidad?		Pescados		Miel y productos apícolas			Alimentado con piensos industriales		
¿Fue de desaparición?		Mariscos		Granos (arroz)			Mediante pastoreo o alimentación en libertad		

1.2 Factores de procedencia, temporalidad y nutricionales					1.3 Factores sensoriales, de preservación y calidad				
Nombre	1.2.2 Procedencia		1.2.3 Temporalidad (señalar época)		1.3.1 Características organolépticas		1.3.2 Medidas de preservación		1.3.3 Medidas de calidad
X	Originales del lugar	X	Regular	X	Color	Rojo intenso, amarillo	Medidas fitosanitarias		Existencia de marca de calidad
	De otros lugares del País		Temporal		Olor		Medidas de manipulación		Existencia de marca o denominación de origen
	Del extranjero		Eventual		Sabor		Controles de calidad		Control de etiquetado (fechas, sanitario, etc.)

4. Cooperación y Difusión

5. Comercialización

Operativas		4.2 Alcance		4.3 Vías de difusión		5.1 Alcance		5.2 Vías de comercialización	
Local		Mercado comunal	X	Boca a boca (vía cultura)	X	Mercado comunal	X	Restauración de la zona	
		Mercado local	X	Festival o festividad	X	Mercado local	X	Mercado local	X
Local		Mercado cantonal	X	Medio digital		Mercado cantonal	X	Puesto pequeños	
Provincial		Mercado provincial	X	Mercado turístico	X	Mercado provincial	X	Carretas de comida	
Local		Mercado nacional	X	Prensa local		Mercado nacional	X	Festival o festividad	
Nacional		Mercado Internacional		Prensa nacional	X	Mercado Internacional		Medio digital	

6. Iniciativa e innovación turística en torno al producto

6.1 Iniciativas		6.2 Alcance	
Visita guiada		Turismo Local	
Demostración			
Museística		Turismo Nacional	
Degustación			
Souvenir		Turismo Internacional	
Otros			
Fuentes de información			
Observaciones			



Datos generales

Investigador	Ricardo Carrera Nicola	Cod. Ficha	I.G.-PR-PTL-00	Fecha	
Localidad	Manabí	Cantón	Puerto López	Parroquia	Puerto López

1. Descripción del producto

1.1 Factores Sociales y Culturales (valorización social y cultural)

1.1.1 Identificación	Plátano	1.1.3 Categoría				1.1.4 Tipo	Musaceae	1.1.5 Subtipo (Variedad)	Musa paradisiaca
1.1.2 Identificación	Verde	Verduras		Frutas	X	1.1.7 Forma de obtención (producto final)			
Reconocimiento cultural		Hortalizas		Aceites		Cosechado / recolectado de forma orgánica		X	Procesado
Ampliamente aceptado		X	Legumbres		Lácteos	Capturado (caza y pesca)			En conserva
O minoritariamente por la comunidad			Cárnicos		Cereales	Especie en crianza o estabulación	Alimentado de manera orgánica		
Hecho mayoritariamente por la comunidad			Pescados		Miel y productos apícolas		Alimentado con piensos industriales		
Riesgo de desaparición			Mariscos		Granos (arroz)		Mediante pastoreo o alimentación en libertad		

1.2 Factores de procedencia, temporalidad y nutricionales					1.3 Factores sensoriales, de preservación y calidad						
Valor al de su mo	1.2.2 Procedencia		1.2.3 Temporalidad (señalar época)		1.3.1 Características organolépticas		1.3.2 Medidas de preservación		1.3.3 Medidas de calidad		
X	Originales del lugar	X	Regular	X	Color	verde	Medidas fitosanitarias	X	Existencia de marca de calidad		
	De otros lugares del País	X	Temporal		Olor		Medidas de manipulación		Existencia de marca o denominación de origen		
	Del extranjero		Eventual		Sabor		Controles de calidad		Control de etiquetado (fechas, sanitario, etc.)		

4. Cooperación y Difusión

Cooperativas		4.2 Alcance		4.3 Vías de difusión		5.1 Alcance		5.2 Vías de comercialización	
Comunal		Mercado comunal	X	Boca a boca (vía cultura)	X	Mercado comunal	X	Restauración de la zona	
Local		Mercado local	X	Festival o festividad	X	Mercado local	X	Mercado local	X
Cantonal		Mercado cantonal	X	Medio digital		Mercado cantonal	X	Puesto pequeños	
Provincial		Mercado provincial	X	Mercado turístico	X	Mercado provincial	X	Carretas de comida	
Nacional		Mercado nacional	X	Prensa local	X	Mercado nacional	X	Festival o festividad	
Internacional		Mercado Internacional		Prensa nacional		Mercado Internacional		Medio digital	



6. Iniciativa e innovación turística en torno al producto

6.1 Iniciativas		6.2 Alcance	
Visita guiada		Turismo Local	
Demostración			
Museística		Turismo Nacional	
Degustación			
Souvenir		Turismo Internacional	
Otros			
Fuentes de información			
Observaciones			

Datos generales																													
Autor		Ricardo Carrera Nicola			Cod. Ficha		I.G.-PR-PTL-004			Fecha																			
Institución		Manabí			Cantón		Puerto López			Parroquia		Puerto López																	
1. Descripción del producto																													
1.1 Factores Sociales y Culturales (valorización social y cultural)																													
1.1.1 Denominación		Arroz			1.1.3 Categoría			1.1.4 Tipo		Gramíneas		1.1.5 Subtipo (Variedad)		Oryza sativa															
1.1.2 Clasificación		Verduras			Frutas			1.1.7 Forma de obtención (producto final)																					
1.1.6 Reconocimiento cultural		Hortalizas			Aceites			Cosechado / recolectado de forma orgánica		X		Procesado		X															
1.1.6.1 No reconocido		X			Legumbres			Lácteos				En conserva																	
1.1.6.2 Reconocido minoritariamente por la comunidad					Cárnicos			Cereales		X		Alimentado de manera orgánica																	
1.1.6.3 Reconocido mayoritariamente por la comunidad					Pescados			Miel y productos apícolas		Especie en crianza o establecimiento		Alimentado con piensos industriales																	
1.1.6.4 Peligro de desaparición					Mariscos			Granos (arroz)		X		Mediante pastoreo o alimentación en libertad																	
1.2 Factores de procedencia, temporalidad y nutricionales																													
1.2.1 Valor nutricional de su alimento		1.2.2 Procedencia			1.2.3 Temporalidad (señalar época)			1.3.1 Características organolépticas		1.3.2 Medidas de preservación		1.3.3 Medidas de calidad																	
		Originales del lugar			Regular			X		Color		blanco		Existencia de marca de calidad															
		De otros lugares del País			X			Temporal			Olor		Existencia de marca o denominación de origen																
X		Del extranjero			Eventual						Sabor		Control de etiquetado (fechas, sanitario, etc.)																
4. Cooperación y Difusión										5. Comercialización																			
4.1 Cooperativas		4.2 Alcance			4.3 Vías de difusión			5.1 Alcance			5.2 Vías de comercialización																		
Comunal		Mercado comunal			X			Boca a boca (vía cultura)			X			Mercado comunal			X			Restauración de la zona									
Local		Mercado local			X			Festival o festividad			X			Mercado local			X			Mercado local									
Cantonal		Mercado cantonal			X			Medio digital						Mercado cantonal			X			Puesto pequeños									
Provincial		Mercado provincial			X			Mercado turístico						Mercado provincial			X			Carretas de comida									
Nacional		Mercado nacional			X			Prensa local						Mercado nacional			X			Festival o festividad									
Internacional		Mercado Internacional						Prensa nacional						Mercado Internacional						Medio digital									
															6. Iniciativa e innovación turística en torno al producto														
															6.1 Iniciativas					6.2 Alcance									
															Visita guiada										Turismo Local				
															Demostración														
															Museística										Turismo Nacional				
															Degustación														
															Souvenir										Turismo Internacional				
															Otros														
															Fuentes de información														
Observaciones																													

Datos generales

Cuestador	Ricardo Carrera Nicola	Cod. Ficha	I.G.-PR-PTL-005	Fecha	
Provincia	Manabí	Cantón	Puerto López	Parroquia	Puerto López

1. Descripción del producto

1.1 Factores Sociales y Culturales (valorización social y cultural)

1.1.1 Denominación	Limón	1.1.3 Categoría	1.1.4 Tipo	Rutaceae	1.1.5 Subtipo (Variedad)	Citrus limon
1.2 Variación denominación		Verduras		Frutas	X	1.1.7 Forma de obtención (producto final)
1.1.6 Reconocimiento cultural		Hortalizas		Aceites		Cosechado / recolectado de forma orgánica
Plenamente aceptado	X	Legumbres		Lácteos		Capturado (caza y pesca)
Conocido minoritariamente por la comunidad		Cárnicos		Cereales		Alimentado de manera orgánica
Conocido mayoritariamente por la comunidad		Pescados		Miel y productos apícolas		Alimentado con piensos industriales
En peligro de desaparición		Mariscos		Granos (arroz)		Mediante pastoreo o alimentación en libertad

1.2 Factores de procedencia, temporalidad y nutricionales

1.3 Factores sensoriales, de preservación y calidad

1.2.1 Valor Nutricional de su consumo		1.2.2 Procedencia		1.2.3 Temporalidad (señalar época)		1.3.1 Características organolépticas		1.3.2 Medidas de preservación		1.3.3 Medidas de calidad	
Original	X	Originales del lugar	X	Regular	X	Color	verde	Medidas fitosanitarias		Existencia de marca de calidad	
Medio		De otros lugares del País	X	Temporal		Olor		Medidas de manipulación		Existencia de marca o denominación de origen	
Final		Del extranjero		Eventual		Sabor		Controles de calidad		Control de etiquetado (fechas, sanitario, etc.)	

4. Cooperación y Difusión

5. Comercialización

4.1 Cooperativas		4.2 Alcance		4.3 Vías de difusión		5.1 Alcance		5.2 Vías de comercialización	
Comunal		Mercado comunal	X	Boca a boca (vía cultura)	X	Mercado comunal	X	Restauración de la zona	
Local		Mercado local	X	Festival o festividad	X	Mercado local	X	Mercado local	X
Cantonal		Mercado cantonal	X	Medio digital		Mercado cantonal	X	Puesto pequeños	
Provincial		Mercado provincial	X	Mercado turístico		Mercado provincial	X	Carretas de comida	
Nacional		Mercado nacional	X	Prensa local		Mercado nacional	X	Festival o festividad	X
Internacional		Mercado Internacional		Prensa nacional	X	Mercado Internacional		Medio digital	

6. Iniciativa e innovación turística en torno al producto

6.1 Iniciativas	6.2 Alcance
Visita guiada	
Demostración	
Museística	
Degustación	
Souvenir	
Otros	

Fuentes de información

Observaciones



Datos generales

Estadador	Ricardo Carrera Nicola	Cod. Ficha	I.G.-PR-PTL-006	Fecha	
Provincia	Manabí	Cantón	Puerto López	Parroquia	Puerto López

1. Descripción del producto

1.1 Factores Sociales y Culturales (valorización social y cultural)

1.1.1 Origen y denominación	Cebolla colorada	1.1.3 Categoría				1.1.4 Tipo	Alliaceae	1.1.5 Subtipo (Variedad)	Allium cepa
1.1.2 Variación y denominación		Verduras		Frutas		1.1.7 Forma de obtención (producto final)			
1.6 Reconocimiento cultural		Hortalizas	x	Aceites		Cosechado / recolectado de forma orgánica		x	Procesado
1.7.1 Amenazamiento aceptado		Legumbres		Lácteos		Capturado (caza y pesca)			En conserva
1.7.2 Amenazado minoritariamente por la comunidad		Cárnicos		Cereales		Especie en crianza o estabulación	Alimentado de manera orgánica		
1.7.3 Amenazado mayoritariamente por la comunidad		Pescados		Miel y productos apícolas			Alimentado con plenos industriales		
1.7.4 Amenazado por peligro de desaparición		Mariscos		Granos (arroz)			Mediante pastoreo o alimentación en libertad		

1.2 Factores de procedencia, temporalidad y nutricionales

1.3 Factores sensoriales, de preservación y calidad

1. Valor total de su resumen	1.2.2 Procedencia			1.2.3 Temporalidad (señalar época)		1.3.1 Características organolépticas		1.3.2 Medidas de preservación		1.3.3 Medidas de calidad	
	Originales del lugar			Regular	x	Color	morada claro	Medidas fitosanitarias		Existencia de marca de calidad	
x	De otros lugares del País			x	Temporal	Olor	Fuerte	Medidas de manipulación		Existencia de marca o denominación de origen	
	Del extranjero				Eventual	Sabor	más o menos picante	Controles de calidad		Control de etiquetado (fechas, sanitario, etc.)	

4. Cooperación y Difusión

5. Comercialización

Cooperativas		4.2 Alcance		4.3 Vías de difusión		5.1 Alcance		5.2 Vías de comercialización	
Municipal		Mercado comunal	x	Boca a boca (vía cultura)	x	Mercado comunal	x	Restauración de la zona	
Local		Mercado local	x	Festival o festividad	x	Mercado local	x	Mercado local	x
Cantonal		Mercado cantonal	x	Medio digital		Mercado cantonal	x	Puesto pequeños	x
Provincial		Mercado provincial	x	Mercado turístico		Mercado provincial	x	Carreteras de comida	
Nacional		Mercado nacional	x	Prensa local		Mercado nacional	x	Festival o festividad	
Internacional		Mercado Internacional	x	Prensa nacional		Mercado Internacional	x	Medio digital	



6. Iniciativa e Innovación turística en torno al producto

6.1 Iniciativas		6.2 Alcance	
Visita guiada		Turismo Local	
Demostración			
Museística		Turismo Nacional	
Degustación			
Souvenir		Turismo Internacional	
Otros			

Fuentes de información

[illegible]

1. Descripción del producto

1.1 Factores Sociales y Culturales (valorización social y cultural)

1. Descripción del producto

4. Cooperación y Difusión

5. Comercialización

6. Iniciativa e innovación turística en torno al producto

Fuentes de información

Observaciones



Datos generales

Encuestador	Ricardo Carrera Nicola	Cod. Ficha	I.G.-PR-PTL-008	Fecha	
Provincia	Manabí	Cantón	Puerto López	Parroquia	Puerto López

1. Descripción del producto

1.1 Factores Sociales y Culturales (valorización social y cultural)

1.1.1 Denominación	Camarón	1.1.3 Categoría	1.1.4 Tipo	Penaeidae	1.1.5 Subtipo (Variedad)	Litopenaeus vannamei
1.2 Variación denominación		Verduras		Frutas		1.1.7 Forma de obtención (producto final)
1.1.6 Reconocimiento cultural		Hortalizas		Aceites		Cosechado / recolectado de forma orgánica
Plenamente aceptado		Legumbres		Lácteos		Capturado (caza y pesca)
Conocido minoritariamente por la comunidad		Cárnicos		Cereales		Alimentado de manera orgánica
Reconocido mayoritariamente por la comunidad		Pescados		Miel y productos apícolas		Alimentado con piensos industriales
En peligro de desaparición		Mariscos	x	Granos (arroz)		Mediante pastoreo o alimentación en libertad

1.2 Factores de procedencia, temporalidad y nutricionales

1.3 Factores sensoriales, de preservación y calidad

1.2.1 Valor nutricional de su consumo		1.2.2 Procedencia		1.2.3 Temporalidad (señalar época)		1.3.1 Características organolépticas		1.3.2 Medidas de preservación		1.3.3 Medidas de calidad	
Alto	x	Originales del lugar	x	Regular		Color	Blanco	Medidas fitosanitarias	x	Existencia de marca de calidad	
Medio		De otros lugares del País	x	Temporal		Olor	fuerte	Medidas de manipulación	x	Existencia de marca o denominación de origen	
Bajo		Del extranjero		Eventual		Sabor		Controles de calidad		Control de etiquetado (fechas, sanitario, etc.)	

4. Cooperación y Difusión

5. Comercialización

4.1 Cooperativas		4.2 Alcance		4.3 Vías de difusión		5.1 Alcance		5.2 Vías de comercialización	
Comunal		Mercado comunal	x	Boca a boca (vía cultura)		Mercado comunal	x	Restauración de la zona	
Local		Mercado local	x	Festival o festividad		Mercado local	x	Mercado local	x
Cantonal		Mercado cantonal	x	Medio digital		Mercado cantonal	x	Puesto pequeños	x
Provincial		Mercado provincial	x	Mercado turístico		Mercado provincial	x	Carretas de comida	x
Nacional		Mercado nacional	x	Prensa local		Mercado nacional	x	Festival o festividad	
Internacional		Mercado Internacional	x	Prensa nacional		Mercado Internacional	x	Medio digital	

6. Iniciativa e innovación turística en torno al producto

6.1 Iniciativas		6.2 Alcance	
Visita guiada	x	Turismo Local	
Demostración			
Museística		Turismo Nacional	
Degustación			
Souvenir		Turismo Internacional	x
Otros			

Fuentes de información

Observaciones

Datos generales

Investigador	Ricardo Carrera Nicola	Cod. Ficha	I.G.-PR-PTL-009	Fecha	
Provincia	Manabí	Cantón	Puerto López	Parroquia	Puerto López

1. Descripción del producto

1.1 Factores Sociales y Culturales (valorización social y cultural)

1.1.1 Denominación	Calamar	1.1.3 Categoría	1.1.4 Tipo	Cephalopoda	1.1.5 Subtipo (Variedad)	Loliolopsis diomedae
1.1.2 Variación denominación		Verduras		Frutas	1.1.7 Forma de obtención (producto final)	
1.1.6 Reconocimiento cultural		Hortalizas		Aceites	Cosechado / recolectado de forma orgánica	Procesado
Plenamente aceptado	x	Legumbres		Lácteos	Capturado (caza y pesca)	x En conserva
Reconocido minoritariamente por la comunidad		Cárnicos		Cereales	Especie en crianza o estableción	Alimentado de manera orgánica
Reconocido mayoritariamente por la comunidad		Pescados		Miel y productos apícolas		Alimentado con piensos industriales
En peligro de desaparición		Mariscos	x	Granos (arroz)		Mediante pastoreo o alimentación en libertad

1.2 Factores de procedencia, temporalidad y nutricionales

1.3 Factores sensoriales, de preservación y calidad

1.2.1 Valor nutricional de su consumo		1.2.2 Procedencia		1.2.3 Temporalidad (señalar época)		1.3.1 Características organolépticas		1.3.2 Medidas de preservación		1.3.3 Medidas de calidad	
Alto	x	Originales del lugar	x	Regular	x	Color	Blanco	Medidas fitosanitarias		Existencia de marca de calidad	
Medio		De otros lugares del País		Temporal		Olor	fuerte	Medidas de manipulación		Existencia de marca o denominación de origen	
Bajo		Del extranjero		Eventual		Sabor		Controles de calidad		Control de etiquetado (fechas, sanitario, etc.)	

4. Cooperación y Difusión

5. Comercialización

4.1 Cooperativas		4.2 Alcance		4.3 Vías de difusión		5.1 Alcance		5.2 Vías de comercialización	
Comunal		Mercado comunal	x	Boca a boca (vía cultura)		Mercado comunal	x	Restauración de la zona	
Local		Mercado local	x	Festival o festividad		Mercado local	x	Mercado local	x
Cantonal		Mercado cantonal	x	Medio digital		Mercado cantonal	x	Puesto pequeños	x
Provincial		Mercado provincial	x	Mercado turístico		Mercado provincial	x	Carretas de comida	
Nacional		Mercado nacional	x	Prensa local		Mercado nacional	x	Festival o festividad	
Internacional		Mercado Internacional	x	Prensa nacional		Mercado Internacional		Medio digital	



6. Iniciativa e innovación turística en torno al producto

6.1 Iniciativas		6.2 Alcance	
Visita guiada		Turismo Local	
Demostración			
Museística		Turismo Nacional	
Degustación			
Souvenir		Turismo Internacional	
Otros			

Fuentes de información

Observaciones

Datos generales								
Creador	Ricardo Carrera Nicola	Cod. Ficha	I.G.-PR-PTL-010	Fecha				
Provincia	Manabí	Cantón	Puerto López	Parroquia	Puerto López			
1. Descripción del producto								
1.1 Factores Sociales y Culturales (valorización social y cultural)								
1.1.1 Minimación	Pulpo	1.1.3 Categoría		1.1.4 Tipo	Cephalopoda	1.1.5 Subtipo (Variedad)	Octopus macropus	
Variación o minimación		Verduras		Frutas	1.1.7 Forma de obtención (producto final)			
1.6 Reconocimiento cultural		Hortalizas		Aceites	Cosechado / recolectado de forma orgánica	Procesado		
Generalmente aceptado	x	Legumbres		Lácteos	Capturado (caza y pesca)	x	En conserva	
No es conocido minoritariamente por la comunidad		Cárnicos		Cereales	Especie en crianza o estabulación	Alimentado de manera orgánica		
No es conocido mayoritariamente por la comunidad		Pescados		Miel y productos apícolas		Alimentado con piensos industriales		
Bajo riesgo de desaparición		Mariscos	x	Granos (arroz)		Mediante pastoreo o alimentación en libertad		
1.2 Factores de procedencia, temporalidad y nutricionales				1.3 Factores sensoriales, de preservación y calidad				
1.2.1 Valor nutricional de su consumo	1.2.2 Procedencia		1.2.3 Temporalidad (señalar época)	1.3.1 Características organolépticas		1.3.2 Medidas de preservación	1.3.3 Medidas de calida	
x	Originales del lugar	x	Regular	x	Color	Medidas fitosanitarias	Existencia de marca de calidad	
	De otros lugares del País		Temporal		Olor	Medidas de manipulación	Existencia de marca o denominación de origen	
	Del extranjero		Eventual		Sabor	Controles de calidad	Control de etiquetado (fechas, sanitario, etc.)	
4. Cooperación y Difusión					5. Comercialización			
Cooperativas		4.2 Alcance		4.3 Vías de difusión		5.1 Alcance		5.2 Vías de comercialización
Comunal		Mercado comunal	x	Boca a boca (vía cultura)		Mercado comunal	x	Restauración de la zona
Local		Mercado local	x	Festival o festividad		Mercado local	x	Mercado local
Cantonal		Mercado cantonal	x	Medio digital		Mercado cantonal	x	Puesto pequeños
Provincial		Mercado provincial	x	Mercado turístico		Mercado provincial	x	Carretas de comida
Nacional		Mercado nacional	x	Prensa local		Mercado nacional		Festival o festividad
Internacional		Mercado Internacional	x	Prensa nacional		Mercado Internacional		Medio digital
6. Iniciativa e innovación turística en torno al producto								
6.1 Iniciativas					6.2 Alcance			
Visita guiada					Turismo Local			
Demostración								
Museística								
Degustación					Turismo Nacional			
Souvenir					Turismo Internacional			
Otros								
Fuentes de información								
Observaciones								

FICHA DE INVENTARIO DE PRODUCTO																			
Datos generales																			
Investigador		Ricardo Carrera Nicola			Cod. Ficha		I.G.-PR-PTL-011			Fecha									
Provincia		Manabí			Cantón		Puerto López			Parroquia		Puerto López							
1. Descripción del producto																			
1.1 Factores Sociales y Culturales (valorización social y cultural)																			
1.1.1 Denominación		Langosta		1.1.3 Categoría				1.1.4 Tipo		Malacostraca		1.1.5 Subtipo (Variedad)		Nephropidae sp.					
1.1.2 Variación denominación				Verduras				Frutas				1.1.7 Forma de obtención (producto final)							
1.1.6 Reconocimiento cultural				Hortalizas				Aceites				Cosechado / recolectado de forma orgánica							
Plenamente aceptado		x		Legumbres				Lácteos				Capturado (caza y pesca)		x					
Reconocido minoritariamente por la comunidad				Cárnicos				Cereales				Especie en crianza o estabulación		Alimentado de manera orgánica					
Reconocido mayoritariamente por la comunidad				Pescados				Miel y productos apícolas						Alimentado con piensos industriales					
En peligro de desaparición				Mariscos		x		Granos (arroz)						Mediante pastoreo o alimentación en libertad					
1.2 Factores de procedencia, temporalidad y nutricionales																			
1.2.1 Valor nutricional de su consumo		1.2.2 Procedencia				1.2.3 Temporalidad (señalar época)		1.3.1 Características organolépticas			1.3.2 Medidas de preservación		1.3.3 Medidas de calidad						
Sabor		x		Originales del lugar		x		Regular				Color		amarillo rojizo		Medidas fitosanitarias		Existencia de marca de calidad	
Medio				De otros lugares del País				Temporal		x		Olor				Medidas de manipulación		Existencia de marca o denominación de origen	
Ajo				Del extranjero				Eventual				Sabor				Controles de calidad		Control de etiquetado (fechas, sanitario, etc.)	
4. Cooperación y Difusión																			
4.1 Cooperativas		4.2 Alcance				4.3 Vías de difusión				5.1 Alcance			5.2 Vías de comercialización						
Comunal				Mercado comunal		x		Boca a boca (vía cultura)				Mercado comunal		x		Restauración de la zona			
Local				Mercado local		x		Festival o festividad				Mercado local		x		Mercado local		x	
Cantonal				Mercado cantonal				Medio digital				Mercado cantonal				Puesto pequeños		x	
Provincial				Mercado provincial				Mercado turístico				Mercado provincial				Carretas de comida			
Nacional				Mercado nacional				Prensa local				Mercado nacional				Festival o festividad			
Internacional				Mercado Internacional				Prensa nacional				Mercado Internacional				Medio digital			
6. Iniciativa e innovación turística en torno al producto																			
6.1 Iniciativas										6.2 Alcance									
Visita guiada										Turismo Local									
Demostración																			
Museística										Turismo Nacional									
Degustación																			
Souvenir										Turismo Internacional									
Otros																			
Fuentes de información																			
Observaciones																			



Datos generales

Elaborador	Ricardo Carrera Nicola	Cod. Ficha	I.G.-PR-PTL-012	Fecha	
Provincia	Manabí	Cantón	Puerto López	Parroquia	Puerto López

1. Descripción del producto

1.1 Factores Sociales y Culturales (valorización social y cultural)

1.1.1 Origen	Spondylus	1.1.3 Categoría			1.1.4 Tipo	Bivalvia	1.1.5 Subtipo (Variedad)	Spondylus calcefer
1.1.2 Denominación	Mullo sagrado	Verduras		Frutas	1.1.7 Forma de obtención (producto final)			
1.1.3 Reconocimiento cultural		Hortalizas		Aceites	Cosechado / recolectado de forma orgánica		Procesado	
1.1.4 No aceptado		Legumbres		Lácteos	Capturado (caza y pesca)		x	En conserva
1.1.5 No minoritariamente por la comunidad		Cárnicos		Cereales	Especie en crianza o estabulación	Alimentado de manera orgánica		
1.1.6 No mayoritariamente por la comunidad		Pescados		Miel y productos apícolas		Alimentado con piensos industriales		
1.1.7 No peligro de desaparición		Mariscos	x	Granos (arroz)		Mediante pastoreo o alimentación en libertad		

1.2 Factores de procedencia, temporalidad y nutricionales				1.3 Factores sensoriales, de preservación y calidad			
Valor nutricional de su suma	1.2.2 Procedencia		1.2.3 Temporalidad (señalar época)	1.3.1 Características organolépticas		1.3.2 Medidas de preservación	1.3.3 Medidas de calidad
x	Originales del lugar	x	Regular	x	Color	blanco marfil	Existencia de marca de calidad
	De otros lugares del País		Temporal		Olor	fuerte	Existencia de marca o denominación de origen
	Del extranjero		Eventual		Sabor		Control de etiquetado (fechas, sanitario, etc.)

4. Cooperación y Difusión

Cooperativas		4.2 Alcance		4.3 Vías de difusión		5.1 Alcance		5.2 Vías de comercialización	
Comunal		Mercado comunal	x	Boca a boca (vía cultura)	x	Mercado comunal	x	Restauración de la zona	
Local		Mercado local	x	Festival o festividad	x	Mercado local	x	Mercado local	x
Cantonal		Mercado cantonal	x	Medio digital		Mercado cantonal	x	Puesto pequeños	x
Provincial		Mercado provincial		Mercado turístico		Mercado provincial		Carretas de comida	
Nacional		Mercado nacional		Prensa local		Mercado nacional		Festival o festividad	
Internacional		Mercado Internacional		Prensa nacional		Mercado Internacional		Medio digital	

5. Comercialización

6. Iniciativa e innovación turística en torno al producto

6.1 Iniciativas		6.2 Alcance	
Visita guiada		Turismo Local	
Demostración			
Museística		Turismo Nacional	
Degustación			
Souvenir		Turismo Internacional	
Otros			

Fuentes de información

Observaciones

Datos generales

Investigador	Ricardo Carrera Nicola	Cod. Ficha	I.G.-PR-PTL-013	Fecha	
Provincia	Manabí	Cantón	Puerto López	Parroquia	Puerto López

1. Descripción del producto

1.1 Factores Sociales y Culturales (valorización social y cultural)

1.1.1 Denominación	Percebes	1.1.3 Categoría	1.1.4 Tipo	Crustacea	1.1.5 Subtipo (Variedad)	Lepadomorpha sp.
1.1.2 Variación denominación	Uña de cabra	Verduras		Frutas		1.1.7 Forma de obtención (producto final)
1.1.6 Reconocimiento cultural		Hortalizas		Aceites		Cosechado / recolectado de forma orgánica
1.1.6 Reconocimiento cultural		Legumbres		Lácteos		Capturado (caza y pesca)
1.1.6 Reconocimiento cultural		Cárnicos		Cereales		Procesado
1.1.6 Reconocimiento cultural		Pescados		Miel y productos apícolas		En conserva
1.1.6 Reconocimiento cultural		Mariscos	x	Granos (arroz)		Alimentado de manera orgánica
1.1.6 Reconocimiento cultural						Alimentado con piensos industriales
1.1.6 Reconocimiento cultural						Mediante pastoreo o alimentación en libertad

1.2 Factores de procedencia, temporalidad y nutricionales

1.3 Factores sensoriales, de preservación y calidad

1.2.1 Valor nutricional de su consumo	1.2.2 Procedencia	1.2.3 Temporalidad (señalar época)	1.3.1 Características organolépticas	1.3.2 Medidas de preservación	1.3.3 Medidas de calidad
x	Originales del lugar	x Regular	x Color	café oscuro	Medidas fitosanitarias
	De otros lugares del País	Temporal	Olor	fuerte	Medidas de manipulación
	Del extranjero	Eventual	Sabor	yodado	Controles de calidad

4. Cooperación y Difusión

5. Comercialización

Cooperativas	4.2 Alcance	4.3 Vías de difusión	5.1 Alcance	5.2 Vías de comercialización
Comunal	Mercado comunal	x Boca a boca (vía cultura)	x	Restauración de la zona
Local	Mercado local	x Festival o festividad	x	Mercado local
Cantonal	Mercado cantonal	Medio digital		Puesto pequeños
Provincial	Mercado provincial	Mercado turístico		Carretas de comida
Nacional	Mercado nacional	Prensa local		Festival o festividad
Internacional	Mercado Internacional	Prensa nacional		Medio digital



6. Iniciativa e innovación turística en torno al producto

6.1 Iniciativas	6.2 Alcance
Visita guiada	Turismo Local
Demostración	
Museística	Turismo Nacional
Degustación	
Souvenir	Turismo Internacional
Otros	

Fuentes de información

Observaciones

Datos generales

Investigador	Ricardo Carrera Nicola	Cod. Ficha	I.G.-PR-PTL-00	Fecha	
Provincia	Manabí	Cantón	Puerto López	Parroquia	Puerto López

1. Descripción del producto

1.1 Factores Sociales y Culturales (valorización social y cultural)

1.1.1 Denominación	Concha prieta	1.1.3 Categoría			1.1.4 Tipo	Bivalvia	1.1.5 Subtipo (Variedad)	Anadara similis
1.1.2 Variación denominación	concha macho	Verduras		Frutas	1.1.7 Forma de obtención (producto final)			
1.1.6 Reconocimiento cultural		Hortalizas		Aceites	Cosechado / recolectado de forma orgánica		Procesado	
Plenamente aceptado	x	Legumbres		Lácteos	Capturado (caza y pesca)		x	En conserva
Conocido minoritariamente por la comunidad		Cárnicos		Cereales	Especie en crianza o estabulación	Alimentado de manera orgánica		
Conocido mayoritariamente por la comunidad		Pescados		Miel y productos apícolas		Alimentado con piensos industriales		
En peligro de desaparición		Mariscos	x	Granos (arroz)		Mediante pastoreo o alimentación en libertad		

1.2 Factores de procedencia, temporalidad y nutricionales

1.3 Factores sensoriales, de preservación y calidad

1.2.1 Valor adicional de su consumo	1.2.2 Procedencia			1.2.3 Temporalidad (señalar época)	1.3.1 Características organolépticas	1.3.2 Medidas de preservación		1.3.3 Medidas de calidad	
Original	x	Originales del lugar	x	Regular	Color	café claro en tinta oscura	Medidas fitosanitarias	Existencia de marca de calidad	
Importado		De otros lugares del País		Temporal	Olor		Medidas de manipulación	Existencia de marca o denominación de origen	
Extranjero		Del extranjero		Eventual	Sabor		Controles de calidad	Control de etiquetado (fechas, sanitario, etc.)	

4. Cooperación y Difusión

5. Comercialización

4.1 Cooperativas	4.2 Alcance			4.3 Vías de difusión		5.1 Alcance		5.2 Vías de comercialización	
Comunal		Mercado comunal	x	Boca a boca (vía cultura)		Mercado comunal	x	Restauración de la zona	
Local		Mercado local	x	Festival o festividad		Mercado local	x	Mercado local	x
Cantonal		Mercado cantonal	x	Medio digital		Mercado cantonal	x	Puesto pequeños	x
Provincial		Mercado provincial	x	Mercado turístico		Mercado provincial	x	Carretas de comida	x
Nacional		Mercado nacional	x	Prensa local		Mercado nacional	x	Festival o festividad	
						Mercado Internacional		Medio digital	

6. Iniciativa e innovación turística en torno al producto

6.1 Iniciativas

6.2 Alcance

Visita guiada		Turismo Local	
Demostración			
Museística		Turismo Nacional	
Degustación			
Souvenir		Turismo Internacional	
Otros			

Fuentes de información

Observaciones



Datos generales

Estadador	Ricardo Carrera Nicola	Cod. Ficha	I.G.-PR-PTL-00	Fecha	
Provincia	Manabí	Cantón	Puerto López	Parroquia	Puerto López

1. Descripción del producto

1.1 Factores Sociales y Culturales (valorización social y cultural)

1.1.1 Denominación	Dorado	1.1.3 Categoría	1.1.4 Tipo	Actinopterygii	1.1.5 Subtipo (Variedad)	Coryphaena hippurus
1.1.2 Variación denominación		Verduras		Frutas		1.1.7 Forma de obtención (producto final)
1.6 Reconocimiento cultural		Hortalizas		Aceites		Cosechado / recolectado de forma orgánica
1.6.1 Reconocimiento cultural		Legumbres		Lácteos		Capturado (caza y pesca)
1.6.2 Reconocimiento cultural	x				x	En conserva
1.6.3 Reconocimiento cultural		Cárnicos		Cereales		Alimentado de manera orgánica
1.6.4 Reconocimiento cultural		Pescados	x	Miel y productos apícolas		Alimentado con piensos industriales
1.6.5 Reconocimiento cultural		Mariscos		Granos (arroz)		Mediante pastoreo o alimentación en libertad

1.2 Factores de procedencia, temporalidad y nutricionales

1.3 Factores sensoriales, de preservación y calidad

1.2.1 Valor nutricional de su consumo	1.2.2 Procedencia	1.2.3 Temporalidad (señalar época)	1.3.1 Características organolépticas	1.3.2 Medidas de preservación	1.3.3 Medidas de calidad
x	Originales del lugar	x Regular	Color gris azulado con dorado	Medidas fitosanitarias	Existencia de marca de calidad
	De otros lugares del País	x Temporal	Olor	Medidas de manipulación	Existencia de marca o denominación de origen
	Del extranjero	Eventual	Sabor	Controles de calidad	Control de etiquetado (fechas, sanitario, etc.)

4. Cooperación y Difusión

5. Comercialización

Cooperativas	4.2 Alcance	4.3 Vías de difusión	5.1 Alcance	5.2 Vías de comercialización
Municipal	Mercado comunal	x Boca a boca (vía cultura)	Mercado comunal	x Restauración de la zona
Local	Mercado local	x Festival o festividad	Mercado local	x Mercado local
Cantonal	Mercado cantonal	x Medio digital	Mercado cantonal	x Puesto pequeños
Provincial	Mercado provincial	x Mercado turístico	Mercado provincial	x Carretas de comida
Nacional	Mercado nacional	x Prensa local	Mercado nacional	x Festival o festividad
Internacional	Mercado Internacional	Prensa nacional	Mercado Internacional	x Medio digital

6. Iniciativa e innovación turística en torno al producto

6.1 Iniciativas

6.2 Alcance

Visita guiada		Turismo Local	
Demostración			
Museística		Turismo Nacional	
Degustación			
Souvenir		Turismo Internacional	
Otros			

Fuentes de información

Observaciones



Datos generales

Investigador	Ricardo Carrera Nicola	Cod. Ficha	I.G.-PR-PTL-00	Fecha	
Provincia	Manabí	Cantón	Puerto López	Parroquia	Puerto López

1. Descripción del producto

1.1 Factores Sociales y Culturales (valorización social y cultural)

1.1.1 Denominación	Corvina	1.1.3 Categoría	1.1.4 Tipo	Actinopterygii	1.1.5 Subtipo (Variedad)	Cynodon squamipinnis
1.1.2 Variación denominación		Verduras		Frutas		1.1.7 Forma de obtención (producto final)
1.1.6 Reconocimiento cultural		Hortalizas		Aceites		Cosechado / recolectado de forma orgánica
Plenamente aceptado	x	Legumbres		Lácteos		Capturado (caza y pesca)
Conocido minoritariamente por la comunidad		Cárnicos		Cereales		Alimentado de manera orgánica
Conocido mayoritariamente por la comunidad		Pescados	x	Miel y productos apícolas		Alimentado con plenos industriales
En peligro de desaparición		Mariscos		Granos (arroz)		Mediante pastoreo o alimentación en libertad

1.2 Factores de procedencia, temporalidad y nutricionales

1.3 Factores sensoriales, de preservación y calidad

1.2.1 Valor Nutricional de su consumo		1.2.2 Procedencia		1.2.3 Temporalidad (señalar época)		1.3.1 Características organolépticas		1.3.2 Medidas de preservación		1.3.3 Medidas de calidad	
Color	x	Originales del lugar		x	Regular	x	Color	plateado	Medidas fitosanitarias		Existencia de marca de calidad
Olor		De otros lugares del País			Temporal		Olor		Medidas de manipulación		Existencia de marca o denominación de origen
Sabor		Del extranjero			Eventual		Sabor		Controles de calidad		Control de etiquetado (fechas, sanitario, etc.)

4. Cooperación y Difusión

5. Comercialización

4.1 Cooperativas		4.2 Alcance		4.3 Vías de difusión		5.1 Alcance		5.2 Vías de comercialización	
Comunal		Mercado comunal	x	Boca a boca (vía cultura)		Mercado comunal	x	Restauración de la zona	
Local		Mercado local	x	Festival o festividad		Mercado local	x	Mercado local	x
Cantonal		Mercado cantonal	x	Medio digital		Mercado cantonal	x	Puesto pequeños	x
Provincial		Mercado provincial	x	Mercado turístico		Mercado provincial	x	Carretas de comida	
Nacional		Mercado nacional	x	Prensa local		Mercado nacional	x	Festival o festividad	
Internacional		Mercado Internacional		Prensa nacional		Mercado Internacional		Medio digital	



6. Iniciativa e innovación turística en torno al producto

6.1 Iniciativas		6.2 Alcance	
Visita guiada		Turismo Local	
Demostración			
Museística		Turismo Nacional	
Degustación			
Souvenir		Turismo Internacional	
Otros			
Fuentes de información			
Observaciones			

Datos generales																				
Estador		Ricardo Carrera Nicola		Cod. Ficha		I.G.-PR-PTL-00		Fecha												
Incia		Manabí		Cantón		Puerto López		Parroquia		Puerto López										
1. Descripción del producto																				
1.1 Factores Sociales y Culturales (valorización social y cultural)																				
1.1.1 Origen		Atún		1.1.3 Categoría			1.1.4 Tipo		Actinopterygii		1.1.5 Subtipo (Variedad)		Thunnus obesus							
Variación		Patudo		Verduras				Frutas				1.1.7 Forma de obtención (producto final)								
Reconocimiento cultural				Hortalizas				Aceites						Cosechado / recolectado de forma orgánica		Procesado				
Comunemente aceptado		x		Legumbres				Lácteos						Capturado (caza y pesca)		x En conserva				
Consumido minoritariamente por la comunidad				Cárnicos				Cereales				Especie en crianza o estabulación		Alimentado de manera orgánica						
Consumido mayoritariamente por la comunidad				Pescados		x		Miel y productos apícolas						Alimentado con piensos industriales						
Riesgo de desaparición				Mariscos				Granos (arroz)						Mediante pastoreo o alimentación en libertad						
1.2 Factores de procedencia, temporalidad y nutricionales													1.3 Factores sensoriales, de preservación y calidad							
Valor nutricional de su suma		1.2.2 Procedencia				1.2.3 Temporalidad (señalar época)		1.3.1 Características organolépticas		1.3.2 Medidas de preservación		1.3.3 Medidas de calidad								
x		Originales del lugar				x Regular		Color		gris claro con negro		Medidas fitosanitarias		Existencia de marca de calidad						
		De otros lugares del País				Temporal		Olor				Medidas de manipulación		Existencia de marca o denominación de origen						
		Del extranjero				Eventual		Sabor				Controles de calidad		Control de etiquetado (fechas, sanitario, etc.)						
4. Cooperación y Difusión													5. Comercialización							
Cooperativas		4.2 Alcance				4.3 Vías de difusión				5.1 Alcance		5.2 Vías de comercialización								
Comunal		Mercado comunal				x		Boca a boca (vía cultura)		Mercado comunal		x		Restauración de la zona						
Local		Mercado local				x		Festival o festividad		Mercado local		x		Mercado local		x				
Cantonal		Mercado cantonal				x		Medio digital		Mercado cantonal		x		Puesto pequeños		x				
Provincial		Mercado provincial				x		Mercado turístico		Mercado provincial		x		Carretas de comida						
Nacional		Mercado nacional				x		Prensa local		Mercado nacional		x		Festival o festividad						
Internacional		Mercado Internacional						Prensa nacional		Mercado Internacional				Medio digital						
													6. Iniciativa e innovación turística en torno al producto							
													6.1 Iniciativas				6.2 Alcance			
													Visita guiada				Turismo Local			
													Demostración							
													Museística				Turismo Nacional			
													Degustación							
													Souvenir				Turismo Internacional			
													Otros							
													Fuentes de información							
Observaciones																				

ANEXO

12

Fichas de Inventario de la Planta Turístico - Gastronómica



BIBLIOTECA

Datos generales

Adorador	Adriana Cadena	Cod. Ficha	I.G-PT-PTL 001	Fecha	13/10/2007
Ciudad	Manabí	Cantón	Puerto López	Parroquia	Puerto López

1. Datos del establecimiento

e	"Viña del Mar"		1.3 Teléfono	05-2300206	
ón	Malecón Julio Izurieta		1.6 E-mail		
tario	Sra. Nancy Ponce		1.8 Contacto	Sra. Nancy Ponce	
empo de namiento		1.12 nº de mesas	12	1.13 nº de plazas	48
o Tipo	1.11 Precio medio		1.10 servicios disponibles	Servicios básicos: agua, luz, servicios higiénicos	
ante	X	\$2 - \$8			

3. Menu disponible

	Nombre del plato	P.V.P.	Cod de ficha I.G.
Comida	Pescado frito	\$ 2,50	I.G.-PL-PTL-004
Postre	Ceviche de calamar	\$ 4,00	I.G.-PL-PTL-016
Categoría	Arroz Mixto	\$ 2,80	I.G.-PL-PTL-025
Carra	Camarón apanado	\$ 3,00	I.G.-PL-PTL-009
Almuerzo	Arroz con pulpo	4,0	I.G.-PL-PTL-015
Carra	X Arroz con camarón	5,0	I.G.-PL-PTL-011
Postre	Arroz con calamar	3,5	I.G.-PL-PTL-019
Personal	Ceviche de camarón	\$ 5,00	I.G.-PL-PTL-008
Número de empleados	ceviche de spondylus	\$ 8,00	I.G.-PL-PTL-001
	ceviche de pulpo	\$ 5,00	I.G.-PL-PTL-013
A - 4TB	ceviche marinerio	\$ 5,00	I.G.-PL-PTL-026
Información			
Información			
Carra	X		
Carra			
Carra			
Carra			
Carra			



4. Observaciones

Se han eventuales para la temporada alta.

Datos generales						
Nombre	Adriana Cadena		Cod. Ficha	I.G-PT-PTL 002	Fecha	13/10/2007
Dirección	Manabí		Cantón	Puerto López	Parroquia	Puerto López
1. Datos del establecimiento						
Nombre	"Dolphin"			1.3 Teléfono	86781158	
Propietario	Malecón Julio Izurieta y Eloy Alfaro			1.6 E-mail		
Gerente	Sra. Linda Pincay		1.8 Contacto	Sra. Linda Pincay		
Edad de propietario	4 años	1.12 nº de mesas	8	1.13 nº de plazas	32	
Tipo	1.11 Precio medio	1.10 servicios disponibles		Servicios básicos: agua, luz, servicios		
Comida	X	\$2 - \$6				
3. Menu disponible						
	Nombre del plato			P.V.P.	Cod de ficha I.G.	
Comida	Ceviche de pescado			\$ 2,50	I.G.-PL-PTL-003	
	Ceviche de camaron			\$ 4,00	I.G.-PL-PTL-008	
Categoría	ceviche de pulpo			\$ 4,00	I.G.-PL-PTL-013	
	Ceviche de spondylus			\$ 6,00	I.G.-PL-PTL-001	
	Ceviche de calamar			\$ 4,00	I.G.-PL-PTL-016	
	X	Ceviche mixto (2 mariscos)			I.G.-PL-PTL-024	
		Ceviche Marinero			I.G.-PL-PTL-026	
Personal	Sopa marinera			\$ 5,00	I.G.-PL-PTL-029	
Numero de platos	Pescado frito			\$ 2,00	I.G.-PL-PTL-004	
	Pescado asado			\$ 3,00	I.G.-PL-PTL-005	
4TB	Pescado en salsa de mani			\$ 3,50	I.G.-PL-PTL-006	
Información						
Comisión						
Almuerzo	X					
Reserva						



4. Observaciones	
En eventuales para la temporada alta.	

Datos generales

Adriana Cadena	Cod. Ficha	I.G-PT-PTL 003	Fecha	13/10/2007
Manabí	Cantón	Puerto López	Parroquia	Puerto López

1. Datos del establecimiento

"Espuma del Mar"	1.3 Teléfono	05 - 2300187
Malecón Julio Izurieta y Eloy Alfaro	1.6 E-mail	
Sra. Yolanda Menéndez	1.8 Contacto	Yolanda Menendez
5 años	1.12 nº de mesas	1.13 nº de plazas
1.11 Precio medio	1.10 servicios disponibles	Servicios básicos: agua, luz, servicios higiénicos
X \$1,5 - \$5		

3. Menu disponible

Nombre del plato	P.V.P.	Cod de ficha I.G.
Pescado frito	\$ 3,00	I.G.-PL-PTL-004
Ceviche de Pescado	\$ 3,50	I.G.-PL-PTL-003
Arroz con camaron	\$ 3,00	I.G.-PL-PTL-011
Arroz con camaron	\$ 3,00	I.G.-PL-PTL-011
Camaron apanado	\$ 3,00	I.G.-PL-PTL-009
X Ceviche de camaron	\$ 3,00	I.G.-PL-PTL-008
Arroz con calamar	\$ 3,50	I.G.-PL-PTL-019
on Ceviche de calamar	\$ 3,00	I.G.-PL-PTL-016
ero de Calamar apanado	\$ 4,00	I.G.-PL-PTL-017
dos		
TB		
ación		
n		
X		
X		



4. Observaciones

eventuales para la temporada alta.

Datos generales					
	Adriana Cadena	Cod. Ficha	I.G-PT-PTL 004	Fecha	13/10/2007
	Manabí	Cantón	Puerto López	Parroquia	Puerto López

1. Datos del establecimiento

"Carmita"		1.3 Teléfono		05 - 2300149	
Malecón Julio Izurieta y General Córdova		1.6 E-mail			
Sra. Carmen Yanxapanzy		1.8 Contacto			
o de ento	37 años	1.12 nº de mesas	12	1.13 nº de plazas	48
00	1.11 Precio medio	1.10 servicios disponibles	Servicios básicos: agua, luz, servicios higiénicos		
X	\$4 - \$15				

3. Menu disponible

		Nombre del plato	P.V.P.	Cod de ficha I.G.
a				
goria				
	X			
onal				
ro de				
los				
TB				
ación				
n				
	X			



4. Observaciones

ntuales para la temporada alta y laboran en turnos rotativos distribuidos de la siguiente manera: 3 en la la tarde y un intermedio en los 2 turnos

las tarjetas de crédito tanto nacionales como extranjeras.

proporcionado por cuanto el dueño no quiso darlo por ser confidencial y de competencia del restaurante

atos con finas hierbas como romero, pensando en satisfacer el gusto de los extranjeros

Datos generales					
Adriana Cadena		Cod. Ficha	I.G-PT-PTL 005	Fecha	13/10/2007
Manabí		Cantón	Puerto López	Parroquia	Puerto López
1. Datos del establecimiento					
"Sol, Mar y Arena"			1.3 Teléfono	05-2300101 097440658	
Malecón Julio Izurieta y General Córdova			1.6 E-mail	bygger74@hotmail.com	
Sr. Byron Valencia		1.8 Contacto		Sr. Byron Valencia	
Edad del propietario	15 años	1.12 nº de mesas	7	1.13 nº de plazas	28
Tipo de cocina		1.11 Precio medio	1.10 servicios disponibles	Servicios básicos: agua, luz, servicios higiénicos	
X		\$2- \$20			
3. Menu disponible					
		Nombre del plato	P.V.P.	Cod de ficha I.G.	
		Ceviche de Calamar	\$ 3,00	I.G.-PL-PTL-016	
		Ceviche de Camarón	\$ 4,00	I.G.-PL-PTL-008	
Categoría		Ceviche de Pulpo	\$ 4,00	I.G.-PL-PTL-013	
		Ceviche de Pescado	\$ 2,50	I.G.-PL-PTL-003	
		Ceviche de Spondylus	\$ 6,00	I.G.-PL-PTL-001	
X		Ceviche Mixto	\$ 3,50	I.G.-PL-PTL-024	
		Ceviche Marinero	\$ 4,50	I.G.-PL-PTL-026	
Personal		Camarones apanados	\$ 5,50	I.G.-PL-PTL-009	
Número de platos		Pescado asado	\$ 3,00	I.G.-PL-PTL-005	
		Pescado Frito	\$ 3,00	I.G.-PL-PTL-004	
4TB		Calamar apanado	\$ 5,00	I.G.-PL-PTL-017	
Iniciación		Arroz con camaron	\$ 4,50	I.G.-PL-PTL-011	
ción		Arroz con calamar	\$ 5,00	I.G.-PL-PTL-019	
		Arroz con pulpo	\$ 4,00	I.G.-PL-PTL-015	
a		X Langosta a la plancha	\$ 20,00	I.G.-PL-PTL-030	
		Arroz Mixto	\$ 2,80	I.G.-PL-PTL-025	
		Arroz marinero	\$ 3,00	I.G.-PL-PTL-028	
4. Observaciones					
uso solo eventual para la temporada alta					
de familiar					



Datos generales

or	Adriana Cadena	Cod. Ficha	I.G-PT-PTL 006	Fecha	13/10/2007
	Manabí	Cantón	Puerto López	Parroquia	Puerto López

1. Datos del establecimiento

Picanteria "Rey de la Hoja"			1.3 Teléfono		05-2300225		
Mariscal Sucre y Malecón Julio Izurieta			1.6 E-mail				
io	Sr. Luis Valencia			1.8 Contacto		Sr. Luis Valencia	
mpo de miento		20 años	1.12 nº de mesas	10	1.13 nº de plazas		40
ipo		1.11 Precio medio	1.10 servicios disponibles	Servicios básicos: agua, luz, servicios higiénicos			
ce	X	\$2,5 - \$20					

3. Menu disponible

	Nombre del plato	P.V.P.	Cod de ficha I.G.
ida	Pescado frito	\$ 3,50	I.G.-PL-PTL-004
	Langosta en salsa de mani	\$ 20,00	I.G.-PL-PTL-031
egoria	Pescado Asado	\$ 3,50	I.G.-PL-PTL-005
	Camaron apanado	\$ 5,00	I.G.-PL-PTL-009
	Camaron en salsa de mani	\$ 5,00	I.G.-PL-PTL-010
	X Ceviche de pescado	\$ 2,50	I.G.-PL-PTL-003
	Ceviche de camaron	\$ 5,00	I.G.-PL-PTL-008
sonal	Arroz con camaron	\$ 5,00	I.G.-PL-PTL-011
nero de ados	Sopa de camaron	\$ 5,00	I.G.-PL-PTL-012
	Ceviche de Calamar	\$ 5,00	I.G.-PL-PTL-016
4TB	Calamar apanado	\$ 5,00	I.G.-PL-PTL-017
mación	Calamar en salsa de mani	\$ 5,00	I.G.-PL-PTL-018
òn	Arroz mixto	\$ 7,00	I.G.-PL-PTL-025
	X Ceviche mixto	\$ 7,00	I.G.-PL-PTL-024
a	Sopa Marinera	\$ 7,00	I.G.-PL-PTL-029
	Ceviche de Spondylus	\$ 7,00	I.G.-PL-PTL-001
	Spondylus en salsa de mani	\$ 7,00	I.G.-PL-PTL-002
	Ceviche de concha	\$ 7,00	I.G.-PL-PTL-020
	Ceviche de pulpo	\$ 5,00	I.G.-PL-PTL-013
	Arroz con pulpo	\$ 5,00	I.G.-PL-PTL-015
	Langosta a la plancha	\$ 20,00	I.G.-PL-PTL-030
	Ceviche de langosta	\$ 20,00	I.G.-PL-PTL-022



4. Observaciones

Datos generales									
Or	Adriana Cadena		Cod. Ficha	I.G-PT-PTL 007		Fecha	13/10/2007		
	Manabí		Cantón	Puerto López		Parroquia	Puerto López		
1. Datos del establecimiento									
"Flipper"				1.3 Teléfono	05-2300221				
General Córdova y Machalilla				1.6 E-mail					
io	Sra. Hortencia Gonzales			1.8 Contacto	Sra. Hortencia Gonzales				
mpo de	20 años	1.12 nº de mesas	8	1.13 nº de plazas	38				
ipo	1.11 Precio medio	1.10 servicios disponibles		Servicios básicos: agua, luz, servicios higiénicos					
te	X	\$1,5 - \$5	teléfono						
3. Menu disponible									
Nombre del plato				P.V.P.	Cod de ficha I.G.				
ida	Pescado Frito			\$ 1,50	I.G.-PL-PTL-004				
	Sopa de pescado			\$ 1,50	I.G.-PL-PTL-007				
egoria	Ceviche de Pescado			\$ 2,00	I.G.-PL-PTL-003				
	Camarones Apanados			\$ 4,00	I.G.-PL-PTL-009				
	X								
sonal									
nero de									
ados									
4TB									
mación									
ión									
ia	X								



en las tardes solo en las mañanas.

Datos generales

Adriana Cadena	Cod. Ficha	I.G-PT-PTL 008	Fecha	12/10/2007
Manabí	Cantón	Puerto López	Parroquia	Salango

1. Datos del establecimiento

Delfin Mágico	1.3 Teléfono	04 2 780291
Frente al Parque central	1.6 E-mail	
Alfredo Pincay	1.8 Contacto	Alfredo Pincay
15 años	1.12 nº de mesas	14
1.11 Precio medio	1.13 nº de plazas	
2 a 20usd	Servicios Básicos: agua, luz, servicios higiénicos, teléfonos	

3. Menu disponible

Nombre del plato	P.V.P.	Cod de ficha I.G.
Ceviche de camarón	\$ 5,00	I.G.-PL-PTL-008
Ceviche de pulpo	\$ 5,60	I.G.-PL-PTL-013
Ceviche de pescado	\$ 2,80	I.G.-PL-PTL-003
Ceviche de spondylus	\$ 8,10	I.G.-PL-PTL-001
Ceviche mixto	\$ 6,00	I.G.-PL-PTL-024
Ceviche de percebes	\$ 8,50	I.G.-PL-PTL-023
Langosta a la plancha	\$ 13,00	I.G.-PL-PTL-030
Ceviche de langosta	\$ 20,00	I.G.-PL-PTL-022
Pescado asado	\$ 4,40	I.G.-PL-PTL-005
Pescado frito	\$ 4,40	I.G.-PL-PTL-004
Pescado en salsa de mani	\$ 4,60	I.G.-PL-PTL-006
Spondylus en salsa de mani	\$ 8,25	I.G.-PL-PTL-002
Arroz marinero	\$ 6,25	I.G.-PL-PTL-028
Arroz con camarones	\$ 5,00	I.G.-PL-PTL-011
Camarones en salsa de mani	\$ 5,70	I.G.-PL-PTL-010
Camarón apanado	\$ 5,00	I.G.-PL-PTL-009
Calamar apanado	\$ 5,00	I.G.-PL-PTL-017
Arroz con calamar	\$ 4,35	I.G.-PL-PTL-019



4. Observaciones

edad de vinos

Datos generales

Estador	Adriana Cadena	Cod. Ficha	I.G-PT-PTL 009	Fecha	12/10/2007
Uncia	Manabí	Cantón	Puerto López	Parroquia	Salango

1. Datos del establecimiento

bre	La Isla			1.3 Teléfono	04 2 780288	
cción	Frente al Malecón de Salango			1.6 E-mail		
ietario	Cecilia Asencio			1.8 Contacto	Cecilia Asencio	
Tiempo de	15 años	1.12 n° de mesas	5	1.13 n° de plazas	20	
4 Tipo	1.11 Precio medio	1.10 servicios disponibles	Servicios Básicos: agua, luz, servicios higiénicos, teléfonos			
urante	x					

3. Menu disponible

	Nombre del plato	P.V.P.	Cod de ficha I.G.
ar			
comida	Ceviche de Spondylus	\$ 9,00	I.G.-PL-PTL-001
reta	Ceviche de Camaron	\$ 4,50	I.G.-PL-PTL-008
Categoría	Ceviche de Pulpo	\$ 4,00	I.G.-PL-PTL-013
nera	Ceviche de Calamar	\$ 3,50	I.G.-PL-PTL-016
unda	Ceviche de Pescado	\$ 2,00	I.G.-PL-PTL-003
cera	x Arroz con calamar	\$ 4,00	I.G.-PL-PTL-019
arta	Ceviche de percebes	\$ 8,50	I.G.-PL-PTL-023
Personal	Camarón apanado	\$ 4,50	I.G.-PL-PTL-009
Número de	Ceviche mixto	\$ 5,00	I.G.-PL-PTL-024
empleados	Arroz con pulpo	\$ 4,00	I.G.-PL-PTL-015
TA - 4TB	Pescado en salsa de mani	\$ 3,00	I.G.-PL-PTL-006
Formación	Arroz con camarones	\$ 4,50	I.G.-PL-PTL-011
rmación	Pescado frito	\$ 3,00	I.G.-PL-PTL-004
maria	Spondylus en salsa de mani	\$ 9,00	I.G.-PL-PTL-002
ndaria	x Arroz marinero	\$ 5,00	I.G.-PL-PTL-028
erior	Sopa Marinera	\$ 4,00	I.G.-PL-PTL-029
ras			



4. Observaciones

Ante más antiguo de Salango

Datos generales

Adriana Cadena	Cod. Ficha	I.G.-PT-PTL-010	Fecha	12/10/2007
Manabí	Cantón	Puerto López	Parroquia	Salango

1. Datos del establecimiento

Moby Dick	1.3 Teléfono	
Frente al Malecón de Salango	1.6 E-mail	
Emigdio Asencio	1.8 Contacto	
o de	2 años	1.12 n° de mesas
00	1.11 Precio medio	1.10 servicios disponibles
x	2 - 10 usd	Servicios Básicos: agua, luz, servicios higiénicos, teléfonos

3. Menu disponible

Nombre del plato	P.V.P.	Cod de ficha I.G.
Sopa de camaron	\$ 3,00	I.G.-PL-PTL-012
Sopa Marinera	\$ 4,00	I.G.-PL-PTL-026
Sopa Pescado	\$ 2,00	I.G.-PL-PTL-007
Arroz con Camaron	\$ 5,00	I.G.-PL-PTL-011
Ceviche camaron	\$ 4,50	I.G.-PL-PTL-008
Camaron apanado	\$ 4,50	I.G.-PL-PTL-009
x Ceviche mariner	\$ 5,00	I.G.-PL-PTL-026
Arroz con calamar	\$ 4,00	I.G.-PL-PTL-019
Ceviche de calamar	\$ 4,00	I.G.-PL-PTL-016
Arroz mariner	\$ 5,00	I.G.-PL-PTL-025
Pescado Frito	\$ 3,00	I.G.-PL-PTL-004
Ceviche pescado	\$ 2,00	I.G.-PL-PTL-003
Pesacado en salsa de mani	\$ 3,00	I.G.-PL-PTL-006
Ceviche Spondylus	\$ 9,00	I.G.-PL-PTL-001
x Spondylus en salsa de mani	\$ 9,00	I.G.-PL-PTL-002



4. Observaciones

trabajan 2 personas y en temporada alta se contrata 2 personas adicionales, no se
movimiento de clientes

Datos generales

Propietario	Adriana Cadena	Cod.	I.G-PT-PTL 011	Fecha	12/10/2007
Localidad	Manabí	Cantón	Puerto López	Parroquia	Salango

1. Datos del establecimiento

Nombre	El Pelicano	1.3 Teléfono	04 2 783752
Dirección	Barrio Las Mercedes	1.6 E-mail	pelicanoorestante@yahoo.es
Gerente	Ramona Guillen Parraga	1.8 Contacto	
Tiempo de funcionamiento		1.12 nº de mesas	10
		1.13 nº de plazas	40
Tipo de cocina	1.11 Precio medio	1.10 servicios disponibles	Servicios Básicos: agua, luz, servicios higiénicos, teléfonos
	x 2 a 13 usd		

3. Menu disponible

	Nombre del plato	P.V.P.	Cod de ficha I.G.
Entrada	Pescado en salsa de mani	\$ 3,50	I.G.-PL-PTL-006
	Pescado frito	\$ 2,50	I.G.-PL-PTL-004
Categoría	Calamar apanado	\$ 3,50	I.G.-PL-PTL-017
	Calamar en salsa de mani	\$ 3,50	I.G.-PL-PTL-018
	Pulpo en salsa de mani	\$ 5,00	I.G.-PL-PTL-014
	3 Camarón apanado	\$ 5,50	I.G.-PL-PTL-009
	Camarón en salsa de mani	\$ 5,50	I.G.-PL-PTL-010
Principal	Spondylus en salsa de mani	\$ 8,00	I.G.-PL-PTL-002
Menor de platos	Arroz marinero	\$ 5,50	I.G.-PL PTL-028
	Sopa marinera	\$ 6,00	I.G.-PL PTL-029
4TB	Arroz con camaron	\$ 5,00	I.G.-PL-PTL-011
Información	Ceviche de pulpo	\$ 5,00	I.G.-PL-PTL-013
ción	Arroz con pulpo	\$ 4,00	I.G.-PL-PTL-015
	x Langosta a la plancha	\$ 13,00	I.G.-PL PTL-030
ria	Langosta en salsa de mani	\$ 13,00	I.G.-PL PTL-031
or	Ceviche de pescado	\$ 3,00	I.G.-PL-PTL-003
	Ceviche de langosta	\$ 13,00	I.G.-PL PTL-022
	Ceviche de calamar	\$ 3,50	I.G.-PL-PTL-016
	Ceviche de spondylus	\$ 8,00	I.G.-PL-PTL-001
	Ceviche mixto	\$ 5,50	I.G.-PL PTL-024
	Ceviche de camaron	\$ 5,00	I.G.-PL-PTL-008
	Arroz con calamar	\$ 3,50	I.G.-PL-PTL-019
	Calamar en salsa de mani	\$ 3,50	I.G.-PL-PTL-018
	Calamar frito	\$ 3,50	I.G.-PL-PTL-017
	Pescado asado	\$ 3,00	I.G.-PL-PTL-005



4. Observaciones

a alta de observación de ballenas llegan a contratar hasta 12 personas

Datos generales

Cuestador	Adriana Cadena	Cod.	I.G-PT-PTL 012	Fecha	13/10/2007
Provincia	Manabí	Cantón	Puerto López	Parroquia	Puerto Lopez

1. Datos del establecimiento

Nombre	Spondylus		1.3 Teléfono	05-230-0128	
Dirección	Malecón Julio Izurieta		1.6 E-mail		
Propietario	Ricardo Largo Rendón		1.8 Contacto		
9 Tiempo de funcionamiento		1.12 nº de mesas	7	1.13 nº de plazas	28
1.4 Tipo	1.11 Precio medio	1.10 servicios disponibles	Servicios Básicos: agua, luz, servicios higiénicos, teléfonos		
Restaurante	X				

3. Menu disponible

Cafetería		Nombre del plato	P.V.P.	Cod de ficha I.G.
Bar		Ceviche de camarón	\$ 5,00	I.G.-PL-PTL-008
de comida		Ceviche de pulpo	\$ 5,00	I.G.-PL-PTL-013
Carreta		Ceviche de pescado	\$ 2,00	I.G.-PL-PTL-003
5 Categoría		Ceviche de spondylus	\$ 8,00	I.G.-PL-PTL-001
Primera		Ceviche mixto	\$ 6,00	I.G.-PL-PTL-026
Segunda		Arroz con camaron	\$ 5,00	I.G.-PL-PTL-011
Tercera	3	Sopa de camaron	\$ 5,00	I.G.-PL-PTL-012
Cuarta		Arroz con calamar	\$ 4,00	I.G.-PL-PTL-019
2. Personal		Arroz con pulpo	\$ 4,00	I.G.-PL-PTL-015
1. Número de empleados		Pescado frito	\$ 4,00	I.G.-PL-PTL-004
3		Pescado asado	\$ 3,00	I.G.-PL-PTL-005

2 Formación			
Formación			
Primaria	X		
Secundaria			
Superior			
Otras			



4. Observaciones

ANEXO

13

Fichas de Inventario de Fiestas, festivales y mercados

Datos generales

Adriana Cadena	Cod.	I.G.-FES-PTL-001	Fecha	12-Oct-07
Manabí	Cantón	Puerto López	Parroquia	Salango

1. Datos de la celebración

Festival Balsa Manteño - Huancavilca

niento	Cantón Puerto López			
	1.4 Periodicidad	1.5 Fecha de celebración	1.6 Organizador	1.7 Teléfono
	Diario	12 de oct 2007	CEDESA	
x	Semanal	1.8 Contacto Hugo Pincay	1.9 Servicios disponibles La zona donde se realiza la festividad cuenta con los servicios e infraestructura básicos	
al	Mensual			
x	Anual	x	1.10 Instalaciones existentes Reproducción de Balsa Manteña - Huancavilca	
	Otro			



1.11 Grupos Participantes	Grupos vecinales	x
	Grupos de acción local	x
	Grupos de acción cantonal	x
	Grupos de acción nacional	
1.12 Variedad de los productos (mercados)	Productos agrícolas	x
	Productos de la granja (animales)	x
	Productos silvestres	x
	Alimentos procesados	
	Degustación de platos	x
	Otros productos alimenticios	
	Otros productos no alimenticios	
1.15 Motivación		
Recordación de tradiciones ancestrales y la navegación de la ruta del spondylus		
1.16 Transmisión social de la celebración		
Via oral a descendientes		
1.17 Transformación que ha tenido la expresión cultural en las últimas fechas		
Adopción de la fecha 12 de octubre que antes se celebraba el día de la Raza o arribo y conquista de los españoles a territorio americano		
1.14 Sentido o uso Comunal/Social que se le da a la celebración		
Mantener la unidad de la comunidad mediante el esfuerzo de todos los habitantes para poner a punto la Balsa que recuerda su pasado		

on la reconstrucción de una Balsa manteña - huancavilca
ra hasta la playa de Salango luego de un desfile con trajes
alsa es llevada al mar con la ayuda de todos los presente e
corta navegación por alrededor de 3 horas y continua con
aciones folclóricas y baile popular además del festival
gastronomico

4. Observaciones

BIBLIOGRAFIA

Libros

1. Hidrovo, Tatiana. *Manabí histórico: Del conocimiento a la comprensión*. Manta: Editorial Mar Abierto, 2003.
2. Schlüter, Regina. *Turismo y Patrimonio Gastronómico Una perspectiva*. Buenos Aires: Centro de Investigaciones y Estudios Turísticos, 2003.
3. Gandara, José; Schlüter, Regina. *Gastronomía y Turismo*. Buenos Aires: Centro de Investigaciones y Estudios Turísticos, 2003.
4. Lacanau, Gloria; Norrild, Juana. *Gastronomía y Turismo*. Buenos Aires: Centro de Investigaciones y Estudios Turísticos, 2003.
5. Lower, E. *Cocina para profesionales (hoteles - restaurantes - residencias)*. Madrid: Editorial Paraninfo, 1981.
6. Guarderas, Carlos; Castro, Alfonso. *Texto de Biología Moderna*. Ecuador: Ministerio de Educación Pública, 1971.
7. Circulo de lectores. *Guía practica de la dieta sana*, Colombia: Editorial Printer Latinoamericana Ltda., 2002.
8. Montaner, Jordi; Antich, Jordi; Arcarons, Ramón. *Diccionario de Turismo*. Madrid: Editorial Síntesis, 2003.
9. Puig, Adela. *Los nuevos negocios turísticos*. Buenos Aires: Valleta Ediciones, 2006.
10. Aguirre, Manuel. *Propuesta para promocionar el destino turístico Puerto López*. Puerto López. 2002.

11. Pérez de la Heras, Mónica. *La guía del ecoturismo o cómo conservar la naturaleza a través del turismo*. Madrid: Ediciones Mundi –Prensa. Madrid, 2003.
12. Marcos, Jorge Dr. Los 10.000 años del antiguo Ecuador. Guayaquil: Museo del Banco Central del Ecuador, 2007
13. Sánchez Mosquera, Amelia. Curso “Actualización del conocimiento de arqueología de la Costa Ecuatoriana”. Guayaquil: Museo arqueológico del Banco del Pacífico S.A., 1993.
14. Mapa Manabí editado diario El Universo en el 2000 según datos del Instituto Geográfico Militar basado en el diagnostico de Límites Jurisdiccionales Político-Administrativos Provinciales del país, aprobado por el directorio de la CELIR en sesión ordinaria de 23 de Agosto de 1999.
15. Mapa vial y turístico del Ecuador compilado por el Instituto Geográfico Militar en base al mapa físico del Ecuador escala 1:1'000.000 aprobado por el Ministerio de Relaciones exteriores y Directorio de la CELIR en el año 1.999
16. Mapa turístico del Ecuador editado por el Ministerio de Turismo del Ecuador en base a información del I.G.M. escala 1:2'000.000 autorización N° IGM-2006-05-011 del 8 de mayo del 2006 registro N° 3058.
17. Mapa político del Ecuador de 1.999 y publicado por diario El Universo en el 2.000 compilado por I.G.M. escala 1:1'750.000 autorización del I.G.M. N° 9911019 del 15 de noviembre de 1.999.