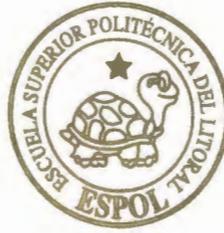


641.57  
COE



**ESCUELA SUPERIOR POLITECNICA DEL LITORAL**

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

**LICENCIATURA EN TURISMO**

**"INVENTARIO DE RECURSOS GASTRONOMICOS CON POTENCIAL**

**TURISTICO"**

**CASO: NARANJAL**

**TESIS DE GRADO**

Previa la obtención del Título de:

LICENCIADO EN TURISMO

Presentada por:

Coello Mieles Alejandra

Guerrero Verdelli Fiorella

Mora Zúñiga Carlos

GUAYAQUIL – ECUADOR

2007



A.F. 135627

## **AGRADECIMIENTO**

Agradecemos a la Escuela Superior Politécnica del Litoral por el valioso conocimiento impartido, el profe Wilson Cabrera, Mónica, Cesar Jaime y a todas aquellas personas que hicieron posible la realización del presente documento.

## DEDICATORIA

Dedico esta tesis a Dios por la fuerza y fe que me brinda a seguir avanzando el día a día. A mis padres, hermanos que siempre y en todo momento están apoyándome.

“La actividad es el único camino que lleva al conocimiento”

Alejandra Coello Mielles\*

## DEDICATORIA

Dedico esta tesis a Dios, a mis padres, abuelitos y  
hermanos por su amor y apoyo incondicional.  
A mis amigos y compañeros de tesis, Aleja y Benjie por  
los momentos que compartimos juntos.  
a mi amiga Eleni Palomeque por su amistad. =)

Gracias Wilmer

Fiorella Guerrero Verdelli\*



LICTUR - BIBLIOTECA

## DEDICATORIA

Dedico esta tesis a Dios, a mis sacrificados abuelitos, tíos, hermanos, quienes me han encaminado a lo largo de mi vida aconsejándome y brindándome el apoyo y comprensión. Karlita, Fiorella y Alejandra por su camaradería en todo el transcurso de esta investigación.

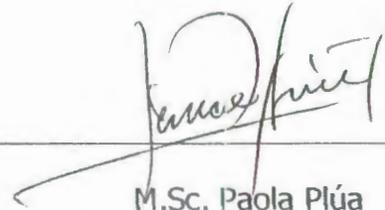
Carlos Benjamín Mora Zúñiga\*

**TRIBUNAL DE GRADUACIÓN**



M.Sc. Jerry Landívar

Presidente del Tribunal



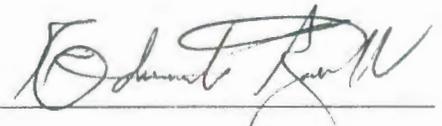
M.Sc. Paola Plúa

Director de Tesis



Lcda. Cecilia Banderas

Miembro Principal



M.Sc. Edmundo Aguilar

Miembro Principal

## DECLARACION EXPRESA

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

Alejandra Coello M.

Norma Alejandra Coello Mieles

Fiorella Guerrero

Fiorella Guerrero Verdelli

Carlos B. Mora Zuñiga

Carlos Benjamín Mora Zuñiga

## ÍNDICE GENERAL

	<b>Página</b>
Resumen.....	VIII
Índice General.....	IX
Índice de Figuras.....	XIII
Índice de Tablas.....	XIV
Índice de Fotos.....	XVI
Índice de Cuadros.....	XVII
Índice de Anexos.....	XVIII
Introducción.....	XX

### **CAPÍTULO I**

#### MARCO TEÓRICO: LA GASTRONOMIA UNA VIA HACIA LA DIVERSIFICACION TURISTICA

1.1	Introducción histórica de la Alimentación.....	24
1.2	Funciones de la alimentación .....	38
1.3	Cultura gastronómica.....	53
1.4	Importancia de la gastronomía en la actividad Turística.....	62
1.5	El Inventario Gastronómico.....	70
	1.5.1. Conceptualización.....	70
	1.5.2. Modelos de Inventario.....	71
	1.5.3. Ficha de Inventario .....	86

## **CAPÍTULO II**

### **METODOLOGIA APLICADA**

2.1	Objetivos.....	87
2.2	Metodología aplicada.....	88
2.3	Técnicas utilizadas.....	90
2.4	Procedimientos de recolección de datos .....	95

## **CAPÍTULO III**

### **ASPECTOS GENERALES DEL DESTINO**

3.1	Aspectos Geográficos.....	97
3.1.1.	Limites.....	98
3.1.2.	División política del Cantón.....	98
3.1.3	Descripción poblacional.....	99
3.1.4.	Topografía y Orografía.....	100
3.1.5.	Clima.....	100
3.1.6.	Hidrografía.....	101
3.1.7.	Recursos Naturales.....	101
3.1.8.	Flora y Fauna.....	102
3.2	Antecedentes Históricos.....	104
3.3	Aspectos Socioculturales.....	117
3.4	Actividades Económicas.....	125



LACTUR - BIBLIOTECA

## **CAPÍTULO IV**

### **ANÁLISIS DEL DESTINO TURÍSTICO**

4.1.	Acceso y movilidad.....	147
4.2.	Oferta Turística de Naranjal.....	154
4.2.1	Principales atractivos y actividades turísticas de la zona.....	154
4.2.2	Descripción de la planta turística. ....	184
4.2.2.1.	Alojamiento.....	184
4.2.2.2.	Restauración.....	186
4.2.3.3.	Recreación y esparcimiento.....	187
4.3	Análisis de la Demanda turística.....	188
4.4	Diagnóstico actual del destino.....	211

## **CAPÍTULO V**

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

5.1	Elaboración del Inventario Gastronómico del destino: Planta, Productos, Platos y Celebraciones con protagonismo del elemento alimentario (ferias y mercados).....	218
5.2	Análisis de la Planta Turística del sector: Establecimientos de Alimentos y Bebidas .....	223
5.3	Análisis de los productos inventariados y su valoración cultural.....	228

5.4 Diagnóstico general de los productos inventariados y su valoración turística.....	253
5.5 Fichas de inventario gastronómico.....	260
CONCLUSIONES.....	315
RECOMENDACIONES.....	317
ANEXOS.....	319
BIBLIOGRAFIA.....	377

## INDICE DE FIGURAS

	<b>Pág.</b>
Figura 1.1 Pirámide de la alimentación.....	44
Figura 3.1 Mapa de la provincia del Guayas .....	97
Figura 3.2 Mapa del cantón Naranjal.....	99
Figura 3.3 La bandera.....	115
Figura 3.4 El escudo cívico .....	116

## INDICE DE TABLAS

	<b>Pág.</b>
Tabla 1.1 Modelo inventario según OMT.....	72
Tabla 3.1 Población económicamente activa, según grupos principales de ocupación .....	126
Tabla 3.2 Población económicamente activa según la actividad económica .....	128
Tabla 3.3 Población económicamente activa según área y categoría de ocupación .....	132
Tabla 3.4 Distribución de la PEA, según parroquias .....	134
Tabla 3.5 Resumen por tamaño de has, según principales características...	136
Tabla 3.6 Principales cultivos permanentes (GUAYAS) .....	137
Tabla 3.7 Principales productos transitorios (GUAYAS) .....	140
Tabla 3.8 Resumen por tamaño de has, según principales características..	142
Tabla 3.9 Principales cultivos permanentes.....	144
Tabla 3.10 Principales productos transitorios.....	145
Tabla 4.1 Vías de acceso a Naranjal.....	148
Tabla 4.2 Vías de acceso a Naranjal.....	149
Tabla 4.3 Empresas de transportación terrestre que operan en Naranjal...	151
Tabla 4.4 Cooperativas de transportes locales .....	152

Tabla 4.5 Categorías de la planta hotelera (MINTUR) .....	184
Tabla 4.6 Categorías de la planta hotelera (Catastro Municipal) .....	185
Tabla 4.7 Restaurantes.....	186
Tabla 4.8 Recreación Nocturna.....	187
Tabla 4.9 Turismo receptor, por actividad desarrollada según organización de viaje .....	196
Tabla 4.10 Turismo receptor, por actividad desarrollada según forma de viaje.....	198
Tabla 4.11 Segmentación de la demanda en Naranjal .....	209
Tabla 5.1 Restaurantes de comida típica .....	219
Tabla 5.2 Productos Agrícolas.....	221
Tabla 5.3 Platos típicos.....	222
Tabla 5.4 Mercados .....	223

## INDICE DE CUADROS

	<b>Pág.</b>
Cuadro 4.1 Estimación tráfico vehicular promedio anual (2004) .....	150
Cuadro 4.2 Entradas y salidas en el Ecuador .....	190
Cuadro 4.3 Edad .....	203
Cuadro 4.4 Origen del viaje .....	204
Cuadro 4.5 Destino del viaje .....	205
Cuadro 4.6 Medio de transporte utilizado.....	206
Cuadro 4.7 Platos de comida típica .....	207
Cuadro 4.8 Motivos del viaje .....	208
Cuadro 5.1 Grado de instrucción .....	225
Cuadro 5.2 Platos con menor oferta .....	226
Cuadro 5.3 Platos con mayor oferta .....	227
Cuadro 5.4 Procedencia de los ingredientes.....	229
Cuadro 5.5 Tipo de Ingredientes.....	230
Cuadro 5.6 Procedencia de la receta .....	231
Cuadro 5.7 Estación de la receta .....	232
Cuadro 5.8 Reconocimiento de la receta .....	235



LACTUR - BIBLIOTECA

## INDICE DE ANEXOS

	<b>Pág.</b>
ANEXO 1 Ficha de inventario de plato típico.....	320
ANEXO 2 Ficha de inventario de producto.....	322
ANEXO 3 Ficha de planta restauración.....	224
ANEXO 4 Ficha de inventario de ferias, festivales y mercados .....	326
ANEXO 5 Modelo de encuesta.....	328
ANEXO 6 Listado de amas de casa encuestadas.....	329
ANEXO 7 Entrevista #1.....	332
ANEXO 8 Entrevista #2.....	334
ANEXO 9 Entrevista #3.....	336
ANEXO 10 Entrevista #4.....	338
ANEXO 11 Entrevista #5.....	340
ANEXO 12 Entrevista #6.....	342
ANEXO 13 Investigación cualitativa vs. Cuantitativa.....	344
ANEXO 14 Ficha Atractivo Turístico, MINTUR.....	345
ANEXO 15 Ficha Atractivo Turístico, MINTUR.....	349
ANEXO 16 Ficha Atractivo Turístico, MINTUR.....	353
ANEXO 17 Ficha Atractivo Turístico, MINTUR.....	357

ANEXO 18 Ficha Atractivo Turístico, MINTUR.....	361
ANEXO 19 Disposiciones para el mejor funcionamiento y atención en los locales del parador turístico en los turnos diarios .....	367
ANEXO 20 Catastro – Restaurantes.....	369
ANEXO 21 Turismo receptor por actividad turística.....	372
ANEXO 22 Turismo interno: visitas de residentes de Machala, según lugar de destino de fines de semana .....	373
ANEXO 23 Turismo interno: visita de residentes en Guayaquil, según lugar de destino de fines de semana.....	374
ANEXO 24 Cuadro diagnostico del destino.....	376

## RESUMEN

Cantón Naranjal, lugar donde se desarrolló la presente investigación, constituye una tierra fértil, donde la agricultura constituye uno de los rubros más importantes en la economía, se destacan los cultivos de cacao, banano, caña de azúcar, arroz, café y frutas; sus paisajes poseen una belleza escénica con diversidad de flora y fauna; su gastronomía es muy variada y rica, típica de la zona costera donde se encuentra.

En este estudio se inventariaron los recursos gastronómicos existentes con potencial turístico, para así contribuir al desarrollo de un producto turístico que en la actualidad no ha sido aprovechado apropiadamente como lo es la gastronomía.

Los objetivos de este estudio fueron: identificar los diversos conceptos de gastronomía que faciliten la interpretación de los resultados de la presente investigación, exponer el marco geográfico e histórico del área resaltando sus aspectos físicos, humanos, culturales y económicos, realizar un diagnóstico que permita identificar las oportunidades y amenazas así como también las fortalezas y debilidades de Naranjal como destino turístico y llevar a cabo un trabajo de campo para inventariar los diferentes recursos gastronómicos con potencial turístico de la zona de estudio: planta, productos y platos típicos.

Además, los productos anteriormente enumerados son la base de la oferta gastronómica del lugar, citando como ejemplo diversos platos típicos muy sabrosos que podrían ser entre otros el seco de guanta, ensalada de cangrejo y el arroz con menestra y carne.

Por todo lo expuesto el objetivo principal de la presente investigación es: Inventariar los recursos gastronómicos del cantón Naranjal de la Provincia del Guayas del territorio Ecuatoriano con la finalidad de identificar su potencial turístico. Con el fin de proveer al sector una herramienta de gran valor, que permita el desarrollo de nuevos productos turístico y sirva como un incentivo para que la población valore su patrimonio cultural y gastronómico.



LACTUR - BIBLIOTECA

Los objetivos específicos son los siguientes:

- Identificar los diversos conceptos de la gastronomía que faciliten la interpretación de los resultados de la presente investigación.
- Exponer el marco geográfico e histórico del área resaltando sus aspectos físicos, humanos, culturales y económicos.
- Realizar un diagnóstico que permita identificar las oportunidades y amenazas así como también las fortalezas y debilidades de Naranjal como destino turístico.

- Inventariar los diferentes productos gastronómicos con Potencial Turístico de la zona de estudio: planta, productos y platos típicos.

Por lo ya mencionado, se estimó conveniente la elaboración de un inventario de recursos gastronómicos en el cantón Naranjal que puede utilizarse como dinamizador de la actividad turística.

#### Alcances y limitaciones

- El estudio se ejecutará en la cabecera cantonal de Naranjal y su área de influencia.
- La falta existente de información en fuentes importantes como biblioteca municipal, archivo histórico acerca del destino en estudio.
- La sectorización del destino para la toma de muestra del inventario gastronómico.
- Esta investigación tiene como alcance elaborar un inventario gastronómico, los entes interesados pueden utilizarlo como base para el desarrollo de futuros proyectos turísticos en torno a la gastronomía.

## **CAPITULO I**

# **MARCO TEÓRICO: LA GASTRONOMIA UNA VIA HACIA LA DIVERSIFICACION TURISTICA**

### **1.1 Introducción histórica de la Alimentación**

Existen varios estudios sobre la historia de la humanidad que explican la evolución de diferentes aspectos influyentes en el hombre, uno de éstos fue la alimentación que a través del tiempo se ha desarrollado mediante periodos. Para la presente investigación se tomaron varias fuentes: libros, páginas de internet, documentales y editoriales lo cual conlleva al análisis de los puntos más relevantes para exponer este tema.

La especie humana ha existido desde hace cuatro millones de años, durante todo ese tiempo y hasta sólo diez mil años, la alimentación del hombre prehistórico en el periodo paleolítico dependía básicamente de la recolección de frutos, tubérculos y otros vegetales, así como de la ingestión de insectos,

huevecillos de insectos y la caza de animales pequeños. No cabe duda que la base inicial del sistema alimentario, discurre paralelo al origen de las primeras civilizaciones nómadas, siendo el hambre la principal necesidad biológica que debió sentir el hombre al momento de vagar errático por el mundo, deambulaban siguiendo a los rebaños de rumiantes, cazando, recolectando frutos y semillas salvajes. Desde un comienzo hubo cierta especialización laboral por sexo y edad; los hombres cazando, las mujeres y los niños recolectando.

En este periodo se descubrió el fuego el cual logró importantes cambios que dieron lugar a mejores condiciones de vida, gracias a éste no era necesario ingerir los alimentos crudos, contribuyendo a la acentuación de la dieta cárnica y en consecuencia la absorción de una mayor cantidad de calorías.

Los hombres del mesolítico, etapa de transición entre el paleolítico y neolítico, se dedicaron a la caza, pesca y recolección, pero sus condiciones de vida fueron relativamente más duras. El clima sufrió grandes cambios puesto que había finalizado una etapa de glaciación, el aumento de la temperatura provocó la desaparición o la migración hacia el norte de los grandes mamíferos característicos del clima frío que habían otorgado una caza provechosa a los seres del paleolítico. La caza tuvo que orientarse hacia

animales más pequeños o buscar otras formas de alimentación como la domesticación en oriente: de cabras, cerdos, ovejas y asnos que dio origen a la ganadería. Es importante mencionar el desarrollo de una nueva técnica llamada microlitización, es decir, la fabricación de pequeños utensilios adaptados a su nueva situación, utilizados para la recolección de moluscos y la apertura de éstos principalmente.

El hombre del mesolítico disminuyó la necesidad de la caza notándose un incremento en la recolección de frutos y en la incursión de la ganadería, como resultado sale de las cuevas, cambia sus hábitos, su alimentación y se modifican sus características físicas.

Más tarde en el periodo neolítico o de la innovación alimentaria, luego de aprender a cazar, pescar, poseer el fuego y manufacturar herramientas de piedra, entraron en una nueva etapa verdaderamente revolucionaria en la cual toman el control sobre su propio abastecimiento de alimentos, comenzaron a sembrar y cultivar: trigo, cebada; domesticar y criar ciertas especies de animales como: cabras, caballos y cerdos convirtiéndose en sedentarios, no hacía falta desplazarse de un sitio a otro para conseguir el alimento. Asimismo en este periodo, con la cerámica, aprendieron a cocinar de verdad los alimentos.

En la época antigua, el hombre ya conformado por grupos, familias sedentarias se alimentaban de lentejas, hortalizas y frutos, también los tallos de papiro, las raíces y los bulbos de lotus servían de alimento. En el antiguo Egipto, el hombre vivía con muy escasas provisiones de alimentos como pan, cerveza, cebollas y algunas legumbres. A pesar de que Egipto era rico en producción agrícola, las clases privilegiadas comían en forma abundante bueyes, terneras, cabras, ovejas, ocas y pichones.

Por otra parte; las normas de etiqueta toman lugar en el desarrollo educativo en la época, ya que comían sentados, separados hombres de mujeres y utilizaban cucharas, tenedores de madera o metal, aunque durante mucho tiempo no se utilizó y fue considerado: afeminado, demoníaco o tan sólo una curiosidad. Sin embargo los egipcios hacían un culto a la comida; cuando moría un faraón, lo momificaban y lo adornaban con alimentos, ellos tenían la creencia de que existía una vida después de la muerte y fueron los primeros comedores de pan.

Otra época muy importante fue la edad media, en donde hubo cambios radicales empezando por los alimentos hasta la forma de comer los banquetes y comensales expuestos en la mesa. El pavo real era el plato que

el emperador prefería y debía ser servido por una dama porque no se consideraba a los criados con derecho a tocar el gran manjar.

La cocina del cerdo fue popular en Germania medieval gozando de un rango artesano los maestros salchicheros. A partir del siglo XIII Europa entra en un periodo que luego fue llamado: Europa de los carnívoros, considerado el prólogo del renacimiento. Habiendo comida para todos, los artesanos comían cuatro platos servidos por sus patrones: una sopa, dos platos de carne y uno de legumbres; a diferencia de los campesinos, los ricos burgueses y los grandes señores eran más carnívoros.

A pesar de la riqueza de los cultivos en toda Europa, tuvieron la necesidad de importar especias de Oriente Medio que servían para el condimento de sus comidas, productos como: pimienta, jengibre, clavo de olor, nuez moscada, canela, mostaza, azafrán, otras especias; hierbas aromáticas como el orégano, el tomillo y la albahaca eran considerados cosa de pobres. El plato típico de ellos era el manjar blanco que consistía en una preparación en base de arroz, miel y leche.

Al momento de servir los alimentos, el pueblo utilizaba vajilla esmaltada toscamente, platos de tierra cocida y de madera; los burgueses decoraban sus mesas con vajilla de oro y plata al momento de degustar sus platos preferidos como gallina desmenuzada y cocida por hervor a fuego lento en cacerola tapada hasta que se deshaga en hebras, condimentada con varias especias. Los invitados llevaban una servilleta personal para proteger la ropa, el mantel jugaba un papel muy importante el mismo que significaba igualdad de condiciones, así también se incorpora a la mujer a formar parte en la mesa a la hora de la comida.

A raíz del suceso histórico que comprende la caída del imperio romano, la comida y la cocina europea se empobrece teniendo un cambio que lleva a la concepción de innovar nuevos platos dentro de la alimentación básica para los europeos. Los cocineros empleaban lo que tenían a mano como las plantas aromáticas y las especias de la gente humilde: cebolla, chalote y ajo, así se destacan los caldos y salsas muy condimentadas que acompañaban platos con carnes y pescados.

Cabe recalcar que personajes ilustres contribuyeron con ideas y hechos importantes para el desarrollo de la alimentación y el comportamiento en la mesa en la sociedad. Pues así, Marco Polo navegante de profesión introduce

la pasta desde China, como también las cruzadas, de Asia Menor y fundamentalmente de Persia e India, traen especias más caras y nuevos métodos de guisar, que desde España se difunden por toda Europa.

Consecuentemente los monasterios preparaban platos agridulces de mermeladas con carnes y durante la cuaresma los cocineros preparaban platos más variados con pescados. Su costumbre de beber vino, cerveza e hidromiel especiada acompañaban los ricos platos antes, durante y después del comensal.

Al pasar las épocas, la alimentación en la edad moderna fue conformando un estilo de vida entre las personas, es decir, distinguía clases sociales por medio del consumo de diferentes productos, el uso de utensilios para comer y para la cocina que ayudaban al comensal y cocinero a degustar de sus alimentos favoritos. Esto establece una referencia de transición, en donde los detalles en la comida se vuelven un arte culinario.

Sin duda, el termino gastronomía es el punto más alto del arte de la mesa y de la cocina elaborada, este es el periodo de los grandes aparatos y de los montajes inigualables; los adeptos al servicio de las mesas son profesionales,

que para las recepciones y banquetes contaban con la colaboración de los artistas y artesanos más notables de la época.

Por otra parte, Catalina de Médicis introduce en Francia rasgos italianos gastronómicos que luego son refinados con la cocina francesa en el siglo XVIII. La confirmación de la importancia y del interés que la comida, en sentido general, suscita en el siglo XVI con el florecimiento de la actividad editorial de las artes de la mesa, que no sólo son recetarios, sino también manuales de comportamiento y la forma de poner la mesa, entre otras.

La cocina de esta época tenía una base de alimentos a utilizar, se denota la elaboración por parte de los chef, cocineros, amas de casa, nuevos menús para la alimentación diaria, ejemplo de esto: el hojaldre con el nombre de torroni; sopas, cremas: de pichón, de tortugas, de pollo acompañado de espárragos, pavos a la frambuesa y cordero con higos. Como postres se sirven: tortas de amizcle, mermeladas de distintos sabores y cuernos al agua de rosas. En Inglaterra se preparan los grandes pastelones de carne, como el yorkshire (relleno de carne de oca, perdiz, lengua de buey y cocido a fuego fuerte), los puddings de arroz, pastel de manzana, dulces y helados. Italia desde Murano sigue innovando los petit-menage como las copas de cristal,



cubiertos de oro, servilletas, escudillas, bandejas y mesas con ruedas y plataformas, aguamaniles y candeleros de plata.

Así mismo las bebidas son tomadas en cuenta por la cantidad de frutos que se cultivaban a lo largo del territorio europeo, salen al mercado diferentes tipos de vinos, bebidas alcohólicas y además se descubre el procedimiento para la fabricación del champagne en Francia.

La cocina se volvió internacional y de cada invasión, de cada pueblo conquistado, además de sustraer las riquezas, las mujeres y los animales también robaban la comida y las recetas típicas, por citar algunos productos como el maíz, tomate, chocolate, aguacate, vainilla y papa. Lógicamente esos nuevos alimentos despertaron en los europeos desconfianza y en muchos casos rechazos, por ejemplo a pesar de sufrir una hambruna sin precedentes los franceses se negaban a incluir la papa en su dieta.

Así llega la época contemporánea con la transculturación de los diferentes continentes que encierra cultura, costumbres e intercambios de productos y especias; de América a Europa: cacao, maíz, maní, girasol, arvejas, pimienta, pimentón, ananá, papas, tomate y el tabaco; de Asia a Europa, el arroz que

ha sido el cultivo más importante traído a América, las pastas; de Europa al mundo: trigo con sus derivados, canela, clavo de olor, utensilios para la cocina, entre otros.

181

Luego del intercambio de productos se acrecienta la comercialización y el desarrollo de varios insumos básicos por medio de la oferta de diferentes derivados de los mismos. El licor de cacao y el chocolate en sus diferentes presentaciones surge del refinamiento del cacao conocido también como la pepa de oro, producto codiciado y apetecido por el mercado global.

También aparece el tomate proveniente de la familia de la venenosa belladona, vegetal que al principio se utilizó verde, antes de su maduración, como adorno en sombreros; pero aun así Inglaterra otorga un toque especial produciendo su famoso dulce de tomate o zumo de tomate en el cóctel bloody mary. En adición, Italia lo llamaba la manzana dorada y se fusionó en forma de salsa espesa a la pasta convirtiéndose en plato típico reconocido a nivel mundial.

En la actualidad, el desarrollo tecnológico ha sido tomado como herramienta esencial para el descubrimiento de nuevos productos a tomar en cuenta. El

girasol además de ser una planta ornamental hasta el siglo pasado, se lo utiliza para extraer su derivado en aceite.

La forma de alimentarse ha variado sustancialmente. Ha contribuido a este cambio el hecho de disponer de una mayor oferta de alimentos, aunque mucho más transformados y procesados. Las recetas actuales son creativas, novedosas, verdaderas obras de arte en las cuales se revalorizan los ingredientes ya conocidos y se rescatan otros olvidados. Esta nueva cocina responde a las necesidades de los comensales modernos, que buscan simplicidad y salud sin perder la esencia de las costumbres ni las formas de comer de los países.

En la actualidad la nueva gastronomía no solo toma en cuenta los alimentos, sino que está marcada por la técnica que se utiliza para la preparación de éstos, siendo el sabor lo más importante en el resultado final. Ferrá Adriá es actualmente el mejor cocinero del mundo, símbolo de la gastronomía española, quien en su laboratorio empleo nitrógeno líquido para elaborar un "Teppan Nitro", es decir, blines crujientes y melosos de chirimoya hechos en una plancha de frío. Otro exponente de la gastronomía española, es Juan Mari Arzak quien utiliza el CO<sub>2</sub> para preparar batidos de fresa. Denotándose la avanzada nanotecnología culinaria de Pierre Gagnaire, cocinero francés,

basándose en su experiencia y conocimientos sobre el arte en la cocina molecular, para la cual consigue elaborar mantequilla de avellana (<http://www.euroresidentes.com/Blogs/alimentacion/2005/01/la-nueva-gastronomia.html>)

Por otra parte, América innova con nuevos sabores y olores que juegan un rol importante en el desarrollo de la alimentación. Este descubrimiento fue el resultado de la colonización por parte del viejo continente que conllevó a diversas manifestaciones culturales donde se expusieron productos alimentarios que formaron una base consolidada en la cocina del diario vivir.

El Ecuador con tradición de siglos, experiencias del propio y de lejanos continentes muestra la vida con su cocina indígena, precursora en el país. Reguladas por la naturaleza, estaciones climáticas y los ritos a ellas vinculadas

La ocasión más fastuosa de la cocina indígena la daban las cosechas de la recolección de papas o mazorcas y el ají de cuy, en donde hacían acto de presencia los variados potajes de la quinua, el aguamiel de maguey y la chicha madura. Las papas se comían cocidas, asadas, en puré o servían de

base para sabrosos platos como los llapingachos o los locros. El germen de la harina disecado era el fermento apropiado para la elaboración de la chicha y excelente vinagre y de las cañas tiernas se obtenía una miel de buena calidad logrando de esta manera la elaboración de múltiples platos típicos, teniendo así: la compota indígena de capulíes, moras, mortiños, caimitos, zapotes y granadillas.

La cocina indígena provenía mayoritariamente de la caza y muy escasamente de la ganadería, es decir, su variedad en productos cárnicos no era desdeñable: llamas, venados, cuyes, conejos, dantas, pavos, perdices, codornices, garzas, patos y gallaretas eran un ingrediente especial en las recetas tradicionales.

Las bebidas se destacan por el proceso de transformación del producto, como la chicha de maíz que es elaborada con una técnica parecida al de la cerveza, también se producía chicha de frutas como el molle y las moras.

Si la cocina de la región interandina era importante, la del litoral lo era aún más. Además del maíz, contaba con la yuca, maní, camotes, cacao, coco, aves y carnes de animales salvajes estableciendo una variedad de

combinaciones gastronómicas posicionando platos típicos regionales como cazuela de pescado y mariscos con salsa picante de achiote y ají, pescado con coco, salsa en pasta de maní con harina de maíz llamada sal prieta, turrónes de maní con miel o dulces de maní molido con harina de maíz, bollos de pescado, de camote, de yuca, mixtos todos envueltos en hoja de bijao, por último la mazamorra de maíz con leche de coco.

El ají fue el más noble condimento de la comida ecuatoriana sin importar la presentación, es decir, entero o molido, crudo o cocinado, solo, relleno o mezclado con otros condimentos fue el saborizante por excelencia. Próximo al ají, llegó el achiote con su color espléndido dándole uso superior en las comidas por parte de los abuelos indígenas, utilizado en últimos casos como amuletos contra enfermedades, brujerías y filtro de amor para obtener favores femeninos.

Con toda esta riqueza de elementos mezclados y combinados pudieron producirse diversidad de salsas, colorantes, aderezos que despiertan los sentidos y que acompañan las comidas ofreciendo características particulares y recuerdos familiares en el uso de yerbas, frutos y esencias como: albahaca, ají, culantro, perejil, arrayán, laurel, romero, achiote, canela, entre otras.



Enriquecida con nuevos elementos, la cocina popular ecuatoriana pudo desarrollar sus propias tradiciones regionales, inventar nuevas viandas, y cocinar los potajes de la suculenta gastronomía nacional durante tres siglos.

La comida ecuatoriana actual es el resultado de una rica tradición culinaria en la que se combinan sustancias y costumbres de varios continentes, mezcladas sabiamente con la sazón del buen gusto popular. Una cultura auténtica, macerada por siglos que se sigue transmitiendo de generación en generación dando así un patrimonio intangible familiar.

## **1.2 Funciones de la alimentación**

La alimentación es "una condición esencial para el mantenimiento de la existencia humana, es un acto histórico y social cotidiano necesario para mantener la vida" (Vasconcelos, 2000 fide Gastronomía y Turismo 2003:252).

"El arte del buen comer considera un sinfín de factores de análisis, uno de ellos indudablemente es el valor nutritivo de los alimentos y los riesgos o beneficios que el cuerpo humano tiene al consumirlos." (Elva Esther Vargas Martínez, Gastronomía y salud, cultura al plato 2003:137)

Según el Dr. Pamplona Roger Jorge, (1993:17) en su libro ¡Disfrútalo! Alimentos que curan y previenen, indica que la alimentación es sin duda, el hábito que más influye en la salud de las personas llevando consigo un proceso voluntario y consciente, es decir, educable que depende de una decisión libre del individuo. Por ello, un cambio en los hábitos alimentarios hacia otros más sanos requiere de un profundo convencimiento.

En el mismo texto se destaca "Por otra parte la nutrición es involuntaria e inconsistente, comprende todos los procesos y transformaciones que sufren los alimentos en el organismo, llegando a la completa asimilación. En condiciones normales, si no hay ningún proceso patológico, una buena alimentación debe traducirse en un buen estado nutritivo"

En 1943, Abraham Maslow propuso la pirámide de Maslow que consiste en una teoría psicológica, formulando una jerarquía de las necesidades humanas y afirma que conforme se satisfacen las necesidades básicas, los humanos desarrollan una tendencia a necesidades y deseos más altos. Esta pirámide consta de cinco niveles, el primer nivel es el de necesidades fisiológicas básicas que incluye el beber agua y comer, seguida de la necesidad de seguridad, afiliación, reconocimiento y autorrealización, con esto se corrobora la función principal de la alimentación que es la supervivencia, es decir, saciar

al hambre. Entendemos como alimento a todo lo que comemos y bebemos habitualmente con el fin de nutrirnos, crecer, reproducirnos y vivir.

Hay que tomar en cuenta un aspecto muy importante, al consumir cualquier clase de alimento, se puede saciar el hambre pero no todos poseen los nutrientes necesarios para conseguir un estado de salud óptimo. Los efectos de una alimentación sana se ven potenciados cuando se practican otros hábitos: aire puro, agua, ejercicio físico, sol, reposo, abstinencia de tóxicos y buena disposición mental. Pero el hábito de la alimentación es el que mas influye en nuestra salud, no solo por el tipo de comida sino también por el momento y la forma de tomarla.

No hay duda, que una alimentación adecuada es aquella que proporciona al cuerpo las sustancias nutritivas necesarias, es decir, albúmina, vitaminas y minerales. Lo adecuado será:

1. Una correcta selección de los ingredientes y una composición racional del régimen alimenticio.
2. Una preparación del alimento que evite desperdicios innecesarios.
3. Una condimentación adecuada, que proteja los valores nutritivos.

La ciencia de la nutrición nos indica cuales y en que cantidades son los alimentos o nutrientes que necesitamos para gozar de vitalidad. Por mencionar algunos como glúcidos o hidratos de carbono, lípidos, proteínas, vitaminas, sales minerales y el agua. Los propósitos principales de la alimentación pueden ser varios, en general se los puede resumir de acuerdo a tres objetivos principales:

- **Aporte energético:** Para llevar a cabo los procesos metabólicos y trabajo físico necesarios.
- **Aporte Plástico y Regulador:** Intervienen en la formación de estructuras del organismo que permite el crecimiento y reparación de los tejidos. En el caso de las vitaminas, como catalizadoras de las reacciones bioquímicas permitiendo la liberación de energía.
- **Aporte de reserva:** Es el almacenamiento de hidratos de carbono y grasas en el organismo para colaborar en el metabolismo energético a la hora de un esfuerzo.

Además de lo antes mencionado, también se consumen algunos alimentos con el fin de producir placer, degustando variedad de sabores y olores de diferentes platos.

Los nutricionistas durante las últimas décadas, según el Dr. Pamplona Roger Jorge, (1993:17) en su libro ¡Disfrútalos! Alimentos que curan y previenen, se han preocupado por aspectos fundamentales en los alimentos, detallados a continuación:

#### **La higiene alimentaria:**

Es la ausencia de los gérmenes patógenos que pudieran producir enfermedades infecciosas en el consumidor, siendo una prioridad para los expertos en la nutrición y las autoridades sanitarias; en los alimentos es imprescindible pero no suficiente para determinar su calidad.

#### **Las calorías:**

Se tienen que ingerir diariamente, una dieta es adecuada si proporciona suficientes calorías como para cubrir holgadamente las necesidades del metabolismo. Es comprensible que esto fuera así en épocas en las que se escaseaban los alimentos, infortunadamente sigue ocurriendo en el tercer mundo; actualmente en los países occidentales el problema se plantea más bien por exceso de calorías, que por escasez.

Por ello, los hábitos alimenticios en los últimos tiempos han estado orientados al consumo de grasas y calorías lo que contribuye en gran medida a elevar el contenido del colesterol en la sangre por encima de su nivel normal. (Elva Esther Vargas Martínez, Gastronomía y salud, cultura al plato 2003:137)

La calidad e idoneidad de una dieta no puede medirse simplemente por el total de calorías que proporciona sino más bien por los alimentos que la componen, no es un problema de cantidad sino de calidad, por ejemplo: los hidratos de carbono refinados como los de la harina o arroz blanco contienen prácticamente las mismas calorías que los integrales pero su calidad nutritiva es menor; el azúcar blanco tiene prácticamente las mismas calorías que el azúcar moreno o la miel de abeja pero es muy pobre en vitaminas y minerales, lo cual hace que no resulte adecuado para el consumo habitual y abundante; la carne magra y la soya proporcionan una cantidad muy similar de calorías, sin embargo, su adecuación a una dieta sana es bien diferente .

### **Las proteínas:**

Según los especialistas para que una dieta sea correcta desde el punto de vista nutritivo, ésta debe contener una elevada cantidad de proteínas y que mayoritariamente sean de origen animal. A pesar, de que las cantidades de proteínas que se recomienda ingerir diariamente han ido disminuyendo desde

hace unas décadas atrás. Hace veinte o treinta años, se recomendaba a un adulto ingerir un mínimo de un gramo de proteínas por kilo de peso corporal cada día. Actualmente, en el informe de un grupo de estudios de la Organización Mundial de la Salud sobre nutrición dice que 0,75 gramos de proteínas por kilo de peso cada día son una cantidad suficiente para el adulto.

Es por eso que ningún alimento por si solo puede proporcionar todos los nutrientes que necesite el organismo, por ello, la dieta debe incluir una razonable variedad de productos. Una propuesta de lo antes mencionado es la pirámide de la alimentación sana, útil para incorporar nuevos hábitos alimentarios y saber elegir los adecuados.

**Figura 1.1**  
**Pirámide de la alimentación sana**



**Fuente:** La Escolar

[http://www.laescolar.com/frame\\_builder.html](http://www.laescolar.com/frame_builder.html)

La pirámide nutricional es usualmente el método utilizado para sugerir la variedad de alimentos a consumir en forma cotidiana. Lo que propone es el consumo de los productos que la componen en proporciones parecidas a las de sus escalones.



LACTUR - BIBLIOTECA

Estos encierran tres conceptos básicos:

1. **Variedad:** Se puede elegir una gran cantidad de alimentos de un mismo grupo o de diferentes grupos.
2. **Proporción:** Es más saludable consumir en mayor proporción los alimentos cercanos a la base de la pirámide en relación con los ubicados en el vértice.
3. **Equilibrio:** Se deben respetar las cantidades, especialmente en el caso de las grasas, aceites y azúcares simple.

Además está constituida por 5 grupos básicos (escalones) de alimentos:

- **Granos:**

Pueden ser integrales: arroz marrón, trigo sarraceno, trigo partido, harina de avena, palomitas de maíz; o refinados: pan de maíz, tortillas de maíz, galletas, tortillas de harina, sémola, fideos. Estos son la principal fuente de energía, aportan fibra, minerales y vitaminas del complejo B.

- **Verduras y frutas :**

Estas aportan fibras, antioxidantes, vitaminas y minerales para regular nuestro organismo. Cuánto más variedad de color haya en cada comida, incorporará más vitaminas. Las verduras se dividen en 5 subgrupos, según su contenido nutricional:

- **Verduras verde oscuro:** lechuga crespada morada, brócoli, lechuga de hoja, verde oscura, lechuga romana, espinaca, berro.
- **Verduras naranjas:** calabaza verde, calabaza, zanahorias, camotes.
- **Frijoles y guisantes secos:** frijoles negros, frijoles de vaca, garbanzos, lentejas, habas/porotos blancos, frijoles blancos, tofú (queso de soya).
- **Verduras con almidón:** maíz, papas.
- **Algunas de las frutas que se consumen con más frecuencia son:** manzanas, duraznos, aguacates, bananas, frutillas, cerezas, uvas, kiwis, limones, mangos, melones, sandías, naranjas, peras, papayas, piñas, ciruelas y mandarinas.

La base de la alimentación debe estar constituida por los alimentos de estos dos grupos: frutas, cereales, verduras y hortalizas. Se pueden y se deben tomar en gran cantidad, tanto como se desee. El único límite en cuanto a dichos alimentos que puede tomar diariamente una persona viene determinada por el total de calorías que tenga que ingerir de acuerdo a su actividad.

Los hidratos de Carbono, son también conocidos como glúcidos por su sabor dulce intenso ya que son la principal fuente de energía para todas las funciones del cuerpo que proporcionan calorías de una forma rápida.

Las vitaminas, son sustancias orgánicas que nuestro cuerpo necesita en cantidades muy pequeñas pero que no puede producirse por si mismo. Por lo tanto, son suministradas con la alimentación; a pesar que fueron descubiertas en el siglo XX. Estas son producidas inicialmente por los seres del reino vegetal, ya sean de las plantas superiores, los hongos o las bacterias. Se dividen en: A, B, B1, B2, B6, B12, C, D, E, K entre otras.

- **Lácteos y derivados:**

• Todos los productos lácteos líquidos y muchos alimentos hechos con leche forman parte de este grupo. Son importante fuente de calcio, vitaminas A- D, y proteínas de alto valor nutricional.

- **Proteínas:**

• Todos los alimentos hechos con carne vacuna, de cerdo, cabra, pollo, embutidos, fiambres, pescados, mariscos, aves, nueces y semillas se consideran parte de este grupo. Algunas opciones comúnmente consumidas de carne son: cortes magros: Carne de vaca, jamón, cordero, cerdo, ternera; carnes de caza: bisonte, conejo, venado; carnes molidas magras: carne de vaca, cerdo, cordero; carnes de órganos: hígado, menudos; aves: pollo, pato, ganso, pavo y pollo de granja.

• Los alimentos que contienen lácteos con sus derivados y proteínas son aquellos que poseen una proporción importante en la nutrición, como la leche, pescado y la carne; estos productos deben tomarse con moderación, se debe tender a no aumentar el consumo de éstos sino más bien a reducirlos. Incluso dentro de estos grupos se debe tratar de sustituirlos por alimentos vegetales, este cambio debe hacerse gradualmente, ya que la mayor necesidad de proteínas se presenta durante los años de crecimiento.

- **Grasas y dulces:**

Los aceites son grasas en estado líquido a temperatura de ambiente, como los aceites vegetales que se utilizan para cocinar, provienen de diferentes plantas y pescados. Entre los aceites comunes encontramos: el aceite de maíz, semillas de algodón, oliva, cártamo, soya y el aceite de girasol.

La mayoría de los aceites tienen un alto contenido de grasas mono-insaturadas y poli-insaturadas y un bajo contenido de grasas saturadas. Al contrario, los aceites de origen vegetal y de nueces no contienen colesterol.

Indudablemente lo que comemos va ligado a nuestra habilidad de disfrutar la vida a plenitud, mientras unos eligen comer toda clase de alimentos, otros por motivos éticos, medioambientales y hasta económicos prefieren no comer ninguna clase de carne. A continuación se detalla los tipos de alimentación mas conocidos:

- **Cárnica:** La carne y el pescado son sus componentes básicos, este tipo de alimentación aporta un exceso de proteínas y de grasas, con repercusiones negativas para la salud, por ejemplo: exceso de ácido

úrico y de colesterol, producen un mayor riesgo de enfermedades cardíacas.



LACTUR - BIBLIOTECA

- **Omnívora:** Es la alimentación que siguen la mayoría de las personas que comen de todo e incluyen una amplia gama de productos animal y vegetal.
- **Ovolactovegetariana:** Esta excluye la carne, el pescado y las aves; incluye huevos y lácteos en cantidades pequeñas o moderadas como cereales, frutas y hortalizas. Es reconocida como una dieta perfectamente satisfactoria desde el punto de vista nutritivo, fácil de seguir, apropiada para los niños y conviene también para adultos.
- **Lactovegetariana:** Incluye leche y sus derivados como alimento de origen animal. Es igual satisfactoria en cuanto aporte nutritivo. Las proteínas de las leches completan y enriquecen las proteínas vegetales
- **Vegetariana estricta:** Incluye alimentos vegetales. Aporta todo los nutrientes necesarios inclusive las proteínas, siempre y cuando se tenga ciertas precauciones a la hora de seleccionar y combinar

alimentos. Al hablar de ésta se está refiriendo algunas dietas carenciales y desequilibradas, como la macrobiótica (con la que se llega a comer solo cereales) o la crudívora (en la que únicamente se comen alimentos crudos); sino a una alimentación exclusivamente vegetal, pero variada y satisfactoria desde el punto de vista nutritivo.

- **Alimentación naturista:** Es parte de una filosofía de vida que busca el equilibrio del hombre con la naturaleza. Se basa en la ingesta total o parcial de alimentos procedentes del reino vegetal, quedando excluidos todos los productos de origen animal. Los naturistas buscan una correcta combinación de los alimentos usando solamente cereales integrales, semillas, legumbres, frutas frescas y secas, verduras de estación y algas. No utilizan azúcar, harinas refinadas, grasas animales, aditivos, conservantes, colorantes y tampoco consumen frituras o alimentos con aceites hidrogenados. Usan al máximo los potenciales de cada alimento evitando la cocción de los mismos.

Lo expuesto anteriormente es importante tenerlo en cuenta, puesto que si no se lleva una buena alimentación se pueden generar problemas como: la salmonelosis, una gastroenteritis especialmente producidas por bacterias del género *Salmonella*; el botulismo, las gastroenteritis causada por los alimentos

en mal estado, otras enfermedades causadas por una mala alimentación son: bocio, cirrosis, cólera, anemia, gastritis, raquitismo, obesidad, bulimia, anorexia, entre otros.

Además existen problemas estéticos como la gordura, el exceso de proteínas en la dieta se relaciona con la osteoporosis y con las enfermedades reumáticas e incluso con la disminución en la esperanza de la vida. El consumir cantidades excesivas de unos pocos alimentos, aunque en total no sea superior a las necesidades energéticas de la persona, posiblemente conducirá a problemas de salud por exceso o falta de determinados productos. El doctor Osler, famoso médico canadiense, decía que el 90% de todas las enfermedades, sin contar las infecciones y los accidentes, está relacionado con la alimentación.

La alimentación influye notablemente en el organismo del ser humano, una dieta correcta puede provocar incluso cambios en la salud y la belleza al aumentar o disminuir la tersura y el brillo de la piel, del cabello, del rostro, la sonrisa y de los tejidos en general.

En conclusión, todo lo relacionado con la alimentación cumple con una función biológica al suministrar al cuerpo las sustancias indispensables para su subsistencia, en la cual los alimentos permiten incorporar elementos que proporcionan a los organismos nutrientes importantes que exige para su existencia por lo que hace necesaria una selección en función de las actividades que el hombre realiza.

### 1.3 Cultura gastronómica

La UNESCO, en 1982, declaró:

*"...que la cultura da al hombre la capacidad de reflexionar sobre sí mismo. Es ella la que hace de nosotros seres específicamente humanos, racionales, críticos y éticamente comprometidos. A través de ella discernimos los valores y efectuamos opciones. A través de ella el hombre se expresa, toma conciencia de sí mismo, se reconoce como un proyecto inacabado, pone en cuestión sus propias realizaciones, busca incansablemente nuevas significaciones, y crea obras que lo trascienden."*

Se entiende como cultura al conjunto de las formas de vida y expresiones de una sociedad determinada; como manifestaciones espontáneas, adquiridas y asumidas por un individuo o grupo de personas.

Gastronomía, etimológicamente se deriva del griego "*gastros*" que significa estómago y "*gnomos*" conocimiento o ley, por lo tanto es el estudio del estómago. Hoy en día gastronomía quiere decir más que el estudio del estómago, se refiere a la digestión de la comida, arte y ciencia de la alimentación; a su vez al conjunto de todas las cosas que están relacionadas con la cocina consideradas como expresión cultural de un pueblo, es decir, la relación entre la cultura y el alimento encierra las conversaciones que surgen en la mesa, el vino que se bebe, quien elabora la comida y por qué, además de los placeres que estos provocan.

Cuando se habla de cultura gastronómica se refiere a las costumbres, prácticas y normas del ritual de la alimentación. Se afirma que la gastronomía de cada país está muy ligada a su cultura, siendo un reflejo de la forma de vida en cada lugar. Sin duda, los aspectos sociales y culturales se dejan ver no sólo en la elección de ingredientes o en la presentación de los platos de comida sino también en la integración de la gastronomía en la vida cotidiana:

en la casa, el trabajo, la calle, festivales, ferias, restaurantes, bares y hoteles.

Considera algunos aspectos de la comida que van más allá del simple aporte de nutrientes puesto que el acto de alimentarse está influido por la construcción de la identidad simbólica de los alimentos. La gastronomía no solo contempla la satisfacción de una necesidad fisiológica identificada en todos los hombres, sino también la diversidad de culturas y todo aquello que contribuya a modelar la identidad de cada pueblo.

La gastronomía siempre estuvo presente como requisito básico para la promoción y protección de la salud, posibilitando el crecimiento y desarrollo humano, y garantizando la calidad de vida. Los hábitos alimentarios caracterizan determinadas clases sociales, bandas étnicas, razas, religiones y grupos sociales. Además, según Gouveia (1999) están influenciados por diferentes factores: culturales, económicos, sociales, psicológicos, prejuicios, creencias y tabúes.

Por otra parte, la gastronomía juega un papel importante en la construcción de identidades y el reconocimiento del entorno de una región y de un país.

Los ingredientes reflejan de alguna manera el ecosistema del que fueron obtenidos, estos sean productos de la tierra o animales. Son largos procesos los requeridos para un fettucine a la bolognesa, paella, french fried, dim sum, chicken tenders o un seco de pollo. Las comidas generan cálidas sensaciones de tradición familiar y numerosas costumbres nacionales, regionales se basan en la comida que siempre ha sido una forma de atención, agasajo y de hospitalidad. Los alimentos no solamente sirven para la supervivencia, son todo un medio de creación para los artistas de la cocina, quiere decir que "la gastronomía esta ligada al placer del buen comer, mientras que la nutrición se ocupa de alimentar correctamente a la población". (Correa dos Santos Roselys, *Identidad y Gastronomía* 2003:256)

Los antropólogos señalan que los grupos culturales difieren profundamente uno de otro en sus creencias y prácticas relacionadas con los alimentos. Los elementos consumidos por una sociedad pueden ser rigurosamente prohibidos por otra. Así mismo, hay variaciones en la manera de que cada cultura cultiva, cosecha, prepara, sirve e ingiere sus alimentos. Cada cultura posee un conjunto de reglas implícitas que determina quien prepara y sirve el alimento y para quien; que individuos comen reunidos; donde y en que ocasiones se come; el orden en que se sirven los platos y la forma en que comen los individuos.



## LACTUR - BIBLIOTECA

Todas estas etapas de la ingestión del alimento son registradas rigurosamente por la cultura y forman parte del modo de vivir de una comunidad (Herman 1994). En otras palabras, el hombre se alimenta de acuerdo a su contexto social, su cultura, definiendo lo comestible y lo prohibido logrando la distinción entre sí. La necesidad de alimentarse no forma parte de la cultura, pero la elección de comer una sopa o una pizza es cultural.

Por medio de sus costumbres culinarias un pueblo no solo muestra sus gustos y paladares, sino también da indicios de sus características geográficas, de las influencias recibidas de otros pueblos. La gastronomía es mucho más que un simple arte culinario, es un importante vehículo de la cultura popular, al mismo tiempo que posibilita percibir la forma como viven los habitantes de cada región en una época determinada. (Oliveira Antonini Bianca, *Identidad y Gastronomía* 2003:257)

Las prácticas y hábitos alimentarios forman una parte importante de la cultura de los pueblos. Las funciones sociales y de la identificación cultural, transmiten conocimientos y experiencias similares que permiten a las poblaciones adaptarse a las condiciones ecológicas de su región. La historia

de las relaciones entre los pueblos se ha distinguido por un extraordinario intercambio de alimentos.

La alimentación, traducida a gastronomía por su aspecto artístico, traslada cultura sin salir de lo cotidiano. La gastronomía es importante, porque crea y define formulas que al mismo tiempo estimulan los sentidos y contemplan las recomendaciones dietéticas. El arte culinario modifica los alimentos, los vuelve más apetitosos y de más fácil digestión. Así mismo, para hacerlos mas atractivos utiliza recursos como, cortes variados, formas de cocción, diferentes guarniciones, combinación de colores y sabores. (Correa dos Santos roselys 2003:254).

Actualmente, los alimentos son producidos y transformados según técnicas modernas que a veces alteran totalmente los valores de los alimentos. Los procesos técnicos permiten, en cualquier época del año una alimentación más variada y abundante (Mezomo 1994). Apropriarse del conocimiento científico significa no solo formarse en el arte del buen preparado de alimentos, sino reconocer que el estudio de los alimentos es más que una ciencia. Es reconocer que la gastronomía es la cultura de un pueblo.

Sin embargo, la cultura gastronómica no solo encierra la majestuosa elaboración tradicional y presentación, también trastoca las diversas maneras de comportamientos en la mesa por parte de los comensales. En algunos casos, platos de comida tradicionales alrededor del mundo tienen su forma típica y tradicional de ingerirlos. No podemos dejar de mencionar el uso de palillos o chopstick utilizados por la cultura oriental, o la forma de comer una hamburguesa en el continente norte americano. Sin lugar a duda, las personas se educan para poder rendir respeto a estas tradiciones mediante manuales de comportamiento en la mesa; años atrás este aprendizaje lo tomaban personas de negocios, estudiantes que realizan intercambios ahora es parte de aculturación, de aceptación y respeto hacia las costumbres, tradiciones y cultura de diferentes partes del mundo.

Por otra parte, la inspiración de las culturas alrededor del mundo no solo es por el recetario de las comidas sino más bien es la concentración de varios elementos que se utilizan para la preparación, la comida y el arreglo de la mesa, parte sagrada de una casa, dejando una imagen precisa para la siguiente ocasión de disfrutar. El montaje de la misma es un arte que acompaña a disfrutar un banquete y connota delicadeza, dedicación, glamour y lo mas importante limpieza para saborear los productos que se posan a lo largo de ésta.

Esta decoración lo conforman manteles, servilletas, candelabros, individuales, forros, menaje: salero, pimentero, alcuza; y los utensilios. Por supuesto que todo esto implica el desarrollo de un buen ambiente al compartir un desayuno, almuerzo o cena con los propios e íntimos amigos.

A pesar que los elementos que son considerados parte de la cultura gastronómica son tangibles; las normas a respetar, la limpieza, el sabor, la sazón son características intangibles cuidadas, preservadas por las familias y transmitidas generacionalmente para llegarlo a convertir en un patrimonio cultural propio.

Por otra parte, la cultura gastronómica también encierra los estilos de vida de una misma región. El centro de investigaciones y estudios turísticos redacta en su libro *Gastronomía y Turismo* (2003: II Tomo); que generalmente las sociedades utilizan para preparar sus platos elementos que se desarrollan bien en el área en que residen aunque también con frecuencia incorporan a su dieta alimentos que no se pueden producir en la región. Por un lado, se encuentra el deseo de no verse limitadas al autoconsumo y de agregar a la cocina elementos que realzan el sabor. Sin dejar de considerara los aspectos de carácter religioso que obligan a utilizar o privarse de determinados productos durante ciertas épocas del año. Los cristianos, por ejemplo, se

abstenían de comer carne los viernes, si bien esta costumbre cayó prácticamente en desuso, todavía se observa abstinencia el viernes santo previo a la pascua de resurrección y en menor medida el miércoles de ceniza que marca el inicio de la cuaresma.

Esta relación de la gastronomía con los estilos de vida considera a la alimentación parte de una cultura, las normas que la rigen crean diferencias de orden social. Señala Contreras (1999:693), que se establece una distinción entre lo elegante y vulgar; lo bueno y lo malo; lo comestible y no comestible. Alimentos que se encuentran en grandes cantidades pueden ser rechazados por ser repugnantes, por estar prohibidos por cuestiones religiosas o por ser comida de pobres o campesinos.

No se puede dejar de mencionar la diferencia de la comida de pobres y de élites, productos básicos o especializados que difieren en el aumento de peso, enfermedades o alergias a ciertos tipos de productos. El criterio de González Turmo (1999:246) afirma que la alimentación es un factor de diferenciación cultural que permite a todos los integrantes de una cultura, sin importar su nivel de ingresos, manifestar su identidad a través de sus cocinas étnicas. "Es decir, la identidad también es comunicada por las personas a través de la gastronomía que refleja sus preferencias y aversiones, identificaciones y

discriminaciones, y cuando emigran la llevan consigo reforzando su sentido de pertenencia al lugar que dejaron". (Gloria C. Lacanau – Juana A. Norrild, Cultura al Plato: 2003).

Finalmente, las tradiciones culinarias de los diferentes grupos sociales, étnicos o religiosos se transmiten oralmente de generación en generación pero también se reflejan en los libros de cocina. Señala Erlick (2001) que no son simples libros de cocina sino que son documentos ricos en información sobre el arte de cocinar y sobre la vida de las personas que los utilizan.

Es importante resaltar que al llegar a un lugar los turistas siempre quieren ver aquello que la comunidad esta haciendo, comer lo que los nativos comen puesto que cada región es rica culturalmente y eso necesita ser valorado para que se mantenga la identidad cultural gastronómica.

#### **1.4 Importancia de la gastronomía en la actividad Turística**

La gastronomía es mucho mas que un simple arte culinario, es un puente entre el pasado y el presente que rescata las costumbres y tradiciones de los pueblos, está ligada a la cultura, educación e idiosincrasia de los mismos.

Representa el patrimonio intangible como un importante vehículo de la cultura popular; y al mismo tiempo posibilita percibir la forma de vida de los habitantes de cada región, en una época determinada.

El turismo es la actividad humana realizada al trasladarse de un lugar a otro con diferentes motivos, sumándose las relaciones y prestaciones de servicios que se derivan de estos desplazamientos tales como: transporte, hospedaje, recreación y alimentación. Desde el punto de vista económico genera divisas, al ser la actividad que canaliza inversiones para producir una expansión económica general, generando un efecto multiplicador de plazas de trabajo, logrando así mejorar la calidad de vida de los residentes de un sector turístico.

Desde la prehistoria y comienzos del siglo XIX la transportación no era placentera, ya que en ese entonces se realizaba a pie o por medio de animales. En la edad media las principales motivaciones de viaje eran las peregrinaciones religiosas, mientras que los romanos, primeros turistas, lo efectuaban por negocios y comercio, trasladándose en carruajes llevados por animales de carga y por vía marítima en diferentes embarcaciones impulsados por el viento.

El turista ha ido evolucionando desde su aparición, es así que en el siglo XXI sigue ciertas tendencias tales como: la convivencia, sociabilizar; regresar a lo natural y a lo auténtico; preocupación por el medio ambiente, aprecia una atención personalizada y amable; valora positivamente la animación; da más importancia a la calidad (relación calidad – precio), teniendo altas expectativas por el servicio y su valor añadido.



LECTUR - BIBLIOTECA

Clara Sánchez Arciniegas (2002), define al turismo cultural: "Es aquel que se desarrolla con fundamento en los bienes culturales tangibles e intangibles de un país, región y/o localidad, que comporta la interacción entre el sujeto turista ávido de contacto con culturas materiales e inmateriales distintas a la propia y la comunidad receptora como comunicante de sus valores culturales y tradiciones".

Además de esto, el turismo cultural se da cuando el atractivo que llama al turista es algún tipo de producción humana, una obra de arte o un conjunto de ellas, una tradición culinaria, una construcción o un conjunto arquitectónico de características muy peculiares, una danza y una ceremonia única en su género. Su clasificación se aplica a un abanico realmente grande de opciones; visitar museos, galerías de arte, barrios históricos, ruinas, sitios

arqueológicos, teatros, degustación de platos y la convivencia con comunidades.

En tal sentido, el turismo gastronómico es parte del turismo recreativo si se considera que los lugares donde se realizan ferias gastronómicas poseen otros atractivos que capten el interés del turista para visitar y aprovechar la oportunidad de probar las especialidades donde se produzca este tipo de eventos. A su vez, es parte también del turismo cultural si se toma las especialidades gastronómicas como parte del legado ancestral y tradicional de un pueblo o región, lo que conlleva a acentuar sus orígenes. La cocina se presenta como una forma de aumentar la oferta turística, como producto principal o como valor agregado, considerado como rescate del saber de un pueblo.

Todo el patrimonio gastronómico representa un gran potencial de desarrollo turístico. Sin embargo, lo que se necesita para este, es que el recurso gastronómico, materia prima, se convierta en un producto turístico que esté perfectamente definido como tal y que sea puesto en el mercado turístico a través de la actividad empresarial. Se podría afirmar que es imprescindible, al

momento de considerar a la alimentación como algo fisiológicamente necesario.

El turismo gastronómico es la actividad en que las personas se desplazan con la intención de agregar valores, en busca de conocer diferentes modos de vida, y otra forma de alimentación. "La asociación entre alimentación y turismo abarca desde la producción de alimentos, los servicios de alimentación en las localidades turísticas, el área de alimentos y bebidas de los hoteles, hasta los refrigerios servidos en los transportes de turistas." (Oliverira Antonini Bianca, *Identidad y Gastronomía* 2003:252)

Sin embargo, en la actualidad las personas buscan visitar, conocer y realizar distintas actividades; el turismo es cada vez menos sinónimo de hotel y más de convivencia con el lugar visitado, logrando nuevas experiencias y expectativas. Esto puede potenciar la creación de un turismo específicamente gastronómico, es decir, un grupo de turistas que viajan juntos con un propósito o interés particular y que únicamente les concierne, refiriéndose así a un turismo especializado.

Es precisamente la gastronomía, junto a sus alianzas estratégicas con la música y algunas de las bebidas representativas de los pueblos, la que puede ayudar al turismo a quitarse de encima los preconceptos que arrastra desde hace tiempo. "Desde el punto de vista del viaje y del viajero, la gastronomía debe responder en todo momento a la experiencia sublime de asociar el buen sabor de un plato típico con la conversación y los comentarios que surgen después de la información privilegiada que proporciona el viaje". (Chirivella Caballero Mariano, Turismo Cultural y Gastronomía 2003:220)

La sustitución de la cultura de la comunidad receptora, sobre todo en aquellas manifestaciones más relacionadas con el ocio, citando así: rutas, guías, festivales, ferias gastronómicas, fiestas populares y religiosas donde la comida es el eje central, son manifestaciones que tienen tanta importancia en la actividad turística y que han sido sustituidas sistemáticamente por técnicas, procesos neutros, permitiendo salvar la cara ante tantos turistas. Como ejemplo: Alemania con el "October Fest" tiene a la cerveza y los embutidos como sus principales productos de motivación; España con la ruta del queso y la feria mundial de turismo y gastronomía, Italia y Portugal pioneros con la ruta del vino; Estados Unidos celebra San Patrick's day con su tradicional menú que consiste en la preparación de pavo; la ruta del vino en Argentina y Chile; Colombia con la ruta del café y en Ecuador cabe

destacar las visitas a las haciendas para conocer el proceso de ciertos productos agrícolas como el cacao y banano, la ruta del paseo de sabores que encierra los platos típicos de los andes, litoral y amazonía. Fiestas populares como el inti-raymi, donde se le rinde homenaje al astro rey el sol acompañado de una deliciosa chicha. Sin dejar de mencionar al emprendimiento de promoción sobre los diferentes sitios turísticos y sus comidas tradicionales por parte de la empresa privada.

Asociar un plato determinado al país que se visita, y al momento vivido, constituye una de las mejores experiencias del viaje. El turismo productivo no es solo cuestión de tener mejores transportes y hoteles, sino también de agregar un toque nacional particular en armonía con los estilos de vida y proyectar una imagen favorable de los beneficios para los turistas de tales bienes y servicios. (Chirivella Caballero Mariano, Turismo Cultural y Gastronomía 2003:225)

Los agentes del turismo gastronómico como: gobierno central, empresa privada y la comunidad participan en procesos que juegan un papel muy importante en el desarrollo y planificación de diferentes proyectos con sus respectivas actividades para la difusión y promoción de los atractivos gastronómicos a través de políticas de marketing, conformación de

asociaciones de restauración y organización de ferias y festivales con índole gastronómico en un sitio turístico con el fin de captar turistas nacionales e internacionales en un determinado lugar.

Cabe recalcar que la calidad de los profesionales de la gastronomía: cocineros, jefes de cocina, auxiliares, maitre, mozos y ayudantes, los cuales participan en los procesos de preparación y de servir alimentos, dándole la importancia al rol que cada uno de ellos desempeña en esta actividad con la particularidad del arte de preparar manjares para conseguir el máximo placer en el cliente.

Al valorizar las culturas locales, principalmente por su singularidad se está estimulando la recuperación y la revitalización del patrimonio tangible e intangible, nada más oportuno que ofrecer al turista una cocina diferente, la posibilidad de conocer nuevos hábitos alimentarios en vez de limitarse a los sabores ya conocidos y viéndolo como una oportunidad para que el turista se contacte con gustos y paladares diferentes a los de su grupo social.

## **1.5 El Inventario Gastronómico**

### **1.5.1. Conceptualización**

Según la Real Academia Española el inventario es: "El asiento de los bienes y demás cosas pertenecientes a una persona o comunidad, hecho con orden y precisión".

#### Concepto OMT

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

El inventario gastronómico ofrece información sobre aquellos productos y atractivos gastronómicos que sus cualidades naturales y/o culturales motivan el desarrollo del turismo del sitio en cuestión. La intención es ofrecer a las instituciones, personas en general y relacionadas al sector turístico una herramienta de planificación turística, para desarrollar diversos productos

como mapas, rutas, guías entre otros y para la difusión del sitio inventariado en este caso Naranjal.

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

### **1.5.2. Modelos de inventario**

La siguiente tabla puntualiza la metodología de inventarios propuesta por la Organización Mundial del Turismo. Detalla los aspectos más relevantes de los atractivos turísticos como: accesibilidad, emplazamiento, medios de transporte, breve evaluación del recurso, otros servicios e instalaciones turísticas entre otros.

**Tabla 1.1**  
**Modelo inventario según la OMT**

NOMBRE DEL RECURSO	EMPLAZAMIENTO NOMBRE DEL RECURSO	TIPO Y DESCRIPCIÓN	OTROS RECURSOS EXISTENTES EN LA ZONA
<b>ACCESIBILIDAD</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Durante todo el año</li> <li>• Durante la semana</li> <li>• Horario de apertura o exposición</li> </ul>	<b>CARÁCTERÍSTICAS ESPECIALES</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Estado actual</li> <li>• Mejoras planteadas</li> <li>• Mejoras necesarias</li> </ul>	<b>INCLUSIÓN DEL RECURSO EN ALGÚN CIRCUITO TURÍSTICO</b>
<b>MEDIOS DE TRANSPORTE ENTRE EL RECURSO Y EL TURISTA</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Empresa Nacional</li> <li>• Empresa Internacional</li> </ul>	<b>OTROS SERVICIOS E INSTALACIONES TURÍSTICAS EXISTENTES EN EL SITIO</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Nombre</li> <li>• Propietario</li> <li>• Dirección</li> <li>• Teléfono</li> </ul>	<b>RESPONSABLE</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Desarrollo</li> <li>• Conservación</li> <li>• Promoción</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Presente</li> <li>• Futuro</li> </ul>
<b>¿POR DONDE ENTRAN LOS TURISTAS EXTRANJEROS EN EL PAÍS?</b>			<b>BREVE EVALUACIÓN DEL RECURSO</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Su atractivo</li> <li>• Su capacidad turística</li> <li>• Su compatibilidad con planes regionales y nacionales</li> </ul>

**Fuente:** Organización Mundial del Turismo, año 2006

Las fichas de inventario de MINTUR tienen por objeto unificar los criterios para el registro de información sobre los atractivos turísticos y posibilitar tanto a las entidades públicas como privadas ligadas al turismo, información actualizada de la localización de los atractivos, su calidad, facilidades de acceso y disfrute en su entorno, a más de una evaluación y valoración de los mismos de acuerdo a sus características. Las etapas de elaboración son las siguientes: clasificación de los atractivos, recopilación de información, trabajo de campo, evaluación y jerarquización.

Otro instrumento que se utilizó fueron las fichas de inventario gastronómico proporcionado en el seminario de graduación grupo 3 de la Licenciatura en Turismo. El mismo que se utilizó para inventariar los siguientes apartados: platos, productos, planta, festividades y mercados. Para obtener los datos de estos recursos, se deberá aplicar el método de la observación y de entrevistas a las diferentes partes activas del sector: ciudadanos, empresarios, agricultores o productores agropecuarios, representación pública y asociaciones comunales.

### **Apartados de datos generales:**

Estos datos son comunes para los cuatro tipos de fichas:

**Encuestador:** Nombre de la persona que está cumplimentando 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:** Ubicar con mayor exactitud la población motivo de estudio.

**Código de ficha:** A cada ficha se le proporciona un determinado código para distinguirla, 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), luego 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, así para Naranjal será NAR y finalmente, separado por un último guión, se colocarán tres dígitos para enumerar la ficha, así por ejemplo, el primer plato a inventariar tendría como código I . G – PL – NAR - 001.

**Fecha:** Cuando ha sido levantada la información.



## **FICHAS DE PLATOS**

**Denominación:** Nombre del plato o receta a describir.

**Variación de denominación:** Si acaso el producto es conocido con otra denominación.

**Categoría:** Tipo de alimento.

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

**Plenamente aceptado:** Cuando la mayor parte de la población lo reconoce como parte de su cultura, tradición y es de uso generalizado.

Reconocido mayoritariamente por la población: Cuando un porcentaje muy significativo de la población lo reconoce como parte de su cultura y tradición y no es necesariamente de uso generalizado.

**Reconocido minoritariamente por la población:** Cuando una parte de la población lo reconoce como parte de su cultura y tradición y no es de uso generalizado.

**En peligro de desaparición:** Cuando solo unos pocos reconocen la expresión como parte de su cultura y tradición y su uso se está perdiendo o se ha perdido completamente.

**Procedencia de la Receta:** Origen de ésta.

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

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

**Regular:** Cuando la expresión es utilizada de manera habitual o cotidiana.

**Temporal:** Cuando la expresión es utilizada durante cierta época del año en la que la producción de uno o más de sus componentes tiene mayor volumen o está fuera de periodos de veda.

**Especial:** Cuando la expresión es utilizada para ciertas fechas especiales o tiene un uso ritual.

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

**Nivel de dificultad de elaboración:** Indica cuan complicada o minuciosa es la forma de elaboración de la receta, aquí se estimará el nivel que den las respuestas a las preguntas de los entrevistados, como elaboradores o

consumidores. Este factor debe ser en cualquier caso una visión media del total de entrevistados, utilizando el punto de percepción de la persona que elabora las fichas. El valor va desde muy bajo hasta muy alto, pasando por el bajo, regular, medio o alto.

**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 (conocimientos y datos proporcionados en clase por la Ingeniera Tecnóloga en alimentos Vanesa León).

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

**Recetario:** En este aspecto se ha de tratar la totalidad de información en torno a una receta obtenida en el estudio de campo, así como los datos que se puedan sacar de diferentes publicaciones. En cualquier caso se trata de describir el plato o receta detalladamente reflejando los aspectos más sobresalientes que lo describan. De esta forma cualquier persona que tenga

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

**Número de Porciones:** Se estimará el número medio de porciones que se de cómo 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.

**Ingredientes, preparación, presentación y uso de utensilios especiales:** Ingredientes que intervienen en la preparación, sus cantidades expresadas en gramos, su modo de cocción y presentación, así como la utilización de cualquier utensilio especial requerido. Se trata de la parte más importante de la descripción de la receta. Se estimarán los ingredientes que se den mayoritariamente en las respuestas de los consumidores, así como su preparación y presentación. También se puede tener en cuenta los datos obtenidos por otras fuentes.

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

**Alcance:**

**Local:** Cuando la expresión es reconocida dentro del área de influencia de la población.

**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.

**Internacional:** Cuando la expresión es reconocida fuera del territorio nacional y está posicionada como un referente de la cultura del país.

**Vías de difusión:**

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

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

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

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

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

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

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

**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.

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

**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.

**Vías de comercialización:**

**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.

**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.

**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.

**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, entre otros. (Ver anexo 1)

**FICHA DE PRODUCTOS:** En esta ficha se obtendrán datos generales sobre los diferentes productos que caracterizan a la zona de estudio, ya sean estos agroalimentarios, de pesca. 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.

Se trata básicamente de la misma ficha y con los mismos aspectos y consideraciones. Los únicos que varían y que conviene aclarar son:

**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.

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

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

**Capturado (caza o pesca):** Se trata del caso que se daría si un producto ha sido obtenido en base a alguna especie animal capturada, ya sea por

medio de la caza o de la pesca y su posterior procesado y enlatado o embasado.

**Procesado:** Si se trata de un producto alimenticio que haya sido sometido a algún tipo de proceso artesanal o industrial, con el fin de obtener el producto final.

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

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

**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 de medición de la calidad del producto, si estas existieran (si no se han de dejar en blanco).

**Observaciones:** En este apartado se apuntará cualquier tipo de sugerencia o aclaración en cuanto al producto inventariado. (Ver anexo 2)

**FICHA DE PLANTA:** Como su propio nombre indica, esta ficha se utilizará para inventariar la planta 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 el tipo y la categoría, para lo cual se han tomado como factores a estudiar u opciones a revisar, las que de por sí 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.

Otros factores de estudio serían el número de mesas, plazas y personal en cuanto a número de empleados y su formación.

Finalmente se analizará el menú que ofrece, poniendo especial atención a su precio medio y a la oferta de platos o productos que ya hayan sido inventariados, para lo cual existe una casilla para apuntar su código.

Para concluir, en el apartado de observaciones se podrán contemplar todos aquellos datos que tengamos como importantes y que no se han podido reflejar en ninguna parte de la ficha. Tal es el caso de los servicios complementarios que ofrece el establecimiento y en el caso de kioscos o carretas, el nombre de la asociación que las representa y el número aproximado de miembros. (Ver anexo 3)

**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, se trata de dar a conocer su sentido y de que forma estos acontecimientos se relacionan con la gastronomía local, ya sea de una u otra forma e independientemente de su temporalidad.

Si se trata de mercados, hay que señalar que en cualquier caso deberán ser mercados en los que la alimentación tengan un papel preponderante, ya sea por venta de productos de abastecimiento local y foráneo, como un punto de oferta y venta de gastronomía local.

Finalmente existe la posibilidad de festivales celebrados para promocionar o vender algún tipo de producto agroalimentario con protagonismo en la región.

Para concluir, los aspectos finales a completar en la ficha serían los grupos participantes, en el apartado (vecinales, de acción local, de acción cantonal o regional), la variedad de los productos ofertados, la motivación, la transmisión social del evento y la transformación que este ha experimentado en las últimas fechas.

Otros aspectos serían la descripción del programa, sobre todo en lo referente a la gastronomía, y el sentido o uso comunal y social que se le da a la celebración.

En esta ficha también existe un apartado de observaciones, en el que el investigador podrá plasmar todos esos aspectos que no se han contemplado directamente en la ficha, pero que no obstante tienen importancia para el estudio. (Ver anexo 4)

### **1.5.3. Ficha de Inventario**

El modelo de inventario que se utilizó para realizar este estudio es el propuesto por el grupo de docentes y seminaristas del Seminario III de la ESPOL, realizado entre los meses de junio y octubre del 2007.

## **CAPITULO II**

### **METODOLOGÍA APLICADA**

#### **2.1 Objetivos:**

La presente tesis plantea los siguientes objetivos.

#### **Objetivo General**

Inventariar los recursos gastronómicos del cantón Naranjal de la Provincia del Guayas del territorio Ecuatoriano con la finalidad de identificar su potencial turístico.

#### **Objetivos Específicos**

1. Identificar los diversos conceptos de la gastronomía que faciliten la interpretación de los resultados de la presente investigación.

2. Exponer el marco geográfico e histórico del área resaltando sus aspectos físicos, humanos, culturales y económicos.
3. Realizar un diagnóstico que permita identificar las oportunidades y amenazas así como también las fortalezas y debilidades de Naranjal como destino turístico.
4. Inventariar los diferentes productos gastronómicos con Potencial Turístico de la zona de estudio: planta, productos y platos típicos.

### **Hipótesis**

La elaboración de un inventario de recursos gastronómicos en el cantón Naranjal que puede utilizarse como dinamizador de la actividad turística.

## **2.2 Metodología aplicada**

La presente investigación científica está encaminada a profundizar el conocimiento de un proceso ya sea teórico-práctico o práctico-teórico, que lleva a la solución de problemas de la sociedad que de una forma u otra no han sido investigados o su investigación se ha conducido en otra dirección.

Las funciones de la investigación científica en turismo pueden agruparse en: describir, relevar, comprender, predecir, pronosticar, modelar y simular. En



LECTUR - BIBLIOTECA

otras palabras, este estudio se basará en utilizar fuentes de recopilación de datos, dando como resultado la elaboración de un inventario gastronómico de platos típicos del cantón Naranjal, dejando así un soporte en información para futuros planes turísticos.

2.

Entre los métodos aplicados en investigación turística como el exploratorio, explicativo y descriptivo, se utilizó el último mencionado. En base a lo señalado por Schutler (2005:65) que especifica que el diseño descriptivo, "es el más utilizado en turismo y se lo aplica cuando el objetivo de la investigación es la descripción sistemática, objetiva y precisa de las características de una determinada población o área de interés.

Debido a que el presente trabajo es la descripción de un inventario gastronómico se aplicó el método descriptivo. Detallando los elementos importantes: cultura, tradiciones, historia y geografía, del sitio en estudio con los que el lector tendrá una visión de la realidad y se describirá la relación de diferentes variables ya mencionadas que darán como resultado el inventario turístico gastronómico.

El método a utilizar se basa en el **hipotético – deductivo**, éste permitirá facilitar el estudio actual. Enfatiza el hecho de que en el proceso de adquisición de nuevos conocimientos, la ciencia actúa de lo general a lo

particular o de lo particular a lo general, estableciendo un único método. Es decir, el investigador necesita ir de los datos a la teoría y de la teoría a los datos para llegar a una conclusión.

### **2.3 Técnicas utilizadas**

Mediante la información recopilada en libros, informes, archivos e internet se tomará en cuenta los aspectos más relevantes del cantón Naranjal para asimilar la situación actual (análisis FODA), logrando obtener un diagnóstico real y potencial turístico del sitio en estudio.

El enfoque mixto se establecerá en dicha investigación, para la cual se realizarán entrevistas, encuestas y visitas de campo; a través de esto se obtendrá información subjetiva de los habitantes de Naranjal y de los participantes en el estudio. También se recolectarán datos mediante las fichas de inventario, creadas por un grupo de profesionales en la rama turística de la ESPOL, las cuales se analizarán para obtener las respuestas específicas permitiendo comprobar afirmativa o negativamente la hipótesis planteada.

En definitiva, las técnicas cualitativas y cuantitativas son los canales de información para el análisis de la historia, geografía y la cultura que llevarán a cabo la ejecución de un inventario que contribuirá como una herramienta para la definición de un producto turístico gastronómico en base a los recursos alimentarios del cantón, consiguiendo una diversificación y promoción de la oferta turística; conquistando el mercado local, regional y nacional; y atrayendo nuevas inversiones para el sector turístico gastronómico del área.

Para esta investigación se utilizaron las técnicas ya mencionadas; entre las cualitativas se utilizó la observación y la entrevista, la técnica cuantitativa que se recurrió fue la encuesta. Así también se empleó la ficha de inventario gastronómico tanto de producto, plato, planta, ferias y mercados.

### **Observación**

Para tener una visión más real y objetiva de cómo ocurren las cosas, quién las realiza, cuándo dónde y cómo se hacen se ha utilizado ésta herramienta de investigación.

Muchas investigaciones utilizan éste procedimiento para establecer lo que determinadas personas hacen en sus labores habituales, la forma en que emplean su tiempo, las funciones que ejecutan en circunstancias específicas, etc. (Muñoz, 2004:130)

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

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

## **Encuesta**

La encuesta es utilizada para recabar información sobre un tema en particular, elaborando un listado de preguntas lógicamente ordenadas. De acuerdo a la información que se desee obtener, las preguntas se pueden clasificar en: abiertas, cerradas y de elección múltiple. (Ver anexo 5)

Para determinación del número total de personas utilizadas en la encuesta, se tomó la siguiente fórmula diseñada por la OMT en el libro publicado Apuntes de Metodología de la Investigación en Turismo (2001:85).

$$n = \frac{z^2 * N * p * (1 - p)}{E^2 * (N - 1) + z^2 * p * (1 - p)}$$

$$N = 755$$

$$z = 1.64$$

$$p = 0.5$$

$$E = 0.07$$

$$n = 116.2$$

Reemplazando los valores en la fórmula se tomó en consideración **N** (amas de casa) 755 obtenido por el INEC, **z** (índice de confianza) siendo el 90% del valor asignado, **p** (probabilidad) representado por el 0.5, **E** (margen de error) con un 0.07, **n** (resultado) dando como resultado 116.2 amas de casa a encuestar. (Ver anexo 6)

## Entrevista

A la entrevista se la puede definir como una conversación entre dos personas. Sin embargo Goode y Hato (1974:235) señalan que la entrevista va más allá de una simple conversación. Pueden ser clasificadas en estructuradas y no estructuradas.

Para obtener mejores resultados en la aplicación de la entrevista y de acuerdo al perfil de los encuestados, se utilizó la entrevista estructurada. Así también la no estructurada, en conversaciones sin restricciones entre el investigador y el entrevistado sobre temas relacionados con el objetivo de estudio.

Se toma en cuenta la entrevista personal adecuada para obtener información valiosa de un número limitado de entrevistados más que para obtener resultados estadísticos de una muestra grande. Se utiliza en la mayoría de los casos, cuando se determina que la interacción del grupo no es elemento deseable dentro del proceso de investigación, o bien cuando el objetivo del análisis es la comprensión que cada individuo debe tener al momento de opinar con amplitud sobre su experiencia.

Bajo estos parámetros, en la presente investigación se entrevistó a seis personajes importantes dentro de la actividad turística – gastronómica del cantón Naranjal. (Ver anexo 7 - 13)



LECTUR - BIBLIOTECA

## **2.4 Procedimientos de recolección de datos**

La investigación bibliográfica sobre gastronomía, alimentación, inventarios, aspectos geográficos, históricos, económicos y culturales de Naranjal se obtuvo de libros, informes, archivos de la biblioteca municipal tanto de Guayaquil como de Naranjal y de las diferentes universidades, del Archivo Histórico y de internet, con el objetivo de reunir información relevante que facilite la interpretación de los términos empleados.

Para obtener un retrato pertinente de la oferta turística se utilizaron como fuentes principales el inventario de atractivos turísticos del Guayas y el catastro turístico del cantón Naranjal.

Investigaciones in-situ, mediante entrevistas, encuestas y observaciones al sector empresarial, público y visitantes para obtener información primaria sobre las principales características de los turistas que visitan Naranjal y de

ciertos datos que sumados a las cuentas satélites se utilizaron para el análisis de la demanda.

La información de campo se la recolectó durante los meses de julio a noviembre del 2007. Realizando la observación de la misma durante todos los viajes al sitio en estudio.

## CAPÍTULO III ASPECTOS GENERALES DEL DESTINO

### 3.1 Aspectos Geográficos:

Naranjal, cantón de la provincia del Guayas, ubicado en el margen izquierdo del río Naranjal. Con mayor exactitud, se ubica entre el paralelo 2º y 3º de latitud sur y entre el meridiano 79º y 80º de longitud oeste.

**Figura 3.1**  
**Mapa de la provincia del Guayas**



**Fuente:** <http://www.vivecuador.com/images/mapas/guayas.gif>, 2007

### **3.1.1 Limites:**

**Norte**, Cantones: Yaguachi, Duran y el Triunfo.

**Sur**, Provincia de El Oro y el lindero el río Siete.

**Este**, Provincias del Cañar y Azuay

**Oeste**, El Canal de Jambelí

### **3.1.2 División Política del Cantón:**

Está conformada por cinco parroquias, una urbana y cuatro rurales; la parroquia urbana es Naranjal cabecera cantonal que lleva el mismo nombre, y las rurales: Taura, San Carlos, Jesús Maria y Santa Rosa de Flandes. El número de recintos es de aproximadamente noventa y seis ubicados en las periferias de la cabecera cantonal.

**Figura 3.2**  
**Mapa del Cantón Naranjal**



**Fuente:** Municipio Naranjal, 2007.

### 3.1.3 Descripción poblacional:

Según el empadronamiento realizado por el Instituto Ecuatoriano de Estadísticas y Censos en el año 2001, la población total del cantón es de 53.482 habitantes, repartidos: 32.693 Hab. en la zona rural y 20.789 Hab. en la zona urbana, de los cuales el 55% son hombres y el 45% de la población son mujeres dedicándose a diversas actividades y ocupaciones en la zona.

### **3.1.4 Topografía y Orografía:**

El cantón Naranjal posee una superficie de 210.000 hectáreas. Su terreno es sumamente fértil y presenta características topográficas planas propias de la zona costera. Tiene una altitud promedio de 30 msnm., circundado al Noroeste por los cerros Churute, Pancho Negro y Pancho Negro; al Oeste por los cerros de Mas Vale y Taura; y al Este por la cordillera de Molleturo y Shangall, donde se derivan los cerros de Hayas que forman un ramal con dirección sureste hasta el cantón Balao. También posee valles como Guarumales o templo del Inca; los humedales y las sabanas de churute.

### **3.1.5 Clima:**

Por estar en una zona de transición entre las montañas andinas y el Océano Pacífico su estacionalidad con verano e invierno ayuda a sobresalir el clima tropical húmedo, con una precipitación pluvial anual promedio de 1.600 milímetros durante el invierno; con rocíos, garúas y lloviznas temperadas en el verano. La temperatura mínima es de 14 grados centígrados y la máxima de 38 grados centígrados, siendo su temperatura media de 25 grados centígrados.

### **3.1.6 Hidrografía:**

Sus principales ríos son de sentido norte-sur: Taura, Bulubulu, Culebras, Platanal, Suya, Lechugal, el río Cañar y el río Naranjal recorren el centro; mientras al sur lo refrescan el río San Pablo, Balao Chico y Jagua. Adicionalmente cabe mencionar los esteros del Pescador, Minas, El Carmen y la Soledad.

### **3.1.7 Recursos Naturales:**

Naranjal constituye una tierra rica para la actividad agrícola, pecuaria e ictiológica, donde se destacan los cultivos de cacao, banano, caña de azúcar, arroz, maíz, pastos y productos de ciclo corto; producción de ganadería vacuna, caballar y porcina; producción avícola, camaronera, pesquera y explotación maderera.

Es famosa por la calidad de sus cultivos y cosecha de cacao, fruto privilegiado que se lo conoce como la "pepa de oro", favorita en la elaboración industrial de productos alimenticios, especialmente del chocolate y sus derivados.



### 3.1.8 Flora y Fauna:

En sus ecosistemas encontramos diversas variedades como el del manglar (donde proliferan los cangrejales), bosque seco tropical, bosque pre-montañoso, bosque húmedo tropical de tierras bajas, bosque semideciduo piemontano, bosque siempre verde piemontano, y el bosque de neblina montaña bajo. Algunos de estos ecosistemas han sido protegidos en reservas estatales o privadas como la de Manglares del Churute y el Cerro de Hayas.

Como ejemplo, se tiene:

- **Maderas:** Mangle, guayacán, roble, tilo, bella maria, palo prieto, sangre de gallina, zapote, uva, higuera estranguladora, caña brava, caucho, pechiche, guaba, guayaba, laurel, higuérón, entre otros.
- **Flora:** Platanillo, bijao, helechos, cadillos, bromelias, heliconias, camachos, orquídeas, palma, entre otros. Adheridos al suelo: los líquenes, zetas, hongos, piñas, musgos y plantas herbáceas, medicinales muchas de ellas.
- **Fauna:** En el sector de Naranjal conviven en perfecta armonía los ecosistemas acuáticos y terrestres. Sus variados habitats albergan

distintas especies en los ríos, esteros, manglar, zona intermareal y bosque semideciduo como el cangrejo rojo y el camarón. Entre los que cabe mencionar:

**Foto 3.1**  
**Cangrejo Rojo**



**Fuente:** Carlos Mora, tomada en el manglar.

**Mamíferos:** Danta, guanta, venado de cola blanca, venado colorado, oso de anteojos, mico, mono araña, mono chorongó, mono ardilla, guatusa, saino de collar, perro de agua, jaguar, ocelote y jaguarundi.

**Reptiles:** Taparrabo, tortuga terrestre, tortuga orejas rojas, caimán de anteojos, cocodrilo narigudo, mata caballo, pitón.

**Aves:** Gallinas, papagayo de guayaquil, guacamayo azuliamarillo, amazonas alinaranja, amazonas coroniamarilla, caracara crestado, perico aliamarillo, perico alicobalto, anade cariblanco.

### 3.2 Antecedentes Históricos

La historia narra que hace casi diez siglos quizás mas; Naranjal en aquel entonces al igual que hoy era un centro comercial y una troncal cultural que amalgamaba tradiciones, costumbres de diferentes pueblos y dinastías de la sierra con los de la costa ecuatoriana en el transcurrir de los tiempos, todo esto se debió básicamente a la privilegiada situación geográfica de esta área, que acerca a la cordillera andina a una de las zonas costeras de mayor riqueza marina, como lo es el golfo de Guayaquil que con sus canales se constituía en el puerto natural que daba abrigo y bienvenida a cuanto barco extranjero apareciera en el horizonte de estas costas.

De esta manera la historia de Naranjal comienza haciendo referencia a los Pucaráes, indígenas autóctonos que habitaban la zona donde hoy se asientan los castillos de paredones, en la trascendencia histórica les toco el turno posterior a los Molleturos que estuvieron en Naranjal siglos antes que los Incas, y estos ya comercializaban con lo Punáes y Huancavilcas de la costa.

Posteriormente estos pueblos fueron conquistados por los Cañaris y estos a su vez por los Incas quienes además de comercializar con los naranjaleños productos del mar y de su agro escogieron como campo estratégico primario a esta zona para las operaciones militares de la conquista del reino de Quito y luego para sostener su hegemonía.

Los Molleturos que ocupaban un terreno que iba desde el nudo de Tío Cajas a 4000 msnm. hasta el mismo golfo de Guayaquil se convertiría en una de las culturas más antiguas en ocupar lo que hoy es terreno de Naranjal.

Los registros históricos fueron dados gracias a las descripciones hechas en 1741 por Don Dionisio de Alcedo y Herrera entonces presidente de la Real Audiencia de Quito en un documento enviado al rey de España, donde describe al naranjaleño como un tipo hábil, creativo para la investigación, una persona lista para el comercio y la gestión. Hombres de gran espíritu de trabajo los molleturos constituyeron una comunidad que vivía bajo el sistema de propiedad común pero con prescindencia de propiedad individual; esto hace comprender el porque ellos no tuvieron dificultades de orden social, pero después vino la invasión de los Incas, transformando radicalmente las pacíficas políticas sociales, pues se impuso una coexistencia socialista y no comunitaria como hasta entonces.

Bien se comprende que su nombre se deriva de naranja que fue denominado así con mucha posteridad, en la época en que los primeros españoles colonizaron estas tierras e hicieron grandes sembríos de la fruta, que era de gran tamaño y de excelente calidad hasta principios del siglo XX, en que fue desapareciendo poco a poco por las enfermedades de las plantaciones para

dar paso a los magnos sembríos de cacao, que tomo gran auge para la exportación.

En cuanto a lo autóctono de su nombre por parte de los aborígenes, esta zona era denominada Molleturucu que significa cueva, bajo, hondo, o sea "en los bajos de Molleturu", pues la cédula real otorgada por el emperador Carlos V, a favor de la comunidad libre de Molleturu, dándoles el dominio de estas tierras para evitar las invasiones de los Cañaris, así como de los mismos españoles.

### **La conquista**

A raíz de la conquista española Naranjal llegó a pertenecer al Virreinato de Lima. Luego en 1563 con la creación de la cédula Real de Quito, pasa a pertenecer a la Real Audiencia de Quito. Después en 1786 este pertenece al obispado de Cuenca anexado a Sayausi, y toma el nombre de San José de Naranjal. Y por último en la época republicana, a raíz de la fecha de independencia esto es el 15 de Octubre de 1820, se anexa a la provincia independiente de Guayaquil que luego se transformaría en la provincia del Guayas.

Desde principios del siglo XVI comienza la etapa de las grandes hazañas del espíritu español en tierras de América, hombres ambiciosos ávidos de gloria y riquezas, pero con escasa cultura, provenientes de una España renacentista y con un arrogante Carlos Quinto como su emperador. Los primeros españoles en llegar al golfo de Guayaquil lo hicieron cuando un grupo de navegantes que se dirigían a las costas de Manabí sufrieron desperfectos en su timón o en su instrumental de orientación, lo que les obligo a navegar a la deriva hasta adentrarse en el golfo hasta tomar el muelle en el legendario puerto de naranjaleño de Bola.

Una vez en tierras de los Molleturos, los españoles al admirar las fecundas bellezas de estas generosas tierras decidieron quedarse indefinidamente, este cambio de mestizaje cultural se realiza aproximadamente el 19 de Marzo día de San José, pero no sin antes establecer una feroz resistencia por parte de los habitantes defensores los que al final fueron sometidos por las extraordinarias armas y estrategias de los generales ibéricos.

Cuando toda esta estirpe guerrera e indomable de los Molleturos, con el tiempo y el mutuo respeto hizo que estos terminen en Naranjal compartiendo con los dominantes blancos pacíficamente, transformando la repulsión indígena en hospitalidad y la furia española en sometimiento masivo. Al

momento en que el abuso sangriento de los conquistadores se presento; la comunidad Molleturo reacciono determinadamente y por ello Naranjal se sumo a la lucha en la celebre revolucion de las Alcabalas de 1531.

### **En Cone y en Tarqui**

No se piense que solo en las alcabalas el espíritu indómito del naranjaleño ha aparecido en la conmoción revolucionaria americana; pues cuando la ciudad de Guayaquil irrumpió con su epopeica transformación en 1820 buscando el camino de su autonomía y fue así que el 15 de Octubre se levantaron con hidalguía, para convocación profunda de libertad, poner fin al dominio ibérico definitivamente y con este propósito se unieron a los ejércitos de Sucre como parte protagónica de los sucesos de la Guerra de la Independencia en Cone y en Tarqui.

Así las primeras escaramuzas previas a estas dos guerras, las libraron voluntarios naranjaleños que junto a los de Taura derrotaron a un batallón realista en las inmediaciones del sitio denominado: La Ensenada, la misma que fue repetida en el Portete de Tarqui contra los ejércitos peruanos para frenar la fenolía del general peruano Lamar.

### **Independencia de Naranjal Octubre 15 de 1820**

En la historia de todos los pueblos civilizados hay fechas memorables que recuerdan acontecimientos importantes que influyen en la existencia y evolución de los mismos. Es así como Naranjal en su trayectoria histórica tiene fechas memorables como la del 15 de Octubre de 1820. Pues si se considera que esta zona estaba bajo jurisdicción de Cuenca, tiene mayor relieve el hecho de haberse adherido inmediatamente al Estado Libre de Guayaquil tan pronto como se supo de su independencia.

Al conocer del movimiento libertario del 9 de Octubre, cuyo emisario pasaba por naranjal en tránsito por Cuenca, enviado por la junta para informar a los patriotas de esa ciudad la proclamación de Guayaquil como estado independiente, los naranjaleños más notables, entre los que figuraban don José María Andrade, Jerónimo Santacruz, Salvador Robledo, José Antonio Maure, Tomás Ordóñez, Manuel Alcívar, Rafael Unda, Juan Alvear, estos ilustres se reunieron en la casa parroquia, pues contaban con la benévola aceptación del párroco cuencano, Rvdo. Manuel Bernardo Enderica, el día 14 de Octubre para decidir sobre la proclamación de adhesión a Guayaquil, se aprovecha de la misa solemne del día 15, en honor a Sta. Teresa de Jesús, patrona de España, para convocar a los pobladores en la plaza, frente a la iglesia y se preveía una patriótica locución del señor Santacruz, se da lectura

al acta de la independencia por la cual se declara la adhesión de Naranjal a la causa de la libertad proclamada en Guayaquil; se toma un juramento solemne a todos los presentes, prometen su lealtad y sus bienes a la noble gesta y con inusitadas muestras de alegría, el pueblo celebra tan fausto acontecimiento. Este fue el pronunciamiento unánime del pueblo de Naranjal a la causa de la independencia, que constituyo el primer eslabón en la larga cadena de hechos que posteriormente se realizarían.

De inmediato la junta designo al Sr. Jerónimo Santacruz como su delegado especial, partió de prisa a Guayaquil para informar a la junta suprema y depositar en manos de su presidente el acta de adhesión. El pueblo se organizo con armas y medios propios en una columna de voluntarios denominada guardia de la libertad, cuya misión principal era la de vigilar el camino de Cuenca y tener informado al gobierno de Guayaquil. Esta misma columna engrosada con mayores elementos, unida a las de Taura y Yaguachi tuvo su primer baño de sangre en Chone, donde derrotaron a las avanzadas tropas españolas enviadas por Aymerich desde Alausí.

El delegado Sr. Santacruz formo parte de la representación de Naranjal para la sanción del reglamento del Gobierno, que fue como la primera constitución del Estado Libre de Guayaquil, realizada el 8 de Noviembre de 1820.

### **Revolución Alfarista**

La revolución liberal que puso las bases a la estructura Republicana la misma que define y sustenta a la Patria ecuatoriana tuvo también su contingente naranjaleño cuando en 1895 el jefe supremo paso por Naranjal para someter en Cuenca al conservador General de la Vega, creando nuevos héroes para mas honra del país. Así de celebres por sus hazañas fue la columna liberalista guerrillera denominada Hijos de la Muerte integrada por liberales naranjaleños de hondo sentir patriótico.

Quando el grito ecuatoriano se hizo estentóreo ante la traición del Perú en 1941, Naranjal se puso en pie y 2000 de sus hijos integraron dos batallones de voluntarios. Hombres valerosos y listos para salir al campo de la batalla, dispuestos a ofrendar sus vidas para parar el arrogante avance del vecino del sur.

### **Cantonización 7 de Noviembre de 1960**

En 1.958 concurre al congreso una delegación de representantes del comité pro cantonización de Naranjal, precedida por los señores Segundo Rodríguez Maldonado, Juan Pástor Hidrovo e Hipólito González Vásquez, respaldados por una numerosa y selecta comitiva de naranjaleños, portando una solicitud

de cantonización que apoyada con todos los requisitos de ley y por una recomendación favorable de M. I. Concejo Provincial del Guayas dio lugar a la primera iniciativa concreta la cual no obtuvo la atención que se merecía, debido, en gran parte, a la oposición de Municipio de Guayaquil, a la influencia de los representantes de Cañar y a la franca oposición del vicepresidente de la república, Sr. Francisco Illingworth.

Con posteridad a la primera negativa de parte del congreso, se hizo una expresa invitación a los señores senadores y diputados por el Guayas, en atención a ella, visitaron la población los señores: Dr. Nicolás Castro Benítez, Dr. Carlos Puig Villazar, Crnl. Alberto Pareja, Eduardo Puig Arosemena, Pedro Saad, Asaad Bucaram y Eduardo Kingman. Estos caballeros decidieron apoyar irrestrictamente el justo anhelo de este pueblo en la siguiente reunión del congreso en el senado pasó favorablemente el decreto de cantonización pero entre los diputados se halló con la barrera insalvable de los opositores del año anterior.

En ese momento histórico de la desigual lucha del pueblo contra la muralla de intereses creados y políticos de numerosos organismos, no es posible dejar en silencio la actitud de un hombre, que sin tener el menor vínculo con

este pueblo, puso todo su corazón y toda su experiencia de jurista para sacar triunfante, cuando todo parecía perdido, la tesis naranjaleña, en la memorable noche del 7 de Noviembre de 1960, se refiere al Dr. Gonzalo Pesantez Lafebre, diputado por Pichincha de aquel año.

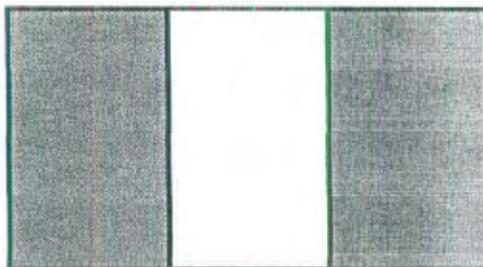
En 1960 se insistiría por tercera ocasión, todos los artificios de los opositores fueron desvanecidos con la lógica de la razón, los números y los subterfugios de la mala ley con motivo de la exclusión de la parroquia Balao fueron superados serenamente y de conformidad con el dictamen del ministerio de Gobierno y municipalidades sin embargo, el poder legislativo iba postergando su pronunciamiento y se acercaba al término de sus labores en Noviembre, en Naranjal había una efervescente actitud de decisión los máximos dirigentes y representantes del comité ante el parlamento, fueron infatigables en sus gestiones.

Para el 15 de Octubre, aniversario de la independencia de Naranjal, que entre otros números culminó con una sesión solemne del comité pro cantonización, desde los balcones de su local social, nos dio la oportunidad las proféticas palabras de Hipólito González: "... si es necesario que dé mi vida por la cantonización de Naranjal, estoy listo para ofrendarla..." Dios, en sus

designios, permitió que, efectivamente, así se rubricara la lucha de cantonización de Naranjal. El 7 de Noviembre, el Sr. Hipólito González tomó el vuelo que tramonta los Andes para reunirse con un numeroso grupo de naranjaleños que lo esperaban en la capital, después del medio día el avión se estrelló en el monte Atacazo, cercano a Quito, esa misma noche el congreso clausuraba sus sesiones y el proyecto de cantonización iba a quedar postergado nuevamente.

El Dr. Gonzalo Pesantez Lafebre, de quién ya se hizo referencia anteriormente pidió la palabra y dejó en suspenso a la sala, esa voz pedía justicia para Naranjal, el congreso en pleno aprobó por unanimidad el proyecto y pasó Naranjal a iniciar una nueva etapa de su vida

**Figura 3.3**  
**La Bandera**



**FUENTE:** Municipio de Naranjal, 2007

La bandera de Naranjal según oficio del año de 1963, esta confeccionada de la siguiente manera:

Tiene una figura rectangular dividida en tres partes iguales conformadas con franjas de colores distintos; de izquierda a derecha, encontramos la franja verde, ésta representa la riqueza agrícola y la exuberante vegetación natural del cantón Naranjal; el color blanco simboliza la paz, pureza y la bondad de este hospitalario cantón; en el centro de la misma se haya ubicado el escudo oficial del cantón, figurando todos y cada uno de sus méritos de sus datos y de sus trascendentales significados políticos, finalmente en la tercera franja roja, se encuentra el simbolismo histórico político, la sangre derramada por el primer héroe Naranjaleño, en aras de la emancipación política cantonal.

designios, permitió que, efectivamente, así se rubricara la lucha de cantonización de Naranjal. El 7 de Noviembre, el Sr. Hipólito González tomó el vuelo que tramonta los Andes para reunirse con un numeroso grupo de naranjaleños que lo esperaban en la capital, después del medio día el avión se estrelló en el monte Atacazo, cercano a Quito, esa misma noche el congreso clausuraba sus sesiones y el proyecto de cantonización iba a quedar postergado nuevamente.

El Dr. Gonzalo Pesantez Lafebre, de quién ya se hizo referencia anteriormente pidió la palabra y dejó en suspenso a la sala, esa voz pedía justicia para Naranjal, el congreso en pleno aprobó por unanimidad el proyecto y pasó Naranjal a iniciar una nueva etapa de su vida

**Figura 3.4**  
**El Escudo Cívico**



**FUENTE:** Municipio de Naranjal, 2007

A continuación se detalla el significado de todos y cada uno de los objetos dibujados:

**Gorro frívido:** La patria por quien todos los pueblos del Ecuador tendrán que luchar para lograr su engrandecimiento.

**Primer cuartel:** La balanza; representa la justicia anhelada y practicada por los Naranjaleños que quieren hacer del cantón un pueblo gran ejemplo del Ecuador.

**La pluma y el Libro:** Representa el saber, es un pueblo que creé seriamente que su porvenir esta en la juventud, hombres del mañana y hay que hacerle beber el agua de la sabiduría

**La Antorcha:** Significa la libertad hoy más que nunca deseada.

Segundo Cuartel: Cinco Estrellas; significan o representan las cinco parroquias, un sol naciente que simboliza el surgimiento de Naranjal a la vida autónoma y al mar que baña sus costas.

Tercer cuartel: Un racimo de banano, mazorca de cacao, arroz, algodón y naranjas; esto es lo que genera el cantón en cuanto a producción agrícola.

La Rama del Laurel: Representa la paz de la que es su exponente Naranjal

La Rama De Olivo: Representa los triunfos logrados.

Cintas: En la parte superior el nombre del Cantón, en la inferior la fecha en que Naranjal fue elevado a esa categoría y el lema "primero la patria".

### **3.3 Aspectos Socioculturales**

El origen y costumbres de los primeros naranjaleños fueron marítimos, probablemente de las tribus de los tumbesinos o punáes, con la invasión incásica vino el primer mestizaje, y éste, a su vez, con los españoles.

La agricultura y comercio son las dos actividades económicamente hablando más sobresalientes de la zona, sin dejar atrás las labores de los comerciantes informales que promueven la economía en la zona urbana, urbano marginal y periferias de la urbe.

La comunidad Shuar se ubicó en el sector de la parroquia de Roldós localizada en las estibaciones occidentales de la cordillera de Molleturo perteneciente al ramal occidental de la cordillera de Los Andes. En 1830, los gobiernos de turno declararon estas zonas como reservaciones indígenas jibaras mediante escritura política, sin embargo el portador de este documento fue encargado por ciertos ciudadanos civiles despojando de gran parte de este territorio a la comuna, invadiendo de esta forma una propiedad ancestral.

En 1950, muchas familias fueron desalojadas por terratenientes, en las comunas de Bucal convirtiendo en sus esclavos a estas familias Shuar específicamente a los Tiwi y Shirap, otras quedaron en calidad de minifundistas.

Consta de una diversidad de animales exóticos, lugar reconocido por sus famosas aguas termales y su alto poder curativo. Poseen la cultura indígena que representa sus costumbres con rituales a su dios, se encuentra a dos horas y media en vehiculo desde Naranjal, el centro shuar tiene una temperatura templada, una de la comidas de esta comunidad es el cuy, la chicha, ayampaco.

Es necesario considerar que algunas de las riquezas culturales más importantes de cada pueblo residen en sus tradiciones, expresadas en los aspectos múltiples de su folklore. Estas tradiciones, manifestación misma del alma colectiva, no pertenecen al pasado sino que son dignas, en el mejor de los casos, de convertirse en objeto de fiestas tales como las peleas de gallo, rodeos montubios, manifestaciones artísticas y la danza del palanqueo, baile típico Naranjaleño que usa un embono de la palanca de tumbar el fruto de la planta de cacao, como instrumento musical de sonido y percusión.

Según la cámara provincial de turismo del guayas en su "Guía cultural y artesanal de la provincia del Guayas" el rodeo montubio es celebrado cada 12 de Octubre Día de la Raza es uno de los eventos populares que aun se mantiene y concentra a miles de personas en un rustico escenario de madera y caña. Participan dos actores: hombre y caballo, el jinete monta para dominar al animal, el cual hace lo imposible por evitarlo dando brincos y patadas. El ambiente es de gran camaradería y gana el más fuerte, no faltara quien luzca su pistola para lograr notoriedad.

En este tipo de eventos, la mujer tiene una activa participación no solo se la ve en las graderías mostrando su belleza física, aplaudiendo la habilidad de algún jinete o la ocurrencia que puedan hacer los payasos, sino en medio del

escenario: domando caballos. También este tipo de eventos son realizados en fechas de importancia histórica como la independencia y la cantonización donde los naranjaleños disfrutan de esta manifestación cultural.

Las peleas de gallos, mas allá de constituir espectáculos violentos, se presentan como una expresión de la cultura de numerosas comunidades y familias, quienes a través de ese acontecimiento promueven su espíritu de lucha y superación en la región. Estas lidias de gallos son comunes en la ciudad, existen 4 galleras, éstas se realizan usualmente durante los fines de semana así también en fechas conmemorables, empezando desde la mañana y terminando de acuerdo al número de competidores.

Para que los gallos puedan competir es necesario que cumplan requisitos como tener el mismo peso y estatura. Dentro de los cuidados que debe tener el gallero para conocer si este posee cualidades para la lid está el corretearlo 5 metros durante 20 minutos a la semana, de tal manera podrá observar su agilidad y destrezas.



Antes de concertarse una pelea de gallo, estos son pesados previamente a fin de determinar su categoría y que pueda competir con otro similar. Este acto es supervisado por el juez de la pelea.

En un área de 1.366 hectáreas, ubicada entre los ríos San Pablo y Balao en la provincia del Guayas, se encuentra la reserva ecológica de manglares churute, declarado patrimonio natural, en donde pobladores desarrollan actividades en la captura del cangrejo y moluscos como mejillones, ostiones, conchas y camarones.

Las artes y métodos de pesca utilizados para extraer estos recursos son netamente artesanales entre las que se tiene ganchos en la extracción de cangrejo, guantes, palos, sacos y piolas. Para lo cual deben atravesar considerables distancias de muros de camaroneras, pues estas se han ubicado entre ellos y el manglar.

Los encargados de esta faena realizan un proceso que demanda conocimiento y técnica que se realiza de la siguiente manera: se internan en el manglar para la obtención de crustáceos muy por la mañana cuando la marea a descendido se da paso a la búsqueda de terreno húmedo

conformando pequeños charcos y con la ayuda de los utensilios ya nombrados empieza la inspección para encontrar la mayor concentración del cangrejo. Sin mucho esfuerzo para atrapar este animal, solo dependerá de su buen estado físico, consistencia, perseverancia hasta obtener el mejor de los resultados, antes del medio día retornan ennegrecidos completamente por el lodo con un saco lleno de éstos, es este el momento en el que se comienza una nueva faena donde cada una de estas personas se sientan en el lodo entre dos estacas colocando una piola y amarrando doce cangrejos, es lo que comúnmente se vende como un atado, generalmente cada cangrejero (persona que atrapa estos crustáceos) captura mínimo el equivalente a una plancha (cuatro atados). Factor importante para la sostenibilidad de la producción de este animal es respetar los periodos de veda, que están comprendidos en el mes de febrero y septiembre de cada año.

La comunidad de naranjal celebra su independencia el 15 de Octubre, para conmemorar esta fecha tan importante se realizan desfiles, elección de la reina, comparsas, ferias agrícolas, artesanales, gastronómicas en las cuales la participación de entidades públicas y privadas es notoria con el fin de contribuir con la distracción y la trascendencia de la cultura naranjaleña.

Se tiene por costumbre celebrar el 7 de Noviembre la cantonización, se resaltan las actividades del hombre como las manualidades, artes plásticas, creatividad, exposiciones de periódicos, revistas informativas y murales, esto conllevó a designar al 5 del mismo mes como el día del artesano. La parada militar precedida por el alto mando, rango medio y por las tropas del ejército nacional son el preámbulo de la sesión solemne dirigida por el municipio local donde se informa mediante un quórum la situación actual del cantón, las obras realizadas y el plan de trabajo para el siguiente año; además se da un reconocimiento al desempeño de los mejores empleados, a las instituciones del sector privado y público se les destina el 6 de Noviembre como el día de las instituciones.

Las festividades religiosas son un ítem en casi todos los cantones del Guayas, sin ser Naranjal la excepción, los moradores demuestran su devoción con acciones tales como procesiones, misas, romerías, ferias populares religiosas, rindiendo homenaje a santos y vírgenes que marcaron en épocas pasadas hechos relevantes para el pueblo, entre los que cabe mencionar San José de Naranjal que es el patrono de los naranjaleños, esto se debió a que en la época de los españoles se determinaba un santo patrono a los pueblos por ellos fundados o conquistados, hecho que se celebra el 29 de marzo de cada año; San Jacinto aunque es el patrono de Yaguachi también se lo conmemora

el 15 de agosto en el cantón de Naranjal por la existencia del barrio San Jacinto donde hay muchos devotos de este; acontecimiento igual ocurre con la virgen del Cisne que es muy conocida a nivel nacional teniendo su celebración principal entre los días 5 y 12 de septiembre en la ciudad de Loja, los cometidos a recordar esta fecha son los habitantes de la parroquia virgen del Cisne y el barrio Encalada Mora; sin dejar atrás las devociones a la virgen del Carmen entre el 15 y 16 de julio, virgen de la Nube el 31 de diciembre y 31 de enero, San Miguel del Arcángel el 28 y 29 de septiembre, El Pase del Niño y Jesús del Gran Poder.

Como lugares históricos se destaca la casa de Don Homero Castro Zurita, creador del Clon de cacao mundialmente conocido como CCN 51, que significa Cacao Castro Naranjal de 1951, en honor a esto se construyó la escultura al agricultor, otras obras como el Arco al poeta en decoro al creador del himno al cantón Naranjal, el Arco de entrada al legendario Camino del Inca, monumento histórico que al entrelazar la sierra con la costa desde inmemorables tiempos, se convierte en el primer patrimonio que rescata la identidad nacional, el arco conmemorativo del paso del Libertador a su único encuentro con San Martín en el puerto Principal, así también como la casa donde pernoctó Simón Bolívar hace casi 200 años



Las manualidades y artesanías representan la enseñanza como una tradición familiar de cómo elaborar monturas y riendas para cabalgatas de cuero; barcos antiguos de madera contruidos a escala, aerodelismo a escala de aviones, trabajos decorativos hechos en Bambú, tejidos en paja, chalos en bejuco de montaña; tejidos de indumentaria como las hamacas realizadas por los pescadores del recinto El Salvador, redes y atarrayas para faenas de pesca en los manglares. Por ultimo, la presencia libanesa en la sociedad naranjaleña influyó en la arquitectura de sus clásicos acabados árabes de sus ventanales en arco.

### **3.4 Actividades Económicas**

La Población Económicamente Activa (PEA) del cantón Naranjal está compuesta por los principales tipos de ocupación que sus pobladores realizan, en períodos fijos como las ventas, servicios públicos o el comercio, o variables como la construcción o la agricultura. El análisis de estos períodos de ocupación laboral se apoya en las estadísticas llevadas a cabo por diferentes instituciones gubernamentales como el Instituto Nacional de Estadísticas y Censos (Inec) en los gobiernos sectoriales, las que permiten demostrar realidades del cantón.

Con base en esa información, se puede determinar que la labor que desempeña una gran parte de la población de Naranjal es la agricultura, enclavado en un sector apropiado y fértil para el cultivo de productos agrícolas tropicales, este cantón ofrece plazas de trabajo estables o temporales, dependiendo del ciclo de siembra y cultivo de cada producto para sus habitantes e incluso para campesinos, agricultores que viven en poblaciones aledañas que viajan algunos meses a trabajar en el agro naranjaleño, sobre todo en la zafra de la caña de azúcar.

**Tabla 3.1**  
**Población económicamente activa, según grupos principales de ocupación**

<b>Grupos principales de ocupación</b>		
Total de pax PEA de Naranjal	20.094	
Empleados de oficina	415	2.06%
Trabajadores de los servicios y vendedores	2.092	10.41%
Agricultores y trabajadores calificados	4.388	21.83%
Otros (Trabajadores no calificados, FFAA, Artesanos, etc.)	13.199	65.70%

**Fuente:** VI censo de población y V de vivienda Prov. del Guayas. Inec, 2001

**Elaboración:** Tesistas

La agricultura posee el primer lugar en las ocupaciones formales que realizan los pobladores de Naranjal, con un porcentaje cercano al 22%, esta cifra ha ido decayendo notoriamente en los últimos años debido a la migración interna y externa; sin embargo, aún es la actividad que caracteriza a este cantón la cual genera ingresos para el mantenimiento del mismo, tanto por los cultivos que son comercializados a nivel nacional como por el jornal de los campesinos que viven en Naranjal y que lo invierten en servicios e infraestructura local.

La actividad agrícola representa la producción, independientemente de los factores que necesita la misma, de una amplia gama de productos que permiten a la economía sostenerse y consecuentemente generar recursos vitales para el sustento de la población del cantón. Además, el capital agropecuario aporta al desarrollo de la provincia del Guayas contribuyendo a incrementar el PIB del país.

**Tabla 3.2**  
**Población económicamente activa según la actividad económica**

<b>Rama de actividad económica</b>		
Total de pax PEA de Naranjal	20.094	
Agricultura, ganadería, caza y silvicultura	11.043	54.95%
Pesca	1.053	5.29%
Comercio al por mayor y menor; reparación de vehículos	2.444	12.16%
Hoteles y restaurantes	315	1.56%
Otros (minas, manufactureras, transporte, enseñanza, etc.)	5.239	26.04%

**Fuente:** VI censo de población y V de vivienda Prov. del Guayas. Inec, 2001

**Elaboración:** Tesistas

A pesar que la actividad agrícola prevalece en el cantón, existen otras actividades que dan flujo económico. El comercio, ubicado en el tercer lugar de la tabla anterior, promueve más el consumo y atrae a la demanda para aumentar la circulación de dinero y proporcionar mayores ventajas al sector productivo del cantón; la compra venta está basada en la oferta de diversos productos y servicios, connotando en la rotación de inventarios físicos de los productos, calidad del servicio que proporciona la demanda.

También existe el segmento que reúne a los trabajadores de servicios, que son los pobladores que laboran en los distintos servicios públicos, sanitarios, municipales y privados, estos últimos, encargados de que la actividad comercial permita controlar y cuantificar la oferta del cantón con relación a la agricultura y la ganadería. Los trabajadores de servicios públicos o privados, los empleados de oficinas (bancos, secretarías, fiscalías) fluctúan entre los 10.6% y 2.06%, respectivamente. Nota: Los datos estadísticos expuestos en este documento pertenecen al VI censo de población y V de vivienda del 2001 de la provincia del Guayas, auspiciados por el Inec y facilitados para el análisis del mismo.

Hace algunos años atrás, la pesca artesanal, la hotelería y la restauración de infraestructuras también han incrementado su trabajo en el cantón, denotando visibles mejoras en las obras que lo componen. Aquí juega un rol muy importante la visión de varios empresarios de estas áreas, que decidieron invertir su capital en el desarrollo de Naranjal para el bienestar de propios y extraños. Con este progreso, la población se ha incentivado a desarrollar nuevas actividades comerciales y lucrativas que, sin lugar a dudas, permiten masificar la inversión y crear empresas e industrias con mayor potencial para abarcar el mercado.

Las nuevas fuentes de trabajo son bienvenidas en este cantón, donde existe territorio fértil y abundancia de oportunidades para un mejor desenvolvimiento de la economía. Sin embargo, los actores locales también hacen uso de su poder para ordenar la circulación del capital. Estos actores, como el municipio local, empresarios privados, grupos familiares y agrupaciones comunitarias, son el motor principal en la producción de todas las actividades, coordinan políticas para una organización, buena estructura de planes y proyectos para el desarrollo de Naranjal.

El crecimiento de las actividades mencionadas anteriormente ha contribuido en los 10 últimos años a la creación de plazas de trabajo para los habitantes, lo cual ha frenado parcialmente la migración al extranjero o a ciudades más pobladas del país para buscar mejores oportunidades. El desarrollo de la agricultura, por ejemplo, proporciona productos de consumo masivo altamente apetecidos que compiten en los mercados nacionales; su producción y distribución permiten incrementar el poder de adquisición de los habitantes, los cuales pueden permitirse lujos, pagan impuestos y hacen mejoras en la infraestructura del cantón; es decir, existe una circulación adecuada del capital.

Sin embargo, dicho índice no se ha manifestado en su totalidad. La razón de este fenómeno es desconocida, pero podría deberse al reparto no equitativo de la riqueza que prevalece no sólo en Naranjal sino en todo el país, es decir, un reducido grupo de habitantes mantienen la mayor parte del capital mientras el resto se debate entre la clase media y la pobreza. Sobre este tema debate el catedrático de la facultad de Economía de la Universidad Laica de Guayaquil, Ab. Otto Cevallos Mielles, para quien las zonas rurales del Ecuador son aún más susceptibles a este balance injusto, como lo califica. "Los grandes hacendados son como los antiguos señores feudales: tienen jornaleros mal pagados que trabajan el campo en condiciones negativas, con la diferencia de que no los esclaviza", señala Cevallos, "pero eso acarrea que el sector primario de la economía vaya desapareciendo paulatinamente. La producción agrícola se desvanece porque las personas ya no quieren laborar en ella, y eso explica el fenómeno migratorio de miles de campesinos a grandes ciudades o España".



LECTUR - BIBLIOTECA

**Tabla 3.3**  
**Población económicamente activa según área y categoría de ocupación**

<b>Área y categoría de ocupación</b>		
Total pax PEA de Naranjal	20.094	
Patrono o socio activo	1.684	8.20%
Cuenta propia	5.923	29.49%
Del municipio o consejo prov.	177	0.88%
Del estado	409	2.03%
Del sector privado	9.315	46.35%
Trabajador familiar sin remuneración	755	3.75%
Se ignora	1760	8.75%
Trabajador nuevo	71	0.35%

**Fuente:** VI censo de población y V de vivienda Prov. Del Guayas. Inec 2001.

**Elaboración:** Tesistas

Los elementos que la economía maneja dentro de su contexto son los nombrados en párrafos anteriores: gobierno local, empresas privadas, comunidad, entre otros. Estos constituyen la base generadora de producción del territorio de Naranjal, la cual que trae beneficios para sus propietarios. El VI censo de población y V de vivienda del 2001, del Inec, revela que la mayor parte de las unidades de producción agropecuarias pertenecen a grandes grupos de empresas privadas con un 46.35%, seguido de personas naturales que administran sus propias parcelas en un 29.49%. Estos dos grupos

mencionados se diferencian por las riquezas y el destino final de su producción; es así como la empresa privada estructura sus entregas a diferentes destinos locales e internacionales, mientras que las personas que mantienen sus tierras por cuenta propia se ven obligadas a consumir su producción por no contar con un terreno amplio de explotación agrícola o simplemente por no tener las facilidades de cultivo y transporte con las que cuentan las grandes haciendas para su venta en mercados locales. Sin embargo, existen otros tipos de propietarios del suelo del cantón que aún se encuentran en estudio.

En resumen, la economía del cantón Naranjal no es muy compleja puesto que se denotan las limitaciones propias de los sectores rurales y agrícolas ecuatorianos en cuanto a servicios públicos, ordenanzas, tecnología, infraestructura, etc., pero se mantiene un balance establecido décadas atrás. Los elementos que afectan la principal fuente de sustento de Naranjal – como son las condiciones de la tierra, inundaciones, sequías, falta de abonos, carencia de maquinaria, son constantes y sus altibajos arrojan resultados no satisfactorios para los habitantes. Sin embargo, existen ciclos de movimiento de dinero circulante, por medio de créditos, depósitos y ahorros, que se apoyan en los períodos de bonanza agrícola como plataforma de los ingresos, egresos y rentabilidad para la estabilidad económica del cantón.

**Tabla 3.4**  
**Distribución de la Población Económicamente Activa, según parroquias**

<b>Total pax PEA de Naranjal</b>	<b>20,094</b>	<b>Ocupados</b>	<b>Desocupados</b>
<b>Naranjal</b>	7530	7,359	171
<b>Periferias</b>	3,649	3,598	51
<b>Parroquias Rurales :</b>	8,915	8,792	123
Jesús Maria	1,964	1,939	25
San Carlos	1,985	1,941	44
Santa Rosa de Flandes	1,474	1,463	11
Taura	3,492	3,449	43

**Fuente:** VI censo de población y V de vivienda Prov. del Guayas. Inec, 2001

**Elaboración:** Tesistas

El cuadro anterior del VI censo de población y V de vivienda 2001 del Inec demuestra la hipótesis que se expuso acerca de la economía balanceada de Naranjal y de la mayoría de sectores rurales de la costa ecuatoriana, al menos con respecto al número de habitantes que trabajan y desocupados. Por vivir en un área netamente agrícola, los habitantes de este sector ven

reducidas sus plazas de trabajo a la siembra y cultivo de terrenos familiares o probar suerte en ciudades más grandes con trabajos mal remunerados.

También afirmamos el análisis sobre la economía, puesto que observamos que la mayor parte de trabajadores dedicados a la agricultura y ganadería son de las zonas rurales y periferia de la cabecera cantonal. Esto quiere decir que la parte central que lo es naranjal se dedica a el sector terciario o de servicios, mientras que el sector primario o agricultura, y el sector secundario como las industrias las encontramos a lo largo del territorio del cantón en estudio, éstas son: haciendas bananeras, cacaoteras y piladoras.

Por otra parte, todo el sector primario que en si lo conforman la agricultura y la ganadería en sus principales porcentajes como actividad primordial en naranjal son controlados por productos agrícola y animales para el consumo de la comunidad y eje al que pertenece. Productos como los mostrados en la tabla: Principales cultivos permanentes de la provincia del Guayas; encontramos productos de consumo fundamental en los hogares de la mayoría de cantones que posee la provincia del Guayas.

**Tabla 3.5**  
**Resumen por tamaño de hectáreas, según principales características**

<b>Total Guayas</b>	<b>1.315.023</b>	
Cultivos permanentes	209.663	15,94%
Cultivos transitorios	244.320	18,57%
Otros*	861.040	65,49%

*\*Conformado por: Descanso, pastos cultivados, páramos, montes y bosques, etc.*

**Fuente:** III Censo nacional Agropecuario, Inec 2001.

**Elaboración:** Tesistas

Arriba, en el cuadro presentado y tomado los datos del Inec, muestran los datos de los territorios denominados según su geografía, producción y fertilidad para diferentes uso en la agricultura o ganadería respectivamente. En denominaciones que el Inec ha utilizado para este censo, los detalla y clasifica con rigurosidad y tener números concretos para futuros planes de desarrollo agropecuario y ganadero en la zona.

**Tabla 3.6**  
**Principales cultivos permanentes (Guayas)**

<b>Total cultivos perennes</b>	209.663	Hectáreas	Porcentaje
Cacao		51.227	24,43%
Caña de azúcar		50.335	24%
Banano		44.646	21,29%
Mango		15.410	7,34%
Café		5.518	2,63%
Plátano		3.453	1,64%
Maracuyá		2.241	1,06%
Piña		1.944	0,92%
Palma africana		1.885	0,89%
Otros*		33.004	15,74%

*\*Conformado por: Descanso, pastos cultivados, páramos, montes y bosques, etc.*

**Fuente:** III Censo nacional Agropecuario, Inec 2001.

**Elaboración:** Tesisistas

El cacao, la caña de azúcar y el banano son las mayores producciones que a nivel provincial ayudan a mejorar los ingresos por parte de la agricultura. A través del último censo por Inec, muestran porcentajes que expresan en hectáreas de tierra en donde cultivan dichos productos y son utilizados para este fin agrícola que es la cosecha. Sin dejar de mencionar otros productos

que ayudan aprovechar la tierra fértil de la provincia del Guayas. En la mayor parte son: mango, café, plátano, maracuyá, piña, palma africana, entre otros. La producción de éstos se confrontan por supuesto entre los consumidores locales, regionales, nacionales y productos de primer rango según el cuadro estadístico llegan ser exportados a precios cómodos y privilegiados en el mercado internacional.

A pesar que existe mayor territorio fértil para la agricultura, no es propiamente utilizado por motivos de financiamiento para producir, es utilizado para otros fines como de estudio o simplemente es propiedad privada o pública sin ser utilizada. Estas razones privan a la provincia incrementar sus porcentajes en los productos de mayor producción. Cabe mencionar que dentro del rango otros\* lo conforman productos que no son propios del sector por el clima, la temperatura pero se lo siembra y se lo cosecha muchas veces para consumo propio como por ejemplo el tomate, zapallo, limón, naranja, entre otros que poseen una mínima participación en la tabla de productos de ciclo perenne a lo largo de la provincia.

Sin embargo, los datos y el análisis de estos productos encierran una variable muy importante en la economía como son los precios que es parte fundamental de la inflación y la sobre oferta o sobre demanda en mercados



locales como la competencia desleal por mucho producto cosechado o importando; o más bien por la alza del precio debido a la escasez del producto o del mantenimiento de las hectáreas producidas.

Problemas como la introducción de arroz peruano o colombiano a través de las fronteras son variables que destruyen el mercado local y se denota una desvalorización del producto nacional. O puede ser el caso de la escasez porque el producto lo compra más rápido la competencia que a su vez lo exporta la poca producción para consumo local.

Por el contrario, la economía no toma mucha importancia a la alimentación de los pobladores de la comunidad donde la tierra da resultados con las cosechas que se mantienen a lo largo del año. El dinero, la compra y venta de productos, bienes y servicios son las características que connotan los habitantes al tener flujo de efectivo para realizar cualquier tipo de transacción monetaria en ayuda de la sociedad comercial.

Cabe recalcar que existen productos transitorios o de ciclo corto que ayudan a aumentar la producción agrícola y ganadera del sector en análisis. La presentación de diferentes tablas que muestran datos agropecuarios son de

mayor importancia, razones y motivos ya explicados anteriormente, son los que sostienen la balanza de ingresos y egresos en el mercado mercantil a nivel nacional, además de pertenecer como política de estado para la elaboración de los presupuestos de los gobiernos de turnos en el país.

**Tabla 3.7**  
**Principales productos transitorios (Guayas)**

<b>Total cultivos transitorios</b>	<b>244.320</b>	Hectáreas	Porcentaje
Arroz		184.539	75,53%
Maíz duro seco		51.331	21%
Soya		1.394	0,57%
Tabaco		1.308	0,53%
Sandia		823	0,336%
Algodón		799	0,32%
Fréjol tierno		742	0,30%
Fréjol seco		669	0,27%
Higuerilla		600	0,245%
Otros*		2.115	0,86%

*\*Productos asociados y otros.*

**Fuente:** III Censo nacional Agropecuario, Inec 2001.

**Elaboración:** Tesistas

El análisis de la información mostrada, encierra la variedad de productos que la provincia domina bajo su territorio fértil. Dicha producción se clasifica por tipo, siembra, tamaño y después separada para el origen definitivo autorizada por el hacendado. Todo este proceso mantiene una relación económica muy estrecha, ya que la producción agropecuaria depende de insumos básicos para su respectiva cosecha de productos de ciclo largo o los transitorios.

En otras palabras, el generar dinero por medio de la compra y venta en la mayoría de los cantones de la provincia se da por la agricultura y ganadería sin dejar de mencionar la pesca. Estas cantidades de dinero son las ayudan e inyectan confianza en el empresario campesino a seguir laborando en el campo; sin duda los altos costos de materia prima, escasez de trabajadores, sistemas de riego y entre otros, se debaten en la totalidad de producción al terminar la cosecha.

Pero, la ganadería también tiene sus riesgos. Muchos emprendedores campesinos comunican insatisfacción por sus ideas fracasadas al incursionar en la compra y cría de animales comestibles. Algunos deciden por el ganado vacuno, ovino, porcino o aves que a pesar que son parte fundamental en la alimentación rural e urbana el sustento de estos ranchos demandan dinero para obtener buenos resultados.

Sin entrar más en detalles, la economía de la provincia del guayas al reflejar sus movimientos en la agricultura no solo nos lleva a tocar el punto del ingreso y egreso de dicha actividad, sino analizar los diferentes productos que en esta se desarrollan y la cual se pondrá en el mercado para atraer el dinero deseado por las economías de la sociedad. Lo mismo hace la ganadería y la pesca. Esto produce un intercambio de producto a efectivo, y relaciona actores que mantienen viva la economía como los productores, consumidores, gobierno local y empresa privada.

**Tabla 3.8**  
**Resumen por tamaño de hectáreas según principales características**

<b>Total Naranjal</b>	133.519	
Cultivos permanentes	39.349	29,47%
Cultivos transitorios	13.335	9,98%
Otros*	80.835	60,55%

*\*Conformado por: Descanso, pastos cultivados, páramos, montes y bosques, etc.*

**Fuente:** III Censo nacional Agropecuario, Inec 2001.

**Elaboración:** Tesistas

Finalmente, uno de los cantones que aporta a la producción agrícola y ganadera es Naranjal. Es así como el cantón en estudio destina sus tierras en

hectáreas a diferentes usos del suelo. "Llámesese por cultivos perennes donde la producción no para durante el año y siembran productos como el cacao, banano, café y entre otros que ayudan al incremento de los ingresos del cantón y por ende a la provincia que pertenece. Mientras que los cultivos transitorios son hectáreas donde se siembran productos de ciclo corto como arroz, algodón, sandía, soya, además éstos compensan la producción que otros cantones no pudieron producir", señala ESPAC (Encuesta de superficie y producción agropecuaria continua) Inec 2005.

Por otro lado, los índices económicos muestra que la agricultura es muy importante en las sociedades. Por ejemplo, al mes de septiembre del 2007 el periódico el universo publica precios del cacao natural a un valor de \$92.15; Café arábigo natural \$100.47; Arroz pilado \$24.00; maíz amarillo \$12.00 y soya \$20.00 el quintal respectivamente. Los valores detallados demuestran cada vez un alza por sustento del proceso para la entrega de un buen producto al consumidor cualquiera que fuese éste.

**Tabla 3.9**  
**Principales cultivos permanentes (Naranjal)**

<b>Total cultivos perennes</b>	<b>39.349</b>	<b>Hectáreas</b>	<b>Porcentaje</b>
Cacao		15.574	39,57%
Banano		13.189	33,51%
Caña de azúcar		6.867	17,45%
Mango		715	1,81%
Maracuyá		343	0,87%
Plátano		345	0,87%
Palma africana		50	0,12%
Café		22	0,05%
Otros*		2.244	5,70%

*\*Productos asociados y otros.*

**Fuente:** III Censo nacional Agropecuario, Inec 2001.

**Elaboración:** Tesistas



LACTUR - BIBLIOTECA

Productos que pertenecen a la canasta básica de las familias locales, son los que produce Naranjal. Observamos que el cacao, banano y caña de azúcar son los principales productos que siembran y cosechan. A pesar que el cacao y la caña de azúcar no son utilizadas por la comunidad local. No existe ninguna empresa que utilice el cacao para chocolate o destilería que utilice la caña de azúcar; desafortunadamente esto es enviado a la cabecera cantonal u es llevado a otras provincias de la costa o sierra para su respectiva venta.

En cuestión de productos asociados se refiere alimentos que poseen pocas hectáreas para su siembra y cosecha y que sirven para consumo local. La siguiente tabla refleja los pocos productos transitorios que genera. Sin embargo, el arroz es la mayor producción que siembra a lo largo de su territorio.

**Tabla 3.10**  
**Principales productos transitorios (Naranjal)**

<b>Total cultivos transitorios</b>	<b>13,335</b>	<b>Hectáreas</b>	<b>Porcentaje</b>
Arroz		12,057	90,41%
Maíz duro seco		1.132	8,48%
Sandia		64	0,47%
Algodón		45	0,33%
Fréjol tierno		37	0,27%

**Fuente:** III Censo nacional Agropecuario, Inec 2001.

**Elaboración:** Tesistas

Seguido del maíz duro seco, la sandía, el algodón y fréjol tierno que a pesar que no es nativo de la zona los campesinos la siembran y cosecha por razones anteriormente señalada en este estudio.

En conclusión, la economía de Naranjal posee un eje central para atracción de dinero efectivo, créditos y depósitos. Todo estas características en cierran el poder de la actividad como lo es la agricultura desplazando a la ganadería que posee importancia pero no más que la agrícola. También los precios de los diferentes productos que venden juegan un rol importante para los ingresos del cantón. A pesar que no se encuentra a disposición información actualizada de las hectáreas cosechadas y un aproximado en toneladas para poder obtener en cuenta valores consistentes que permiten analizar mejor la posición de la balanza de pagos y la rentabilidad generada por cosecha. Sin embargo, refleja que la actividad mueve dinero puesto que la mayoría de productos están bien cotizados en el mercado local e internacional para el sustento del mismo. Y que se debe invertir mayor parte del presupuesto por el actor principal el gobierno central. Esto ayudara a disminuir la migración y el alza de elementos necesarios para el trabajo en el capo como es la mano de obra, maquinarias y abonos para el mismo.



LAJATUR - BIBLIOTECA

## **CAPÍTULO IV**

### **ANÁLISIS DEL DESTINO TURÍSTICO**

#### **4.1. Acceso y movilidad**

El cantón Naranjal se encuentra atravesado por la carretera Panamericana, vía que conecta a las diferentes provincias del país de norte a sur. Esta ruta conecta varias poblaciones de la provincia del Guayas, como Puerto Inca y Naranjal, con las de El Oro: El Guabo, Machala, Santa Rosa, Arenillas y Huaquillas.

**Tabla 4.1**  
**Vías de acceso a Naranjal**

<b>Ciudad</b>	<b>Distancia (Km.)</b>	<b>Estado</b>	<b>Mantenimiento</b>
Babahoyo	125	Muy bueno	Asfaltada
Cuenca	280	Bueno	Asfaltada
El Oro	90	Bueno	Asfaltada
Guayaquil	81	Muy bueno	Asfaltada
Milagro	117	Muy bueno	Asfaltada
Quito	485	Bueno	Asfaltada
Salinas	256	Muy bueno	Asfaltada
Yaguachi	126	Muy bueno	Asfaltada

**Fuente:** Consejo Provincial del Guayas.

**Elaboración:** Tesistas

Como se muestra en la tabla 4.1, las vías que conducen a Naranjal están en buen estado y con adecuada señalización. Comprende carreteras asfaltadas, lastradas y caminos de verano. El Consejo Provincial del Guayas es el ente encargado del mantenimiento de los mismos, y periódicamente asigna fondos para los arreglos necesarios de las rutas de cada cantón.

En la tabla 4.2 se observará el porcentaje destinado por el Consejo para Naranjal y los tipos de arreglo con sus respectivos avances.

**Tabla 4.2**  
**Vías de acceso a Naranjal**

Caminos con sello asfáltico			
Ubicación	Long(Km.)	Inversión(\$)	%avance
Camino : tramo : nuevo porvenir - sector Quiroga	2.8	111,509.27	50
Camino : tramo : sector Quiroga - sector fabre	2.7	110,901.52	50
Camino : tramo : sector fabre – Pto. Baquerizo	2.6	109,822.03	50
Camino: la y de suya - la compuerta (hasta la escuela 26 de septiembre)	Tramos	73,057.87	0
Mantenimiento de caminos de segundo orden			
Ubicación	Long(Km.)	Inversión(\$)	%avance
Tres cerritos - los Moncayos	4.4	3,921.30	33
Caminos de verano			
Ubicación	Long(Km.)	Inversión(\$)	%avance
Camino vecinal km31+400 (boliche – Pto. Inca) - Taura	tramos	13,500.00	100
Camino Jesús María- Trípoli - la delicia- naranjal	tramos	63,800.47	100
Limpieza de canales			
Ubicación	Long(Km.)	Inversión(\$)	%avance
Ingreso al by pass # 3 del km.37 en la vía Boliche - Naranjal	tramos	19,500.00	100

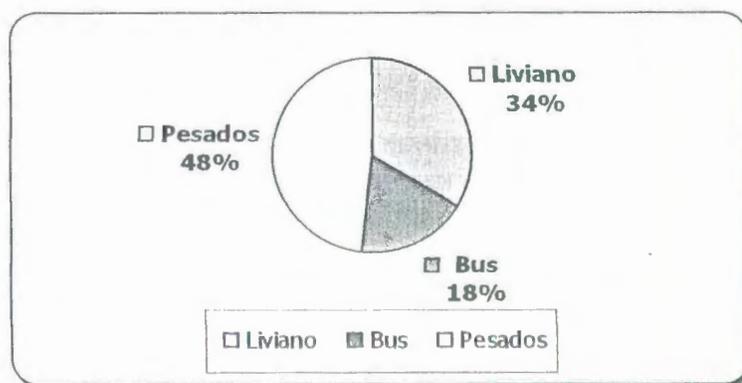
**Fuente:** Consejo Provincial del Guayas - Año: 2007

**Elaboración:** Tesistas

Según el Consejo Provincial, los tramos de mayor circulación vehicular dentro de la ruta Panamericana Costa en el sector Naranjal son el entronque Naranjal – Molleturo – Naranjal con una longitud de 16.50 km; zona urbana de Naranjal, 1.56 km, y Naranjal – La Esperanza, con 30.47 km.

En el cuadro 4.1 se muestran los porcentajes de tránsito de vehículos livianos, buses de transporte público y automotores pesados, la que determina que los de mayor flujo son los livianos, seguidos por los pesados (camiones, traileres y volquetas) que sirven como transporte de carga, primordialmente de alimentos y materiales de construcción. Estos datos del 2004 mantienen similares proyecciones hasta el año en curso.

**Cuadro 4.1**  
**Estimación tráfico vehicular promedio anual (2004)**



**Fuente:** Subsecretaría de Turismo de Guayaquil (Catastro de la Provincia del Guayas)

**Elaboración:** Tesistas

Por lo antes mencionado, el cantón Naranjal cuenta con el tipo de transporte terrestre, sus principales carreteras conectan el tránsito de tres provincias y es paso obligado en la ruta Guayaquil – Machala. Sus adecuadas vías hacen posible el acceso a las principales cabeceras cantonales de las provincias de El Oro, Azuay y Guayas. En lo concerniente a las cooperativas de transporte interprovincial que operan en la Terminal Terrestre de Guayaquil, existen varias que prestan sus servicios en distintas rutas hacia diferentes provincias que se conectan con Naranjal, las que se detallan a continuación. (Ver tabla 4.3 y 4.4)

**Tabla 4.3**  
**Empresas de transportación terrestre que operan en Naranjal**

ORIGEN	DESTINO	EMPRESA	FRECUENCIA	VALOR PASAJE \$
Guayaquil	Naranjal	SAN	Diaria c/15 min.	1.50
Guayaquil	Naranjal	16 de Junio	Diaria c/15 min.	1.50
Guayaquil	Zaruma-Portovelo-Piñas	TAC	Diaria 10:30 a.m. 12:30, 16:00 y 18:00	3.00
Guayaquil	Machala	Cooperativa Ecuatoriano Pullman	Diario cada media hora	2.00
Guayaquil	Piura	CIFA	Diario cada media hora	2.00
Guayaquil	Machala	Occidental	Diario cada media hora	2.00

**Fuente:** Fundación Terminal Terrestre, Septiembre 2007

**Elaboración:** Tesistas



LICTUR - BIBLIOTECA

Sólo las cooperativas SAN y 16 de Junio tienen su estación de llegada y salida en la cabecera cantonal de Naranjal, en el Mercado Municipal; el resto hace paradas de paso, por lo general en los comedores turísticos.

**Tabla 4.4**  
**Cooperativas de transportes locales**

ORIGEN	DESTINO	EMPRESA	FRECUENCIA	PASAJE	TIEMPO
Naranjal	Sta. Rosa de Flandes	Nuevos Horizontes	C/40 min.	\$0.30	15 min.
Naranjal	Nuevo Porvenir	Nuevos Horizontes	C/40 min.	\$0.50	25 min.
Naranjal	Puerto Baquerizo	Nuevos Horizontes	C/40 min.	\$0.75	40 min.
Naranjal	San Carlos	SAN	3 diarios	\$1.00	1:40 min.
Naranjal	Entera Piedra	SAN	6 diarios	\$1.00	1:40 min.
Naranjal	Tenguel	16 de Junio	c/ hora	\$1.50	1 hora
Naranjal	Balao	16 de Junio	c/ hora	\$1.00	1 hora

**Fuente:** Observación de campo

**Elaboración:** Tesistas

También existe una conexión fluvial entre los ríos de distintas parroquias hacia la cabecera cantonal y viceversa. Esta ruta se recorre por medio de

canoas, pangas (embarcaciones similares a las canoas) y lanchas de motor a través del canal de Jambelí por Puerto Naranjal o Baquerizo Moreno, y es utilizada para el comercio y servicios internos, como la transportación de los miembros de diferentes comunidades. Existe la opción de alquiler para turistas o visitantes, con valores que oscilan entre los \$5 USD por persona.

La transportación interna del cantón está compuesta por más de 11 cooperativas de taxis, entre las que se encuentran San José de Naranjal, Costa Jal, Rutas Naranjaleñas, El Escorpión, Los Diagos, 15 de Octubre, La Comunidad, La RN, Los Ángeles, 10 de Agosto, 7 de Noviembre. La mayoría de vehículos correspondientes a las mismas no cumplen con las leyes estipuladas, es decir, estar pintados de color amarillo, portar un letrero que los identifique y contar con taxímetro. En su mayoría, los que ofrecen el servicio son autos particulares que poseen un letrero diseñado individualmente por cada unidad y sus tarifas las cobran por el radio de distancia de la carrera. La tarifa para recorridos dentro de la cabecera cantonal es de \$ 1 USD pero por carreras hacia poblaciones de otras provincias, el valor fluctúa entre \$40 (Guayaquil y Machala) hasta \$100 (Cuenca). Estos valores pueden variar según el número de pasajeros o la carga que estos lleven.

Finalmente, el transporte público urbano está representado por la cooperativa Ciudad de Naranjal, que mantiene rutas internas entre el centro de la localidad y sus periferias, las cuales son identificadas por números que van desde el 1 hasta el 10. Sus características son las siguientes: unidades de color blanco con rayas verdes con capacidad para 20 pasajeros sentados, el valor del pasaje es de \$0.25 USD sin diferencia de edades y discapacidades como contempla la ley. Cabe señalar que la tarifa depende del tramo a recorrer.

## **4.2. Oferta Turística de Naranjal**

### **4.2.1 Principales atractivos y actividades turísticas de la zona**

Según J.C. Halloway, "atractivo turístico es aquel lugar que tiene el propósito fundamental de dar entrada al público para el entretenimiento, interés o educación". Así mismo, Carla Ricaurte lo define como "el acto, objeto o evento que despierta interés, atención y nos motiva a movilizarnos". Leiper señala que las atracciones son uno de los principales componentes del turismo, ya que son explotadas por los diferentes lugares donde se asientan como sitios obligados de visita.

En base a estos conceptos, un destino turístico debe necesariamente poseer atractivos de diferentes características. Éstos, como señala la Organización Mundial del Turismo, se clasifican en atracciones naturales, atracciones creadas por el hombre pero no diseñadas con la intención de atraer visitantes, atracciones creadas por el hombre diseñadas con la intención de atraer visitantes, y eventos especiales.

El inventario de atractivos turísticos publicado por el MINTUR en el año 2005 registra cinco atractivos turísticos en el cantón Naranjal (ver fichas 155-159 en anexos), enlistados a continuación:

- Aguas Termales de la comunidad Shuar
- Bosque Protector Cerro de Hayas
- Centro de Rescate de Animales en Hacienda Jambelí
- Grupos Transplantados en el Enclave Amazónico del Litoral (Golfo de Guayaquil)
- Reserva Ecológica Manglares Churute

Sin embargo, el gobierno municipal de Naranjal, en su página web, agrega dos atractivos más a considerar, que son:

- El camino del Inca
- Hacienda Las Cañas

### **Aguas Termales de La Comunidad Shuar**

**Foto 4.1**  
**Comunidad Shuar**



**Fuente:** Municipio de Naranjal

Este atractivo se encuentra ubicado en el kilómetro 103 de la carretera Guayaquil – Machala, a 22 Km. de Naranjal, en una zona montañosa rodeada de vegetación baja y de bosque premontano. Su terreno volcánico es el motivo por el cual sus aguas termales se mantengan en una temperatura de 40° C, con alta concentración de azufre en disolución, reconocido por su poder curativo en dolores de hueso, musculares, calambres, malestares reumáticos, limpieza de la piel y cabello, entre otras dolencias. Además

existen piscinas de agua fría (entre 15 – 26° C) que son utilizadas para estimular la circulación.

Junto a estas termas se asentó una comunidad Shuar proveniente de Morona Santiago que se dedica básicamente a explotar las condiciones turísticas del sector. El costo de ingreso a las aguas termales es de \$1 USD para adultos y \$ 0.50 para menores de edad.

El estado de la vía que conduce a este sector obliga a los visitantes a acceder en vehículos todo terreno (4x4), o tomar un bus desde Naranjal hasta la comuna de Camacho y completar el recorrido con una caminata de aproximadamente media hora. El precio del transporte público hasta esta población es de \$0.50 por pasajero.

Las termas de los Shuar se encuentran ubicadas precisamente en una zona de litigio entre las provincias de Guayas y Azuay, pero sus administradores aseguran pertenecer a la primera porque la municipalidad de Naranjal es la que contribuye al desarrollo de la comuna con obras de infraestructura para el lugar y difusión publicitaria del atractivo.

### **Bosque Protector Cerro de Hayas**

El Cerro de Hayas forma parte de la cordillera Molleturo, que cruza el sur del cantón, y se encuentra al pie del recinto El Aromo, a 4 kilómetros de la cabecera cantonal y a 91 kilómetros de Guayaquil.

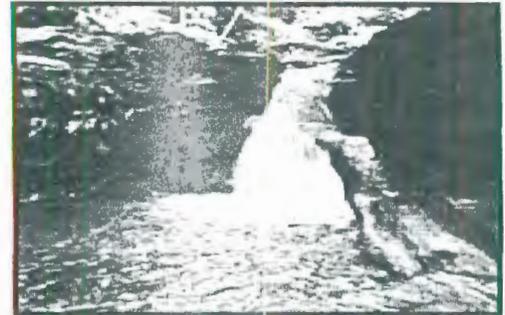
Este atractivo conserva dos tipos de bosque: húmedo tropical y premontano remanente, comprendidos en 631 hectáreas que tienen una precipitación pluvial anual promedio de 1.600 milímetros durante el invierno, y abundantes rocío, garúas y lloviznas en verano. Su temperatura promedio es de 25° C.

Etimológicamente, el nombre de este cerro significa "lamento del Inca", debido a la leyenda que cuenta que en la punta de la montaña de donde derivan las cascadas hay gran cantidad de oro enterrado y la gente asegura haber divisado en la noche una extraña luminosidad en la cúspide del monte.

**Foto 4.2**  
**Cascada 1**



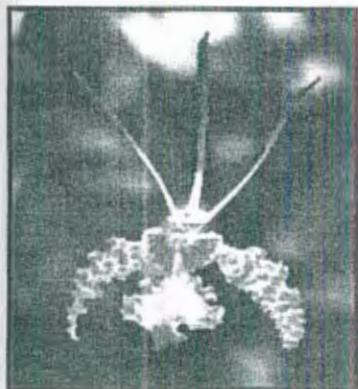
**Foto 4.3**  
**Cascada 2**



**Fuente:** [http://www.gobiernomunicipalnaranjal.gov.ec/portal/index.php?option=com\\_content&task=view&id=37&Itemid=67](http://www.gobiernomunicipalnaranjal.gov.ec/portal/index.php?option=com_content&task=view&id=37&Itemid=67)

Cerca de esta elevación se puede encontrar el estero de Mina, formado por 5 vertientes, una de ellas conocida como río de Hayas. Este río forma 7 cascadas a lo largo de su recorrido, las cuales son sus principales atracciones. Como complemento ecoturístico, la biodiversidad de este bosque encierra diferentes tipos de plantas, entre las que se encuentran *Ficus snp.* (Matapalo); *Tecoma atana* (Muyuyo de montaña); *Urera bacifera* (Ortiga); *Fleuria aestuans*; *Tabebuia crysantha* (Guayacán); *Heliconia bihai* (Bijao); *Castlla tuna* (Caucho); *Astrocaryum murumuru C. Martius* (Chonta); *Theobroma cacao* (Cacao); *Thalia geniculata* (Platanillo); *Vaccinium mytillus L.* (Uva); *Ananas comosus* (Piña). En cuanto a epifitas se pueden observar varias especies de la familia *Bromeliaceae* (Bromelias), de la *Orchidaceae* (Orquídeas) y la *Polypodiaceae* (Helechos).

**Foto 4.4**  
**Orquídea**



**Foto 4.5**  
**Paisaje del sendero**



**Fuente:** [http://www.gobiernomunicipalnaranjal.gov.ec/portal/index.php?option=com\\_content&task=view&id=37&Itemid=67](http://www.gobiernomunicipalnaranjal.gov.ec/portal/index.php?option=com_content&task=view&id=37&Itemid=67)

La fauna se distingue por la variedad de aves de la zona: *Leucopternus semiplumbea* (Gavilán semiplomizo); colibríes, *Coragyps atratus* (Gallinazo), Gavilán gris, *Crotophaga ani* (Garrapatero); Tito alba, lechuzas, carpinteros, oleros, golondrinas y azulejos. Entre los reptiles se cuentan: *Ameiba sp* (Lagartija); *Bothrops asper* (serpientes equis); Boa Constrictor Imperator, serpiente "matacaballo", coral, *Conolophus subcristatus* (iguana terrestre), ranas. En el grupo de los mamíferos se destacan: *Molossops aequatorianus* (murciélago cola de ratón); oso hormiguero, armadillo, gato de monte, tigrillo, ocelote, perezoso, cusumbo. En la rama de los insectos se hayan: *Apis mellifera* (Abeja), *Lophobaris piperis* (Escarabajo), y en la de los crustáceos: *Macrobraquium sp* (Camarón de agua dulce) y *Ucides occidentalis* (Cangrejo).

**Foto 4.6**  
**Cangrejos**



**Fuente:** Alejandra Coello – Noviembre 2007

Todos estos elementos que conforman el bosque protector del cerro de Hayas dan lugar a la realización de diferentes actividades turísticas como ecoturismo, trekking, caminata, camping, recreación, observación de aves y paisajes, las que conllevan a la generación de un ingreso económico para sus habitantes y así permitir un mantenimiento sustentable.

A este atractivo turístico se puede acceder por medio de vehículos 4x4 y buses a través de un camino lastrado hasta llegar a senderos improvisados que conducen a las cascadas. Se lo puede visitar los 365 días del año de 07h00 a 17h00, horario en que se pueden encontrar guías que brindan sus servicios a los visitantes.



### **Centro de Rescate de animales Hacienda Jambelí**

La Hacienda Jambelí está localizada en el kilómetro 105 de la carretera Guayaquil – Machala, a solo 16 Km. de Naranjal, exactamente en la población Balao Chico. Esta hacienda se encuentra al final de las estribaciones de la cordillera de Molleturo, y colinda en su parte oriental con más de 1.200 hectáreas de manglar que bordean el Canal de Jambelí, del cual el predio obtuvo su nombre.

Esta finca formó parte de un gran latifundio, la hacienda Balao Chico, que perteneció a la compañía frutera Sudamericana y antes de eso a la familia Rubira - Morla. La vida diaria de la hacienda es muy variada, debido a la diversidad de usos sustentables que se da al suelo por medio de las faenas cumplidas por el personal, las cuales están íntimamente relacionadas a las costumbres de la zona. Entre los recursos agrícolas y turísticos existentes, se pueden mencionar:

- o La ganadería: La hacienda Jambelí cuenta con 380 cabezas de ganado, muchas de ellas lecheras. Estas son ordeñadas 2 veces al día en corrales de fácil acceso para el público. Los visitantes podrán observar la habilidad de los vaqueros para extraer la leche con ágiles

movimientos de sus manos e incluso podrán ayudar a ordeñar si lo desean.

- o Las bananeras: Este sector comprende 107 hectáreas de plantaciones y una empacadora de banano. En ellas se puede observar al personal de la hacienda en las faenas de cosecha, transporte y embalaje de la fruta. Los visitantes podrán conocer de cerca el proceso que demanda la producción y exportación del banano.
- o Las plantaciones de cacao: Tienen una extensión de 50 hectáreas. Diariamente, un equipo de personas se dedican a las labores de cosecha, rompimiento de mazorcas, desvenado del cacao, fermentación, aireación y secado del grano en tendales. Los turistas pueden recorrer los cacaotales y ayudar en cualquier parte del proceso si lo prefieren. Además, en un futuro se prevé establecer demostraciones de la fabricación artesanal del chocolate.
- o Rodeo montubio: Este evento es realizado anualmente en las instalaciones de la hacienda, donde se invita a los vaqueros de la zona a que demuestren sus destrezas en la doma de potros chúcaros

(salvajes) y en el caracoleo, que es una modalidad de montar potros con montura sin freno y con espuelas. Los turistas pueden degustar platos típicos de la zona, como el seco de pato o guanta, y bailar en las comparsas animadas por bandas musicales de la localidad.

- o Caballos de paso: La hacienda Jambelí cuenta con un criadero de caballos de paso de orígenes ecuatoriano y peruano, los que demuestran sus habilidades en los rodeos caminando en cuatro tiempos y rompiendo la ambladura, que consiste en cabalgar (con gran destreza del jinete) moviendo la extremidad anterior y posterior del mismo lado al mismo tiempo.
- o Lombricultura: Frente a las bananeras se encuentran 28 tiestos de 1 m de ancho por 40 m de largo, donde cientos de lombrices de tierra se encargan de acelerar la descomposición del material orgánico proveniente de los desechos que genera la bananera, tales como hojas, tallos y troncos de árboles, con el fin de producir abono. Permanentemente el personal realiza las siguientes actividades para la conservación de estos animales: preparación de camas de alimento, recolección de material vegetal, riego y cosecha, para lo cual hay que

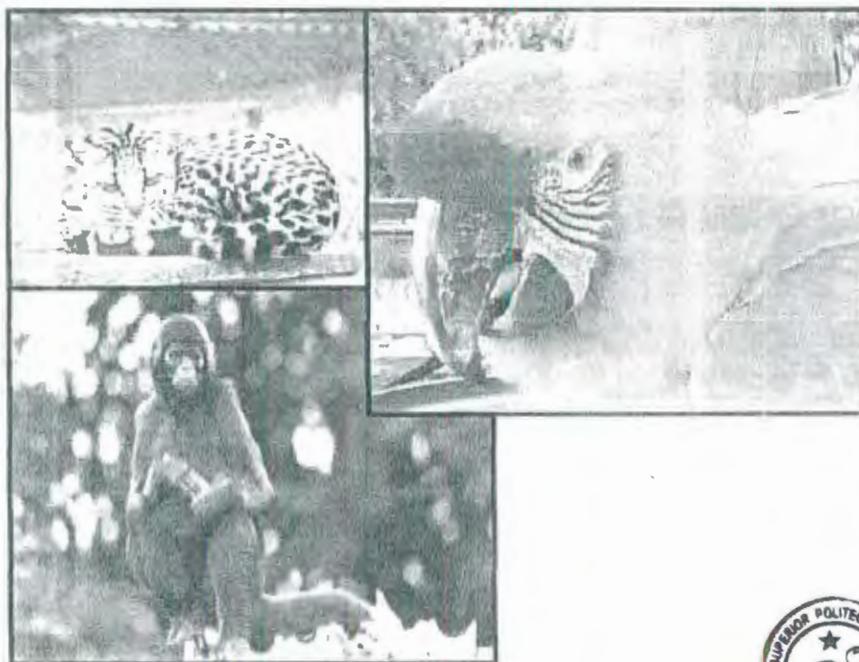
colocar trampas de comida que sirven para retirar las lombrices y cosechar el 'humus' (abono vegetal).

- o Piscinas de tilapia: Tienen una extensión de 2 hectáreas y se encuentran próximas al Centro de Rescate de Animales. Estas piscinas cuentan con una infraestructura de reproducción, reversión y engorde de los peces. Los visitantes podrán practicar el arte de atarrayar (pescar con atarraya – red), alimentar a las tilapias y aprender el manejo general del criadero.
- o Camaroneras: Ubicadas a 3 Km. desde la puerta de entrada de la hacienda, tienen una extensión de 1.500 hectáreas, entre piscinas, precriaderos, muros de contención y reservorios de agua. Los turistas podrán observar las diferentes actividades diarias de la camaronera, tales como alimentar, cosechar, transferir camarones, siembra de larvas, muestreos de densidad del agua, toma de parámetros, entre otros.
- o Pesca artesanal: Se realiza en los canales de acceso a la camaronera y en los reservorios de agua. Se puede pescar – con anzuelos y

atarrayas – varias especies como lisas, corvinas, bagres, roncadores, etc. Si el visitante no desea realizar esta actividad tiene como opción practicar canotaje o kayak.

- o Centro de Rescate de Vida Silvestre: Es el más antiguo del país. Posee 250 animales pertenecientes a 40 especies nativas y endémicas de la Costa ecuatoriana, muchas de ellas en peligro de extinción. Se destacan los cocodrilos, papagayos de Guayaquil, monos araña, pacharacas, jaguares, pumas, osos de anteojos, entre otros.

Foto 4.7  
Animales de la zona



Fuente: Hacienda Jambelí



LACTUR - BIBLIOTECA

- o Los manglares: Existen 1.200 hectáreas de bosque de manglar, que son el hábitat de pelícanos, fragatas, cigüeñas, garzas blancas, garzas rosadas, gaviotas, gavilanes, güaques, cangrejos, jaibas, caracoles, peces, entre otros.
- o Los cangrejales: Ubicados en los manglares aledaños a las piscinas de camarón. Aquí, los cangrejeros de la zona demuestran sus destrezas para capturar estos crustáceos en medio del lodo.

Se puede llegar al predio por vía terrestre y fluvial. Los horarios de atención son de 10h00 a 17h00 y abre 360 días al año. Para acceder a la hacienda se debe reservar con un mínimo de 10 personas por grupo.

### **Grupos Transplantados - Enclave Amazónico en El Litoral (Golfo de Guayaquil)**

El centro de la etnia Shuar se encuentra ubicado en las faldas de la cordillera de Molleturo, en la parroquia Balao Chico, en el kilómetro 104 de la vía Guayaquil – Machala. Desde Naranjal está a una distancia de 22 Km. y a 63 Km. de Puerto Inca.

La comunidad muestra una estrecha relación entre la amazonia y el litoral ecuatorianos, similar a la cercana confluencia de los ríos Paute y Cañar. Ella difunde su cultura ancestral a través de danzas folklóricas y rituales de sanación del espíritu, con el fin de evitar que se pierdan estas manifestaciones culturales. Esta etnia bien podría ser el último reducto de las tradiciones migratorias aborígenes y ancestrales localizadas en Naranjal.

Los shuar respetan los ritos ancestrales de adoración a sus deidades, como la madre tierra, el sol, la luna, la abuela Ayahuasca, entre otras. Durante la temporada de culto preparan varios platos típicos de su cultura, como la tradicional chicha de yuca, que es masticada y macerada en la boca de las mujeres de la tribu y es servida a los invitados con entusiasmo. Otras delicias gastronómicas incluyen cuy asado, ayampaco de pescado, pollo, guanta, res y demás platos propios de la región costa, como es el arroz con pollo, seco de pollo y pescado frito, todo preparado en horno de leña.

En el matrimonio shuar no se acepta el mestizaje, es decir, la unión de dos personas con distintas razas. Su tipo de alianza es endogámica: los miembros de la comunidad se casan entre ellos mismos, dando como resultado relaciones de parentesco muy predominantes. Los hombres pueden tener la

cantidad de mujeres que deseen, siempre y cuando tengan los medios para mantener a sus esposas e hijos.

Entre sus características más representativas están la forma y construcción de sus viviendas, chozas hechas con hojas de bijao y caña que conforman estructuras de una sola planta donde puede llegar a habitar una familia extensa. Otro aspecto son sus trajes típicos, confeccionados con coloridas telas y plumas de aves que adornan con cinturones y collares de semillas de árboles, como el que llaman nupi, que se agitan con rítmicos golpes en cada danza típica con que dan la bienvenida a los visitantes.

La comunidad Shuar realiza actividades cotidianas que la ayudan a desenvolverse como una agrupación organizada. Estas son la pesca y caza, desempeñada por los varones de la comunidad, y la agricultura, siembra y recolección de frutos, que sumadas a la elaboración de artesanías y expansión del turismo, son ejecutadas por las mujeres. Esta "vida diaria" de los shuar permite el desarrollo de un tipo de turismo de aventura donde guías nativos explican detalladamente cada actividad. Además, organizan recorridos en sus huertos de plantas medicinales y por el sendero del bosque que llega hasta las cascadas de río Blanco. En este lugar se puede encontrar una amplia diversidad de flora y fauna. En esta última se destacan aves

como azulejos, caciques y plataneras; y mamíferos como tigrillos, gatos de monte, tejones. Entre la abundante vegetación se encuentran especies como *Cecropia peltata*, Guarumo; *Centrolobium patinensis*, Amarillo, y *Tabebuia chrysantha*, Guayacán.

**Foto 4.8**  
**Puente colgante**



**Foto 4.9**  
**Miembros de la comunidad**



**Fuente:**[http://www.gobiernomunicipalnaranjal.gov.ec/portal/index.php?option=com\\_content&task=view&id=36&Itemid=66](http://www.gobiernomunicipalnaranjal.gov.ec/portal/index.php?option=com_content&task=view&id=36&Itemid=66)

A este atractivo se puede acceder por medio de vehículos 4x4 a través de un camino lastrado, en todas las épocas del año de 10h00 a 18h00. El recorrido tiene una duración máxima de dos horas, incluidas las danzas y la comida. El principal espectáculo de la zona es el arribo a la cascada en la cumbre de la montaña, a donde los shuar llevan al turista para que pueda absorber las energías de la naturaleza. Un guía nativo se encarga de grupos de máximo diez personas y su valor es de \$5.00 USD por cada uno.

### **Reserva Ecológica Manglares Churute**

Esta reserva ecológica fue creada el 26 de septiembre de 1979 mediante el acuerdo Interministerial A-322, el que establece una superficie de 49.984 hectáreas o casi 123.500 acres de territorio para la conservación de lo que hoy es un patrimonio natural. Se encuentra entre 28 y 144 metros sobre el nivel del mar, por la conjugación de ecosistemas como el manglar y el bosque húmedo tropical.

**Foto 4.10**  
**Vegetación de la zona**



**Fuente:** Centro de Interpretación Manglares Churute

Su importante aporte de sedimentos a las corrientes que desembocan en el océano Pacífico han formado un extenso complejo de canales e islas en la reserva, que combinado con una porción de tierras continentales más altas y húmedas, encierra bosques densos de mangle, remanentes de bosque seco

tropical, con toda la flora y fauna característica de este ecosistema; lagunas y estuarios, resguardo biológico de diversidad considerable que le ha valido la inclusión como sitio de importancia en la Convención de RAMSAR, encargada de la protección de los ambientes acuáticos a nivel mundial.

La reserva forma parte del estuario interior del golfo de Guayaquil, donde se mezclan las aguas salinas del océano y las corrientes dulces aportadas por los ríos Taura, Churute, Cañar y Naranjal. Los atractivos individuales que la conforman son los cerros Más Vale, El Mate, Parentequé y Cimalón; las lagunas El Canclón y Las Tolas, los esteros Churute y Pancho Diablo, y el sendero de La Cascada.

Desde 1996, la reserva cuenta con un Centro de Interpretación ubicado cerca de la entrada al sendero El Mate, el cual tiene una sala de exposiciones y un área que será utilizada para exponer dioramas, junto con una biblioteca y una sala de educación ambiental.

**Foto 4.11**  
**Sendero hacia la comunidad**



**Fuente:** Centro de Interpretación Manglares Churute

Además de ser una reserva que trata de mantener en estado natural el hábitat de muchos animales y plantas, este es un sitio donde se pueden realizar caminatas por los senderos, observación de aves y pesca artesanal. En cuanto a la fauna se visualizan aves acuáticas diurnas, tortugas, anfibios, ictiofauna y lepidópteros. Referente a la flora se pueden observar especies tales como *Lysiloma guachapele* (Guachapelí); *Cecropia peltata* (Guarumo); *Maquira guianensis* (Tillo); *Centrolobium patinensis* (Amarillo); *Muntingia calabura* (Nigüito); *Tabebuia chrysantha* (Guayacán); *Tabebuia pentaphylla* (Roble), entre otros.

El atractivo más notable de la Reserva Ecológica Manglares Churute está representado, sin duda, por el ecosistema mayoritario que contiene: sus casi 35.000 hectáreas de bosques de mangle en perfecto estado de conservación.

La reserva la componen cuatro especies de mangle: el mangle rojo, el negro, el jeli y el blanco. Estas plantas son sitios de crianza para muchas especies durante su fase juvenil y primeros estados de vida; además, constituyen refugio, hábitat y alimento para ciertos animales que son el sostén de actividades tradicionales y básicas para la población, como la captura artesanal de distintas clases de peces, moluscos y crustáceos. Sin embargo, la infinidad de beneficios que brinda el manglar ha sido subestimada y desvalorizada, puesto que grandes hectáreas de bosque han sido depredadas para dar paso a piscinas de cultivo de camarón.



LECTUR - BIBLIOTECA

- o Sendero de La Laguna de Canclón

En la parte noreste de la reserva existe una enorme llanura de inundación donde se formó la laguna. De origen pluvial y con una superficie aproximada de 8 hectáreas, esta masa de agua goza de un encanto escénico singular, principalmente por abrirse entre varias lomas de baja altura. El ascenso gradual a las partes más altas del cerro Más Vale posibilita la observación de la flora y fauna. Sobre la vertiente norte del cerro se puede observar una

cascada escondida de unos 30 metros de alto, y un sendero que recorre los alrededores de El Mate hasta llegar al Centro de Información de la reserva. El trayecto es de 5 Km. aproximadamente y atraviesa ecosistemas de bosque tropical seco y húmedo.

- o Estero Churute

Para realizar el recorrido es necesario llegar al muelle que está a 20 minutos del Centro de Interpretación, abordar una lancha y navegar por los esteros Soledad Chico y Soledad Grande, hasta llegar al estero Churute. Circulando por el este de la boca del estero Potrero se puede arribar a la isla de los ingleses. En el trayecto se puede observar las diferentes especies de manglar, y entre junio a noviembre a manadas de delfines que juegan en las aguas.

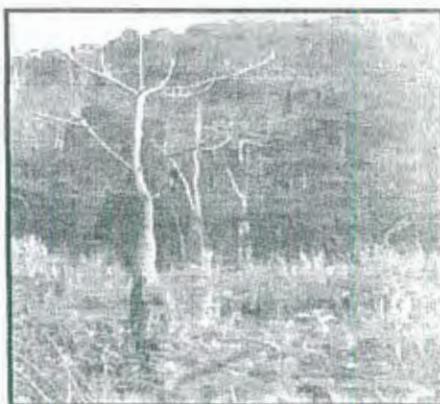
- o Cerro Pancho Diablo

El cerro alberga principalmente una muestra de bosque húmedo tropical de la costa con abundancia de especies típicas como monos, ardillas, guantas y una gran variedad de aves.

- o Las Tolas

Las tolas son montículos de tierra erigidos por los pueblos indígenas de la antigüedad con fines religiosos y ceremoniales. Se cree que en este sector se concentraba el poder del antiguo pueblo aborigen de Guayaquil.

**Foto 4.12**  
**Tolas a lo largo del camino**



**Fuente:** Centro de Interpretación Manglares Churute

La principal vía de acceso a este sector está localizada en el Km. 46 de la carretera Guayaquil – Machala. Existe un camino de segundo orden que se dirige hacia la zona de manglar y llega al centro de información y a las oficinas administrativas de la reserva, en el sector del cerro El Mate.

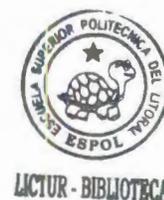
Si se opta por la vía fluvial, desde Guayaquil se puede navegar por el río Guayas y luego a través del canal de Matorrillos para acceder al área de manglares de la reserva. El recorrido en lancha de motor toma aproximadamente dos horas y por motivos de seguridad, es recomendable utilizar este acceso solamente durante el día. Durante esta vía se aprecian sitios de interés como el estero Salado de Guayaquil, el propio río Guayas, el sector conocido como Las Esclusas, y ya en la reserva, el canal de Matorrillos, la isla Churutillo, el estero Soledad y finalmente se arriba al muelle.

Sus instalaciones están a la disposición de los visitantes de 09h00 a 16h00, a un costo de \$2.00 para turistas nacionales y \$10.00 para extranjeros. Personas de la tercera edad y niños pagan la mitad de precio de la entrada. El guía lidera un grupo de diez personas a un costo de \$10.00 por sus servicios.

### **Camino Real del Inca**

En Naranjal se encuentra, preservado en piedra, el único vestigio de la presencia de los incas en la costa ecuatoriana. Se trata de un camino que desciende desde las más altas montañas de la serranía, que fue construido en la época de oro de uno de los imperios más grandes del mundo antiguo: el imperio Inca del Tahuantinsuyo.

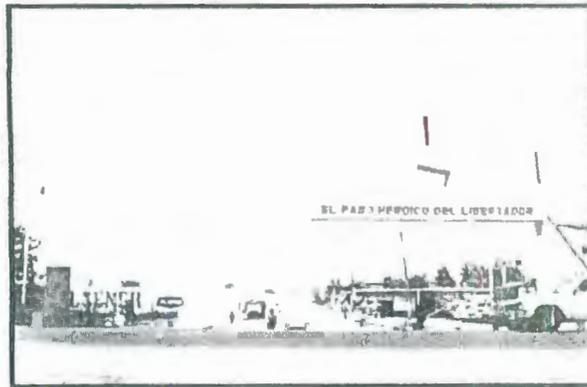
**Foto 4.13**  
**Monumento elevado en honor al histórico Camino Real del Inca.**



**Fuente:** Municipio de Naranjal

La ruta del Camino Real del Inca es un sitio de tanta historia que contribuiría a la unión fraterna de Ecuador con Perú, países donde predominó esta cultura. En primer lugar por la dimensión histórica que encierra, ya que fue la ruta donde circuló esta legión de valientes guerreros para llegar a nuestro territorio, y por donde luego transitara el Libertador Simón Bolívar para arribar a su histórico encuentro con José de San Martín en el puerto de Guayaquil, colosal y única reunión de estos geniales estrategas militares que dirigieron casi la totalidad de los países del continente. Este acontecimiento fue perennizado en el puerto principal del Ecuador con un hemicycle compuesto por dos estatuas de bronce que eternizan la hermandad, la grandeza y valentía del hombre americano (La Rotonda).

**Foto 4.14**  
**Arco elevado en homenaje al paso del Libertador de América, Simón Bolívar**



**Fuente:** Municipio de Naranjal

**Foto 4.15**  
**Camino formado por piedras en la Ruta de Inca**



**Fuente:** Municipio de Naranjal

El último tramo de este camino que desciende a la costa, y en donde comienza el tramo de Naranjal hasta Paredones, podrá ser recorrido por el

turista a pie o en caballo con un tiempo de entre 6 y 7 horas, tramo en el cual sale de un clima frío y nubloso para arribar a otro cálido y soleado.

**Foto 4.16**  
**Camino formado por piedras, tomada en la mitad de la ruta**



**Fuente:** Municipio de Naranjal

El Camino Real del Inca termina en un lugar muy atractivo a tres kilómetros antes de llegar a la ciudad de Naranjal, al que se conoce como Botija Paqui o bosque de los monolitos, una planicie costera donde asombrosamente brotan de la tierra fértil de una añosa plantación de cacao, unas piedras de enormes dimensiones, algunas colocadas en perfecto equilibrio sobre otras desafiando a la gravedad y al tiempo.

Siguiendo la Ruta del Inca del tramo Naranjal se encuentra la hacienda Río Blanco, donde se destaca el mítico Bosque de Piedra. La ubicación de este

sitio turístico está cruzando la cabecera cantonal con dirección oeste - este hasta el puerto Naranjal, en la parroquia Santa Rosa de Flandes, siguiendo su curso por el canal de Jambelí en el golfo de Guayaquil y hacia el sur en dirección al Cuzco, en Perú.

**Fotos 4.17**  
**Hábitat de termitas y osos hormigueros**



**Fuente:** Municipio de Naranjal

**Hacienda Las Cañas**

La Hacienda Cañas se encuentra ubicada a 75 kilómetros de Guayaquil, tiene una superficie de 550 hectáreas de cultivos de cacao, banano, plátano y pimienta negra, cuenta con instalaciones tales como cabañas, comedor, parqueos y caminos. Allí se puede degustar jugo de cacao y comidas típicas costeñas, pasear a caballo por senderos limitados con árboles de teca, ver

peleas de gallos, nadar en una represa de río, participar de bailes folclóricos al ritmo de Julio Jaramillo y Guido Garay, escuchar a las bandas de pueblo o los amorfinos, descansar en una hamaca y conocer las tradiciones y saberes populares de mujeres y hombres del campo.

Los senderos son cortos y seguros de no más de 100 metros de longitud, el visitante se interna en las plantaciones de cacao y banano, donde se le explica la historia, los procesos de producción y cosecha de los cultivos más importantes del país. Posteriormente se puede observar el proceso de propagación del cacao clónico denominado CCN51 en el mayor vivero de cacao del país, donde se producen 500.000 plantas por año.

Para generar una nueva planta se corta una parte de la rama del cacao, luego se unta cada tallo con una hormona enraizante y se la introduce en funditas de tierra mezclada con arena, las que serán recubiertas con un plástico azul durante 45 o 60 días, después de este lapso sigue la fase productiva. La cosecha está determinada por el color anaranjado, una vez apilado el fruto se extrae manualmente la pepa de cacao, cubierta por una pulpa dulzona y blancuzca.



Siguiendo con el proceso, es el turno de la fermentación, tradicionalmente se amontonan las pepas en un cajón de caña o cemento, luego se esparcen en un secador corredizo o en casos de extrema humedad se utiliza una secadora a gas. Finalmente, el cacao es almacenado y esta listo para exportarlo a Alemania, Estados Unidos y Colombia.

A finales del año 2001 la Hacienda Cañas arrancó con el proyecto piloto La Ruta del Cacao impulsado por el Ministerio de Turismo. Desde ese momento esta hacienda organiza programas de visita para grupos de 10 hasta 150 personas, los días sábados, por un valor de 25 dólares más impuestos.

Todo esto forma parte del turismo rural, una actividad muy común y antigua en el mundo, la Hacienda Cañas es el icono del rescate de la tradición de la cultura montubia de la costa ecuatoriana.

## 4.2.2 Descripción de la Planta Turística de Naranjal

### 4.2.2.1 Alojamiento

Según el catastro 2007 del MINTUR, el cantón Naranjal cuenta con cuatro hostales, un hostel residencial, un motel y una pensión. Mediante una investigación de campo se determinó que las categorías van de segunda a tercera; esto da un total de 112 habitaciones con 196 plazas, distinguiéndose entre sencillas, dobles y triples. (Ver tabla 4.5)

**Tabla 4.5**  
**Categorías de la planta hotelera (Mintur)**

Alojamiento	Propietario	Categoría	No. Hb.	Plaza
<b>Hostal</b>				
San marino	Antonio Chalen S.	Segunda	8	20
Delicias internacional	Vicente Rivas A.	Tercera	29	59
Oro el	Luís Urgilés C.	Tercera	22	37
Tres hermanos	Víctor Iivichuzhca P,	Tercera	20	25
<b>Hostal residencia</b>				
Palmitas	Rosa Suqui M.	Tercera	12	17
<b>Motel</b>				
Media naranja	Fabia Brito C.	Segunda	13	26
<b>Pensión</b>				
El Rocío	Elsie León B.	Tercera	8	12

**Fuente:** Catastro Ministerio de Turismo, 2007

**Elaboración:** Tesistas

Los establecimientos de alojamiento que están registrados en el Municipio de Naranjal son 15, clasificados en: un hotel, ocho hostales, cuatro moteles y una residencial.

**Tabla 4.6**  
**Categorías de la planta hotelera (Catastro Municipal)**

<b>Propietario</b>	<b>Tipo de negocio</b>	<b>Razón Social</b>	<b>Dirección</b>
Melba Ramón	Hostal	Naranjal 1	Panamericana
Melba Ramón	Hostal	Naranjal 2	Gilberto Guzmán
Simón González	Hostal	Scalibur	Cdla. 25 de junio
Herederos Peñaranda	Hostal	Peñaranda	A. Peñaranda y c. Amador
Ernesto Llivichuzca	Hostal	Tres hermanos	H. González y Colon
Angélica Barba	Hostal	El Paraíso	G. Guzmán y el Cañón
Marlon González	Hostal	San marino	Vía a playa seca
Isabel Barreto	Hostal		Cerro de hallas-aromo
Vicente Rivas	Hotel	Delicias internacional	Hipólito González
Fabian Brito	Motel	Media naranja	Cdla. Jacinta Tamariz
Leonardo Sagbay	Motel	La puerta del sol	Homero Castro
Nancy Lasluisa	Motel	La gran manzana	Cdla. 25 de junio
Roberto Latacela	Motel	Sol y arena	Panamericana (chacayacu)
Luís Urgiles C.	Residencial	El oro	Panamericana e h. Gonzáles
José Palma R.	Residencial	Puerta negra	J. Larreategui y c Amador

**Fuente:** Catastro elaborado por el Municipio de Naranjal, año 2007

**Elaboración:** Tesistas

## 4.2.2 Restauración



LACTUR - BIBLIOTECA

**Tabla 4.7**  
**Restaurantes**

Alimentos y bebidas	Propietario	Categoría	Mesas	Plazas
<b>Restaurante</b>				
Atarraya	Bertha Andrade	Cuarta	6	24
Chifa fu weng	Lin Yueyuan	Cuarta	10	40
Nuevo al paso	Maria de Lourdes Yoncong	Cuarta	10	40
Chifa nueva	Maria Soledad V.	Tercera	4	16
Wong pez	Darío Wong L.	Tercera	7	28

**Fuente:** Catastro 2007 – Mintur

**Elaboración:** Tesistas

Como se indica en el cuadro anterior, el catastro tiene registrado en el área de restauración cinco locales de tercera y cuarta categoría, con capacidad para 148 personas distribuidas en 37 mesas con un promedio de 7.4 mesas por local.(Ver tabla 4.7)

El Municipio de Naranjal reconoce la existencia de 81 locales de comida, divididos en 1 cevichería, 3 chifas, 18 comedores, 1 local de comida preparada, 1 local de comida rápida, 6 picanterías, 49 restaurantes y 2

lugares de venta de comida informal. Cabe recalcar que esta clasificación no posee una categorización que los diferencie entre sí. Además, el parador turístico cuenta con más de 22 locales regulados por el Municipio, bajo ciertas disposiciones. (Ver anexo 9)

#### 4.2.2.3 Recreación y Esparcimiento

En cuanto a la recreación nocturna, el Municipio reconoce 3 discotecas y 5 karaokes, ubicándose estos centros principalmente en la avenida Olmedo. (Ver tabla 4.8)

**Tabla 4.8**  
**Recreación Nocturna**

Propietario	Tipo de negocio	Razón Social	Dirección
Luna Orellana	Discoteca		Av. Olmedo Bálsamos y J. Roldós
Marjorie Benítez	Discoteca	Café bar Encuentros	Av. Olmedo y j. Roldós
Geovanny Narváez	Discoteca	Titánica	Av. Olmedo y Jaime Roldós
Jorge Urgiles	Karaoke	S/n	Olmedo y 15 de octubre
Ismael Vergara	Karaoke	Ismael	Bolívar y Tarqui
José Robles	Karaoke	Studio 45	H. González y 24 de mayo
Wilmer Pesantez	Karaoke	S/n	Av. Olmedo y 15 de octubre
Elías Rubio	Karaoke		7 de Noviembre y tarqui

**Fuente:** Catastro realizado por el Municipio de Naranjal, año 2007

**Elaboración:** Tesistas

### 4.3 Análisis de la demanda turística

El concepto de demanda está íntimamente relacionado con el proceso de toma de decisiones que los individuos realizan constantemente durante la planificación de sus actividades de ocio y, por lo tanto, su determinación depende de numerosos factores no sólo económicos, sino también psicológicos, sociológicos, físicos y éticos. (Amparo Sancho, 1998:59). La variable más importante y sobretodo, la más analizada por los investigadores y empresarios del mercado, es la demanda turística que se altera de un lugar a otro según los intereses que muevan al mismo.

Según Amparo Sánchez en su libro *Introducción al turismo*, se puede clasificar a la demanda como motivación para viajar a un lugar determinado en tres grupos: demanda efectiva o actual, demanda no efectiva y no demanda. La categoría efectiva se refiere al número actual de personas que participan en la actividad turística; es decir, que viajan con frecuencia. La demanda no efectiva es el sector de la población que no deja la ciudad donde radica por diversos motivos, entre los cuales se puede distinguir el manejo de un negocio propio, las condiciones laborales, enfermedades graves, escasos recursos económicos, entre otros. La no demanda simplemente representa a un grupo de gente al que no le gustan los viajes, aquellas personas que simplemente no desean movilizarse a otros lugares.

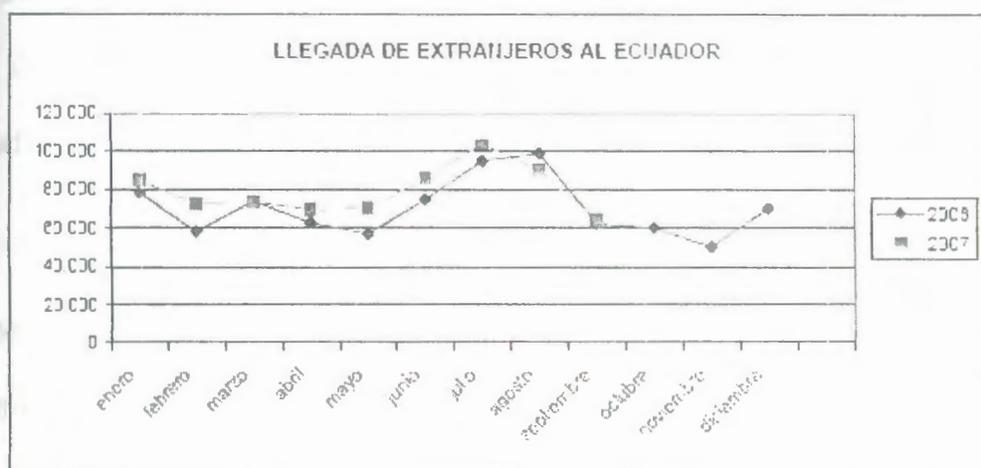
En términos económicos, la demanda siempre será una magnitud monetaria no verificable por el número de consumidores. En este sentido, la Organización mundial del turismo (OMT) expone el concepto de gasto por turismo como "el gasto realizado por un visitante o de parte de un visitante a causa de un viaje y durante su estancia en el destino".

La demanda turística forma parte del producto interno bruto de la región, puesto que es un elemento integrante de la economía regional (la que se realiza dentro de un territorio económico), y genera gran cantidad de divisas a través de la explotación de cada vez más espacios naturales o artificiales, señalizados o creados por el hombre con el fin de promover el turismo. (ESPASA 1993).

El turismo doméstico ha demostrado ser un importante contribuyente para la economía del país. En el 2003, los turistas nacionales contribuyeron con aproximadamente \$142 millones por este concepto. Datos actualizados son inexistentes debido que el sistema de cuentas satélites fue suspendido en el Ecuador en el año mencionado anteriormente.

La determinación de la demanda turística conlleva a un proceso complejo en el que se conjugan ciertos factores como los económicos, relativos a las unidades demandantes y los aleatorios, relativos a los sistemas de comercialización y producción.

**Cuadro 4.2**  
**Entradas y salidas en el Ecuador**



**Fuente:** Dirección Nacional Migración (Datos provisionales para los años 2006 – 2007)

Los turistas nacionales y extranjeros son los entes reguladores de la oferta de cada región, puesto que se encargan de calificar el servicio, la calidad de los recursos, los precios que se manejan y la preservación de los atractivos del destino. A partir de este criterio, la Dirección Nacional de Migración revela datos acerca del movimiento migratorio internacional hacia nuestro país. Como lo demuestra el cuadro 4.2 existe un crecimiento del 8.9% anual en lo

que se refiere a los ingresos a través de las fronteras como son la aérea, terrestre y fluvial. Estos turistas, motivados por algún medio de comunicación o interesados en una aventura específica, son los clientes consumidores de la oferta turística nacional. La afluencia de visitantes tiene variables determinantes como temporadas altas y bajas, diversidad de atractivos turísticos y su accesibilidad, catástrofes naturales ocurridas o anunciadas, estabilidad política del país, seguridad personal, etc. A pesar de los diferentes tipos de turismo que se pueden realizar en el país, tienen mucho que ver estos factores para que los turistas decidan movilizarse o no.

Pese a esto, Ecuador registró en el 2006 el arribo de 841.001 visitantes extranjeros: el 27% de estos visitantes provino de los Estados Unidos, el 18% de Europa, 21% de Colombia y 16% de Perú. (MINTUR, 2007). De estos porcentajes no todos son turistas, ya que estas cifras también incluyen a inmigrantes o trabajadores ilegales que vienen de estos últimos países hacia el Ecuador.

En el país, son dos los ministerios que se involucran directamente con el turismo: el Ministerio de Ambiente (MAE) y el Ministerio de Turismo (MINTUR). No obstante, el fondo estatal designado para ambos no es consecuente con los generosos aportes del turismo a la economía nacional: el

Ecuador recibe 486 millones de dólares anuales por el ingreso de visitantes extranjeros con motivos turísticos, pero el MINTUR recibe únicamente el 0.07% del presupuesto nacional y el MAE, el 0.16% (2005). Debido a esta insuficiencia financiera, la capacidad institucional de ambos ministerios se ve muy limitada.

Por otro lado, la demanda tiene características que contribuyen al aumento de los beneficios monetarios para los diferentes destinos turísticos. Estos elementos existen gracias al flujo de gasto monetario de los turistas, que incluye tanto el servicio de hotel u otro hospedaje como la decisión de adquirir algún recuerdo, souvenir o artesanía que caracterice a dicho punto.

Estas compras realizadas por los turistas representan el motor principal para mover la producción de un sinnúmero de objetos que dan trabajo a miles de personas en cada región. Además, la motivación que hace que los turistas desembolsen una suma de dinero por algún trabajo manual autóctono permite generar nuevas plazas de negocios anexos o funcionales para que sus experiencias sean completas. Que se puedan complacer con las atracciones históricas, tradicionales, culturales, musicales o naturales de cada sector es lo que hace que los recomienden positivamente a sus compatriotas y se genere mayor ingreso de turistas.

Detallando los tipos de demanda existentes, se puede definir con exactitud la demanda efectiva ya conceptualizada anteriormente. Por medio de las motivaciones conectadas por las preferencias y gustos del turista, se generan clientes reales que invierten en el disfrute de un viaje, tomando en cuenta las temporadas o estaciones turísticas a nivel mundial.

Las personas que se ubican en la demanda no efectiva son personas que en un futuro pueden viajar y se los considera como demanda potencial. La última fase que es la no demanda, que está compuesta por personas locales que son reacias a viajar, por motivos ya sean económicos, físicos o por prejuicios como la xenofobia.

A continuación se muestra y analiza diferentes tablas que corresponden a información proporcionada por las cuentas satelitales en su última edición. Esta información aclara diferentes puntos de vista que ayudan a puntualizar rasgos específicos en las personas que la visitan.

Tomando en cuenta la clasificación de los diversos tipos de turismo, las diferentes actividades que se pueden desarrollar en cada una de estas y que son promocionadas por algunos medios de comunicación como internet,

documentales, revistas internacionales, agencias de viajes, referencias de familiares, amigos, televisión, eventos promocionales, periódicos, entre otros.

Cabe recalcar que muchos de estos proporcionan la información adecuada para la realización y organización de los viajes. Es importante resaltar la promoción de boca-a-boca por parte de familiares, amigos o turistas experimentados que ya conocen el sitio al que se decide ir, ya que permite divulgar los atractivos locales a una mayor cantidad de turistas hacia un destino. Las numerosas páginas web de sitios específicos, hoteles, hostales, complejos turísticos, parques nacionales, entre otros, también se constituyen en una gran herramienta para difundir el turismo debido a la ventaja de poder proveer mayor posible información sobre los destinos como ubicación exacta, clima, cultura, gastronomías, requisitos para el viaje, fotografías e infografías, etc.

Finalmente están las agencias de viaje, que son el motor principal de la industria turística, ya que reparten la información adecuada a los turistas potenciales. Siendo estas las que recopilan la mayor parte de información de ingresos y nacionalidades, además de poseer los contactos directos con plantas turísticas alrededor del mundo, son las empresas más confiables de este medio. (Ver Anexo 10)

Una vez que recopilan la información básica sobre cada destino, los turistas inician el proceso de toma de decisión para conceder a una agencia de viaje específica su proyecto de turismo. Sin embargo, la tabla 4.12 muestra valores altos en la organización por cuenta propia dejando atrás la profesionalidad de las agencias de viajes. Este factor puede estar relacionado con un aspecto económico por parte de los turistas que demandan diferentes y costosos servicios turísticos.

**Tabla 4.9**  
**Turismo receptor, por actividad desarrollada según organización de viaje**

Actividad desarrollada	Agencias de viaje	Cuenta propia	No informa	Total
Práctica deportes	6.827	18.743		25.570
Observación flora y fauna	22.843	38.036		60.879
Visita naturaleza o áreas protegidas	6.122	11.686		17.808
Visita comunidades	1.544	4.586		6.130
Shamanismo curanderismo	1.166	2.560		3.726
Vista sitios arqueológicos, históricos, religiosos	11.149	25.728		36.877
Diversión	16.163	62.067		78.230
Gastronomía	2.169	5.123		7.291
Compras	4.812	18.400		23.212
Otros	38.976	88.413		127.389
No informa	1.010	3.821	764	5.595
<b>Total</b>	<b>112.783</b>	<b>279.162</b>	<b>764</b>	<b>392.708</b>

**Fuente:** Encuesta de turismo receptor, segmento aéreo (julio, 2002 - junio, 2003)

**Elaboración:** Tesistas

La gastronomía es una motivación principal para establecer los destinos de viaje, ya que la alimentación es una necesidad fundamental del hombre. Los

tipos de comida que ofrecen los diferentes destinos, muchas veces son el complemento de los atractivos.

La biodiversidad del Ecuador permite que este se divida en 5 cluster en las cuales se pueden practicar diferentes actividades según las preferencias de los turistas. Según las CST realizadas en el 2003 (última edición) puntualiza las actividades con mayor aceptación por parte de los turistas tomando en cuenta: Práctica de deportes, observación de flora y fauna, visita a la naturaleza o áreas protegidas, visita a comunidades, shamanismo, curanderismo, visita de sitios arqueológicos, históricos, religiosos, diversión, gastronomía, compras, otros, sin preferencia por parte de los turistas.

Estas actividades fueron tomadas en cuenta como referencia para un cierto número de estadísticas que nos ayudaran a comprender lo que los turistas buscan en un destino turístico. Importante en mencionar es la forma de disfrutar estas actividades que la mayoría no son tradicionales, detallando en el tabla 4.13 la forma de viaje; si es solo, grupo de amigos o grupo familiar. Teniendo mayor número de encuestados turistas que viajan al destino solo, seguido por los acompañados de amigos y por último en grupo de familiares.

**Tabla 4.10**  
**Turismo receptor, por actividad desarrollada según forma de viaje**

Actividad desarrollada	Forma de viaje				
	Solo	En grupo de amigos	En grupo familiar	No informa	Total
Práctica deportes	13.547	9.491	2.452	80	25.570
Observación flora y fauna	26.485	21.736	12.278	380	60.879
Visita naturaleza o áreas protegidas	9.158	5.370	3.261	18	17.808
Visita comunidades	3.386	1.951	793		6.130
Shamanismo curanderismo	1.803	1.125	786	12	3.726
Vista sitios arqueológicos, históricos, religiosos	21.273	9.358	6.167	79	36.877
Diversión	46.047	18.848	12.872	462	78.230
Gastronomía	4.740	1.449	1.009	93	7.291
Compras	17.313	4.385	1.371	142	23.212
Otros	93.647	26.170	6.936	637	127.389
No informa	3.465	1.724	259	147	5.595
<b>Total</b>	<b>240.865</b>	<b>101.609</b>	<b>48.184</b>	<b>2.050</b>	<b>392.708</b>

**Fuente:** Encuesta de turismo receptor, segmento aéreo (julio, 2002 - junio, 2003)

**Elaboración:** Tesistas

A partir de estas formas de viaje, podemos describir los tipos de turismo que mayoritariamente pueden de decidir los turistas para tener mayor posibilidad

de disfrutar las actividades en el destino. Es decir, los turistas que viajan solo tienen como preferencia visitar los atractivos de un destino turístico, mientras que la motivación de divertirse se encuentra en segundo lugar, también encontramos la observación de flora y fauna y visitas a lugares históricos, culturales, etc. Por otra parte, el viajar en compañía de la familia delimita otras preferencias como las visitas a lugares socioculturales en primer lugar, seguido de la observación de flora y fauna.

Ya mencionados los tipos de personas-turistas en un destino, podemos filtrar la información en los turistas que poseen un presupuesto para pertenecer mayor tiempo en un punto concreto. La información hotelera es oportuna para explicar un tipo de personas como los turistas, que son las personas más frecuente en viajar y gastar en dicho punto. Por medio de la forma de viaje el número de pernoctaciones es parejo, ya sea solo o acompañado sus características muestran fidelidad en el destino en sentido de hacer uso de la mayoría de la oferta mostrada por el destino turístico. Así el turista puede calificar la calidad, el servicio, las instalaciones y dar la divulgación correcta según su percepción ratificando la propaganda de boca en boca la mejor de las opciones.

Con lo que respecta a Naranjal, el movimiento de pasajeros es evidente por varios factores detallados a los largo de la investigación. Estos factores como lugar de transito, visita a familiares hacen que el turismo en Naranjal aplique temporadas como fines de semana o festividades, observando un aumento en la población estos días. El turismo interno predomina en el cantón, lo cual ha ayudado a que los turistas, visitantes o excursionistas que con el paso del tiempo han solicitado diferentes productos para su permanencia o estancia momentánea lo cual hace que haya un crecimiento para brindar calidad y servicios lo mejor posible con el fin de brindar satisfacción al cliente. (Ver anexos 11 y 12)



LECTUR - BIBLIOTECA

### **Perfil del Turista de Naranjal**

El mercado turístico de naranjal esta en constante movimiento por su oferta y demanda netamente turística, es decir, los hoteles, hostales u otros medios de alojamiento, mas los locales de comida cualquiera que sea su composición, lo cual conlleva a generar el flujo de dinero para el cantón. Dicho movimiento se basa en los diferentes aspectos como: ocupación de plazas, temporadas, capacidad de carga y la promoción creada por entes públicos y privados del destino que da como resultado el consumo turístico.

Este punto se analizó mediante encuestas a la demanda realizadas en el parador turístico de Naranjal cuya finalidad es conocer las características de los visitantes y sus preferencias al momento de visitar este cantón.

A continuación se detalla la justificación de las preguntas formuladas en el cuestionario de encuestas:

Pregunta 1: Con esta pregunta se pretende establecer el segmento del mercado según el sexo.

Pregunta 2: Determinar la edad de los visitantes según los rangos establecidos.

Pregunta 3: Definir el origen de los visitantes.

Pregunta 4: Evidenciar el destino final del viaje.

Pregunta 5: Determinar cuál es el medio de transporte utilizado para trasladarse hacia el cantón Naranjal u otro destino final.

Pregunta 6: Conocer la preferencia con respecto a la alimentación al momento de elegir un plato, de la oferta de este lugar.

Pregunta 7: Establecer las motivaciones del viaje.

## Tabulación De Datos

### Pregunta 1: Sexo

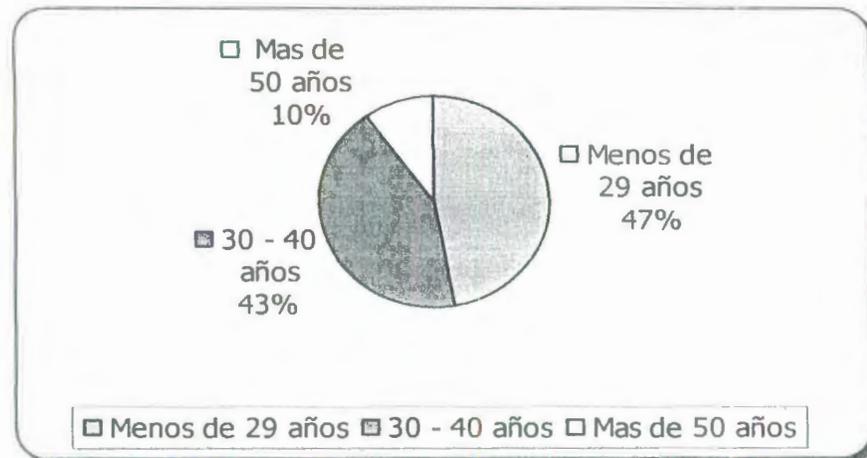
En los resultados que arrojó la elaboración de este documento se pudo analizar que en la clasificación por genero, 77 personas son masculinos y 23 personas que corresponden al femenino.

### Pregunta 2: Edad

Los rangos utilizados en esta encuesta fueron: Rango 1 (menor de 29 años), rango 2 (30 – 49 años) y el rango 3 (mayores de 50 años). Del total de de los encuestados 47 personas corresponden al rango numero 1, 43 al rango 2 y 10 personas al rango numero 3. (Ver cuadro 4.3)

Para efectos de esta encuesta se tomo en consideración a una persona aleatoria que tenga mayoría de edad y disposición para responder un cuestionario de preguntas, del grupo o familia si viene acompañado.

**Cuadro 4.3**  
**Edad**



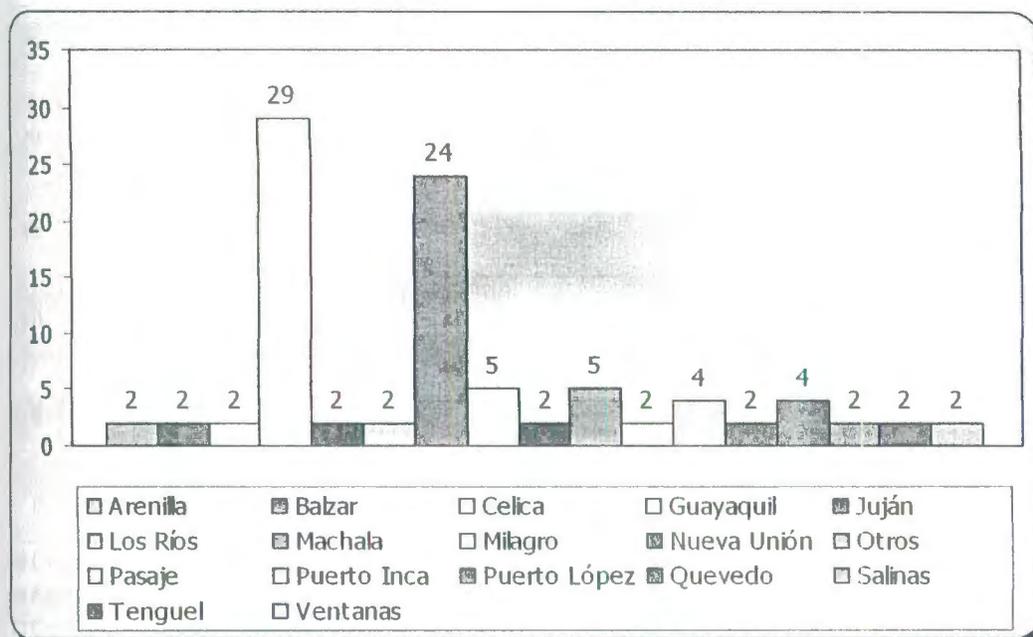
**Fuente:** Encuestas sobre la demanda, Septiembre 2007

**Elaboración:** Tesistas

**Pregunta 3: Origen del viaje**

De los encuestados el mayor porcentaje provenían de la ciudad de guayaquil con 29%, seguido de Machala con un 24%. En un menor porcentaje entre 5 y 4% recibe visitantes de Milagro, Puerto Inca, Quevedo y Ventanas. Por ultimo con porcentajes mínimos pobladores de diferentes cantones de la Costa. (Ver cuadro 4.4)

**Cuadro 4.4**  
**Origen del viaje**



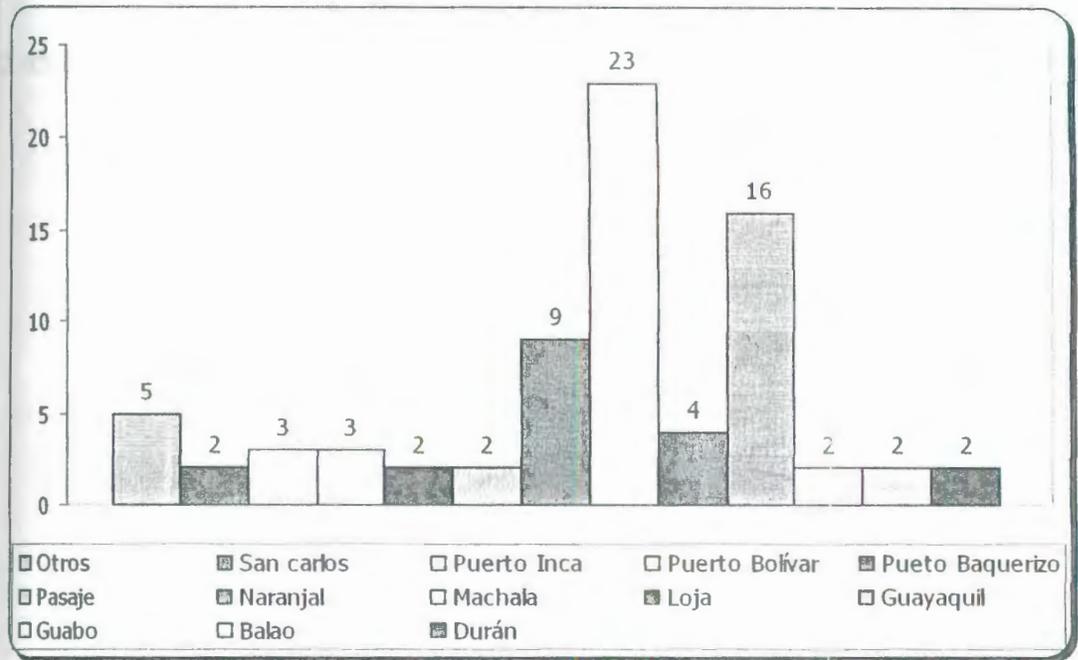
**Fuente:** Encuestas sobre la demanda, Septiembre 2007

**Elaboración:** Tesistas

Pregunta 4: Destino final del viaje

Del 23% de los encuestados su destino final fue Machala, 16% Guayaquil, siendo el 9% la cabecera cantonal Naranjal. Se observa en menor escala cantones y ciudades de la región costa y sierra. (Ver cuadro 4.5)

**Cuadro 4.5**  
**Destino del viaje**



**Fuente:** Encuestas sobre la demanda, Septiembre 2007

**Elaboración:** Tesistas

**Pregunta 5: Medio de transporte utilizado**

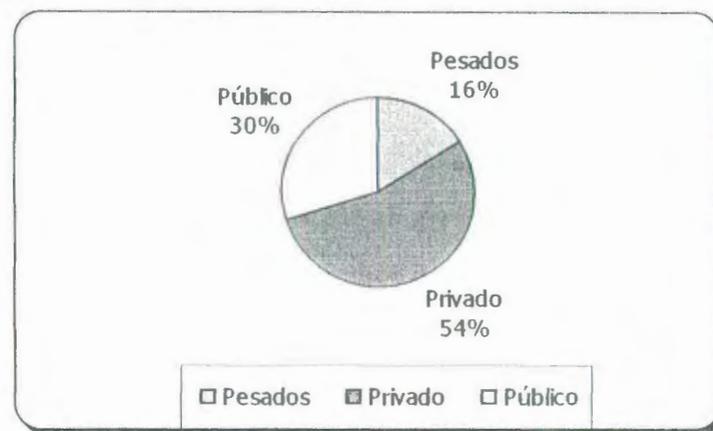
Para esta pregunta se clasifico en transporte pesado a los camiones, trailers y todo carro tipo carga; con respecto a transporte privado se tomo en cuenta autos, camionetas de uso particular; y el trasporte público incluye buses, taxis y furgonetas.



LICTUR - BIBLIOTECA

Los resultados son los siguientes: 54% se desplazo por transporte privado, 30% transporte un público, y 16% por medio del transporte pesado.(Ver cuadro 4.6)

**Cuadro 4.6**  
**Medio de transporte utilizado**



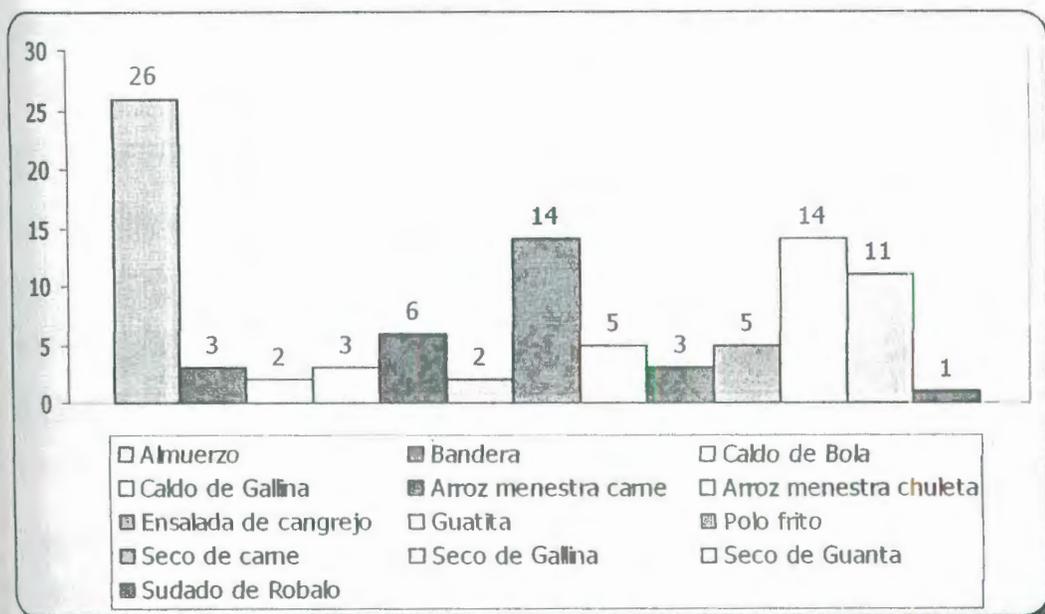
**Fuente:** Encuestas sobre la demanda, Septiembre 2007

**Elaboración:** Tesistas

Pregunta 6: Preferencia alimentaria.

Entre los platos mas consumidos por los visitantes se destaca en un 26% almuerzos, 14% ensalada de cangrejo y seco de gallina, con un 11% seco de guanta seguido en porcentajes entre 6 y 5% degustan diferentes platos como: arroz con menestra y carne asada, tallarín con carne, guatita y seco de carne, quedando al final de los resultados la bandera, caldo de bola, caldo de gallina, arroz con menestra y chuleta, pollo frito y sudado de róbalo. (Ver cuadro 4.7)

**Cuadro 4.7**  
**Platos de comida típica**



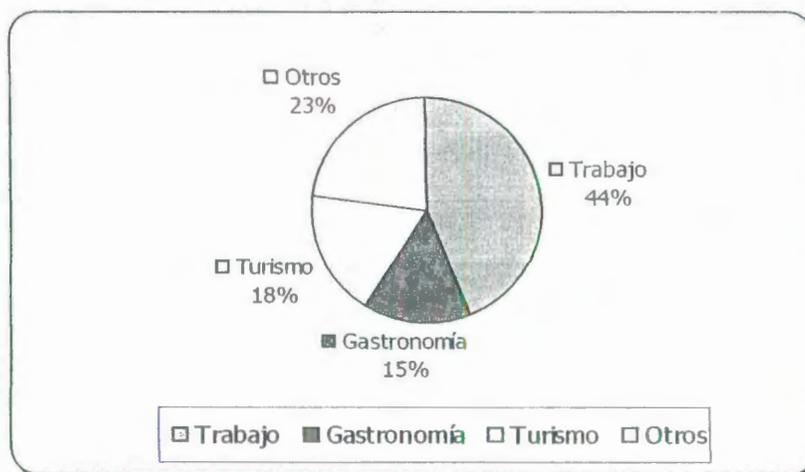
**Fuente:** Encuestas sobre la demanda, Septiembre 2007

**Elaboración:** Tesistas

Pregunta 7: Motivaciones de viaje.

Como principal motivación de viaje se encuentra con 44% el trabajo; 23% diferentes actividades como religiosas, visitas a familiares y amigos; 18% por turismo y 15% por interés gastronómico. (Ver cuadro 4.7)

**Cuadro 4.8**  
**Motivos del viaje**



**Fuente:** Encuestas sobre la demanda, Septiembre 2007  
**Elaboración:** Tesistas

Los visitantes al cantón naranjal son personas comprendidos entre los 20 y 50 años de edad, predominando el sexo masculino por actividades de trabajo y negocios independientemente de su destino final. Con respecto a las inclinaciones religiosas sobresale la católica corroborando así la principal religión a nivel nacional. (Ver tabla 4.15)

**Tabla 4.11**  
**Segmentación de la demanda en Naranjal**

<b>Demográficas</b>	<b>Geográficas</b>	<b>Psicográficas</b>	<b>Motivaciones</b>	<b>Posibilidad Económica</b>
<b>Edad:</b> Entre 20 y 50 años	<b>Local:</b> No	<b>Rurales:</b> Balao, Ventanas, Tenguel, Salitre	Negocios / trabajo	<b>Alta:</b> No
<b>Sexo:</b> Indistinto	<b>Nacional:</b> El Oro, Guayas, Los Ríos y Azuay.	<b>Provincianos:</b> Machala, Quevedo, Milagro	Visita familiares, amigos:	<b>Media:</b> Si
<b>Religión:</b> Católicos y otros.	<b>Internacion al:</b> Pocos	<b>Urbanos:</b> Guayaquil	<b>Gastronomía y Turismo:</b> De aventura y naturaleza	<b>Baja:</b> Si
		<b>Metropolita no:</b> No	<b>Eventos:</b> Fiestas de Cantonización e Independencia	

**Fuente:** Encuestas sobre la demanda, Septiembre 2007

**Elaboración:** Tesisistas

En los aspectos geográficos y psicográficos se establece que los visitantes y turistas en su mayoría provienen de los poblados de las provincias de: Guayas, El Oro y Los Ríos; prevaleciendo de las poblaciones rurales: Balao, Ventanas, Tenguel y Salitre, también provincianos de Machala, Quevedo, Milagro y cómo centro urbano Guayaquil teniendo diferentes destinos de viaje.



A través de los resultados mostrados anteriormente se puede explicar el tipo de personas que transita por Naranjal, pudiendo ser excursionistas, visitantes o turistas. Demostrando que la mayoría de personas son excursionistas por tomar a este cantón como lugar de tránsito, puesto que se encuentra en un eje de la carretera Panamericana, seguidos por visitantes que tienen como destino visitas turísticas alrededor de Naranjal y por último turistas que pernoctan en el cantón.

Las motivaciones principales que impulsan a los turistas a visitar Naranjal son trabajo, gastronomía, visitas a familiares y amigos, turismo de aventura, naturaleza y eventos programados. Estos visitantes provienen por lo general de una clase económica baja o media, mediante la percepción del encuestador. Detallando la jornada laboral de los encuestados que realizan múltiples actividades como agricultura, ganadería, entre otras; concluyendo así el perfil del turista.

#### **4.4 Diagnóstico actual del destino**

A continuación se detallan los elementos del Diagnóstico actual del Destino

Turístico: (Ver anexo 13)

A.- Información: El cantón Naranjal cuenta con un centro de información turística creado para la promoción del destino. El municipio es el único organismo que ofrece información a aquellos turistas que la requieran. En cuanto al material de información es escaso y lo que hay se lo puede encontrar en dicho municipio.

B.- Transporte: Se puede establecer que es relativamente cómodo con la debilidad de que paran en cada lugar para coger pasajeros, causando incomodidad para el turista. Otro inconveniente son los vendedores ambulantes.

C.- Alojamiento: En cuanto la planta hotelera, Naranjal cuenta con un número suficiente de establecimientos para recibir a los visitantes tomando en cuenta que estos solo permanecen durante el día y por la noche regresan a su residencia habitual. Se nota una deficiencia en el servicio al momento de atender las necesidades de los turistas.

D.- Restauración: La planta turística en cuanto a los establecimientos de alimentos y bebidas no poseen una buena imagen, siendo su equipamiento deficiente. En cuanto a los platos que ofrecen son variados y agradables al paladar, el servicio de atención es aceptable.

E.- Transporte interno: Se puede destacar que existen tres cooperativas que abastecen la necesidad de su población. Otro medio de transporte son los taxis que facilitan con rapidez el traslado a los diferentes lugares.

F.- Comercio: Naranjal es un cantón muy comercial debido a su ubicación estratégica en la carretera Panamericana, muchos habitantes de sitios aledaños acuden en busca de víveres, artefactos y otros bienes.

G.- Recurso humano: Naranjal tiene potencial para el turismo de aventura y gastronómico, pero la comunidad no está capacitada para la actividad turística. Cabe señalar que el Plan Maestro de Naranjal realiza cursos de capacitación para grupos segmentados dedicados a la atención al cliente.

H.- Alimentos y bebidas: Naranjal ofrece un menú de platos muy amplio que también se lo puede encontrar en otros lugares de la provincia, sin embargo los dos platos más representativos en esta localidad son el seco de guanta y la ensalada de cangrejo.

I.- Ocio: En lo referente a ocio se pueden realizar las siguientes actividades: Avistamiento de flora y fauna, caminatas, visitas culturales, bares, discotecas y karaokes. También se puede encontrar como lugar de recreación el parque central.

J.- Facilidades: La señaletica que existe al momento es muy deficiente. Naranjal cuenta con baterías higiénicas en la zona central, sin embargo es necesario implementar un mayor número por que en los periodos festivos no abastecen.

K.-Infraestructura: En cuanto a la infraestructura se puede decir que la carretera de acceso está en buen estado, la ampliación de los carriles de la vía Duran-Yaguachi ha facilitado el acceso desde la ciudad de Guayaquil a Naranjal. En cuanto al agua potable, alcantarillado y electricidad, este cantón si cuenta con ese servicio.



En base a los puntos mencionados anteriormente, a continuación se realiza análisis FODA del proyecto:

#### Fortalezas

- Ser un lugar de paso que se refleja en la multitud de compañías de transporte que pasan a diario por el cantón, haciendo un alto en el camino en el Parador Turístico en busca de alimentación. Esto representa una fortaleza a la hora de analizar las posibilidades de Naranjal como destino en general, y gastronómico en particular, así como una oportunidad de ofrecer los diferentes platos y productos gastronómicos locales que se han inventariado.
- Existencia de un buen servicio público interno en cantidad (Ver sección transporte)
- Vías de acceso a la zona en buen estado (Ver tabla 4.1), con conexión a las principales cabeceras cantonales de las provincias de Azuay, Guayas y El Oro.
- Existencia de aguas termales que pueden constituir una fortaleza para la zona como potencial destino de salud. Este hecho acarrearía una diversificación de la oferta local.
- Existencia de recursos económicos procedentes de ayudas de la municipalidad del cantón, que ha permitido al destino dotarse de diferente infraestructura y medios de difusión.

- Localización de un recurso etno-cultural y gastronómico de gran importancia y singularidad como es la Comunidad Shuar, que de hecho ya ofrecen diferentes opciones de visita.
- Gran diversidad natural y faunística como recurso de importancia: Bosque Protector Cerro de Hayas, Reserva ecológica Manglares Churute, Centro de Rescate de Animales en Hacienda Jambelí, entre otros.
- Presencia de potencial para la realización de caminatas y trekking, con mención especial del Camino del Inca, que destaca tanto por su belleza como por su importancia histórica, cultural y arqueológica.

#### Oportunidades

- Existencia de un parador turístico con una demanda bien definida, pero de nula calidad. Dicho espacio podría representar un recurso de alto valor si se aplicara un proyecto de remodelación o de adecuación y un adecuado procedimiento de calidad y sanidad.
- Existencia de un servicio de transporte interno singular, vía marítima, que estructurado y presentado de una forma adecuada puede representar un recurso a destacar (de hecho, ya se está ofreciendo de forma esporádica como servicio turístico).

### Debilidades

- Escasez de información al visitante, pues sólo existe un punto u oficina en el centro de promoción turística y social del municipio.
- Escasez de servicio de transporte apropiado para el turismo.
- Escasez de planta alojativa, que además presenta un nulo nivel de calidad.
- Inexistencia de oferta de restauración de una calidad mínima para recibir visitas turísticas. Dicha oferta sólo viene definida por los numerosos locales de comida ubicados en el Parador Turístico, que a pesar de su denominación está más bien destinado a atender a la demanda local y de paso hacia otros destinos (oferta de carretera).
- Desorden y escasez de limpieza vial.

### Amenazas

- Existencia de otros destinos cercanos de mayor potencial.
- La concepción existente que tiene a la zona como destino de paso, la cual, puede llegar a impedir la consecución de mayores cotas de desarrollo (turísticamente hablando).
- Inestabilidad social, política y económica.
- Amenazas medioambientales y riesgo de catástrofes (terremotos).
- Inexistencia de visión o ambición turística, en cuanto a los servicios y la calidad óptima de estos dentro del destino turístico.

**CAPITULO V**

**ELABORACIÓN DE UN INVENTARIO DE**

**PRODUCTOS GASTRONÓMICOS DE LA ZONA CON**

**POTENCIAL TURÍSTICO**

Para la elaboración del inventario gastronómico del cantón Naranjal, se procedió a levantar información identificando los principales atractivos alimenticios tales como: productos, platos, planta de restauración, ferias y mercados. Estos datos fueron recolectados entre los meses de julio a noviembre del año en curso.

## **5.1 Elaboración del Inventario Gastronómico del destino: Planta, Productos, Platos y Celebraciones con protagonismo del elemento alimentario (ferias y mercados).**

### **Planta**

La planta de restauración del cantón Naranjal muestra un total de 25 establecimientos de comida típica. (Ver tabla 5.1)

Desde el comedor d´ Soixita (I.G.-PT-NAR-001) al mesón Don Nacho (I.G-PT-NAR-022), se encuentran 22 puestos de comida concentrados en el parador turístico de Naranjal, el cual esta regido bajo las normas del Municipio local y debido a su ubicación geográfica, facilita la concurrencia de excursionistas, visitantes y turistas que concurren a diario para degustar los platos típicos que se expenden en la zona.



LECTUR - BIBLIOTECA

**Tabla 5.1**  
**Restaurantes de comida típica**

<b>Cod. Ficha de Inventario</b>	<b>Nombre del Establecimiento</b>
I.G-PT-NAR-001	Comedor d´ Soixita
I.G-PT-NAR-002	Comedor El arbolito
I.G-PT-NAR-003	Comedor Luz del mundo
I.G-PT-NAR-004	Regalito de Dios
I.G-PT-NAR-005	Comedor 5
I.G-PT-NAR-006	Comedor Ecuador
I.G-PT-NAR-007	Comedor El Cubano
I.G-PT-NAR-008	Comedor Alexmar
I.G-PT-NAR-009	Comedor Picantería Lupita
I.G-PT-NAR-010	Comedor La Metralla
I.G-PT-NAR-011	Comedor Bella Flor
I.G-PT-NAR-012	Sin nombre
I.G-PT-NAR-013	Comedor Reina del Cisne
I.G-PT-NAR-014	Comedor Piguari
I.G-PT-NAR-015	Comedor El Encanto
I.G-PT-NAR-016	Comedor San Jacinto
I.G-PT-NAR-017	José Armando
I.G-PT-NAR-018	Comedor Germania
I.G-PT-NAR-019	Juan
I.G-PT-NAR-020	Comedor Picanteria Guillita
I.G-PT-NAR-021	Comedor Hnos Cardenas
I.G-PT-NAR-022	Mesón Don Nacho
I.G-PT-NAR-023	Delicias del parador
I.G-PT-NAR-024	Cevicheria Osmayle
I.G-PT-NAR-025	Restaurante la Carreta

**Fuente:** Fichas de inventario realizadas en el cantón Naranjal, noviembre 2007

**Elaboración:** Tesistas

Por otra parte, algunos kioscos pertenecen a la asociación 6 de diciembre cuyo presidente es el Sr. Ignacio Vergara, arrendatario del puesto "Mesón

Don Nacho" (I.G-PT-NAR-022). Ésta, permite la realización de trabajos y reuniones grupales donde se tratan temas para el bienestar de los asociados y el mejoramiento del servicio ofrecido, entre otros.

También fueron tomados en cuenta los locales; Delicias del Parador (I.G-PT-NAR-023), Cevicheria Osmayle (I.G-PT-NAR-024) y Restaurante La Carreta (I.G-PT-NAR-025). Estos tres debido a que en su menú ofrecen platos típicos y almuerzos, se localizan en la zona central y son asistidos mayoritariamente por los mismos pobladores que por visitantes, a diferencia del parador turístico.

### **Producto**

Fueron inventariados catorce productos agrícolas que se cultivan en el cantón Naranjal, según III Censo Nacional Agropecuario 2001 realizado por el INEC.

Cultivos permanentes como cacao, banano, caña de azúcar, mango, maracuyá, plátano y café; cultivos transitorios como arroz, sandia y fréjol tierno; componentes de platos típicos como la guanta, camarón, concha y cangrejo. (Ver tabla 5.2)

**Tabla 5.2**  
**Productos Agrícolas**

<b>Cod. Ficha de Inventario</b>	<b>Producto</b>
I.G-PR-NAR-001	Cacao
I.G-PR-NAR-002	Banano
I.G-PR-NAR-003	Caña de azúcar
I.G-PR-NAR-004	Mango
I.G-PR-NAR-005	Maracuyá
I.G-PR-NAR-006	Plátano
I.G-PR-NAR-007	Café
I.G-PR-NAR-008	Arroz
I.G-PR-NAR-009	Sandia
I.G-PR-NAR-010	Fréjol tierno
I.G-PR-NAR-011	Guanta
I.G-PR-NAR-012	Camarón
I.G-PR-NAR-013	Concha
I.G-PR-NAR-014	Cangrejo

**Fuente:** Fichas de inventario realizadas en el cantón Naranjal, noviembre 2007

**Elaboración:** Tesistas

### **Platos**

Para determinar cuales son los platos típicos que se venden en el parador turístico, se evaluó resultados de encuestas realizadas a las amas de casa, entrevistas a personajes representativos y se reconoció la oferta en los menús de los restaurantes de la localidad. Se obtuvo una totalidad de doce platos, como los más elaborados de la zona. (Ver tabla 5.3)

**Tabla 5.3**  
**Platos típicos**

<b>Cod. Ficha de Inventario</b>	<b>Nombre del plato típico</b>
I.G.-PL-NAR-001	Seco de guanta
I.G.-PL-NAR-002	Seco de gallina
I.G.-PL-NAR-003	Seco de carne
I.G.-PL-NAR-004	Caldo de gallina
I.G.-PL-NAR-005	Guatita
I.G.-PL-NAR-006	Ensalada de cangrejo
I.G.-PL-NAR-007	Sudado de róbalo
I.G.-PL-NAR-008	Guatallarín
I.G.-PL-NAR-009	Caldo de bagre
I.G.-PL-NAR-010	Arroz con menestra y carne asada
I.G.-PL-NAR-011	Ceviche de camarón
I.G.-PL-NAR-012	Arroz con concha



MCTUR - BIBLIOTECA

**Fuente:** Fichas de inventario realizadas en el cantón Naranjal, noviembre 2007

**Elaboración:** Tesistas

### **Ferias y Mercados**

En Naranjal se sitúan dos mercados representativos; el principal que esta bajo el ordenamiento del Municipio y el mercadillo del pueblo que es de propiedad privada. Aunque también se tomó en cuenta el Parador Turístico del Cangrejo Naranjaleño ya que ofrece el crustáceo típico (cangrejo) de la zona a los consumidores. (Ver tabla 5.4)

**Tabla 5.4**  
**Mercados**

<b>Cod. Ficha de Inventario</b>	<b>Nombre</b>
I.G-FM-NAR-001	Mercado Principal
I.G-FM-NAR-002	Mercadillo del pueblo
I.G-FM-NAR-003	Parador Turístico del cangrejo Naranjaleño

**Fuente:** Fichas de inventario realizadas en el cantón Naranjal, noviembre 2007

**Elaboración:** Tesistas

## **5.2 Análisis de la Planta Turística del sector:**

### **Establecimientos de Alimentos y Bebidas**

Para el inventario de la Planta Turística se tomó en cuenta los establecimientos que forman parte del Parador Turístico de Naranjal los cuáles no están dentro del catastro de MINTUR debido a que no cumplen con todos los parámetros establecidos por el mismo. Por este motivo se los categorizó como kioscos de comida sin desmerecer el esfuerzo y la dedicación de los miembros de este parador.

El restaurante bar Delicias del Parador se categorizó como cafetería, el restaurante La carreta como categoría tercera y la cevichería Osmayle como categoría cuarta.

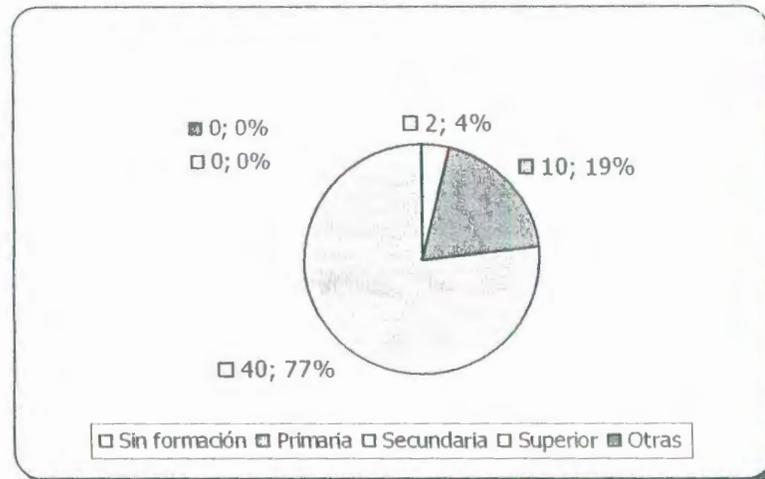
Dentro de los servicios ofrecidos; tenemos baños públicos en buen estado, agua potable y alumbrado. Y continuando con estos lineamientos los empleados juegan un papel muy importante al momento de servir al cliente y de ayudar a satisfacer todas sus necesidades.

La capacidad inventariada de la planta de restauración es de 85 mesas, 306 plazas distribuidas en los diferentes centros de comida típica.

El valor promedio de los almuerzos y platos típicos es \$1.75.

Por otra parte, es preciso tomar en cuenta aspectos concernientes al servicio que se presta en los locales de comida. Para esto consideramos necesario conocer el grado de instrucción de los empleados que atienden al público en general. (Ver cuadro 5.1)

**Cuadro 5.1**  
**Grado de instrucción**



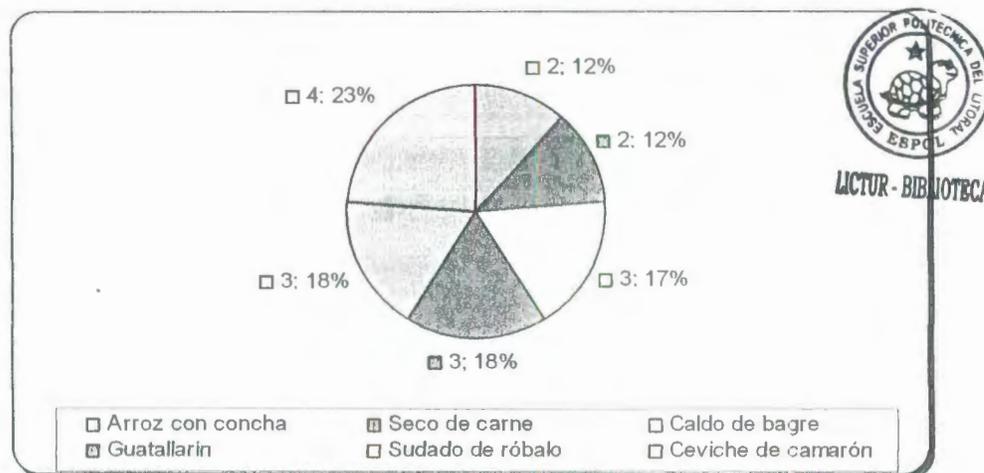
**Fuente:** Fichas de inventario realizadas en el cantón Naranjal, noviembre 2007

**Elaboración:** Tesistas

El 77% (n=40) de los empleados tiene un grado de instrucción secundaria, el 19% (n=10) instrucción primaria y el 4% (n=2) sin formación alguna. Esto denota evidentemente una falta de preparación reflejada en el servicio ofrecido a los clientes.

## Platos típicos que representan la oferta minoritaria

**Cuadro 5.2**  
**Platos con menor oferta**



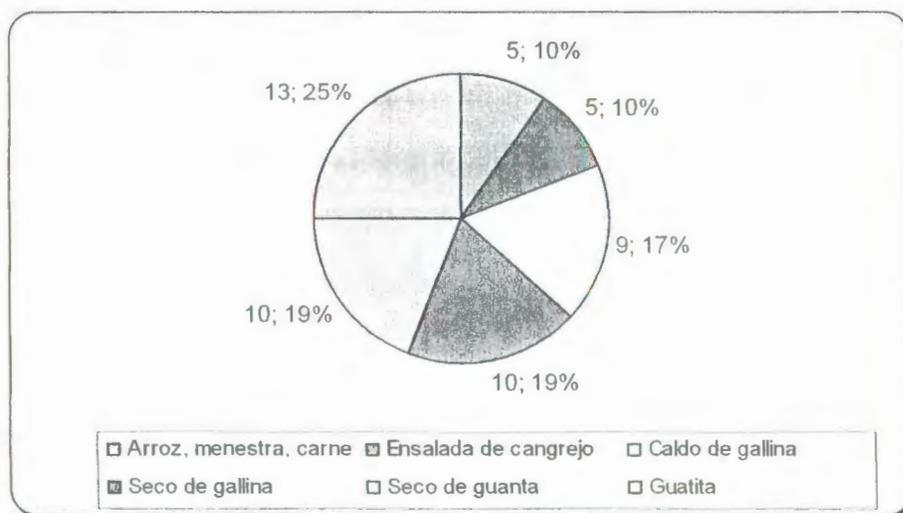
**Fuente:** Fichas de inventario realizadas en el cantón Naranjal, noviembre 2007

**Elaboración:** Tesistas

El 23% (n=4) de los encuestados prefiere degustar del ceviche de camarón, el 18% (n=3) el sudado de róbalo, el 18% (n=3) prefiere el guatallarín, el 17% (n=3) el caldo de bagre, el 12% (n=2) el seco de carne y el 12% restante (n=2) prefiere el arroz con concha.

## Platos típicos que representan la oferta mayoritaria

**Cuadro 5.3**  
**Platos con mayor oferta**



**Fuente:** Fichas de inventario realizadas en el cantón Naranjal, noviembre 2007

**Elaboración:** Tesistas

El 25% (n=13) de los encuestados prefiere degustar de una guatita, el 19% (n=10) seco de guanta), el 19% (n=10) el seco de gallina, el 17% (n=9) el caldo de gallina, el 10% (n=5) la ensalada de cangrejo y el 10% restante (n=5) el arroz con menestra y carne asada.

Estos son los platos típicos que se pueden consumir con mayor facilidad puesto que casi todos los establecimientos de comida los ofrecen en su menú

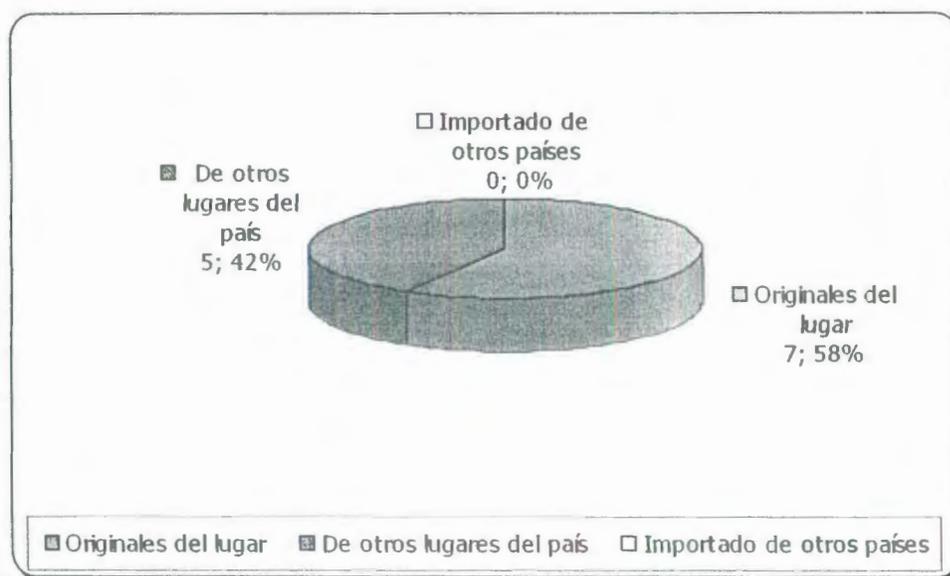
diario. Las familias del cantón los preparan en ocasiones como las fiestas patronales, navidad y reuniones familiares especiales.

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

Se inventariaron 12 platos típicos asignados en la categoría de alimentos.

El 62% (n= 7) de los platos inventariados se elaboran con ingredientes propios del cantón y el 38% (n=5) con productos traídos de otras regiones del país como el guatallarín y el caldo de bagre que emplean fideo y maní respectivamente en su preparación. Y en ninguno de los casos los platos se elaboran con productos importados. (Ver cuadro 5.4)

**Cuadro 5.4**  
**Procedencia de los ingredientes**

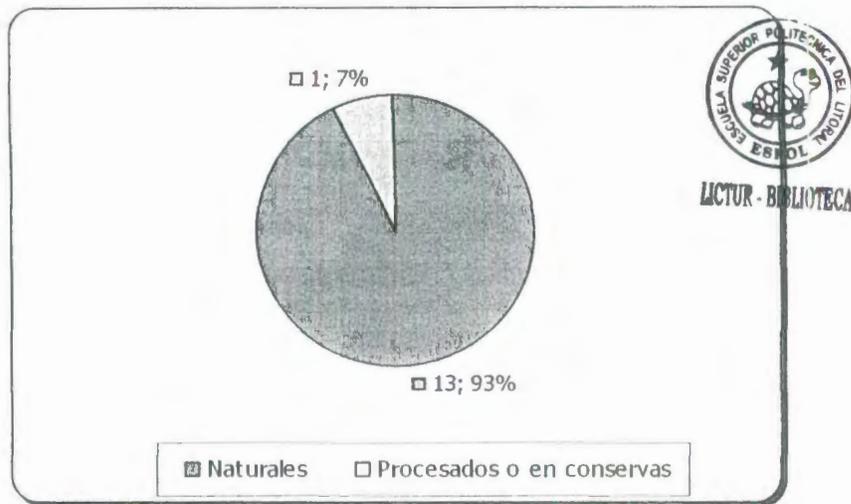


**Fuente:** Fichas de inventario realizadas en el cantón Naranjal, noviembre 2007

**Elaboración:** Tesistas

Estas delicias gastronómicas que se pueden degustar en Naranjal están hechas en un 92% con ingredientes naturales, cosechados en su mayoría en las propias tierras naranjaleñas, con esto se demuestra que en este lugar hay una variedad de productos gastronómicos naturales. (Ver cuadro 5.5)

**Cuadro 5.5**  
**Tipo de Ingredientes**

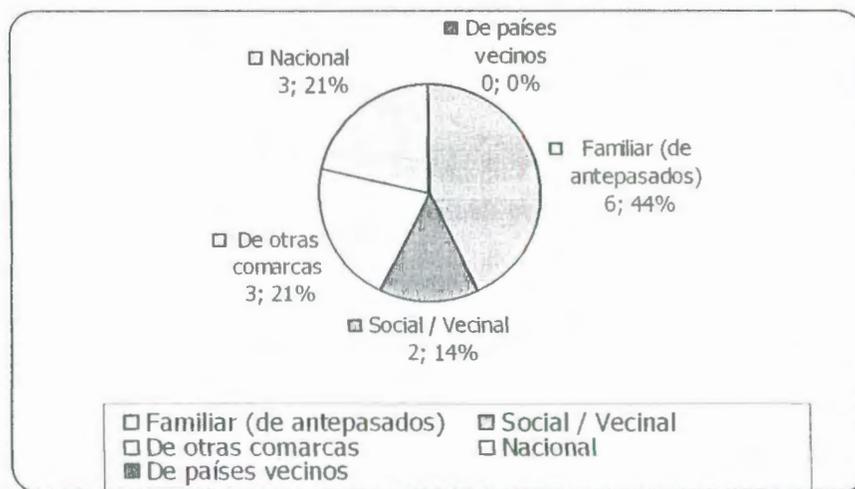


**Fuente:** Fichas de inventario realizadas en el cantón Naranjal, noviembre 2007

**Elaboración:** Tesisistas

Naranjal es un cantón lleno de historia y de antiguos asentamientos indígenas que han dejado sus costumbres y tradiciones enraizadas en su gastronomía, en su mayoría las recetas han sido transmitidas de generación en generación mediante el arte culinario, es por esto que en un 44% la procedencia de las recetas de los platos inventariados han sido comunicadas de familiares y antepasados, seguido en un 21% de otras comarcas y de recetas a nivel nacional, 14% de los pueblos vecinales; siendo estas recetas poco complicadas de elaborar. (Ver cuadro 5.6)

**Cuadro 5.6**  
**Procedencia de la receta**



**Fuente:** Fichas de inventario realizadas en el cantón Naranjal, noviembre 2007

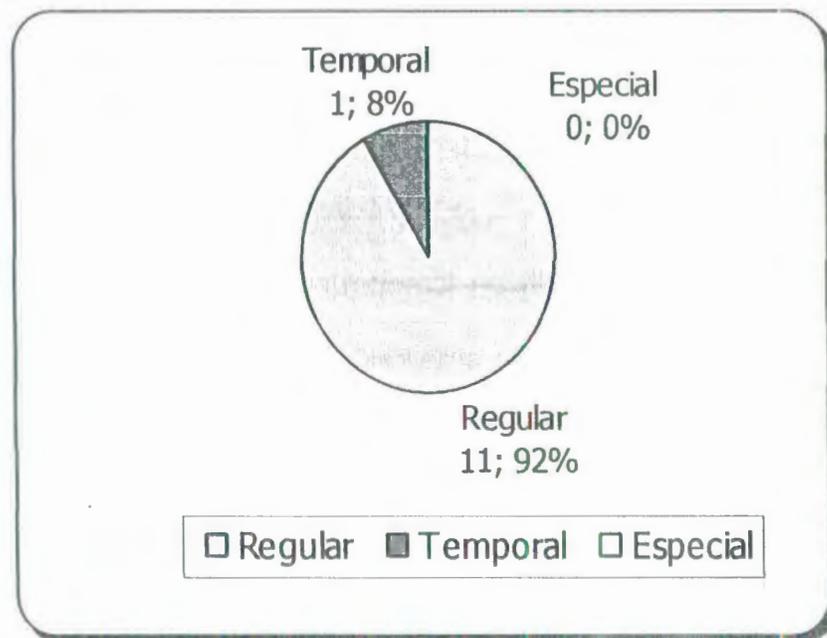
**Elaboración:** Tesistas

Estos platos son elaborados en un 92% de manera de habitual (Ver cuadro 5.7), ya que forman parte de la dieta diaria de los habitantes del cantón, a excepción del cangrejo que a pesar de ser consumido por los habitantes con frecuencia aproximada de una vez a la semana; en los meses de veda (15 de enero al 15 de febrero – 15 agosto al 15 de septiembre) les es imposible adquirir este crustáceo.

El seco de guanta elaborado con el mamífero *Cuniculus paca* cuyo nombre común es guanta, también se lo prepara con regularidad debido a su alto

valor nutricional y el sabroso sabor de su carne, sin embargo la guanta es un animal que se encuentra en peligro de extinción y esta prohibida su caza.

**Cuadro 5.7**  
**Estación de la receta**



**Fuente:** Fichas de inventario realizadas en el cantón Naranjal, noviembre 2007

**Elaboración:** Tesisistas

La nutrición es importante para establecer el valor del consumo de cualquier alimento y por lo tanto de que un plato o producto sea típico toma parte del recurso turístico. El valor nutricional estimado de los platos inventariados se realizó en base a cada uno de sus ingredientes obteniendo como resultado un nivel alto en platos como el seco de guanta, seco de gallina, caldo de gallina,

ensalada de cangrejo, sudado de robalo, caldo de bagre, ceviche de camarón y un nivel medio en el seco de carne, guatita, guatallarin, arroz con menestra y arroz con concha.

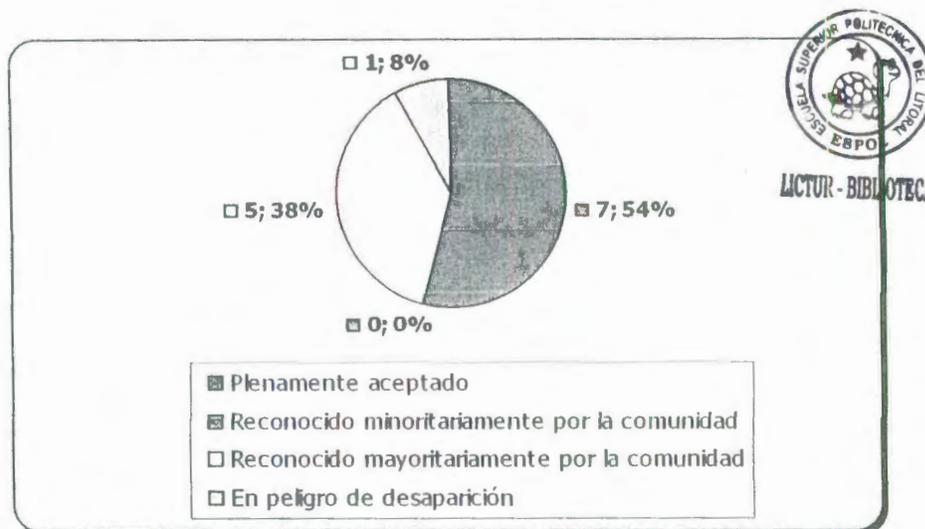
Los platos inventariados para el presente estudio fueron doce, los cuales dentro del contexto geográfico y el nivel de penetración de estas expresiones culinarias son mayoritariamente reconocidas dentro de una o varias regiones; sin embargo existen algunos platos que si abarcan todo el territorio nacional ya que forman parte de la gastronomía de diferentes pueblos. Las fuentes por las que se difunde y se da a conocer la receta o plato es a través de boca a boca, que es la vía más accesible y corriente para describir mejor ciertos aspectos de la cultura en general y de la gastronomía en particular; en cuanto a la forma de transmisión de estos platos dentro de la comunidad hasta nuestros días ha sido de padres a hijos como fruto de una tradición familiar y en la calle como un aspecto social mas entre los vecinos, amigos y compañeros.

Estos platos se los puede adquirir en los restaurantés, puestos pequeños, carretas de comida y en el mercado local de Naranjal, no obstante algunos platos cuyo ingrediente principal es el cangrejo es utilizado para elaborar

ensalada, ceviche, arroz con cangrejo entre otros. Se los puede degustar en la feria del cangrejo que se realiza anualmente en este cantón.

El reconocimiento cultural se refiere a cuan conocida es la expresión gastronómica por parte de la población, en el estudio realizado se determinó que el 54% de los platos inventariados son plenamente aceptados por parte de los habitantes, es decir estos los reconocen como parte de su cultura y tradición y son de uso generalizado, dentro de éstos se encuentra el seco de gallina, seco de carne, caldo de gallina, guatita, ensalada de cangrejo, arroz con menestra y carne y el ceviche de camarón; sin embargo el 38% de estos platos son reconocidos mayoritariamente por la población, se puede nombrar el sudado de robalo, guatallarin, caldo de bagre y arroz con concha. El 8% restante corresponde al seco de guanta que a pesar de ser reconocido mayoritariamente por la población se encuentra en peligro de desaparición debido a como ya se mencionó anteriormente este animal está en peligro de extinción y su caza está prohibida. (Ver cuadro 5.8)

**Cuadro 5.8**  
**Reconocimiento de la receta**



**Fuente:** Fichas de inventario realizadas en el cantón Naranjal, noviembre 2007

**Elaboración:** Tesistas

Se concluye que estos platos poseen mucha aceptación entre los habitantes por lo tanto existe una integración entre los platos inventariados y la vida cotidiana, ya que se han vuelto muy populares y se consumen mayormente en los almuerzos diarios, familiares, en comedores y kioscos del cantón. La gastronomía naranjaleña es una muestra de la producción alimenticia y de las costumbres de este lugar. Una de las formas de expresar la identidad de un pueblo es por medio de la manera de presentar sus alimentos, en el caso de esta localidad los platos siempre van acompañados con arroz, lo que demuestra una tradición nacional.

A pesar que los platos típicos son considerados parte de la cultura gastronómica son tangibles; las normas a respetar, la limpieza, el sabor, la sazón son características intangibles cuidadas, preservadas por las familias y transmitidas generacionalmente para llegarlo a convertir en un patrimonio cultural propio.

Por otro parte, la variedad de platos típicos en Naranjal son elaborados en su mayoría con productos de la zona. Cabe mencionar también que existen otros productos que el cantón siembra y produce, siendo la mayoría inutilizados en las cocinas de las familias naranjaleñas.

#### **Producto – El cacao (I.G-PR-NAR-001)**

También conocido como la pepa de oro, fruta reconocida a nivel mundial por ser dúctil en su manejo y obtener resultados como los famosos chocolates. Existen algunos tipos de pepa de cacao que se diferencian por su sabor, desatascándose el cacao criollo o dulce siendo el más apetecible a nivel mundial e utilizado para la repostería.

En el cantón de Naranjal posee grandes extensiones de tierra utilizadas para la siembra del cacao, obteniendo grandes ventas por sus toneladas

producidas. Es el primer producto inventariado en esta investigación tomando en cuenta que la población plenamente lo acepta como parte en sus cocinas, aunque la mayor parte de su producción es mercantilizada por medio de comercializadoras cacaoteras del cantón hacia otras provincias o para exportación.

Su proceso de siembra y cosecha es regular, puesto que la mayor parte de parcelas en el cantón son aptas para este tipo de producto. Además, las haciendas obtienen este producto por medio de la cosecha y recolección de forma orgánica, siendo el proceso bastante cuidadoso y complejo para la buena producción del mismo.

El cacao dulce posee características como olor agradable y color amarillo en su etapa inmaduro o anaranjado en su etapa madura. Su valor nutricional es alto, ya que en la actualidad su derivado como el chocolate ha experimentado ciertos científicos de la salud del hombre, sin dejar de mencionar que el exceso es perjudicial. Por ser un producto de exportación llevan controles de calidad, controles de marca y hasta controles de etiquetado para mantener una venta mejorada de éste.

El cacao representa un producto de primer orden entre los habitantes del cantón, puesto que se ubica como primer producto con altos porcentajes de cosecha en la agricultura mostrados por una encuesta de productos agrícolas continuo (Espac, INEC). Otro punto a tomar en cuenta es el criterio de los agricultores y personas dedicadas al comercio del producto, corroborando que el cacao es un producto insignia en la agricultura. Dos puntos importantes para destacar la participación del cacao en el inventario de productos típicos del cantón Naranjal.



LICTUR - BIBLIOTECA

### **Producto – El Banano (I.G-PR-NAR-002)**

Este producto reconocido a nivel mundial, por su producción en países sudamericanos, y por sus buenos resultados para el sistema digestivo del hombre. Considerado una fruta principal en los desayunos, para los deportistas o público en general, puesto que su gran cantidad de potasio da como resultado en el consumidor energía para su cuerpo y mente llegando a obtener un alto valor nutricional en efecto. Vulgarmente se lo conoce como guineo, principalmente en el territorio ecuatoriano. Sin embargo, en Naranjal se encuentra un tipo de banano muy apetecido por mercados locales y extranjeros como lo es el Valery William. Cabe resaltar, que el Ecuador produce miles de toneladas para su consumo y por eso es un elemento muy importante en el PIB del país. Para esto, el cantón Naranjal posee las

bananeras más grandes de la provincia del Guayas y son consideradas las principales bananeras de la región costa.

En sí, los naranjaleños prestan atención al banano como un producto plenamente aceptado dentro de su alimentación diaria por obvias razones ya mencionadas anteriormente, ya que se puede observar en sus desayunos como fruta fresca o combinándolo con algún tipo de líquido como leche para su mejor deguste. Claro está que es la segunda siembra, cosecha y venta como producto en el cantón, lo que concreta más el consumo de éste por las familias naranjaleñas.

La obtención de este producto es mediante cosechado/recolectado de forma orgánica. Se contempla ciertos pasos dentro del proceso de siembra, teniendo en cuenta el objetivo que se quiere alcanzar para obtener una grandiosa cosecha. El uso de pesticidas, normas de calidad según la marca o el agricultor encargado de su parcela hace que se tomen medidas de preservación del producto. Su temporalidad es regular, ya que la mayor producción bananera esta acentuada en la región costa por lo fértil de sus tierras, el clima y el cuidado de éstas.

El banano posee características organolépticas como coloración amarilla, listas para el consumo de los clientes. A pesar, que cuando es producto de exportación su coloración varía a un verde claro siguiendo su proceso en el camino a su destino final. Sin olor pero su sabor es dulce, siendo una fruta preferida por locales y extraños.

De igual forma que el cacao, el banano es tomado en cuenta gracias a la actividad agrícola mostrada en el Espac. A diferencia del primer producto inventariado, el banano tiene un mayor consumo por los pobladores del cantón, sin dejar de mencionar la opinión positiva de los agricultores y comerciantes en los mercados.

### **Producto-Caña de azúcar (I.G-PR-NAR-003)**

Se encuentra en la categoría frutas y es el tercer producto inventariado por sus razones de uso. Estas razones son su adaptabilidad en el suelo fértil de Naranjal, sus derivados y el reconocimiento de la población de dicho producto.

La obtención de este producto no es muy complejo y sigue el proceso natural de sembrado y cosechado hasta llegar a la recolección de forma orgánica

para después ser llevado a la venta en diferentes puntos de la cabecera cantonal o en otros puntos cercanos a la localidad donde es procesado para aprovechar derivados como la azúcar, la panela, licor, etc. por su regularidad en la actividad agrícola. Sin embargo, los habitantes lo utilizan como endulzante para comidas o bebidas aun no haciendo uso en sus comidas típicas o bebidas tradicionales.

Su valor nutricional es medio, puesto que la mayor cantidad de dulce concentrado en este producto es perjudicial para el hombre consumirlo en cantidades elevadas.

Por otra parte, la caña de azúcar es original del lugar ya que su tierra útil lo permite, dotándose de características organolépticas como el color verde-amarillo, un olor fuerte y sabor dulce, llegando al extremo de mascararlo sin cáscara. Como la mayoría de los productos posee medidas de preservación como la fitosanitarias, de manipulación y controles de calidad que permiten que este producto sea utilizado en varios derivados del mismo.

Este producto se lo toma en cuenta en el inventario, por ser un producto con varios usos para la cocina no solo local sino provincial. Tomado en cuenta por

los agricultores en sus siembras y por originar ventas remunerativas medias y por ser un producto de la zona.



LICTUR - BIBLIOTECA

### **Producto - Mango (I.G-PR-NAR-004)**

Es un producto considerado fruta y que lo encontramos en Naranjal en tiempos determinados para su cosecha y recolección de forma orgánica. El mango es un producto típico de la zona puesto que el área permite la siembra y cosecha del mismo en tierras fértiles. Durante la siembra los agricultores usan medidas de preservación como las fitosanitarias, en donde por medio de las sustancias y abonos orgánicos mantienen la siembra en continua mejora para obtener mejores resultados.

Los habitantes de Naranjal reconocen mayoritariamente esta fruta para la inversión de la misma. Su temporalidad para su venta, según los agricultores de la zona de estudio explican que las épocas del año el mango posee ciertas características siendo el mismo tipo haden. Su recolección es por medio de los agricultores al momento que los mangos se notan maduros o del color que se los desea para su diferente uso en la cocina como la repostería. Con respecto a su coloración son verdes cuando están inmaduros y amarillo cuando están maduros; su olor es suave y su sabor es ácido cuando esta inmaduro y se torna amarillo cuando esta maduro.

Se toma en cuenta el mango dentro del inventario gastronómico sobre el producto por la relación que suscita las encuestas y censos agropecuarios y la aptitud de los naranjaleños con respecto al uso del mismo en la cocina. A pesar, de que el uso de este producto no es mayoritario en la elaboración de platos típicos, se toma en cuenta como dulce apetitoso para la tarde en familia.

Por otra parte, el mango es una fruta que los naranjaleños tienen como costumbre comer este producto inmaduro en rodajas acompañados con sal. He aquí el reconocimiento que los habitantes le dan, aún sabiendo que su valor nutricional es medio.

#### **Producto - Maracuyá (I.G-PR-NAR-005)**

Este producto considerado por la ficha del inventario como una fruta, por su reconocimiento mayoritario en la población de Naranjal.

Su producción es regular durante todo el año, siendo un producto que se necesita poca inversión para su siembra y muy apetecido por las familias ya que lo utilizan para la elaboración de jugos como acompañantes en sus comidas en familia. Su siembra y cosecha se dan de forma orgánica, es decir

un grupo de agricultores están pendientes del desarrollo de la plantación en las parcelas.

La maracuyá se lo puede comprar en los mercados municipales y privados del cantón, los consumidores conocen su valor nutricional medio, puesto que es una fruta pesada para la digestión, tomando en cuenta la combinación del mismo. Por lo general, las amas de casa lo utilizan como condimento en diferentes platos típicos como el seco de carne, el seco de gallina criolla, el seco de guanta para poder dar gusto a la sazón ya establecida por el aliño típico de la comida criolla.

Físicamente la maracuyá tiene un color amarillo con olor fuerte y sabor agrio. Según las amas de casa la pepa de ésta no puede ser licuada por mucho tiempo puesto que trae efectos dañinos en la digestión de los que lo consumen.

#### **Producto - Plátano (I.G-PR-NAR-006)**

Categorizada como una fruta dentro del inventario, los habitantes lo conocen y plenamente lo aceptan, tomándolo en cuenta para la siembra y cosecha dentro de sus parcelas. Su forma de sembrar, cosechar y recolectar es

orgánica, lo que estimula su valor nutricional alto y los pobladores lo complementan en sus platos tradicionales o consumo diario.

En las periferias del cantón se puede denotar el aumento de siembra por los agricultores, razón tomada en cuenta por los censos de agricultura realizados los últimos años. Su tiempo para la siembra y cosecha es regular. A tal punto que existen haciendas que llevan a turistas a recorridos enseñando sobre su cuidado, recolección y el proceso de calidad, marca y etiquetado para ser vendido en los mercados locales y extranjeros.

Con respecto a sus características organolépticas el verde posee coloración verde, sin olor y su saber amargo. Las amas de casa y cocineros de la planta inventariada explican que el verde es un acompañante ideal y opcional en las comidas. No existe un plato típico donde solo utilicen verde, pero en sopas, caldos y solo es utilizado en la cocina pudiendo ser asado, cocinado o frito llegando a ser bien apetecido por los naranjaleños y por los clientes.

#### **Producto - Café (I.G-PR-NAR-007)**

El café se encuentra en la categoría de granos. La forma de obtención del producto final es a través de la cosecha y recolección del mismo de forma

orgánica. Los agricultores naranjaleños tienen por costumbre sembrar café en sus temporadas ubicando estas plantaciones en suelo fértil mediante medidas de preservación, por lo general en los productos agrícolas, como las fitosanitarias y existencia de marca de calidad arrojando como resultado un producto procesado para el consumo del cliente.

Este producto es vendido en los mercados de Naranjal, mayoritariamente de la cabecera y algunas localidades cercanas. En cuanto, a sus características organolépticas el café se define con un color café oscuro, olor fuerte y sabor amargo. Sin embargo, el valor nutricional del café es bajo, porque sustancias como la cafeína producen efectos diferentes en las personas que lo consumen.

#### **Producto - Arroz (I.G-PR-NAR-008)**

El arroz es producto por estacionalidad, originario del cantón naranjal. Por territorios fértiles del catón, los agricultores siembran y cosechan arroz. La forma de obtención del producto es el cosechar y recolectar de forma orgánica con medidas preservativas utilizando abonos naturales y con ayuda del clima o sistema de riego natural y la supervisión de la marca de calidad para llevarlo al consumidor local es buenas condiciones. También cabe

recaltar que el comercio ilegal perjudica a los agricultores y lleva consigo un producto de mala calidad.

Se encuentra ubicado en la categoría de granos y conceptualizado como un producto con alto valor nutricional para las familias naranjaleñas, comprándolo en los mercados municipales y privados del cantón. Sus características organolépticas son color blanco, sin olor y sin sabor.

Considerado como producto dentro de este inventario gastronómico puesto que el arroz cocinado es el acompañamiento de platos típicos, tradicionales o diarios en las familias. Naranjal no produce grandes cantidades de arroz pero su producción es la necesaria para la alimentación de la cabecera y sus parroquias.



LACTUR - BIBLIOTECA

### **Producto - Sandía (I.G-PR-NAR-009)**

Reconocido mayoritariamente por la población de Naranjal como una fruta sembrada, cosechada y recolectada de forma orgánica. Producto originado en el cantón, puesto que lo encontramos en las estadísticas hechas por el Inec y por conocimiento de los habitantes.

El valor nutricional es alto aunque su producción en el cantón es temporal. Como características organolépticas son su color verde, olor agradable y sabor dulce; utilizado para jugos como bebida acompañante de las comidas naranjaleñas. Se lo puede encontrar en los mercados locales y su demanda es netamente dentro del cantón.

#### **Producto - Fréjol tierno (I.G-PR-NAR-010)**

De tipo vainita dentro de la categoría de las legumbres obteniendo un reconocimiento cultural mayoritario por los habitantes de Naranjal.

La forma de obtención del producto es orgánica en la cosecha y recolección de este producto. Su procedencia depende de la oferta del cantón según consumo por sus propios habitantes, siendo su volumen de producción poco. Al solo comercializarlo en Naranjal es muy demandado por su valor nutricional alto y utilizado en las comidas diarias de las familias del cantón en estudio.

Producto producido de forma temporal dependiendo de los factores naturaleza; por otra parte, sus características son color café, sin olor y sin sabor, teniendo medidas de preservación tradicionales.

Los pobladores pueden encontrar este producto en los mercados locales del cantón y se lo toma en cuenta en este inventario por su apoyo monetario dentro de los productos de corto plazo en la actividad agrícola.

### **Producto - Guanta (I.G-PR-NAR-011)**

En peligro de desaparición por su captura y venta ilegal, es decir la caza. Considerado como producto cárnico, siendo utilizado en un plato típico de la zona.

La guanta es originaria de la zona, a pesar que en el oriente ecuatoriano también se encuentra dicho animal con subtipo. Consumido en cualquiera de las dos partes nombradas asumiendo un valor nutricional medio, disminuyendo su porcentaje según los ingredientes que se usan en su preparación.

La caza es eventual, quiere decir que existen estaciones en las cuales se puede observar y cazar con facilidad este animal. No es común encontrarlo en los mercados del catón pero si se encuentra en pocas cantidades; el cazador ya conociendo sus compradores, oferta las guantas cazadas según peso y edad del animal.

Sus características son color café siendo su carne color blanca, sin olor y el sabor de la carne cocida es muy rica.

Tomado en cuenta este producto en el menú que oferta los restaurantes de comida típica y por ser cocinado por las familias naranjaleñas en ocasiones especiales.

#### **Producto - Camarón (I.G-PR-NAR-012)**

Pertenece a la categoría mariscos de filo *Arthropoda* y subfilo *Crustacea* encontrados en el mangle ubicado en Naranjal. Este motivo conlleva a ser capturado y plenamente aceptado para su consumo y venta de los diferentes mercados del cantón.

La temporalidad de este crustáceo es regular y valor nutricional es medio. En cuanto a las características organolépticas, crudo se presenta de color gris oscuro y cocinado blanco-rojo.

Los cazadores de este tipo de crustáceos que cuentan con camarones alrededor del mangle en Naranjal toman medidas de preservación como las

fitosanitarias y controles de calidad dando un respaldo al consumo de los habitantes y compradores regionales.

Considerado en el inventario de productos principalmente por originarse en el lugar estudiado y por resultar un marisco utilizado en las comidas diarias por las familias naranjaleñas. Además, el camarón es ofertado en los restaurantes de comida típica y vendido en los mercados del cantón.

#### **Producto - Concha (I.G-PR-NAR-013)**

La concha negra es un molusco que se lo encuentra en aguas dulces como la del manglar. Las extracciones por medio de la caza es motivo suficiente para que este producto sea plenamente aceptado por los naranjaleños.

Su valor nutricional es alto y es muy utilizado en platos típicos ofertados por la restauración de la zona en ceviches o mezclado con arroz, siendo esta última la más elaborada y apetecida por los consumidores.

Al tener origen en el mangle de Naranjal su época de caza es regular, teniendo características como caparazón de color negro, olor fuerte y sin sabor. Cuando se extrae la pulpa, es decir la comida de la concha su color en

negro con amarillo, olor fuerte y sabor simple. Su forma de consumirla puede ser cruda curtida con limón y aderezos, cocida y aliñada para diferentes fines.

Es un producto de fácil degradación por su permanencia en el agua antes de ser capturada. Por ello, se lleva un control de preservación y controles de calidad. Tomado en cuenta en el inventario de producto ya que es utilizado por las amas de casa para la elaboración de platos tradicionales y su venta se concentra en los mercados ubicados en el cantón.

#### **Producto - Cangrejo (I.G-PR-NAR-014)**

El cangrejo rojo es el crustáceo con mayor concentración en el manglar, y por ende originario del cantón de Naranjal. Este marisco es cazado y plenamente aceptado por los habitantes para su consumo y venta. A pesar, que el cangrejo tiene una temporalidad de veda, para la cual su reproducción impide el consumo y la venta del mismo.

Utilizado en diferentes maneras para su consumo como ensaladas, mezclado en arroz o hervidos con salsa criolla de acompañante dándole un valor nutricional alto al producto.

Sus características son de color rojo, olor fuerte y sin sabor en estado crudo; sin embargo, al ser hervido con diferentes especias según la receta del palto su sabor se vuelve agradable.



LICTUR - BIBLIOTECA

La asociación de cangrejeros 6 de julio es la encargada por sus medidas de preservación, puesto que es un producto de fácil degradación. Acentuando sus controles fitosanitarios y de calidad para ser expuesto a la venta en los mercados del cantón y también el parador del cangrejo naranjaleño.

Cabe acotar, que su venta no solo se da para el catón de Naranjal, sino es vendido a otros compradores a nivel provincial y regional. Llegando a ser un producto muy importante en el inventario de productos por el impacto positivo expresado por la restauración y las familias naranjaleñas.

#### **5.4 Diagnóstico general de los productos inventariados y su valoración turística**

En naranjal se han inventariado 12 platos típicos entre los cuales se encuentran: seco de carne, guatita, arroz con menestra y carne asada, seco de guanta, ensalada de cangrejo, caldo de bagre, sudado de robalo, ceviche

de camarón, arroz con concha. Estos platos tienen impacto en la vida diaria de las familias y en la oferta de la restauración.

Es cierto que los platos inventariados de Naranjal no son únicos ni originales de este cantón ya que se los puede encontrar en otras partes de la región costa o del país. De estos, los platos más destacados y con que más se identifican los naranjaleños es la ensalada de cangrejo y el seco de guanta, por los recursos que el cantón posee para la elaboración de los mismos.

La ensalada de cangrejo esta plenamente reconocida por la población puesto que su ingrediente principal, el cangrejo, se lo encuentra en los manglares los cuales están ubicados en la zona rural del cantón, los otros ingredientes que la componen como la cebolla, pimiento y tomate se los encuentra fácilmente en el mercado local.

Por lo investigado la receta es de procedencia familiar y transmitida de boca en boca a futuras generaciones. Sin dejar de mencionar el proceso de extracción de este crustáceo lo cual conlleva a una tarea de mucha dedicación por parte de los recolectores.

Para la preservación de esta especie se han establecido dos periodos de veda, en los cuales nadie puede capturar los cangrejos y así no alterar el ecosistema del manglar, es por esto que la elaboración del plato es temporal.

Según las encuestas realizadas a las amas de casa la dificultad de elaboración de este plato es regular. Siendo el proceso de extracción de la carne del cangrejo el paso que demanda más tiempo, una vez obtenida ésta el tiempo de elaboración de la ensalada es de 25 minutos aproximadamente.

Al tener conciencia los naranjaleños de este producto han comenzado a desarrollar diferentes actividades como la feria del cangrejo y la ensalada más grande del mundo difundiéndose a nivel provincial y regional para obtener un flujo de turistas. La feria del cangrejo se la realiza tres veces al año, este evento lo organiza la cooperativa de ahorro y crédito con la colaboración de la asociación de cangrejeros 6 de julio y otras instituciones del cantón. Aquí se ofrece una variedad de platos elaborados a base de cangrejo, cuya difusión es a nivel local a través de folletos, prensa escrita y emisoras de radio.

#### ANALISIS FODA DEL PLATO TIPICO DE NARANJAL-ENSALADA DE CANGREJO

##### FORTALEZAS

- El recurso natural que se encuentra ubicado en el cantón Naranjal. Para lo que permite la extracción del ingrediente principal que es el cangrejo.

- Existencia de un parador turístico y parador del cangrejo naranjaleño, ubicado geográficamente en un punto estratégico de fácil accesibilidad.

#### OPORTUNIDADES

- La participación en la feria internacional realizada en Barcelona-España, donde se promociona las diferentes actividades turísticas entre estas el festival del cangrejo.
- La realización de la feria del cangrejo y la elaboración de la ensalada más grande del mundo, organizada por el cantón de Naranjal dentro del Ecuador, que da acogida a los turista que visitan, creando un motivo de viaje.

#### DEBILIDADES

- Desacuerdo existente entre asociaciones encargadas en la realización de dicha feria.
- La temporada de veda del producto da como resultado el no consumo del cangrejo en estas épocas.

## AMENAZAS

- La captura y venta ilegal del cangrejo en temporadas de veda.
- Discordia entre las asociaciones de los cangrejeros por motivos de limitación del terreno considerado mangle.

Después de haber realizado el análisis FODA de este producto inventariado, es factible proponer la organización del festival del cangrejo en una fecha conmemorativa para Naranjal, que ofrece un mejor producto con fines turísticos a través de una planificación adecuada.

El segundo plato típico de la zona es el seco de guanta, este plato está reconocido mayoritariamente por la población puesto que su ingrediente principal, la guanta se lo encuentra en las montañas de los alrededores de Naranjal.

Esta receta es de procedencia familiar y transmitida de boca en boca a futuras generaciones. La dificultad de elaboración de este plato es regular y el tiempo de elaboración es de 30 minutos aproximadamente. La reproducción de este animal es de dos crías por año. Es un producto cárnico, con poca cantidad de grasa y un alto valor nutricional debido a que su alimentación se basa en:

semillas, insectos y pequeños vertebrados, por este motivo es un animal muy perseguido para la caza, encontrándose así en peligro de extinción.

#### ANALISIS FODA DEL PLATO TIPICO DE NARANJAL-SECO DE GUANTA

##### FORTALEZAS

- El alto valor nutricional de la carne.
- Todos los locales del parador turístico tienen en su menú el seco de guanta.

##### OPORTUNIDADES

- La oferta de este plato típico del oriente en la costa.
- El posicionamiento del seco de guanta como plato típico de Naranjal.



LICTUR - BIBLIOTECA

##### DEBILIDADES

- El alto precio de la carne, lo que la hace poco accesible para las familias con menor poder adquisitivo.
- La dificultad de adquirir este producto en el mercado local.

##### AMENAZAS

- La guanta se encuentra en peligro de extinción.

- Este plato típico puede llegar a desaparecer.

Luego del análisis FODA se puede proponer un criadero para la preservación de esta especie. A pesar que existen zocriadero como la hacienda jambelí, siendo su objetivo el preservar la guanta y eliminar la caza.

En sí, la propuesta es que dicho criadero para la comercialización de la guanta disminuya la caza ilegal principalmente. La creación del criadero puede estar al mando del municipio puesto que sus ganancias económicas son bajas por razones naturales de reproducción del animal. Sin embargo con una planificación proyecta para el sustento de un atractivo gastronómico atraerá beneficios para la oferta alimenticia en el cantón, resultando como efecto el interés por inversionistas para aumentar la oferta.

Se debe de aprovechar el desarrollo de los atractivos turísticos de Naranjal y así introducir la gastronomía típica como nuevo tipo de turismo cultural ha desarrollarse. Los visitantes que los atractivos turísticos convencionales reciben son potenciales para el nuevo atractivo, la cual tiene como objetivo principal brindar una variedad de platos típicos y tradicionales en base a los productos propios del sector y de su cultura gastronómica. Su potencial se denota en la infraestructura de la planta ya existente la cual ofrece servicios de alimentos y bebidas a los clientes. Además, con el respaldo del municipio

central sobre todo en la capacitación para ofrecer una calidad de servicio como espera el turista.

Finalmente, la gastronomía naranjaleña es uno de los atractivos turísticos más importantes de este cantón y un encuentro obligado para toda persona que visite este lugar pues es una forma de comprender mejor su cultura. Por tanto, la gastronomía es un recurso turístico más y no sólo un complemento de la oferta turística en este destino turístico.

### **5.5 Fichas del inventario gastronómico.**

En las fichas que se presentan a continuación se detalla los diferentes puntos que se tomaron en cuenta en el levantamiento de información; para realizar dicho inventario.



LICTUR - BIBLIOTECA

## FICHA DE INVENTARIO DE PLATOS

### Datos generales

Inventor	FIORELLA BENJIE	Cod. Ficha	I.G.-PL-NAR-001	Fecha	16/09/2007
Lugar	GUAYAS	Cantón	NARANJAL	Parroquia	NARANJAL

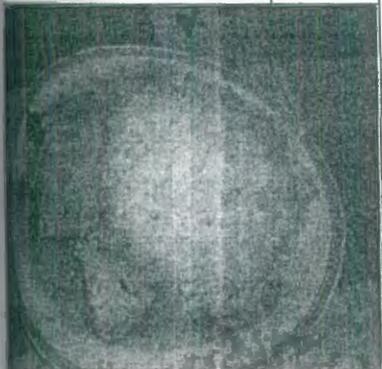
### 1. Descripción del plato

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

	SECO DE GUANTA			1.1.2 Variación de denominación	-	
Categoría	1.1.4 Reconocimiento cultural		1.1.5 Procedencia de la receta	1.1.6 Tipo y procedencia de los ingredientes		1.1.7 Temporalidad
X	Plenamente aceptado		Familiar (de artesanos)	X	Naturales	X
	Reconocido minoritariamente por la comunidad		Social / vecinal		Procesados o en conserva	Regular
	Reconocido mayoritariamente por la comunidad		X	De otras comarcas	X	Temporal
	En peligro de desaparición		X	Nacional	DE OTROS lugares del país	
	Factores de elaboración y nutricionales			De países vecinos	Importado de otros países	Especial

### 2. Recetario

1.2.2 Valor Nutricional de su consumo			2.1 Número de porciones	10		
Nivel de dificultad elaboración	Modo	Alto	2.2 Ingredientes, preparación, presentación y necesidad de utensilios especiales:			
	Alto	Medio				x
	Muy Alto	Bajo				
Tiempo de elaboración en minutos			30			



**INGREDIENTES:** 12 LB DE GUANTA TIERNA, CEBOLLA, PIMIENTO, AJO, TOMATE, RANCHERO, CLAVO DE OLOR, NARANJILLA, AJI PERUANO, SAL **PREPARACION:** EN UNA OLLA SE PREPARA EL REFrito, LUEGO SE LE AGREGA AGUA Y LA CARNE DE GUANTA YA CORTADA EN TROZOS HASTA QUE SE COCINE POR UN TIEMPO APROXIMADO DE 25 MIN. \* PERO SI LA GUANTA ES VIEJA PUEDE TARDAR HASTA 2 HORAS EN COCINARSE Y QUE ESTE SUAVE. **VARIANTE:** SE LO PUEDE PREPARAR TAMBIEN CON COCO COLA O MARACUYA **PRESENTACION:** SE SIRVE EL SECO DE GUANTA ACOMPAÑADO DE ARROZ Y MADURO

### 3. Difusión

3.2 Vías de difusión				3.3 Formas de transmisión		3.4 Uso comunal de la expresión	
Alcance	Mercado turístico	x	Prensa local y nacional	Boca a boca	x	Mercado Local	x
	Boca a boca (vía cultura)	x	Educación			Mercado Nacional	Puestos pequeños y carretas de comida
	Festival o festividad		Prensa escrita y libros de cocina			Mercado Regional	Mercado local
			TV y radio			Mercado Internacional	Festival o festividad

### 4. Comercialización

#### 4.1 Alcance

#### 4.2 Vías de comercialización

### 5. Fuentes de Información

### 6. Observaciones

REVISTA AL SEÑOR CESAR JAIME, PERSONA ENCARGADA DEL LOCAL #12 DEL PARADOR TURISTICO.

\* ESTE PLATO ES CONSUMIDO MAYORITARIAMENTE POR LA CLASE "MEDIA - ALTA" DEBIDO A SU ALTO COSTO \* ESTA EN PELIGRO DE DESAPARECER POR QUE LA GUANTA \* SE LO PRERARA TAMBIEN EN HORNADO SE ENCUENTRA EN PELIGRO DE EXTINCION EN ESA ZONA \* LA GUANTA ES UN PLATO TIPICO TAMBIEN DEL ORIENTE \* ESTE ANIMAL SE ESCONDE EN LUNA CRECIENTE POR ESTO PARA ESTAS FECHAS A LOS CAZADORES SE LES HACE DIFICIL ATRAPARLOS.

**FICHA DE INVENTARIO DE PLATOS**

**Datos generales**

Investador	FIORELLA	Cod. Ficha	IG-PL-NAR-002	Fecha	16/09/2007
Local	GUAYAS	Cantón	NARANJAL	Parroquia	NARANJAL

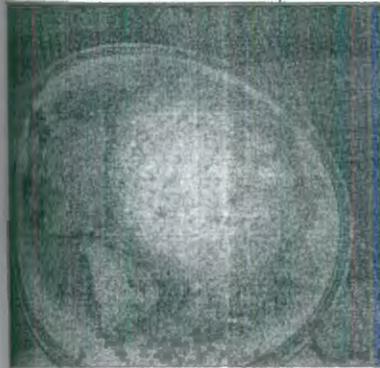
**1. Descripción del plato**

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

Variedad	SECO DE GALLINA		1.1.2 Variación de denominación	-	
Categoría	1.1.4 Reconocimiento cultural		1.1.5 Procedencia de la receta	1.1.6 Tipo y procedencia de los ingredientes	1.1.7 Temporalidad
1.1.4.1	<input checked="" type="checkbox"/> Plenamente aceptado	<input checked="" type="checkbox"/>	Familiar (de antepasados)	Naturales	<input checked="" type="checkbox"/>
1.1.4.2	Reconocido minoritariamente por la comunidad		Social / vecinal	Procesados o en conserva	Regular
1.1.4.3	Reconocido mayoritariamente por la comunidad		De otras comarcas	Originales del lugar	<input checked="" type="checkbox"/>
1.1.4.4	En peligro de desaparición		Nacional	De otros lugares del país	Temporal
1.1.4.5			De países vecinos	Importado de otros países	Especial

**1.2 Factores de elaboración y nutricionales**

1.2.1 Nivel de dificultad elaboración	1.2.2 Valor Nutricional de su consumo	
Medio	Alto	<input checked="" type="checkbox"/>
Alto	Medio	
<input checked="" type="checkbox"/> Muy Alto	Bajo	
1.2.3 Tiempo de elaboración en minutos	20	



**2. Recetario**

2.1 Número de porciones	18
2.2 Ingredientes, preparación, presentación y necesidad de utensilios especiales:	
INGREDIENTES: 2 gallinas, tomate, pimlento, cebolla, naranjilla, achiote, hierbita, sal, arroz.	
PREPARACION: Se licua el refrito (1 1/2 tomate, 4 pimientos, 1 1/2 cebolla y una naranjilla	
Luego en una olla se agrega este refrito con agua, achiote, hierbita y la gallina despresada.	
La gallina se la despresa de la sgte manera:	
2 pechugas, 2 piernas, 2 alas, 2 caderas y una rabadilla. Obteniendo 9 presas de cada gallina	
si luego de que hierva y la gallina se cocine no esta muy espeso agregar mas refrito	
PRESENTACION se sirve con arroz	

**4. Comercialización**

4.1 Alcance		4.2 Vías de comercialización	
Local	<input checked="" type="checkbox"/>	Mercado Local	Restauración de la zona
Nacional	<input checked="" type="checkbox"/>	Mercado Nacional	<input checked="" type="checkbox"/>
Regional		Mercado Regional	Puestos pequeños y carretas de comida
Internacional		Mercado Internacional	Mercado local
			Festival o festividad

**5. Fuentes de Información**

**6. Observaciones**

REVISTA AL SEÑOR CESAR JAIME, PERSONA ENCARGADA DEL LOCAL #12 DEL PARADOR TURISTICO.

FICHA DE INVENTARIO DE PLATOS

Datos generales

Autor	TESISTAS	Cod. Ficha	I.G.-PL-NAR-003	Fecha	16/09/2007
Lugar	GUAYAS	Cantón	NARANJAL	Parroquia	NARANJAL

1. Descripción del plato

1.1 Factores Sociales y Culturales (valorización social y cultural)

Nombre	SECO DE CARNE		1.1.2 Variación de denominación	-		
Categoría	1.1.4 Reconocimiento cultural		1.1.5 Procedencia de la receta	1.1.6 Tipo y procedencia de los ingredientes	1.1.7 Temporalidad	
1	X	Plenamente aceptado	X	Familiar (de antepasados)	Naturales	X
2		Reconocido minoritariamente por la comunidad		Social / vecinal	Procesados o en conserva	Regular
3		Reconocido mayoritariamente por la comunidad		De otras comarcas	Originales del lugar	Temporal
4		En peligro de desaparición		Nacional	DE OTROS lugares del país	X
5				De países vecinos	Importado de otros países	Especial

1.2 Factores de elaboración y nutricionales

Nivel de dificultad elaboración		1.2.2 Valor Nutricional de su consumo	
Medio		Alto	
	Alto	Medio	x
X	Muy Alto	Bajo	
1.2.3 Tiempo de elaboración en minutos		20	

2. Recetario

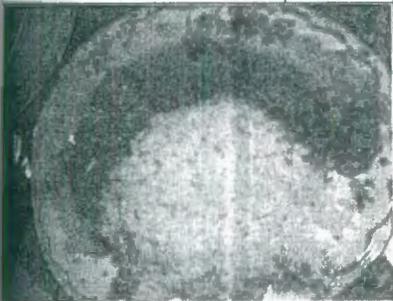
2.1 Número de porciones: 18

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

INGREDIENTES: carne (lagastillo), tomate, pimienta, cebolla, naranja, achiote, hierba, sal, arroz

PREPARACION: Se licua el refrito (1 1/2 tomate, 4 pimientos, 1 1/2 cebolla y una naranja). Luego en una olla se agrega este refrito con agua, achiote, hierba y la carne en cuadrillos. Si luego de que hierva y la gallina se cocine no está muy espeso agregar más refrito.

PRESENTACION: se sirve con arroz



3. Difusión

4. Comercialización

3.1 Alcance				3.2 Vías de difusión				3.3 Formas de transmisión		3.4 Uso comunal de la expresión		4.1 Alcance		4.2 Vías de comercialización	
Local		Mercado turístico		Familiar	x			Mercado Local		Restauración de la zona	x				
Nacional	x	Prensa local y nacional		Boca a boca	x			Mercado Nacional		Puestos pequeños y carretas de comida		x			
Regional		Boca a boca (vía cultura)	x	Educación				Mercado Regional	x	Mercado local			x		
Internacional		Festival o festividad		Prensa escrita y libros de cocina				Mercado Internacional		Festival o festividad					
				TV y radio											

5. Fuentes de Información

6. Observaciones

ENTREVISTA AL SEÑOR CESAR JAIME, PERSONA ENCARGADA DEL LOCAL #12 DEL PARADOR TURISTICO.

El seco de carne puede hacerse también con lomo de asado. Esta carne es más suave por esto el tiempo de preparación es menor (10 min)

FICHA DE INVENTARIO DE PLATOS

Datos generales

Destador	TESISTAS	Cod. Ficha	IG-PL-NAR-004	Fecha	16/09/2007
Localidad	GUAYAS	Cantón	NARANJAL	Parroquia	NARANJAL

1. Descripción del plato

1.1 Factores Sociales y Culturales (valorización social y cultural)

1.1.1 Denominación		CALDO DE GALLINA		1.1.2 Variación de denominación			
1.1.4 Reconocimiento cultural		1.1.5 Procedencia de la receta		1.1.6 Tipo y procedencia de los ingredientes		1.1.7 Temporalidad	
10	X	Plenamente aceptado	X	Familiar (de antepasados)	X	Naturales	X
11		Reconocido minoritariamente por la comunidad		Social / vecinal	X	Elaborados o en conserva	
12		Reconocido mayoritariamente por la comunidad		De otras comarcas		Originales del lugar	X
13		En peligro de desaparición		Nacional		Los otros lugares del país	
1.2 Factores de elaboración y nutricionales				De países vecinos		Importado de otros países	
							Especial

1.2.1 Nivel de dificultad elaboración		1.2.2 Valor Nutricional de su consumo	
10	Medio	Alto	X
11	X	Medio	
12	Muy Alto	Bajo	

1.2.3 Tiempo de elaboración en minutos	17
--	----



2. Recetario

2.1 Número de porciones	9
-------------------------	---

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

INGREDIENTES: 1 gallina, ajo, ranchero, yuca, zanahoria, pimienta, hierbita, clavo de olor, sal

PREPARACION: en una olla con agua hirviendo se agregan todos los ingredientes



LECTUR - BIBLIOTECA

3. Difusión

3.1 Alcance		3.2 Vías de difusión		3.3 Formas de transmisión		3.4 Uso comunal de la expresión	
Alcance Local		Mercado turístico		Familiar	X	Almuerzo familiar	
Alcance Nacional	X	Prensa local y nacional		Boca a boca	X		
Alcance Regional		Boca a boca (vía cultural)	X	Educación			
Alcance Internacional		Festival o festividad		Prensa escrita y libros de cocina	X		
				TV y radio			

4. Comercialización

4.1 Alcance		4.2 Vías de comercialización	
Mercado Local		Restauración de la zona	X
Mercado Nacional	X	Puestos pequeños y carretas de comida	X
Mercado Regional		Mercado local	X
Mercado Internacional		Festival o festividad	

5. Fuentes de Información

ENTREVISTA AL SEÑOR CESAR JAIME, PERSONA ENCARGADA DEL LOCAL #12 DEL PARADOR TURISTICO.

6. Observaciones

FICHA DE INVENTARIO DE PLATOS

Datos generales

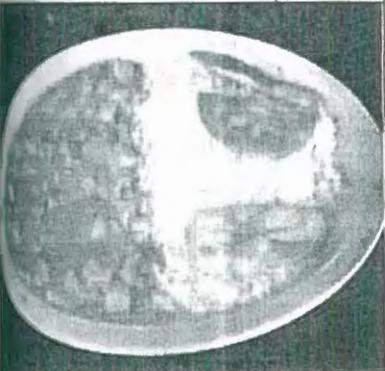
Nombre	TESISTAS	Cod. Ficha	I.G-PL-NAR-005	Fecha	16/09/2007
Ciudad	GUAYAS	Cantón	NARANJAL	Parroquia	NARANJAL

1. Descripción del plato

1.1 Factores Sociales y Culturales (valorización social y cultural)

1.1.1	GUATITA		1.1.2 Variación de denominación	-				
Categoría	1.1.4 Reconocimiento cultural	1.1.5 Procedencia de la receta	1.1.6 Tipo y procedencia de los ingredientes		1.1.7 Temporalidad			
I	Plenamente aceptado	X	Familiar (de antepasados)	X	Naturales	X	Regular	X
II	Reconocido minoritariamente por la comunidad		Social / vecinal	X	Procesados o en conserva			
III	Reconocido mayoritariamente por la comunidad		De otras comarcas		Originales del lugar		Temporal	
IV	En peligro de desaparición		Nacional		Los otros lugares del país	X		
1.1.8	Factores de elaboración y nutricionales		De países vecinos		Importado de otros países		Especial	

1.2	1.2.1 Nivel de dificultad elaboración	1.2.2 Valor Nutricional de su consumo	2. Recetario	
I	Medio	Alto	2.1 Número de porciones	5
II	Alto	Medio	2.2 Ingredientes, preparación, presentación y necesidad de utensilios especiales:	
III	Muy Alto	Bajo		
1.3	Tiempo de elaboración en minutos		30	



INGREDIENTES: mondongo, limon, papa, mani, ranchero, achiote, sal \*  
 PREPARACION: el mondongo se lo lava con agua caliente y limon, y se lo corta en trozos pequeños, la papa se la pela y se la corta, el mani puede ser en frasco o en pepa, si es en pepa se lo pone en un sartén hasta que se desprenda la cascara. Luego en una olla se pone a hervir el mondongo, la papa, el mani, un poco de ranchero, achiote y sal. \* PRESENTACION: se sirve con arroz, maduro, y tomate

3. Difusión				4. Comercialización								
3.1 Alcance		3.2 Vías de difusión		3.3 Formas de transmisión		3.4 Uso comunal de la expresión		4.1 Alcance		4.2 Vías de comercialización		
Local		Mercado turístico		Familiar	X	Almuerzo diario		Mercado Local		Restauración de la zona	X	
Nacional		Prensa local y nacional		Boca a boca	X			Mercado Nacional		Puestos pequeños y carretas de comida		X
Regional	X	Boca a boca (vía cultura)	X	Educación				Mercado Regional	X	Mercado local		X
Internacional		Festival o festividad		Prensa escrita y libros de cocina	X			Mercado Internacional		Festival o festividad		
				TV y radio								

5. Fuentes de Información	6. Observaciones
REVISTA AL SEÑOR CESAR JAIME, PERSONA ENCARGADA DEL LOCAL #12 DEL PARADOR TURISTICO.	

FICHA DE INVENTARIO DE PLATOS

Datos generales

Inventador	TESISTAS	Cod. Ficha	I.G.-PL-NAR-006	Fecha	17/09/2007
Provincia	GUAYAS	Cantón	NARANJAL	Parroquia	NARANJAL

1. Descripción del plato

1.1 Factores Sociales y Culturales (valorización social y cultural)

1.1.1 Denominación	ENSALADA DE CANGREJO			1.1.2 Variación de denominación	-			
1.1.4 Reconocimiento cultural	1.1.5 Procedencia de la receta		1.1.6 Tipo y procedencia de los ingredientes		1.1.7 Temporalidad			
Alto	X	Plenamente aceptado	X	Familiar (de antepasados)	X	Naturales	X	Regular
Medio		Reconocido minoritariamente por la comunidad		Social / vecinal		Procesados o en conserva		
Bajo		Reconocido mayoritariamente por la comunidad		De otras comarcas		Originales del lugar	X	Temporal
		En peligro de desaparición		Nacional		De otros lugares del país		
1.2 Factores de elaboración y nutricionales				De países vecinos		Importado de otros países		Especial

2. Recetario

2.1 Nivel de dificultad elaboración	1.2.2 Valor Nutricional de su consumo		2.1 Número de porciones				1 atado = 1 libra = 3 platos		
Alto	Medio		Alto	X					
Medio			Medio		2.2 Ingredientes, preparación, presentación y necesidad de utensilios especiales:				
Bajo	X	May Alto	Bajo						
2.3 Tiempo de elaboración en minutos				25					



INGREDIENTES: cangrejo, ajo, pimienta picante, clavo de olor, hierbita, cebolla blanca, pimienta, tomate, cebolla, papa, limon sal, pilsener. \* PREPARACION: primero se lava el cangrejo y se lo mata clavandole un cuchillo, luego se en una olla se agrega el camgrejo con ajo, pimienta picante, clavo de olor, hirbita, cebolla blanca, pimienta y un poco de cerveza pilsener. Cuando este cocinado se le saca la carne al cangrejo y se hace una ensalada con papa, tomate, cebolla, limon y sal. \* PRESENTACION: se sirve la ensalada de cangrejo acompañada con arroz.

3. Difusión

4. Comercialización

3.1 Alcance					3.4 Uso comunal de la expresión				4.1 Alcance		4.2 Vías de comercialización		
3.2 Vías de difusión		3.3 Formas de transmisión						Mercado Local		Restauración de la zona			
Alcance Local	Mercado turístico		Familiar	X									
Alcance Nacional	Prensa local y nacional	X	Boca a boca	X	Los naranjaleños comen al menos una vez a la semana cangrejo criollo. El 7 de noviembre por la independencia realizan la ensalada mas grande del Ecuador.		Mercado Nacional		Puestos pequeños y carretas de comida				
Alcance Regional	Boca a boca (vía cultural)	X	Educación				Mercado Regional		X	Mercado local		X	
Alcance Internacional	Festival o festividad	X	Prensa escrita y libros de cocina	X			Mercado Internacional			Festival o festividad			
			TV y radio										

5. Fuentes de Información

6. Observaciones

ENTREVISTA AL SEÑOR CESAR JAIME, PERSONA ENCARGADA DEL LOCAL #12 DEL PARADOR TURISTICO.	El cangrejo esta en veda desde el 15 de agosto al 15 de septiembre y del 15 de enero al 15 de febrero. Compran el cangrejo en al parador de cangrejo o en Puerto Baquerizo. El costo del atado es de \$2,50
---	---

FICHA DE INVENTARIO DE PLATOS

Datos generales

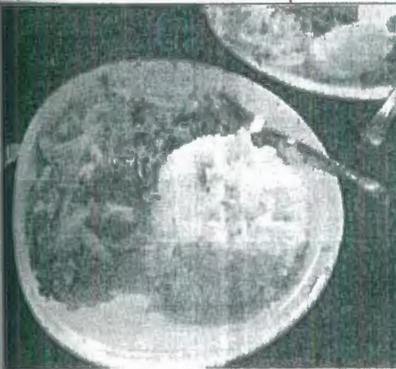
Inventador	TESISTAS	Cod. Ficha	I.G.-PL-NAR-007	Fecha	16/09/2007
Lugar	GUAYAS	Cantón	NARANJAL	Parroquia	NARANJAL

1. Descripción del plato

1.1 Factores Sociales y Culturales (valorización social y cultural)

Urb	SUDADO ROBALO		1.1.2 Variación de denominación	-	
Categoría	1.1.4 Reconocimiento cultural	1.1.5 Procedencia de la receta	1.1.6 Tipo y procedencia de los ingredientes	1.1.7 Temporalidad	
SI	Plenamente aceptado	Familiar (de antepasados)	Naturales	Regular	X
SI	Reconocido minoritariamente por la comunidad	Social / vecinal	Procesados o en conserva	Temporal	
SI	Reconocido mayoritariamente por la comunidad	De otras comarcas	Originales del lugar	Regular	
SI	En peligro de desaparición	Nacional	De otros lugares del país	Regular	
SI	1.2 Factores de elaboración y nutricionales	De países vecinos	Importado de otros países	Especial	

1.1.1 Nivel de dificultad elaboración	1.2.2 Valor Nutricional de su consumo	2. Recetario	
Medio	Alto	2.1 Número de porciones	1
Alto	Medio	2.2 Ingredientes, preparación, presentación y necesidad de utensilios especiales:	
Muy Alto	Bajo		
1.1.3 Tiempo de elaboración en minutos	10		



INGREDIENTES: tomate, cebolla, ajo, ranchero, robalo. \* PREPARACION: se licua el tomate, cebolla, ajo y ranchero, se refrei esto con achiote luego se le agrega agua y el pescado alifado con ajo y sal. Se lo tapa por unos minutos y listo. PRESENTACION: se sirve con arroz.

3. Difusión

3.1 Alcance				3.2 Vías de difusión				3.3 Formas de transmisión		3.4 Uso comunal de la expresión		4.1 Alcance		4.2 Vías de comercialización								
Local	Nacional	Regional	Internacional	Mercado turístico	Prensa local y nacional	Boca a boca (vía cultural)	Festival o festividad	Familiar	Boca a boca	Educación	Prensa escrita y libros de cocina	TV y radio	Almuerzo Tradicional	Mercado Local	Mercado Nacional	Mercado Regional	Mercado Internacional	Restauración de la zona	Puestos pequeños y carretas de comida	Mercado local	Festival o festividad	
		X				X		X		X						X				X		

5. Fuentes de Información

ENTREVISTA AL SEÑOR CESAR JAIME, PERSONA ENCARGADA DEL LOCAL #12 DEL PARADOR TURISTICO.

6. Observaciones

ROBALO = SUDADO, FRITO, SOPA, CHUPE, SANCOCHO.

## FICHA DE INVENTARIO DE PLATOS

### Datos generales

Investigador	TESISTAS	Cod. Ficha	IG-PL-NAR-008	Fecha	16/09/2007
Provincia	GUAYAS	Parroquia	NARANJAL	Parroquia	NARANJAL

### 1. Descripción del plato

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

1.1.1 Denominación	GUATALLARIN			1.1.2 Variación de denominación	---	
1.1.3 Categoría	1.1.4 Reconocimiento cultural	1.1.5 Procedencia de la receta	1.1.6 Tipo y procedencia de los ingredientes	1.1.7 Temporalidad		
1.1.3.1	Platamiento aceptado	Familiar (de antepasados)	X	Naturales	X	Regular
1.1.3.2	Reconocido minoritariamente por la comunidad	Social / vecinal		Procesados o en conserva		
1.1.3.3	Reconocido mayoritariamente por la comunidad	X	De otras comarcas	Originales del lugar		Temporal
1.1.3.4	En peligro de desaparición		Nacional	De otros lugares del país	X	
1.2 Factores de elaboración y nutricionales		De países vecinos		Importado de otros países		Especial

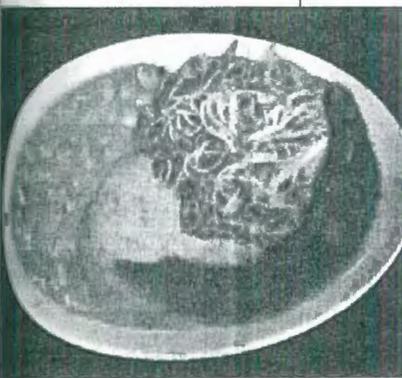
1.2.1 Nivel de dificultad elaboración		1.2.2 Valor Nutricional de su consumo	
Medio	X	Alto	
Alto		Medio	X
Muy Alto		Bajo	
1.2.3 Tiempo de elaboración en minutos			

### 2. Recetario

2.1 Número de porciones	12
2.2 Ingredientes, preparación, presentación y necesidad de utensilios especiales:	



LECTUR - BIBLIOTECA



**INGREDIENTES:** fideo vittorio, sal, aceite, salsa de tomate. **PREPARACION:** se cocina el fideo con sal y un poquito de aceite. **PRESENTACION:** se sirve el tallarin mezclado con salsa de tomate y seco de carne o seco de gallina. *Acompañado con arroz y guatita.*

### 3. Difusión

3.1 Alcance	3.2 Vías de difusión	3.3 Formas de transmisión	3.4 Uso comunal de la expresión
Mercado Local	Mercado turístico	Familiar	Venta en comedores
Mercado Nacional	Prensa local y nacional	Boca a boca	
Estado Regional	Boca a boca (vía cultural)	Educación	
Mercado Internacional	Festival o festividad	Impreso (libros de cocina) TV y radio	

### 4. Comercialización

4.1 Alcance	4.2 Vías de comercialización	
Mercado Local	Restauración de la zona	
Mercado Nacional	Puestos pequeños y carretas de comida	X
Mercado Regional	X	Mercado local
Mercado Internacional		Festival o festividad

### 5. Fuentes de Información

### 6. Observaciones

ENTREVISTA AL JONATHAN MORALES, PERSONA ENCARGADA DEL LOCAL #12 DEL PARADOR TURISTICO.

**FICHA DE INVENTARIO DE PLATOS**

**Datos generales**

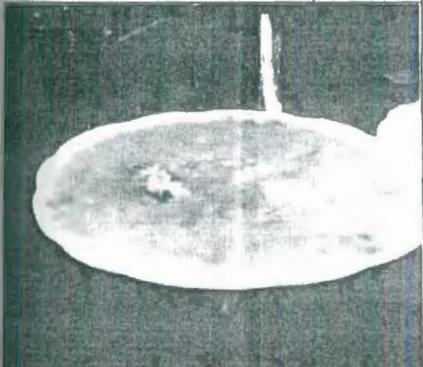
Investigador	TESISTAS	Cod. Ficha	I.G.-PL-NAR-009	Fecha	18/09/2007
Provincia	GUAYAS	Cantón	NARANJAL	Parroquia	NARANJAL

**1. Descripción del plato**

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

1.1.1 Denominación	CALDO BAGRE		1.1.2 Variación de denominación	-				
1.1.3 Categorías	1.1.4 Reconocimiento cultural		1.1.5 Procedencia de la receta		1.1.6 Tipo y procedencia de los ingredientes	1.1.7 Temporalidad		
	Plenamente aceptado		Familiar (de antepasados)	X	Naturales	X	Regular	X
	Reconocido minoritariamente por la comunidad		Social / vecinal		Procesados o en conserva			
	Reconocido mayoritariamente por la comunidad		X	De otras comarcas		Originales del lugar	X	Temporal
En peligro de desaparición			Nacional		De otros lugares del país	X		
1.2 Factores de elaboración y nutricionales			De países vecinos		Importado de otros países		Especial	

1.2.1 Nivel de dificultad elaboración		1.2.2 Valor Nutricional de su consumo		2. Recetario			
Medio		Alto	X	2.1 Número de porciones	6		
Bajo		Medio		2.2 Ingredientes, preparación, presentación y necesidad de utensilios especiales:			
X	Muy Alto	Bajo		<p>INGREDIENTES: mani, verde, yuca, ajo, sal, bagre. PREPARACION: Primero se licua el mani con un poco de agua, se lo agrega en una olla con verde, yuca, y un refrito de ajo, sal y cebolla. Una vez cocinados estos productos se agrega el bagre (lavado en agua caliente) aliñado con sal y pimienta y se deja hervir por aproximadamente 5 min. Una vez listo los trozos de bagre se los almacena en un recipiente aparte para su mejor conservación.</p>			
1.2.3 Tiempo de elaboración en minutos							



**3. Difusión**

1.1 Alcance	3.2 Vías de difusión		3.3 Formas de transmisión		3.4 Uso comunal de la expresión
Alcance Local	Mercado turístico		Familiar	X	
Alcance Nacional	Prensa local y nacional		Boca a boca	X	
Alcance Regional	X	Boca a boca (vía cultural)	x	Educación	
Mercado Internacional		Festival o festividad		Prensa escrita y libros de cocina	Venta en comedores
				TV y radio	

**4. Comercialización**

4.1 Alcance		4.2 Vías de comercialización	
Mercado Local		Restauración de la zona	
Mercado Nacional		Puestos pequeños y carretas de comida	X
Mercado Regional	X	Mercado local	X
Mercado Internacional		Festival o festividad	

**5. Fuentes de Información**

ENTREVISTA AL SEÑOR CESAR JAIME, PERSONA ENCARGADA DEL LOCAL #12 DEL PARADOR TURISTICO.

**6. Observaciones**

Tipos de bagre: Plumero - 3lb - \$2,00 \* Negro - 1 lb - \$1,75 \* Colorado - 1 lb - \$1.50. Este producto es de agua salada y proviene de Puerto baquerizo.

FICHA DE INVENTARIO DE PLATOS

Datos generales

Institutor	TESISTAS	Cod. Ficha	I.G.-PL-NAR-010	Fecha	17/09/2007
Provincia	GUAYAS	Cantón	NARANJAL	Parroquia	NARANJAL

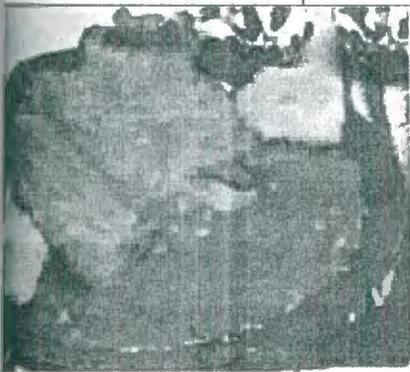
1. Descripción del plato

1.1 Factores Sociales y Culturales (valorización social y cultural)

1.1.1 Denominación	ARROZ CON MENESTRA Y CARNE ASADA		1.1.2 Variación de denominación	-	
1.1.3 Categoría	1.1.4 Reconocimiento cultural		1.1.5 Procedencia de la receta	1.1.6 Tipo y procedencia de los ingredientes	
1.1.4	<input checked="" type="checkbox"/> X	Plenamente aceptado	<input checked="" type="checkbox"/> X	Familiar (de antepasados)	Naturales
1.1.5		Reconocido minoritariamente por la comunidad		Social / vecinal	Procesados o en conserva
1.1.6		Reconocido mayoritariamente por la comunidad		De otras comarcas	Originales del lugar
1.1.7		En peligro de desaparición		Nacional	De otros lugares del país
1.1.8				De países vecinos	Importado de otros países
1.1.9					

1.2 Factores de elaboración y nutricionales

1.2.1 Nivel de dificultad elaboración	1.2.2 Valor Nutricional de su consumo		2. Recetario	
1.2.1	<input type="checkbox"/>	Medio	Alto	2.1 Número de porciones
1.2.2	<input type="checkbox"/>	Alto	Medio	10
1.2.3	<input checked="" type="checkbox"/> X	Muy Alto	Bajo	2.2 Ingredientes, preparación, presentación y necesidad de utensilios especiales:
1.2.4				
1.2.5				
1.2.6				
1.2.7				
1.2.8				
1.2.9				
1.2.10				
1.2.11				
1.2.12				
1.2.13				
1.2.14				
1.2.15				
1.2.16				
1.2.17				
1.2.18				
1.2.19				
1.2.20				
1.2.21				
1.2.22				
1.2.23				
1.2.24				
1.2.25				
1.2.26				
1.2.27				
1.2.28				
1.2.29				
1.2.30				
1.2.31				
1.2.32				
1.2.33				
1.2.34				
1.2.35				
1.2.36				
1.2.37				
1.2.38				
1.2.39				
1.2.40				
1.2.41				
1.2.42				
1.2.43				
1.2.44				
1.2.45				
1.2.46				
1.2.47				
1.2.48				
1.2.49				
1.2.50				
1.2.51				
1.2.52				
1.2.53				
1.2.54				
1.2.55				
1.2.56				
1.2.57				
1.2.58				
1.2.59				
1.2.60				
1.2.61				
1.2.62				
1.2.63				
1.2.64				
1.2.65				
1.2.66				
1.2.67				
1.2.68				
1.2.69				
1.2.70				
1.2.71				
1.2.72				
1.2.73				
1.2.74				
1.2.75				
1.2.76				
1.2.77				
1.2.78				
1.2.79				
1.2.80				
1.2.81				
1.2.82				
1.2.83				
1.2.84				
1.2.85				
1.2.86				
1.2.87				
1.2.88				
1.2.89				
1.2.90				
1.2.91				
1.2.92				
1.2.93				
1.2.94				
1.2.95				
1.2.96				
1.2.97				
1.2.98				
1.2.99				
1.2.100				



**INGREDIENTES:** Arroz, frejol, cebolla blanca, achiote, sal, aceite, carne, aliño, pimienta. **PREPARACION MENESTRA:** Se pome a remojar el frejol por 1 hora aprox. al mismo tiempo en una olla con agua, achiote, sal, aceite, la mitad de una cebolla y de un pimienta, cuando este hirviendo se agrega el frejol, y se cocina a hervor lento hasta obtener la consistencia de suavidad en el frejol. **PREPARACION DE LA CARNE:** Se aliña la carne con sal, pimienta, ajo, y unas gotitas de salsa de china. luego se asa la carne. **PRESENTACION:** Se sirve en un plato el arroz, la menestra y la carne sobre el arroz, puede ir acompañado con patacones.

3. Difusión

3.1 Alcance	3.2 Vías de difusión	3.3 Formas de transmisión	3.4 Uso comunal de la expresión
3.1.1 Alcance Local	Mercado turístico	Familiar	Almuerzo diario
3.1.2 Alcance Nacional	Prensa local y nacional	Boca a boca	
3.1.3 Alcance Regional	Boca a boca (via directa)	Educación	
3.1.4 Alcance Internacional	Festival o festividad	Prensa escrita y libros de cocina	
		TV y radio	

4. Comercialización

4.1 Alcance	4.2 Vías de comercialización
Mercado Local	Restauración de la zona
Mercado Nacional	Puestos pequeños y carretas de comida
Mercado Regional	Mercado local
Mercado Internacional	Festival o festividad

5. Fuentes de Información

ENTREVISTA AL SEÑOR CESAR JAIME, PERSONA ENCARGADA DEL LOCAL #12 DEL PARADOR TURISTICO.

6. Observaciones

FICHA DE INVENTARIO DE PLATOS

Datos generales

Investador	TESISTAS	Cod. Ficha	IG.-PL-NAR-011	Fecha	17/09/2007
Ubicación	GUAYAS	Cantón	NARANJAL	Parroquia	NARANJAL

1. Descripción del plato

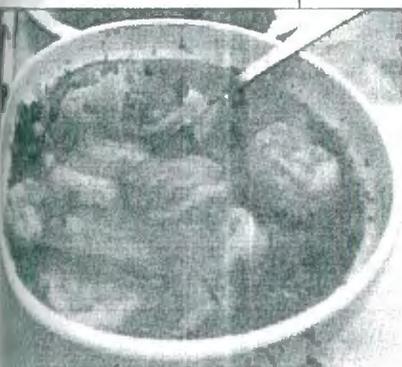
1.1 Factores Sociales y Culturales (valorización social y cultural)

1.1.1 Denominación	CEVICHE DE CAMARON		1.1.2 Variación de denominación		-	
1.1.3 Categoría	1.1.4 Reconocimiento cultural		1.1.5 Procedencia de la receta		1.1.6 Tipo y procedencia de los ingredientes	
1.1.7 Temporalidad	1.1.7 Temporalidad		1.1.7 Temporalidad		1.1.7 Temporalidad	
1.1.8 Nivel de aceptación	Plenamente aceptado		Familiar (de antepasados)		Naturales	
1.1.9 Reconocimiento	Reconocido minoritariamente por la comunidad		Social / vecinal		Procesados o en conserva	
1.1.10 Reconocimiento	Reconocido mayoritariamente por la comunidad		De otras comarcas		Originales del lugar	
1.1.11 Estado de conservación	En peligro de desaparición		Nacional		De otros lugares del país	
1.2 Factores de elaboración y nutricionales			De países vecinos		Importado de otros países	

1.2.1 Nivel de dificultad elaboración	1.2.2 Valor Nutricional de su consumo	
Medio	Alto	X
X Alto	Medio	
Muy Alto	Bajo	
1.2.3 Tiempo de elaboración en minutos	30	

2.1 Número de porciones		10
-------------------------	--	----

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



**INGREDIENTES:** Camaron, cebolla, hierbita, tomate, limon.  
**PREPARACION:** Se pica la cebolla, hierbita y tomate, despues se curte con bastante y limon por un promedio de 20 min, luego se le agrega camaron cocido. Sal y pimienta al gusto.  
**PRESENTACION:** Se sirve con mani tostado o chifles



LICTUR - BIBLIOTECA

3. Difusión

4. Comercialización

3.1 Alcance				3.2 Vías de difusión				3.3 Formas de transmisión		3.4 Uso comunal de la expresión		4.1 Alcance		4.2 Vías de comercialización	
Mercado Local		Mercado turístico		Familiar	X	ALMUERZO ESPECIAL * VENTA EN COMEDORES	Mercado Local		Restauración de la zona	X	Mercado Local				
Mercado Nacional	X	Prensa local y nacional		Boca a boca	X		Mercado Nacional	X	Puestos pequeños y carretas de comida	X	Mercado Regional				
Mercado Regional		Boca a boca (vía cultura)	X	Educación			Mercado Regional		Mercado local		Mercado Internacional				
Mercado Internacional		Festival o festividad		Prensa escrita y libros de cocina	X		Mercado Internacional		Festival o festividad						
				TV y radio											

5. Fuentes de Información

6. Observaciones

ENTREVISTA AL SEÑOR CESAR JAIME, PERSONA ENCARGADA DEL LOCAL #12 DEL PARADOR TURISTICO.

FICHA DE INVENTARIO DE PLATOS

Datos generales

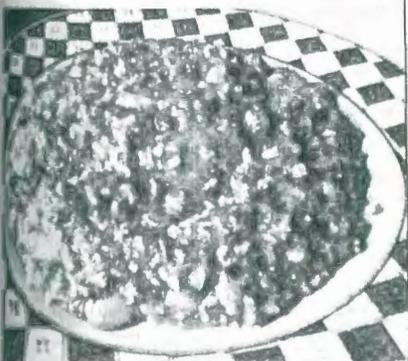
Investador	TESISTAS	Cod. Ficha	I G.-PL-NAR-012	Fecha	17/09/2007
Provincia	GUAYAS	Cantón	NARANJAL	Parroquia	NARANJAL

1. Descripción del plato

1.1 Factores Sociales y Culturales (valorización social y cultural)

1.1.1 Denominación	ARROZ CON CONCHA		1.1.2 Variación de denominación	-	
1.1.4 Reconocimiento cultural	1.1.5 Procedencia de la receta	1.1.6 Tipo y procedencia de los ingredientes		1.1.7 Temporalidad	
Plenamente aceptado	Familiar (de antepasados)	Naturales	X	Regular	X
Reconocido minoritariamente por la comunidad	Social / vecinal	Procesados o en conserva			
Reconocido mayoritariamente por la comunidad	X De otros comercios	X	Originales del lugar	X	Temporal
En peligro de desaparición	Nacional	Importado de otros países	De otros lugares del país		
1.2 Factores de elaboración y nutricionales		De países vecinos			Especial

1.2.1 Nivel de dificultad elaboración	1.2.2 Valor Nutricional de su consumo		2. Recetario		
Medio	X	Alto	2.1 Número de porciones	7	
Alto		Medio	2.2 Ingredientes, preparación, presentación y necesidad de utensilios especiales:		
Muy Alto		Bajo			
1.2.3 Tiempo de elaboración en minutos		28			



**INGREDIENTES:** 4 tzs de arroz, 50 conchas con su jugo, 1 cebolla perla, 1 cebolla colorada, 1 pimienta, ajo, achilote, sal, pimienta. **PREPARACION:** se cocina el arroz como de costumbre. Aparte en un sartén se hace un refrito con el achilote, aceite, cebolla, pimienta, ajo, sal y pimienta, una vez cocina el refrito se incorporan las conchas hasta que se cocinen pero no totalmente ya que se podrían poner muy duras. Luego se mezcla esto con el arroz. **PRESENTACION:** Se puede servir con arroz.

3. Difusión

3.1 Alcance	3.2 Vías de difusión	3.3 Formas de transmisión	3.4 Uso comunal de la expresión
Mercado Local	Mercado turístico	Familiar	ALMUERZO ESPECIAL + VENTA EN COMEDORES
Mercado Nacional	Prensa local y nacional	Boca a boca	
Mercado Regional	Boca a boca (vía cultural)	Educación	
Mercado Internacional	Festival o festividad	Prensa escrita y libros de cocina TV y radio	

4. Comercialización

4.1 Alcance		4.2 Vías de comercialización	
Mercado Local		Restauración de la zona	X
Mercado Nacional		Puestos pequeños y carretas de comida	
Mercado Regional	X	Mercado local	
Mercado Internacional		Festival o festividad	

5. Fuentes de Información

ENTREVISTA AL SEÑOR CESAR JAIME, PERSONA ENCARGADA DEL LOCAL #12 DEL PARADOR TURISTICO.

6. Observaciones

# FICHA DE INVENTARIO DE LA PLANTA TURÍSTICO - GASTRONÓMICA

## Datos generales

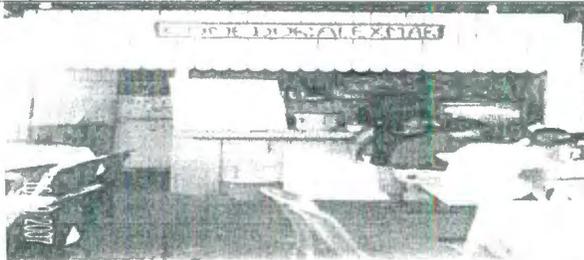
BENJIE	Cod. Ficha	LG-PT-NAR-001	Fecha	10 SEPTIEMBRE DEL 2007
GUAYAS	Cantón	NARANJAL	Parroquia	NARANJAL

### 1. Datos del establecimiento

COMEDOR D'SOIXITA				
CARRETERA PANAMERICANA Y CALLE BOLIVAR (PARADOR TURISTICO)				
		1.4 Tipo		1.5 Categoría
		Restaurante		Primera
SOIXI GARZON		Bar		Segunda
SOIXI GARZON		Cafetería		Tercera
6 AÑOS		Kiosco de comida	X	Cuarta
SERVIVIOS HIGIENICOS		Carreta		
\$ 2,00	1.12 n° de mesas	4	1.13 n° de plazas	18

### 2. Personal

Número de empleados		4
Formación	Sin formación	2
	Primaria	1
	Secundaria	1
	Superior	
	Otras	



### 3. Menu disponible

Nombre del plato	P.V.P	Cod de ficha I.G.
ESTOFADO ROBALO	2,00	-
GUATITA	1,50	I.G.-PL-NAR-005
CHULETA/ARROZ MENESTRA	2,00	-
POLLO FRITO	2,00	-
GUISADO DE LENGUA	1,50	-
SECO GUANTA	3,00	I.G.-PL-NAR-001
GUATALLARIN	2,00	I.G.-PL-NAR-008

### 4. Observaciones

\*CERRADO \* NO CUENTA CON LETRERO



INVENTARIO DE LA PLANTA

TURÍSTICO - GASTRONÓMICA

Datos generales

Nombre	BENJIE	Cod. Ficha	I.G-PT-NAR-003	Fecha	16 SEPTIEMBRE DEL 2007
Ciudad	GUAYAS	Cantón	NARANJAL	Parroquia	NARANJAL

1. Datos del establecimiento

COMEDOR LUZ DEL MUNDO					
CARRETERA PANAMERICANA Y CALLE BOLIVAR (PARADOR TURISTICO)					
-		1.4 Tipo		1.5 Categoría	
-		Restaurante		Primera	
VERONICA APOLINARIO		Bar		Segunda	
VERONICA APOLINARIO		Cafetería		Tercera	
7 AÑOS		Kiosco de comida		X	
SERVICIOS HIGIENICOS		Carreta		Cuarta	
\$ 2,00	1.12 n° de mesas	3	1.13 n° de plazas	16	



LECTUR - BIBLIOTECA

2. Personal

Número de empleados	2
Formación	
Sin formación	
Primaria	
Secundaria	2
Superior	
Otras	



3. Menu disponible

Nombre del plato	P.V.P.	Cod de ficha I G
SECO GUANTA	3,00	I.G.-PL-NAR-001
SECO GALLINA	1,75	I.G.-PL-NAR-002
SECO POLLO	1,50	-
SECO CARNE	1,50	I.G.-PL-NAR-003
TALLARIN GALLINA	1,75	-
GUATITA	1,50	I.G.-PL-NAR-005
ARROZ CON CAMARON	2,50	-
CAVICHE CAMARON	2,50	I.G.-PL-NAR-011
BANDEJA SENCILLA	2,00	-
TALLARIN CARNE	1,50	-
TALLARIN POLLO	1,50	-
BANDEJA ESPECIAL	3,00	-

4. Observaciones

PERTENECE A LA ASOCIACION 6 DE DICIEMBRE \*NO TIENE MENU IMPRESO \* NO SE LO PUEDE CATEGORIZAR PORQUE NO SE ENCUENTRA EN EL CATASTRO DEL GUAYAS.

INVENTARIO DE LA PLANTA

TURÍSTICO - GASTRONÓMICA

Datos generales

Provincia	BENJIE	Cod. Ficha	LG-PT-NAR-004	Fecha	16 SEPTIEMBRE DEL 2007
Cantón	GUAYAS	Parroquia	NARANJAL		NARANJAL

1. Datos del establecimiento

REGALITO DE DIOS					
CARRETERA PANAMERICANA Y CALLE BOLIVAR (PARADOR TURISTICO)					
1.1 Tipo		1.4 Tipo		1.5 Categoría	
—		Restaurante		Primera	
—		Bar		Segunda	
PATRICIA CRESPO		Cafetería		Tercera	
PATRICIA CRESPO		Kiosco de comida		Cuarta	
1 AÑO		Carreta			
SERVICIOS HIGIENICOS		X			
\$ 1,82	1.12 n° de mesas	4	1.13 n° de plazas	10	

2. Personal

Número de empleados		1
Formación	Sin formación	
	Primaria	1
	Secundaria	
	Superior	
	Otras	



3. Menu disponible

Nombre del plato	P.V.P.	Cod de ficha I.G.
SECO GALLINA	1,75	I.G.-PL-NAR-002
GUATITA	1,50	I.G.-PL-NAR-005
SECO CARNE	1,50	I.G.-PL-NAR-003
CEVICHE CAMARON	2,50	I.G.-PL-NAR-011
ARROZ CAMARON	2,50	-
CALDO GALLINA	1,50	I.G.-PL-NAR-004
ALMUERZO	1,50	-
SUDADO DE ROBALO	1,50	I.G.-PL-NAR-007
GUATALLARIN	2,00	I.G.-PL-NAR-008

4. Observaciones

PERTENECE A LA ASOCIACION 6 DE DICIEMBRE \*NO TIENE MENU IMPRESO \* NO SE LO PUEDE CATEGORIZAR PORQUE NO SE ENCUENTRA EN EL CATASTRO DEL GUAYAS.

## INVENTARIO DE LA PLANTA

## TURÍSTICO - GASTRONÓMICA

## Datos generales

BENJIE	Cod. Ficha	IG-PT-NAR-005	Fecha	16 SEPTIEMBRE DEL 2007
GUAYAS	Cantón	NARANJAL	Parroquia	NARANJAL

## 1. Datos del establecimiento

COMEDOR 5

CARRETERA PANAMERICANA Y CALLE BOLIVAR (PARADOR TURISTICO)

1.4 Tipo		1.5 Categoría	
—	Restaurante	Primera	
—	Bar	Segunda	
ZOILA OLMEDO	Cafetería	Tercera	
3 AÑOS	Kiosco de comida	X	Cuarta
SERVICIOS HIGIENICOS	Carreta		
\$ 1,76	1.12 n° de mesas	4	1.13 n° de plazas
			16

## 2. Personal

n° de empleados	1
Sin formación	
Primaria	1
Secundaria	
Superior	
Otros	



## 3. Menu disponible

Nombre del plato	PVP	Cod de ficha I.G
SUDADO DE ROBALO	2,50	I.G.-PL-NAR-007
CORVINA FRITA	2,00	-
SECO GALLINA	1,70	I.G.-PL-NAR-002
SECO POLLO	1,50	-
SECO CARNE	1,50	I.G.-PL-NAR-003
SANGO CAMARON	1,50	-
SECO GUANTA	3,00	I.G.-PL-NAR-001
GUATITA	1,50	I.G.-PL-NAR-005
CALDO DE BAGRE	1,00	I.G.-PL-NAR-009
CALDO GALLINA	1,50	I.G.-PL-NAR-004
BISTEC HIGADO	1,50	-
ARROZ CAMARON	2,50	-
ALMUERZO	1,50	-

## 4. Observaciones

PERTENECE A LA ASOCIACION 6 DE DICIEMBRE \*NO TIENE MENU IMPRESO \* NO SE LO PUEDE CATEGORIZAR  
 \*NO SE ENCUENTRA EN EL CATASTRO DEL GUAYAS.\*TIENE UNA PIZARRA CON LOS PLATOS A OFRECER Y  
 SUS VALORES.\*NO TIENE NOMBRE





Datos generales

Código	BENJIE	Cod. Ficha	I.G-PT-NAR-009	Fecha	18 SEPTIEMBRE DEL 2007
Municipio	GUAYAS	Cantón	NARANJAL	Parroquia	NARANJAL

1. Datos del establecimiento

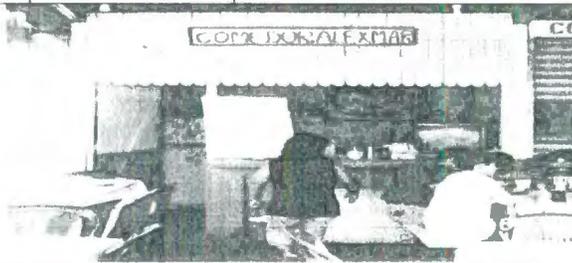
COMEDOR ALEXMAR					
CARRETERA PANAMERICANA Y CALLE BOLIVAR (PARADOR TURISTICO)					
1.1 Tipo		1.5 Categoría			
Restaurante		Primera			
Bar		Segunda			
Cafetería		Tercera			
Kiosco de comida		X		Cuarta	
Carreta					
1.2 n° de mesas	4	1.13 n° de plazas		11	



LICTUR - BIBLIOTECA

2. Personal

Cantidad empleados	2
Sin formación	
Primaria	2
Secundaria	
Superior	
Otras	



3. Menu disponible

Nombre del plato	P.V.P.	Cod de ficha I.G.
SECO GALLINA	1,75	I.G.-PL-NAR-002
SECO GUANTA	3,00	I.G.-PL-NAR-001
GUATITA	1,50	I.G.-PL-NAR-005
ROBALO	2,00	-
CORVINA FRITA	2,00	-
SECO CARNE	1,50	I.G.-PL-NAR-003
TALLARIN CARNE	1,00	-
TALLARIN GALLINA	1,75	-
CALDO GALLINA	1,50	I.G.-PL-NAR-004
BANDERA SENCILLA	2,00	-
BANDERA ESPECIAL	3,50	-

4. Observaciones

NO HIJOS.\* POSEE PIZARRA CON LOS PLATOS Y SUS VALORES.\*NO SE LO PUEDE CATEGORIZAR PORQUE NO SE ENCUENTRA EN EL CATASTRO DEL GUAYAS. NO PERTENECE A LA ASOCIACIÓN 6 DE DICIEMBRE



## INVENTARIO DE LA PLANTA

## TURÍSTICO - GASTRONÓMICA

## Datos generales

BENJE	Cod. Ficha	IG-PT-NAR-010	Fecha	16 SEPTIEMBRE DEL 2007
GUAYAS	Cantón	NARANJAL	Parroquia	NARANJAL

## 1. Datos del establecimiento

COMEDOR LA METRALLA

CARRETERA PANAMERICANA Y CALLE BOLIVAR (PARADOR TURISTICO)

—	1.4 Tipo		1.5 Categoría	
—	Restaurante		Primera	
GERMAN VILLA	Bar		Segunda	
GERMAN VILLA	Cafetería		Tercera	
5 AÑOS	Kiosco de comida	X	Cuarta	
SERVICIOS DISPONIBLES		Carreta		
\$ 1,00	1.12 n° de mesas	5	1.13 n° de plazas	13

## 2. Personal

Cantidad empleados	1
Formación	
Primaria	
Secundaria	1
Superior	
Otros	



## 3. Menu disponible

Nombre del plato	P.V.P.	Cod de ficha I.G.
SECO GUANTA	3,00	I.G.-PL-NAR-001
SECO GALLINA	1,75	I.G.-PL-NAR-002
SECO DE CARNE	1,50	I.G.-PL-NAR-003
SUDADO ROBALO	2,50	I.G.-PL-NAR-007
GUATITA	1,50	I.G.-PL-NAR-005
TALLARIN GALLINA	1,75	-
TALLARIN CARNE	1,50	-
BISTEC HIGADO	1,50	-
CALDO BAGRE	1,00	I.G.-PL-NAR-009
CALDO BOLA	1,00	-
BANDERA ESPECIAL	3,00	-
BANDERA SENCILLA	2,00	-
CAFÉ	0,25	-
AGUA AROMATICA	0,20	-

## 4. Observaciones

EMPEZARRA CON LOS PLATOS Y SUS VALORES.\*NO SE LO PUEDE CATEGORIZAR PORQUE NO SE ENCUENTRA EN EL CATASTRO DEL GUAYAS.\*SI PERTENECE A LA ASOCIACIÓN 6 DE DICIEMBRE



INVENTARIO DE LA PLANTA

TURÍSTICO - GASTRONÓMICA

Datos generales

BENJIE	Cod. Ficha	IG-PT-NAR-012	Fecha	16 SEPTIEMBRE DEL 2007
GUAYAS	Cantón	NARANJAL	Parroquia	NARANJAL

1. Datos del establecimiento

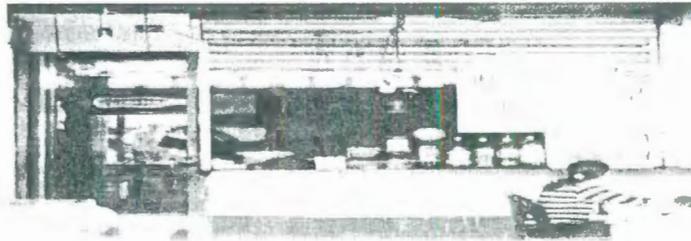
SIN NOMBRE				
CARRETERA PANAMERICANA Y CALLE BOLIVAR (PARADOR TURISTICO)				
084-232608	1.4 Tipo		1.5 Categoría	
—	Restaurante		Primera	
CESAR JAIME	Bar		Segunda	
CESAR JAIME	Cafetería		Tercera	
4 AÑOS	Kiosco de comida	X	Cuarta	
SERVICIOS HIGIENICOS	Carreta			
2,22	1.12 n° de mesas	5	1.13 n° de plazas	20



LECTUR - BIBLIOTECA

2. Personal

Nº de empleados	3
Sin formación	
Primaria	1
Secundaria	2
Superior	
Otras	



3. Menu disponible

Nombre del plato	P.V.P.	Cod de ficha I.G
SECO DE GUANTA	3,50	I.G.-PL-NAR-001
SUDADO ROBALO	2,50	I.G.-PL-NAR-007
ENSALADA DE CANGREJO	2,50	I.G.-PL-NAR-006
SECO DE GALLINA	1,75	I.G.-PL-NAR-002
SECO CARNE	1,50	I.G.-PL-NAR-003
CALDO GALLINA	1,75	I.G.-PL-NAR-004
GUATITA	1,50	I.G.-PL-NAR-005
CALDO BAGRE	1,25	I.G.-PL-NAR-009
BANDERA ESPECIAL	3,00	-
TALLARIN CARNE	1,50	-
TALLARIN GALLINA	1,75	-
ARROZ MENESTRA CARNE ASADA	1,75	I.G.-PL-NAR-010
BANDERA MARISCOS	3,50	-
TALLARIN GUANTA	3,50	-
GUATALLARIN	2,00	I.G.-PL-NAR-008

4. Observaciones

SE Pertenecer a la Asociación 6 de Diciembre. \*NO TIENE LETRERO NI NOMBRE.\* POSEE UNA PIZARRA CON MENUS Y SUS PRECIOS. TIENE UN TELEVISOR PARA LOS CLIENTES. \*NO SE LO PUEDE CATEGORIZAR PORQUE NO SE ENCUENTRA EN EL CATASTRO DEL GUAYAS.





INVENTARIO DE LA PLANTA

TURÍSTICO - GASTRONÓMICA

Datos generales

Nombre	FORELLA	Cod. Ficha	I.G.-PT.-NAR-015	Fecha	16 SEPTIEMBRE DEL 2007
Dirección	GUAYAS	Cantón	NARANJAL	Parroquia	NARANJAL

1. Datos del establecimiento

COMEDOR EL ENCANTO

CARRETERA PANAMERICANA Y CALLE BOLIVAR (PARADOR TURISTICO)

		1.4 Tipo		1.5 Categoría	
---		Restaurante		Primera	
MARISOL BRIONES		Bar		Segunda	
MARISOL BRIONES		Cafetería		Tercera	
7 AÑOS		Kiosco de comida	X	Cuarta	
SERVICIOS HIGIENICOS		Carreta			
\$ 2,08	1.12 n° de mesas	6	1.13 n° de plazas	23	



2. Personal

Número de empleados	3
Formación	
Primaria	
Secundaria	3
Superior	
Otras	



3. Menu disponible

Nombre del plato	P.V.P.	Cod de ficha I.G.
SECO DE GUANTA	3,50	I.G.-PL-NAR-001
CEVICHE DE CAMARON	3,00	I.G.-PL-NAR-011
SECO DE GALLINA	1,75	I.G.-PL-NAR-002
CARNE ASADA	1,75	-
SECO DE CARNE	1,50	I.G.-PL-NAR-003
GUATITA	1,50	I.G.-PL-NAR-005
BANDERA	3,00	-
SANGO CAMARON	1,75	-
CALDO DE GALLINA	1,50	I.G.-PL-NAR-004
CALDO DE BOLA	1,50	-
SUDADO DE ROBALO		I.G.-PL-NAR-007

4. Observaciones

EL BRIONES ES LA VICEPRESIDENTA DE LA ASOCIACION 6 DE DICIEMBRE.\*TIENE PIZARRA CON LOS PLATOS Y PRECIOS.\*NO SE LO PUEDE CATEGORIZAR PORQUE NO SE ENCUENTRA EN EL CATASTRO DEL GUAYAS



Datos generales

Cod. Ficha	IG-PT-NAR-017	Fecha	18 SEPTIEMBRE DEL 2007	
GUAYAS	Cantón	NARANJAL	Parroquia	NARANJAL

1. Datos del establecimiento

JOSE ARMANDO				
CARRETERA PANAMERICANA Y CALLE BOLIVAR (PARADOR TURISTICO)				
1.4 Tipo		1.5 Categoría		
Restaurante		Primera		
LIDIA BORBOR		Segunda		
FRANKLIN ZAMBRANO		Tercera		
7 AÑOS		Kiosco de comida		Cuarta
SERVICIOS HIGIENICOS		Carreta		
\$ 1,98	1.12 n° de mesas	5	1.13 n° de plazas	15

2. Personal

n° de empleados		3
Educación		
Sin formación		
Primaria		
Secundaria		3
Superior		
Otras		



3. Menu disponible

Nombre del plato	P.V.P.	Cod de ficha I.G.
CARNE ASADA Y ARROZ CON MENESTRA	1,75	I.G.-PL-NAR-010
POLLO FRITO	2,00	-
CALDO DE GALLINA	1,00	I.G.-PL-NAR-004
AGUADO DE GALLINA	1,00	-
SUDADO DE ROBALO	2,50	I.G.-PL-NAR-007
SECO DE GUANTA	3,50	I.G.-PL-NAR-001

4. Observaciones

LOCAL NO TIENE LETRERO.\*SI PERTENECEN A LA ASOCIACION.\* ATIENDEN TODOS LOS DIAS.\*NO SE LO PUEDE CATEGORIZAR PORQUE NO SE ENCUENTRA EN EL CATASTRO DEL GUAYAS

FORMA DE INVENTARIO DE LA PLANTA

TURÍSTICO - GASTRONÓMICA

Datos generales

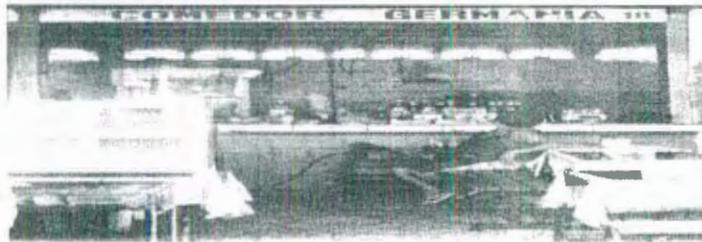
Fecha	Cod. Ficha	1G-PT-NAR-018	Fecha	18 SEPTIEMBRE DEL 2007	
Lugar	Guayas	Cantón	NARANJAL	Parroquia	NARANJAL

1. Datos del establecimiento

Nombre	COMEDOR GERMANIA				
Dirección	CARRETERA PANAMERICANA Y CALLE BOLIVAR (PARADOR TURISTICO)				
Estado	—	1.4 Tipo		1.5 Categoría	
Actividad	—	Restaurante		Primera	
Propietario	GERMANIA ROMERO	Bar		Segunda	
Administrador	LUZ PALACIOS	Cafeteria		Tercera	
Edad del establecimiento	7 AÑOS	Kiosco de comida	X	Cuarta	
Servicios higiénicos	SERVICIOS HIGIENICOS	Carreta			
Costo	\$ 1,50	1.12 n° de mesas	5	1.13 n° de plazas	17

2. Personal

Número de empleados	2	
Categoría	Sin formación	
	Primaria	
	Secundaria	2
	Superior	
	Otras	



3. Menu disponible

Nombre del plato	P.V.P.	Cod de ficha I.G.
CALDO DE BOLA	1,00	-
CALDO DE GALLINA	1,00	I.G.-PL-NAR-004
GUATITA	1,50	I.G.-PL-NAR-005
SECO DE CARNE	1,50	I.G.-PL-NAR-003
SECO DE GUANTA	3,00	I.G.-PL-NAR-001
CALDO DE MANGUERA	1,00	-

4. Observaciones

TURNOS DE LA MAÑANA ATIENDE DE JUEVES A MARTES, LOS MIERCOLES DESCANSAN.\*NO PERTENECE A LA CATEGORÍA 6 DE DICIEMBRE.\*NO SE LO PUEDE CATEGORIZAR PORQUE NO SE ENCUENTRA EN EL CATASTRO DEL GUAYAS



INVENTARIO DE LA PLANTA

TURÍSTICO - GASTRONÓMICA

Datos generales

Cod. Ficha	IG-PT-NAR-022	Fecha	16 SEPTIEMBRE DEL 2007	
GUAYAS	Cantón	NARANJAL	Parroquia	NARANJAL

1. Datos del establecimiento

MEZON DON NACHO				
CARRETERA PANAMERICANA Y CALLE BOLIVAR (PARADOR TURISTICO)				
084-208969	1.4 Tipo		1.5 Categoría	
—	Restaurante		Primera	
IGNACIO VERGARA	Bar		Segunda	
MARGARITA VERGARA	Cafetería		Tercera	
7 AÑOS	Kiosco de comida	X	Cuarta	
SERVICIOS HIGIENICOS	Carreta			
\$ 1,45	1.12 n° de mesas	6	1.13 n° de plazas	20



LICTUR - BIBLIOTECA

2. Personal

Número de empleados		10	
Sin formación			
Primaria			
Secundaria		10	
Superior			
Otras			

3. Menu disponible

Nombre del plato	P.V.P	Cod de ficha I.G
CORVINA FRITA	2,00	-
SECO DE GALLINA	1,75	I.G.-PL-NAR-002
ESTOFADO DE CARNE	1,50	-
TALLARIN DE CARNE	1,50	-
GUATITA	1,50	I.G.-PL-NAR-005
LOMITO SALTADO	1,50	-
CALDO DE GALLINA	1,50	I.G.-PL-NAR-004
CALDO DE BOLA	1,00	-
ENSALADA DE CANGREJO	2,00	I.G.-PL-NAR-006
SOPA DE CANGREJO	1,00	-
POLLO FRITO	2,00	-
CHULETA	2,00	-
CARNE ASADA	1,75	-
COLA	0,40	-
JUGO TAMARINDO	0,30	-

4. Observaciones

EL SEÑOR IGNACIO VERGARA ES EL PRESIDENTE DE LA ASOCIACION 6 DE DICIEMBRE. \*NO SE LO PUEDE BORRIZAR PORQUE NO SE ENCUENTRA EN EL CATASTRO DEL GUAYAS.\* POSEE PIZARRA CON LOS PLATOS Y SUS PRECIOS.

FECHA DE INVENTARIO DE LA PLANTA

TURÍSTICO - GASTRONÓMICA

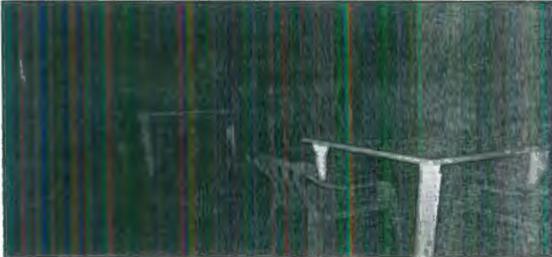
Datos generales

Nombre	BENJIE	Cod. Ficha	IG-PT-NAR-023	Fecha	27 DE Octubre del 2007
Ciudad	GUAYAS	Cantón	NARANJAL	Parroquia	NARANJAL

1. Datos del establecimiento

DELICIAS DEL PARADOR					
HIPOLITO GONZALEZ Y RIO AMAZONAS					
---		1.4 Tipo		1.5 Categoría	
---		Restaurante	X	Primera	
LEONARDO BRIONES		Bar		Segunda	
LEONARDO BRIONES		Cafeteria	X	Tercera	X
1 AÑO		Mosco de comida		Cuarta	
HOTEL/CAFETERIA/RESTAURANTE		Carreta			
\$1.75	1.12 n° de mesas	10	1.13 n° de plazas	40	

2. Personal

n° de empleados		6	
Sin formación			
Primaria		2	
Secundaria		4	
Superior			
Otras			

3. Menu disponible

Nombre del plato	P.V.P.	Cod de ficha I.G.
ARROZ MENESTRA Y CARNE	3,50	I.G.-PL-NAR-010
ARROZ MENESTRA Y CHULETA	3,50	-
ARROZ CON CAMARONES	3,50	-
<b>ALMUERZOS:</b>	<b>1,75</b>	
CALDO DE PATA * SOPA DE CAMARON		-
LOCRO DE FREJOL * LOCRO DE HABA		-
SANCOCO DE BAGRE * SOPA DE LENTEJA		-
LOCRO DE ARVERJA REPE LOJANO		-
LOCRO DE NABO * BICHE DE PESCADO		-
CHUPE DE PESCADO		-
POLLO HORNADO * CARNE APANADA		-
ARROZ CON POLLO * COSTILLA GUISADA		-
CAMARON APANADO * POLLO BROSTIZADO		-
GUATITA * ENSALADA DE CANGREJO		I.G.-PL-NAR-005 I.G.-PL-NAR-006
LENGUA GUISADA * CEVICHE CAMARON		- I.G.-PL-NAR-011

4. Observaciones

VARIEDAD DE ALMUERZOS \* PLATOS A LA CARTA \* NO TIENE LETRERO





# FICHA DE INVENTARIO DE PRODUCTO

## Datos generales

Encuestador	TESISTAS	Cod. Ficha	I.G-PR-NAR-001	Fecha	02/11/2007
Provincia	GUAYAS	Cantón	NARANJAL	Parroquia	NARANJAL

### 1. Descripción del producto

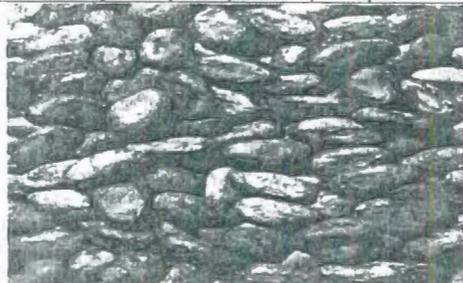
1.1 Factores Sociales y Culturales (valorización social y cultural)

1.1.1 Denominación	CACAO	1.1.3 Categoría			1.1.4 Tipo	CACAO CRIOLLO / DULCE		
1.1.2 Variación de denominación	PEPA DE ORO	Verduras		Frutas	X	1.1.5 Subtipo (Variedad)		
1.1.6 Reconocimiento cultural		Hierbas		Aceites		1.1.7 Forma de obtención (producto final)		
Plenamente aceptado	X	Legumbres		Lácteos		Cosechado/ recolectado de forma orgánica	X	Alimentado de manera orgánica
Reconocido informalmente por la comunidad		Cárnicos		Cereales		Capturado (caza y pesca)		Especie en crianza o estableción
Reconocido esporádicamente por la comunidad		Pescados		Miel y productos apícolas		Procesado		Mediante pastoreo o alimentación en libertad
En peligro de desaparición		Merbcos		Granos (arroz)		En conserva		

### 1.2 Factores de procedencia, temporalidad y nutricionales

### 1.3 Factores sensoriales, de preservación y calidad

1.2.1 Valor nutricional de su consumo		1.2.2 Procedencia		1.2.3 Temporalidad (señalar época)		1.3.1 Características organolépticas		1.3.2 Medidas de preservación		1.3.3 Medidas de calidad	
Alo		Orígenes del lugar	X	Regular	X	Color	verde y rojo maduro * amarillos y anaranjado maduros	Medidas Resanitarias	X	Existencia de marca de calidad	X
Medio		De otros lugares del País		Temporal		Olor	agradable	Medidas de manipulación		Existencia de marca o denominación de origen	
Bajo		Del extranjero		Eventual		Sabor	dulce	Controles de calidad	X	Control de etiquetado (fechas, sanitario, etc.)	



### 2. Fuentes de Información

Cristian Villareal -  
Dueño de una  
comercializadora de cacao

### 3. Cooperación y Difusión

### 4. Comercialización

### 5. Iniciativa e innovación turística en torno al

3.1 Cooperativas		3.2 Alcance		3.3 Vías de difusión		4.1 Alcance		4.2 Vías de comercialización		5.1 Iniciativas		5.2 Alcance	
Comunal		Mercado comunal		Mercado turístico	X	Mercado comunal		Restauración de la zona		Vista guiada	X	Turismo Local	
Local	X	Mercado local		Presna local y nacional	X	Mercado local		Plato pequeños y platos de comida		Demostración	X	Turismo Nacional	
Cantonal		Mercado cantonal		Boca a boca (vía cultura)	X	Mercado cantonal				Musística		Turismo Nacional	
Provincial		Mercado provincial	X			Mercado provincial		Mercado local		Degustación	X	Turismo Nacional	
Nacional		Mercado nacional		Festival o festividad		Mercado nacional		Festival o festividad		Souvenir		Turismo Internacional	X
		Mercado Internacional		Medio digital		Mercado Internacional	X	Medio digital		Otros		Turismo Internacional	X

### 6. Observaciones

El producto no se lo vende en los mercados, ni lo utiliza la población local para un producto final \* La mayor parte de la producción es para la venta nacional e internacional.



LECTUR - BIBLIOTECA

FICHA DE INVENTARIO DE PRODUCTO

Datos generales

Encuestador	TESISTAS	Cod. Ficha	I.G-PR-NAR-002	Fecha	02/11/2007
Provincia	GUAYAS	Cantón	NARANJAL	Parroquia	NARANJAL

1. Descripción del producto

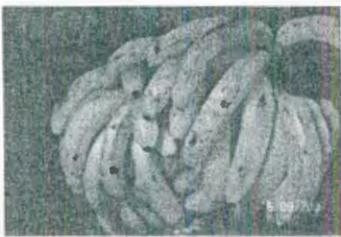
1.1 Factores Sociales y Culturales (valorización social y cultural)

1.1.1 Denominación	BANANO	1.1.3 Categoría			1.1.4 Tipo	VALERY WILLIAM	
1.1.2 Variación de denominación	GUINEO	Verduras		Frutas	X	1.1.5 Subtipo (Variedad)	—
1.1.6 Reconocimiento cultural		Herbales		Aceites		1.1.7 Forma de obtención (producto final)	
Plumero aceptado	X	Legumbres		Lácteos		Cosechado/ recolectado de forma orgánica	X
Reconocido oficialmente por la comunidad		Cárnicos		Cereales		Capturado (caza y pesca)	Especie en cría en crianza o estabulación
Reconocido oficialmente por la comunidad		Pescados		Miel y productos apícolas		Procesado	Mediante pastoreo o alimentación en libertad
En peligro de desaparición		Mariscos		Oranos (arroz)		En conserva	

1.2 Factores de procedencia, temporalidad y nutricionales

1.3 Factores sensoriales, de preservación y calidad

1.2.1 Valor nutricional de su consumo		1.2.2 Procedencia		1.2.3 Temporalidad (señalar época)		1.3.1 Características organolépticas		1.3.2 Medidas de preservación		1.3.3 Medidas de calidad	
Alto	X	Originales del lugar	X	Regular	X	Color	AMARILLO	Medidas fitosanitarias	X	Existencia de marca de calidad	X
Medio		De otros lugares del País		Temporal		Olor	INOLORO	Medidas de manipulación		Existencia de marca o denominación de origen	X
Bajo		Del extranjero		Eventual		Sabor	DULCE	Controles de calidad	X	Control de etiquetado (fechas, sanitario, etc.)	X



2. Fuentes de Información

MARIO GUERRA \*  
TRABAJADOR DE  
UNA HACIENDA  
BANANERA

3. Cooperación y Difusión

4. Comercialización

5. Iniciativa e innovación turística en torno al

3.1 Cooperativas		3.2 Alcance		3.3 Vías de difusión		4.1 Alcance		4.2 Vías de comercialización		5.1 Iniciativas		5.2 Alcance	
Comunal		Mercado comunal		Mercado turístico		Mercado comunal		Restauración de la zona		Visita guiada	X	Turismo Local	
Local		Mercado local		Presencia local y nacional	X	Mercado local		Puesto pequeños y carritos de comida	X	Demostración	X	Turismo Local	
Cantonal		Mercado cantonal		Boca a boca (vía cultura)	X	Mercado cantonal				Musicalista		Turismo Nacional	
Provincial	X	Mercado provincial	X			Mercado provincial		Mercado local	X	Degustación	X	Turismo Nacional	
Nacional		Mercado nacional		Festival o festividad		Mercado nacional		Festival o festividad		Souvenir		Turismo Internacional	X
		Mercado Internacional		Medio digital		Mercado Internacional	X	Medio digital		Otros		Turismo Internacional	X

6. Observaciones

## FICHA DE INVENTARIO DE PRODUCTO

### Datos generales

Inventador	TESISTA	Cod. Ficha	IG-PR-NAR-003	Fecha	02/11/2007
Provincia	GUAYAS	Carrión	NARANJAL	Parroquia	NARANJAL

### 1. Descripción del producto

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

1.1.1 Denominación	CAÑA DE AZUCAR	1.1.3 Categoría			1.1.4 Tipo		CAÑA DE AZUCAR		
1.1.2 Variación de denominación		Verduras		Frutas	X	1.1.5 Subtipo (Variedad)		---	
1.1.8 Reconocimiento cultural		Hortalizas		Aceites		1.1.7 Forma de obtención (producto final)			
Forma aceptada	X	Legumbres		Lácteos		Cosechado/recolectado de forma orgánica	X	Especie en crianza o estableción	Alimentado de manera orgánica
Reconocido oficialmente por la comunidad		Cárnicos		Cereales		Capturado (caza y pesca)			Alimentado con piensos industriales
Reconocido oficialmente por la comunidad		Pescados		Miel y productos apícolas		Procesado	X		Médante pastoreo o alimentación en libertad
En peligro de desaparición		Marticos		Granos (arroz)		En conserva			

#### 1.2 Factores de procedencia, temporalidad y nutricionales

#### 1.3 Factores sensoriales, de preservación y calidad

1.2.1 Valor Nutricional de su consumo	1.2.2 Procedencia			1.2.3 Temporalidad (señalar época)		1.3.1 Características organolépticas		1.3.2 Medidas de preservación		1.3.3 Medidas de calidad	
Año	Originales del lugar		X	Regular	X	Color	CAÑA VERDE-AMARELO	Medidas Rosenitarias	X	Existencia de marca de calidad	
Medio	De otros lugares del País			Temporal		Olor	FUERTE	Medidas de manipulación	X	Existencia de marca o denominación de origen	
Dep.	Del extranjero			Eventual		Sabor	DULCE	Controles de calidad	X	Control de etiquetado (fechas, sanitario, etc.)	



### 2. Fuentes de Información

SOLEDAD TAPIA \*  
GUIA DE LA  
HACIENDA LAS  
CAÑAS

### 3. Cooperación y Difusión

### 4. Comercialización

### 5. Iniciativa e innovación turística en torno al

3.1 Cooperativas		3.2 Alcance		3.3 Vías de difusión		4.1 Alcance		4.2 Vías de comercialización		5.1 Iniciativas		5.2 Alcance	
Comunal		Mercado comunal		Mercado turístico		Mercado comunal		Restauración de la zona		Visita guiada		Turismo Local	X
Local	X	Mercado local		Prensa local y nacional		Mercado local		Puesto pequeños y carritos de comida		Demostración			
Carrión		Mercado carrión	X	Boca a boca (Vía cultura)	X	Mercado carrión	X			Museística		Turismo Nacional	
Provincial		Mercado provincial				Mercado provincial		Mercado local	X	Degustación			
Nacional		Mercado nacional		Festival o festividad		Mercado nacional		Festival o festividad		Souvenir		Turismo Internacional	
		Mercado Internacional		Medio digital		Mercado Internacional		Medio digital		Otros			

### 6. Observaciones

LA CAÑA ES UTILIZADA PARA VARIOS PROCESOS COMO LA ELABORACION DE AZUCAR POR LOS INGENIOS, JUGOS, AGUARDIENTE

FICHA DE INVENTARIO DE PRODUCTO

Datos generales

Encuestador	TESISTAS	Cod. Ficha	I G-PR-NAR-004	Fecha	02/11/2007
Provincia	QUAYAS	Cantón	NARANJAL	Parroquia	NARANJAL

1. Descripción del producto

1.1 Factores Sociales y Culturales (valorización social y cultural)

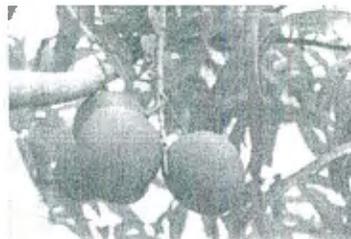
1.1.1 Denominación	MANGO	1.1.3 Categoría			1.1.4 Tipo	HADEN			
1.1.2 Selección de denominación		Verduras		Frutas	X	1.1.5 Subtipo (Variedad)	—		
1.1.6 Reconocimiento cultural		Hortalizas		Aceites		1.1.7 Forma de obtención (producto final)			
Tiempo aceptado		Legumbres		Lácteos	Cosechado/ recolectado de forma orgánica	X		Alimentado de manera orgánica	
Reconocido internacionalmente por la comunidad		Cárnicos		Cereales	Capturado (caza y pesca)		Especie en crianza o estabulación	Alimentado con piensos industriales	
Reconocido exclusivamente por la comunidad	X	Pescados		Miel y productos apícolas	Procesado			Mediante pastoreo o alimentación en libertad	
En peligro de desaparición		Mariscos		Granos (arroz)	En conserva				

1.2 Factores de procedencia, temporalidad y nutricionales

1.3 Factores sensoriales, de preservación y calidad

1.2.1 Valor nutritivo de su consumo	1.2.2 Procedencia		1.2.3 Temporalidad (señalar época)		1.3.1 Características organolépticas		1.3.2 Medidas de preservación		1.3.3 Medidas de calidad	
Alto	Originales del lugar	X	Regular		Color	VERDE INMADURO AMARILLO MADURO	Medidas fitosanitarias	X	Existencia de marca de calidad	
Medio	De otros lugares del País		Temporal	X	Olor	SUAVE	Medidas de manipulación		Existencia de marca o denominación de origen	
Bajo	Del extranjero		Eventual		Sabor	ACIDO - INMADURO * DULCE - MADURO	Controles de calidad		Control de etiquetado (fechas, sanitario, etc.)	

2. Fuentes de Información



DANIEL PEREZ \*  
AGRICULTOR

3. Cooperación y Difusión

4. Comercialización

5. Iniciativa e innovación turística en torno al

Cooperativas		3.2 Alcance		3.3 Vías de difusión		4.1 Alcance		4.2 Vías de comercialización		5.1 Iniciativas		5.2 Alcance	
Comunal		Mercado comunal		Mercado turístico		Mercado comunal		Restauración de la zona		Visita guiada		Turismo Local	
Local	X	Mercado local	X	Presencia local y nacional		Mercado local	X	Puesto pequeños y canales de comida		Demostración			
Cantonal		Mercado cantonal		Boca a boca (vía cultura)	X	Mercado cantonal				Museística		Turismo Nacional	
Provincial		Mercado provincial				Mercado provincial		Mercado local	X	Degustación			
Nacional		Mercado nacional		Festival o festividad		Mercado nacional		Festival o festividad		Souvenir		Turismo Internacional	
		Mercado Internacional		Medio digital		Mercado Internacional		Medio digital		Otros			

6. Observaciones

# FICHA DE INVENTARIO DE PRODUCTO

## Datos generales

Encuestador	TESISTAS	Cod. Ficha	I.G-PR-NAR-005	Fecha	02/11/2007
Provincia	GUAYAS	Cantón	NARANJAL	Parroquia	NARANJAL

### 1. Descripción del producto

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

1.1.1 Denominación	MARACUYA	1.1.3 Categoría			1.1.4 Tipo	MARACUYA			
1.1.2 Variación de denominación		Verduras	Frutas	X	1.1.5 Subtipo (Variedad)		—		
1.1.6 Reconocimiento cultural		Hortalizas	Acelos	1.1.7 Forma de obtención (producto final)					
Plazante aceptado		Legumbres	Lácteos	Cosechado/ recolectado de forma orgánica	X	Especie en crianza o estableción		Alimentado de manera orgánica	
Reconocido inmediatamente por la comunidad		Cárnicos	Cereales	Capturado (caza y pesca)				Alimentado con piensos industriales	
Reconocido inmediatamente por la comunidad	X	Pescados	Miel y productos apícolas	Procesado				Mediante pastoreo o alimentación en libertad	
En peligro de desaparición		Mariscos	Granos (arroz)	En conserva					

#### 1.2 Factores de procedencia, temporalidad y nutricionales

#### 1.3 Factores sensoriales, de preservación y calidad

1.2.1 Valor nutricional de su consumo		1.2.2 Procedencia		1.2.3 Temporalidad (señalar época)		1.3.1 Características organolépticas		1.3.2 Medidas de preservación		1.3.3 Medidas de calidad	
Alto		Originales del lugar	X	Regular	X	Color	AMARILLO	Medidas fitosanitarias	X	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	AGRIO	Controles de calidad		Control de etiquetado (fechas, sanitario, etc.)	



### 2. Fuentes de Información

RICARDO CABRERA  
\* AGRICULTOR

### 3. Cooperación y Difusión

### 4. Comercialización

### 5. Iniciativa e innovación turística en torno al

3.1 Cooperativas				3.2 Alcance				3.3 Vías de difusión				4.1 Alcance				4.2 Vías de comercialización				5.1 Iniciativas				5.2 Alcance																											
Comunal	X	Mercado comunal	X	Mercado turístico		Mercado comunal		Restauración de la zona		Visita guiada		Turismo Local		Mercado local	X	Puesto pequeños y carritos de comida		Demonstración		Turismo Nacional		Mercado cantonal		Boca a boca (vía cultura)	X	Mercado provincial		Mercado local	X	Degustación		Turismo Internacional		Mercado provincial		Festival o festividad		Souvenir		Mercado nacional		Festival o festividad		Otros		Mercado internacional		Medio digital		Medio digital	

### 6. Observaciones



LECTUR - BIBLIOTECA

FICHA DE INVENTARIO DE PRODUCTO

Datos generales

Encuestador	TESISTAS	Cod. Ficha	I.G-PR-NAR-008	Fecha	02/11/2007
Provincia	GUAYAS	Cantón	NARANJAL	Parroquia	NARANJAL

1. Descripción del producto

1.1 Factores Sociales y Culturales (valorización social y cultural)

1.1.1 Denominación	PLATANO	1.1.3 Categoría			1.1.4 Tipo	PLATANO
1.1.2 Variación de denominación	VERDE	Verduras	Frutas	X	1.1.5 Subtipo (Variedad)	—
1.1.6 Reconocimiento cultural		Hortalizas	Aceites		1.1.7 Forma de obtención (producto final)	
Reconocido aceptado	X	Legumbres	Lácteos	Cosechado/ recolectado de forma orgánica	X	Alimentado de manera orgánica
Reconocido simultáneamente por la comunidad		Cárnicos	Cereales	Capturado (caza y pesca)		Especie en crianza o estableción
Reconocido simultáneamente por la comunidad		Pescados	Miel y productos apícolas	Procesado		Mediante pastoreo o alimentación en libertad
En peligro de desaparición		Méxicos	Granos (arroz)	En conserva		

1.2 Factores de procedencia, temporalidad y nutricionales      1.3 Factores sensoriales, de preservación y calidad

1.2.1 Valor nutricional de su sustancia	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			
Alo	Originales del lugar	X	Regular	X	Color VERDE	Medidas fitosanitarias	X	Existencia de marca de calidad	
Modo	De otros lugares del País		Temporal		Olor INOLORO	Medidas de manipulación	X	Existencia de marca o denominación de origen	X
Dep	Del extranjero		Eventual		Sabor AMARGO	Controles de calidad	X	Control de etiquetado (fechas, sanitario, etc.)	



2. Fuentes de información

HECTOR MENDEZ \*  
AGRICULTOR

3. Cooperación y Difusión      4. Comercialización      5. Iniciativa e innovación turística en torno al

3.1 Cooperativas			3.2 Alcance			3.3 Vías de difusión			4.1 Alcance			4.2 Vías de comercialización			5.1 Iniciativas		5.2 Alcance	
Comunal			Mercado comunal			Mercado turístico			Mercado comunal			Restauración de la zona			Visita guiada	X	Turismo Local	X
Local			Mercado local			Presencia local y nacional			Mercado local			Puesto pequeños y carretas de comida			Demostración			
Cantonal	X		Mercado cantonal	X		Boca a boca (vía cultura)	X		Mercado cantonal	X					Musicalista		Turismo Nacional	
Provincial			Mercado provincial						Mercado provincial			Mercado local	X		Degustación	X		
Nacional			Mercado nacional			Festival o festividad			Mercado nacional			Festival o festividad			Souvenir		Turismo Internacional	
			Mercado internacional			Medio digital			Mercado internacional			Medio digital			Otros			

6. Observaciones

FICHA DE INVENTARIO DE PRODUCTO

Datos generales

Encuestador	TESISTAS	Cod. Ficha	I.G-PR-NAR-007	Fecha	02/11/2007
Provincia	GUAYAS	Cartón	NARANJAL	Parroquia	NARANJAL

1. Descripción del producto

1.1 Factores Sociales y Culturales (valorización social y cultural)

1.1.1 Denominación	CAFÉ	1.1.3 Categoría			1.1.4 Tipo	CAFÉ
1.1.2 Variación de denominación		Verduras		Frutas	1.1.5 Subtipo (Variedad)	
1.1.6 Reconocimiento cultural		Hortalizas		Aceites	1.1.7 Forma de obtención (producto final)	
Finamente aceptado	X	Legumbres		Lácteos	Cosechado/recolectado de forma orgánica	X
Reconocido simultáneamente por la comunidad		Cárnicos		Cereales	Capturado (caza y pesca)	Especie en crianza o estableción
Reconocido simultáneamente por la comunidad		Pescados		Miel y productos apícolas	Procesado	
En peligro de desaparición		Mariscos		Granos (arroz)	X	En conserva
						Alimentado de manera orgánica
						Alimentado con pienso industriales
						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	
Alo	Originales del lugar	X	Regular		Color	CAFÉ OSCURO	Medidas fitosanitarias	X	Existencia de marca de calidad	X
Medo	De otros lugares del País		Temporal	X	Olor	FUERTE	Medidas de manipulación		Existencia de marca o denominación de origen	
Bajo	Del extranjero		Eventual		Sabor	AMARGO	Controles de calidad		Control de etiquetado (fechas, sanitario, etc.)	

2. Fuentes de Información



DIANA BUENO \*  
PROPIETARIA  
PARCELA DE CAFÉ

3. Cooperación y Difusión

4. Comercialización

5. Iniciativa e innovación turística en torno al

3.1 Cooperativas			3.2 Alcance			3.3 Vías de difusión			4.1 Alcance			4.2 Vías de comercialización			5.1 Iniciativas		5.2 Alcance	
Comunal	X	Mercado comunal		Mercado turístico		Mercado comunal		Restauración de la zona		Vista guiada		Turismo Local						
Local		Mercado local	X	Presnta local y nacional		Mercado local	X	Puesto pequeños y carretas de comida		Demostración		Turismo Nacional						
Cantonal		Mercado cantonal		Boca a boca (Vía cultura)	X	Mercado cantonal		Mercado local	X	Muséutica								
Provincial		Mercado provincial		Festival o festividad		Mercado provincial		Mercado local		Degustación								
Nacional		Mercado nacional		Medio digital		Mercado nacional		Festival o festividad		Souvenir		Turismo Internacional						
		Mercado Internacional				Mercado Internacional		Medio digital		Otros								

6. Observaciones



ICTUR - BIBLIOTECA

FICHA DE INVENTARIO DE PRODUCTO

Datos generales

Encuestador	TESISTAS	Cod. Ficha	I.G-PR-NAR-008	Fecha	02/11/2007
Provincia	GUAYAS	Canchón	NARANJAL	Parroquia	NARANJAL

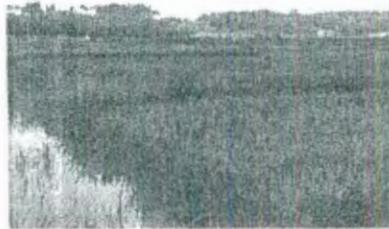
1. Descripción del producto

1.1 Factores Sociales y Culturales (valorización social y cultural)

1.1.1 Denominación	ARROZ	1.1.3 Categoría			1.1.4 Tipo		ARROZ	
1.1.2 Variación de denominación		Verduras		Frutas	1.1.5 Subtipo (Variedad)			
1.1.6 Reconocimiento cultural		Herbalizos		Acelos	1.1.7 Forma de obtención (producto final)			
Plumero aceptado	X	Legumbres		Lácteos	Cosechada/ recolectado de forma orgánica	X	Especie en crianza o estabulación	Alimentado de manera orgánica
Reconocido oficialmente por la comunidad		Cárnicos		Cereales	Capturado (carra y pesca)			Alimentado con piensos industriales
Reconocido separadamente por la comunidad		Pescados		Miel y productos apícolas	Procesado			Mediante pastoreo o alimentación en libertad
En peligro de desaparición		Marticos		Granos (arroz)	X	En conserva		

1.2 Factores de procedencia, temporalidad y nutricionales				1.3 Factores sensoriales, de preservación y calidad						
1.2.1 Valor Nutricional de su consumo	1.2.2 Procedencia		1.2.3 Temporalidad (señalar época)		1.3.1 Características organolépticas		1.3.2 Medidas de preservación		1.3.3 Medidas de calidad	
Alo	Originales del lugar	X	Regular		Color	Medidas fitosanitarias	X	Existencia de marca de calidad	X	
					BLANCO					
Modo	De otros lugares del País		Temporal	X	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.)		
					SIN SABOR					

2. Fuentes de Información



JORGE ROMERO \*

3. Cooperación y Difusión				4. Comercialización				5. Iniciativa e innovación turística en torno al					
3.1 Cooperativas		3.2 Alcance		3.3 Vías de difusión		4.1 Alcance		4.2 Vías de comercialización		5.1 Iniciativas		5.2 Alcance	
Comunal		Mercado comunal		Mercado turístico		Mercado comunal		Restauración de la zona		Vista guiada		Turismo Local	
Local	X	Mercado local	X	Pranta local y nacional		Mercado local		Puesto pequeños y carretas de comida		Demstración			
Canional		Mercado canional		Boca a boca (vía cultura)	X	Mercado canional	X			Musicalica			
Provincial		Mercado provincial				Mercado provincial		Mercado local	X	Degustación		Turismo Nacional	
Nacional		Mercado nacional		Festival o festividad		Mercado nacional		Festival o festividad		Souvenir		Turismo Internacional	
		Mercado internacional		Medio digital		Mercado internacional		Medio digital		Otros			

6. Observaciones

# FICHA DE INVENTARIO DE PRODUCTO

## Datos generales

Encuestador	TESISTAS	Cod. Ficha	I G-PR NAR-009	Fecha	02/11/2007
Provincia	GUAYAS	Cantón	NARANJAL	Parroquia	NARANJAL

### 1. Descripción del producto

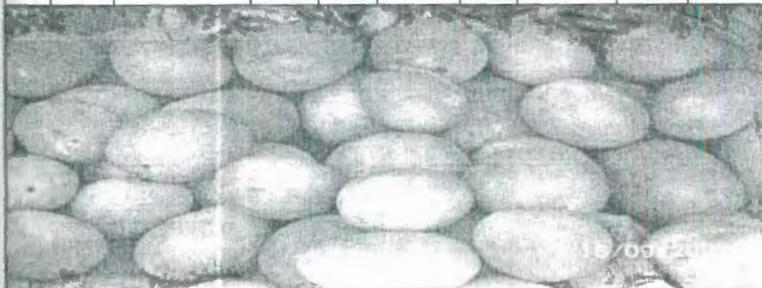
#### 1.1 Factores Sociales y Culturales (valorización social y cultural)

1.1.1 Denominación	SANDIA	1.1.3 Categoría			1.1.4 Tipo	SANDIA			
1.1.2 Variación de denominación		Verduras		Frutas	X	1.1.5 Subtipo (Variedad)			---
1.1.6 Reconocimiento cultural		Hortalizas		Aceites		1.1.7 Forma de obtención (producto final)			
Planseñal aceptado		Legumbres		Lácteos		Cosechado/recolectado de forma orgánica	X		Alimentado de manera orgánica
Reconocido informalmente por la comunidad		Cárnicos		Cereales		Capchado (caza y pesca)		Especie en crianza o estableción	Alimentado con plenos industriales
Reconocido formalmente por la comunidad	X	Pescados		Miel y productos apícolas		Procesado			Mediante pastoreo o alimentación en libertad
En peligro de desaparición		Mariscos		Granos (arroz)		En conserva			

#### 1.2 Factores de procedencia, temporalidad y nutricionales

#### 1.3 Factores sensoriales, de preservación y calidad

1.2.1 Valor Nutricional de su consumo	1.2.2 Procedencia		1.2.3 Temporalidad (señalar época)		1.3.1 Características organolépticas		1.3.2 Medidas de preservación		1.3.3 Medidas de calidad	
Alo	Originales del lugar	X	Regular		Color	VERDE	Medidas fitosanitarias	X	Existencia de marca de calidad	
Modo	De otros lugares del País		Temporal	X	Olor	AGRADABLE	Medidas de manipulación		Existencia de marca o denominación de origen	
Dep	Del extranjero		Eventual		Sabor	DULCE	Conchales de calidad		Control de etiquetado (fechas, sanitario, etc.)	



### 2. Fuentes de Información

JUAN FIGUEROA \*  
AGRICULTOR

### 3. Cooperación y Difusión

### 4. Comercialización

### 5. Iniciativa e innovación turística en torno al

3.1 Cooperativas		3.2 Alcance		3.3 Vías de difusión		4.1 Alcance		4.2 Vías de comercialización		5.1 Iniciativas		5.2 Alcance	
Comunal		Mercado comunal		Mercado turístico		Mercado comunal		Restauración de la zona		Visita guiada		Turismo Local	
Local	X	Mercado local	X	Presencia local y nacional		Mercado local		Puesto pequeños y carretas de comida		Demstración			
Cantonal		Mercado cantonal		Boca a boca (vía cultural)	X	Mercado cantonal	X			Museística		Turismo Nacional	
Provincial		Mercado provincial				Mercado provincial		Mercado local	X	Degustación			
Nacional		Mercado nacional		Festival o festividad		Mercado nacional		Festival o festividad		Souvenir		Turismo Internacional	
		Mercado internacional		Medio digital		Mercado internacional		Medio digital		Otros			

### 6. Observaciones



LECTUR - BIBLIOTECA

## FICHA DE INVENTARIO DE PRODUCTO

### Datos generales

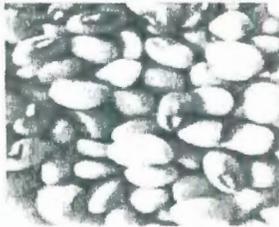
Inventador	TESISTAS	Cod. Ficha	I G-PR-NAR-010	Fecha	02/11/2007
Provincia	GUAYAS	Cantón	NARANJAL	Parroquia	NARANJAL

### 1. Descripción del producto

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

1.1.1 Denominación	FREJOL TIERNO	1.1.3 Categoría			1.1.4 Tipo		VAINITA		
1.1.2 Ubicación de denominación		Verduras		Frutas	1.1.5 Subtipo (Variedad)		—		
1.1.6 Reconocimiento cultural		Hortalizas		Aceites	1.1.7 Forma de obtención (producto final)				
1.1.8 Método aceptado		Legumbres	X	Lácteos	Cosechado/ recolectado de forma orgánica	X	Especie en crianza o estabulación	Alimentado de manera orgánica	
1.1.9 Reconocido tradicionalmente por la comunidad		Cárnicos		Cereales	Capturado (caza y pesca)			Alimentado con piensos industriales	
1.1.10 Reconocido tradicionalmente por la comunidad	X	Pescados		Miel y productos apícolas	Procesado			Mediante pastoreo o alimentación en libertad	
1.1.11 En peligro de desaparición		Mariscos		Granos (arroz)	En conserva				

1.2 Factores de procedencia, temporalidad y nutricionales					1.3 Factores sensoriales, de preservación y calidad						
1.2.1 Valor 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	
Alto	X	Originales del lugar		Regular		Color		Medidas fitosanitarias	X	Existencia de marca de calidad	
Medio		De otros lugares del País		X	Temporal	X	Olor	INOLORO	Medidas de manipulación		Existencia de marca o denominación de origen
Bajo		Del extranjero		Eventual			Sabor	SIN SABOR	Controles de calidad		Control de etiquetado (fechas, sanitario, etc.)



**2. Fuentes de Información**

DORALISA FLORES  
\* AGRICULTORA

3. Cooperación y Difusión				4. Comercialización				5. Iniciativa e innovación turística en torno al					
3.1 Cooperativas		3.2 Alcance		3.3 Vías de difusión		4.1 Alcance		4.2 Vías de comercialización		5.1 Iniciativas		5.2 Alcance	
Comunal	X	Mercado comunal	X	Mercado turístico		Mercado comunal	X	Restauración de la zona		Visita guiada		Turismo Local	
Local		Mercado local		Presencia local y nacional		Mercado local		Puesto pequeños y censales de comida		Demostración			
Cantonal		Mercado cantonal		Boca a boca (vía cultura)	X	Mercado cantonal				Museística		Turismo Nacional	
Provincial		Mercado provincial				Mercado provincial		Mercado local	X	Degustación			
Nacional		Mercado nacional		Festival o festividad		Mercado nacional		Festival o festividad		Souvenir		Turismo Internacional	
		Mercado internacional		Medio digital		Mercado internacional		Medio digital		Otros			

### 6. Observaciones

# FICHA DE INVENTARIO DE PRODUCTO

## Datos generales

Investigador	TESISTAS	Cod. Ficha	IG-PR-NAR-011	Fecha	02/11/2007
Provincia	GUAYAS	Cantón	NARANJAL	Parroquia	NARANJAL

### 1. Descripción del producto

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

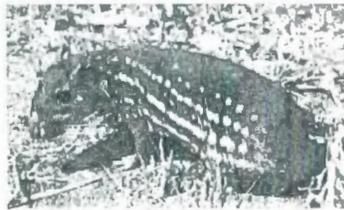
1.1.1 Denominación	GUANTA	1.1.3 Categoría			1.1.4 Tipo		GUANTA		
1.1.2 Variación de denominación		Verduras		Frutas	1.1.5 Subtipo (Variedad)		—		
1.1.6 Reconocimiento cultural		Hortalizas		Aceites	1.1.7 Forma de obtención (producto final)				
Presente aceptado		Legumbres		Lácteos	Cosechado/recolectado de forma orgánica		Especie en crianza o estabulación	Alimentado de manera orgánica	
Reconocido principalmente por la comunidad		Cárnicos	X	Cereales	Capturado (caza y pesca)	X		Alimentado con piensos industriales	
Reconocido principalmente por la comunidad		Pescados		Miel y productos apícolas	Procesado			Mediante pastoreo e alimentación en libertad	
En peligro de desaparición	X	Mariscos		Granos (arroz)	En conserva				

#### 1.2 Factores de procedencia, temporalidad y nutricionales

#### 1.3 Factores sensoriales, de preservación y calidad

1.2.1 Valor Nutricional de su consumo		1.2.2 Procedencia		1.2.3 Temporalidad (señalar época)		1.3.1 Características organolépticas		1.3.2 Medidas de preservación		1.3.3 Medidas de calidad	
No		Originales del lugar	X	Regular		Color	APARENCIA EXTERNA, CARNE BLANCA	Medidas fitosanitarias		Existencia de marca de calidad	
Medio		De otros lugares del País		Temporal		Olor	INOLORO	Medidas de manipulación		Existencia de marca o denominación de origen	
Deja		Del extranjero		Eventual	X	Sabor		Controles de calidad		Control de etiquetado (fechas, sanitario, etc.)	

### 2. Fuentes de Información



FAUSTO MORALES\*  
CAZADOR

### 3. Cooperación y Difusión

### 4. Comercialización

### 5. Iniciativa e innovación turística en torno al

3.1 Cooperativas		3.2 Alcance		3.3 Vías de difusión		4.1 Alcance		4.2 Vías de comercialización		5.1 Iniciativas		5.2 Alcance	
Comunal	X	Mercado comunal	X	Mercado turístico		Mercado comunal	X	Restauración de la zona	X	Visita guiada		Turismo Local	
Local		Mercado local		Presencia local y nacional		Mercado local		Puesto pequeños y carritos de comida	X	Demostración		Turismo Nacional	
Centonal		Mercado centonal		Boca a boca (vía cultura)	X	Mercado centonal		Mercado local	X	Museística		Turismo Internacional	
Provincial		Mercado provincial				Mercado provincial				Degustación			
Nacional		Mercado nacional		Festival o festividad		Mercado nacional		Festival o festividad		Souvenir			
		Mercado Internacional		Medio digital		Mercado Internacional		Medio digital		Otros			

### 6. Observaciones

# FICHA DE INVENTARIO DE PRODUCTO

## Datos generales

Encuestador	TESISTAS	Cod. Ficha	I.G-PR-NAR-012	Fecha	02/11/2007
Provincia	GUAYAS	Cantón	NARANJAL	Parroquia	NARANJAL

## 1. Descripción del producto

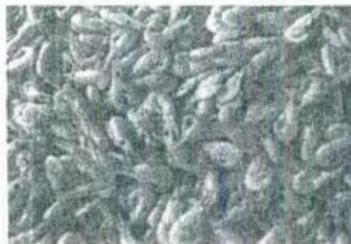
### 1.1 Factores Sociales y Culturales (valorización social y cultural)

1.1.1 Denominación	CAMARON	1.1.3 Categoría			1.1.4 Tipo	CAMARON				
1.1.2 Variación de denominación		Verduras		Frutas		1.1.5 Subtipo (Variedad)			---	
1.1.6 Reconocimiento cultural		Hortalizas		Aceites		1.1.7 Forma de obtención (producto final)				
Plazamente aceptado	X	Legumbres		Lácteos		Cosechado/ recolectado de forma orgánica			Alimentado de manera orgánica	
Reconocido principalmente por la comunidad		Cárnicos		Cereales		Capturado (caza y pesca)	X	Especie en crianza o estabulación	Alimentado con piensos industriales	
Reconocido principalmente por la comunidad		Pescados		Miel y productos apícolas		Procesado			Mediante pastoreo o alimentación en libertad	
En peligro de desaparición		Mariscos	X	Granos (arroz)		En conserva				

### 1.2 Factores de procedencia, temporalidad y nutricionales

### 1.3 Factores sensoriales, de preservación y calidad

1.2.1 Valor Nutricional de su consumo	1.2.2 Procedencia		1.2.3 Temporalidad (señalar época)		1.3.1 Características organolépticas		1.3.2 Medidas de preservación		1.3.3 Medidas de calidad	
Alo	Origenes del lugar	X	Regular	X	Color	GRIS CRUDO * BLANCO CRUDO COCIDADO	Medidas fitosanitarias	X	Existencia de marca de calidad	X
Bajo	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	X	Control de etiquetado (fechas, sanitario, etc.)	



## 2. Fuentes de Información

**MARCO NEGRETE \*  
TRABAJADOR  
CAMARONERA**

## 3. Cooperación y Difusión

## 4. Comercialización

## 5. Iniciativa e innovación turística en torno al

3.1 Cooperativas			3.2 Alcance			3.3 Vías de difusión			4.1 Alcance			4.2 Vías de comercialización			5.1 Iniciativas		5.2 Alcance	
Comunal		Mercado comunal		Mercado turístico		Mercado comunal		Restauración de la zona	X	Visita guiada		Mercado local		Puesto pequeños y carretes de comida	X	Demonstración		Turismo Local
Local	X	Mercado local	X	Presna local y nacional		Mercado local						Mercado cantonal				Museística		Turismo Nacional
Cantonal		Mercado cantonal		Boca a boca (vía cultura)	X	Mercado provincial	X	Mercado local	X	Degustación		Mercado nacional		Festival o festividad		Souvenir		Turismo Internacional
Provincial		Mercado provincial				Mercado internacional						Mercado internacional		Festival o festividad		Otros		Turismo Internacional
Nacional		Mercado nacional		Festival o festividad		Mercado internacional		Medio digital				Mercado internacional		Medio digital				Turismo Internacional
		Mercado internacional		Medio digital		Mercado internacional						Mercado internacional						Turismo Internacional

## 6. Observaciones



LICTUR - BIBLIOTECA

# FICHA DE INVENTARIO DE PRODUCTO

## Datos generales

Encuestador	TESISTA	Cod. Ficha	IG-PR-NAR-013	Fecha	02/11/2007
Provincia	GUAYAS	Cantón	NARANJAL	Parroquia	NARANJAL

## 1. Descripción del producto

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

1.1.1 Denominación	CONCHA	1.1.3 Categoría			1.1.4 Tipo		CONCHA PRIETA		
1.1.2 Variación de denominación		Verduras		Frutas	1.1.5 Subtipo (Variedad)		—		
1.1.6 Reconocimiento cultural		Hortalizas		Aceites	1.1.7 Forma de obtención (producto final)				
Plenamente aceptado	X	Legumbres		Lácteos	Cosechado/ recolectado de forma orgánica		Especie en crianza o estabulación	Alimentado de manera orgánica	
Reconocido mayoritariamente por la comunidad		Cárnicos		Cereales	Capturado (caza y pesca)	X		Alimentado con piensos industriales	
Reconocido mayoritariamente por la comunidad		Pescados		Miel y productos apícolas	Procesado			Mediante pastoreo o alimentación en libertad	
En peligro de desaparición		Mariscos	X	Granos (arroz)	En conserva				

### 1.2 Factores de procedencia, temporalidad y nutricionales

### 1.3 Factores sensoriales, de preservación y calidad

1.2.1 Valor Nutricional de su consumo		1.2.2 Procedencia		1.2.3 Temporalidad (señalar época)		1.3.1 Características organolépticas		1.3.2 Medidas de preservación		1.3.3 Medidas de calidad	
Alto		Originales del lugar	X	Regular	X	Color		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	X	Control de etiquetado (fechas, sanitario, etc.)	



## 2. Fuentes de Información

Cristian Villareal -  
Dueño de una  
comercializadora de  
cacao

## 3. Cooperación y Difusión

## 4. Comercialización

## 5. Iniciativa e innovación turística en torno al

3.1 Cooperativas			3.2 Alcance			3.3 Vías de difusión			4.1 Alcance			4.2 Vías de comercialización			5.1 Iniciativas		5.2 Alcance	
Comunal		Mercado comunal		Mercado turístico		Mercado comunal		Restauración de la zona		Visita guiada		Mercado local		Puesto pequeños y carritos de comida		Demostración		Turismo Local
Local	X	Mercado local		Prensa local y nacional		Mercado local												
Cantonal		Mercado cantonal	X	Boca a boca (vía cultura)	X	Mercado cantonal												Turismo Nacional
Provincial		Mercado provincial				Mercado provincial	X	Mercado local										
Nacional		Mercado nacional		Festival o festividad		Mercado nacional		Festival o festividad										Turismo Internacional
		Mercado internacional		Medio digital		Mercado internacional		Medio digital										

## 6. Observaciones

FICHA DE INVENTARIO DE PRODUCTO

Datos generales

Encuestador	TESISTAS	Cod. Ficha	I.G-PR-NAR-014	Fecha	02/11/2007
Provincia	GUAYAS	Cantón	NARANJAL	Parroquia	NARANJAL

1. Descripción del producto

1.1 Factores Sociales y Culturales (valorización social y cultural)

1.1.1 Denominación	CANGREJO	1.1.3 Categoría		1.1.4 Tipo	CANGREJO
1.1.2 Variación de denominación		Verduras	Frutas	1.1.5 Subtipo (Variedad)	---
1.1.6 Reconocimiento cultural		Herbáceas	Aceites	1.1.7 Forma de obtención (producto final)	
Planamente aceptado	X	Legumbres	Lácteos	Cosechado/ recolectado de forma orgánica	Alimentado de manera orgánica
Reconocido mayoritariamente por la comunidad		Cárnicos	Cereales	Capturado (caza y pesca)	X Especie en crianza o estableción
Reconocido mayoritariamente por la comunidad		Pescados	Miel y productos apícolas	Procesado	Mediante pastoreo o alimentación en libertad
En peligro de desaparición		Marticos	X Granos (arroz)	En conserva	

1.2 Factores de procedencia, temporalidad y nutricionales

1.3 Factores sensoriales, de preservación y calidad

1.2.1 Valor Nutricional de su consumo	1.2.2 Procedencia		1.2.3 Temporalidad (señalar época)		1.3.1 Características organolépticas	1.3.2 Medidas de preservación	1.3.3 Medidas de calidad
Alto	Originales del lugar	X	Regular		Color	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
Bajo	Del extranjero		Eventual		Sabor	Controles de calidad	Control de etiquetado (fechas, sanitario, etc.)



2. Fuentes de Información

3. Cooperación y Difusión

4. Comercialización

5. Iniciativa e innovación turística en torno al

3.1 Cooperativas			3.2 Alcance		3.3 Vías de difusión		4.1 Alcance		4.2 Vías de comercialización		5.1 Iniciativas		5.2 Alcance	
Comunal		Mercado comunal		Mercado turístico		Mercado comunal		Restauración de la zona		Vista guiada		Turismo Local		
Local	X	Mercado local		Pransa local y nacional		Mercado local		Puesto pequeños y carrales de comida		Demostración		Turismo Nacional		
Cantonal		Mercado cantonal		Boca a boca (vía cultura)		Mercado cantonal		Mercado local		Muséutica		Turismo Internacional		
Provincial		Mercado provincial	X			Mercado provincial				Degustación				
Nacional		Mercado nacional		Festival o festividad		Mercado nacional		Festival o festividad		Souvenir				
		Mercado Internacional		Medio digital		Mercado Internacional		Medio digital		Otros				

6. Observaciones

## FICHA DE INVENTARIO DE PRODUCTO

### Datos generales

Encuestador	TESISTAS	Cod. Ficha	I.G-PR-NAR-014	Fecha	02/11/2007
Provincia	GUAYAS	Cantón	NARANJAL	Parroquia	NARANJAL

### 1. Descripción del producto

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

1.1.1 Denominación	CANGREJO	1.1.3 Categoría			1.1.4 Tipo	CANGREJO
1.1.2 Variación de denominación		Verduras		Frutas	1.1.5 Subtipo (Variedad)	---
1.1.6 Reconocimiento cultural		Herbales		Aceites	1.1.7 Forma de obtención (producto final)	
Finamente aceptado	X	Legumbres		Lácteos	Cosechado/ recolectado de forma orgánica	Alimentado de manera orgánica
Reconocido mayoritariamente por la comunidad		Cárnicos		Cereales	Capturado (caza y pesca)	X
Reconocido mayoritariamente por la comunidad		Pescados		Miel y productos apícolas	Procesado	Espece en crianza o estabulación
En peligro de desaparición		Marticos	X	Granos (arroz)	En conserva	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
Alo	Originales del lugar	X	Regular		Color	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
Bajo	Del extranjero		Eventual		Sabor	Controles de calidad	Control de etiquetado (fechas, sanitario, etc.)



### 2. Fuentes de Información

### 3. Cooperación y Difusión

### 4. Comercialización

### 5. Iniciativa e innovación turística en torno al

3.1 Cooperativas			3.2 Alcance		3.3 Vías de difusión		4.1 Alcance		4.2 Vías de comercialización		5.1 Iniciativas		5.2 Alcance	
Comunal		Mercado comunal		Mercado turístico		Mercado comunal		Restauración de la zona		Visite guiada			Turismo Local	
Local	X	Mercado local		Presencia local y nacional		Mercado local		Puesto pequeños y carritos de comida		Demstración			Turismo Nacional	
Comunal		Mercado comunal		Boca a boca (vía cultura)		Mercado comunal		Mercado local		Musical			Turismo Nacional	
Provincial		Mercado provincial	X			Mercado provincial		Mercado local		Degustación			Turismo Nacional	
Nacional		Mercado nacional		Festival o festividad		Mercado nacional		Festival o festividad		Souvenir			Turismo Internacional	
		Mercado internacional		Medio digital		Mercado internacional		Medio digital		Otros			Turismo Internacional	

### 6. Observaciones

FICHA DE INVENTARIO DE FIESTAS, FESTIVALES Y MERCADOS

Datos generales

Organizador	DEINRE/IORELLA	Cod. Ficha	I Q / M - NAR - 001	Fecha	10 - ago - 07
Provincia	GUAYAS	Cantón	NARANJAL	Parroquia	NARANJAL

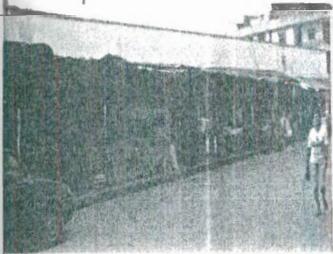
1. Datos de la celebración

Nombre	MERCADO PRINCIPAL
--------	-------------------

Fecha de celebración	10 DE AGOSTO Y CUENCA
----------------------	-----------------------

1.4 Periodicidad	1.5 Fecha de celebración				
<table border="1"> <tr> <td>1.4.1 Mercado</td> <td>X</td> <td>1.4.2 Diaria</td> <td>X</td> </tr> </table>	1.4.1 Mercado	X	1.4.2 Diaria	X	1.6 Organizador
1.4.1 Mercado	X	1.4.2 Diaria	X		
1.6.1 Organizador	MUNICIPIO				
1.7 Teléfono					
1.8 Contacto	MUNICIPIO				
1.9 Servicios disponibles	VENTA DE PRODUCTOS Y ALMUERZOS (\$0.80 - \$1.00)				

1.10 Instalaciones existentes	1.11 Grupos Participantes								
	<table border="1"> <tr> <td>Grupos institucionales</td> <td></td> </tr> <tr> <td>Grupos de artesanos</td> <td>X</td> </tr> <tr> <td>Grupos de artesanos comunitarios</td> <td></td> </tr> <tr> <td>Grupos de servicio comunitario</td> <td></td> </tr> </table>	Grupos institucionales		Grupos de artesanos	X	Grupos de artesanos comunitarios		Grupos de servicio comunitario	
Grupos institucionales									
Grupos de artesanos	X								
Grupos de artesanos comunitarios									
Grupos de servicio comunitario									

	1.12 Variedad de los productos (mercados)	
	Productos agrícolas	NARANJAL: (guineo, verde, yuca, cacao, habas, papaya, sandía, moracuya, zapallo, haba, choclo, plátano, tomate, papaya, achacha) OTRAS REGIONES: (zanahoria, cebolla, verdura, fíjol, arveja, lechuga, mollejo, limón, papajil, culantro, papa, cebolla blanca, ajo, manzana, rábano, coliflor, acelga, espinaca)
	Productos de la granja (animales)	POLLO - GALLINA - GUANTA - RES (CARNE - HIGADO - CORAZON)
	Productos subsecos	
	Alimentos procesados	
	Decoración de platos	
Otros productos alimenticios	PESCADO (MONITO - LISA - ROBALO - BAGRE - CORVINA)	
Otros productos no alimenticios		

1.13 Descripción del programa (actividades y festivales)	1.15 Motivación
	ASISTENCIA DE LOS NARANJALEÑOS PARA LA COMPRA DE LOS PRODUCTOS DIARIOS

	1.16 Transmisión social de la celebración

1.17 Sentido o uso Comunitario que se le da a la celebración	1.17 Transformación que ha tenido la expresión cultural en las últimas fechas

4 Observaciones

EL MERCADO NO TIENE NINGUN LETRERO QUE INDIQUE SU NOMBRE \* LOS PUESTOS DE LA PARTE DEL FRENTE \* AGAIN UNA CANTIDAD DE \$3.00 SEMANALES, PARA QUE SÚPUESTAMENTE EL MUNICIPIO CONTRATE A UN GUARDIA DE SEGURIDAD, PERO ESTO NO HA SUCEDIDO AUN. \* EL HORARIO DE ATENCIÓN ES DE 6H00 - 18H00 \* A UNA BANDERA DEL MERCADO SE ENCUENTRAN LOS SERVICIOS HIGIENICOS PUBLICOS DE NARANJAL \* LOS ALIMENTOS QUE NO SE PRODUCEN EN NARANJAL SON TRAFICADOS EN SU MAYORIA DE LA SIERRA \* SE PODRIA DECIR QUE EL 70% DE LA CARNE DE RES QUE SE CONSUME PROVIENE DE LA SIERRA ASI COMO TAMBIEN EL POLLO \* LA RES QUE PROVIENE DE NARANJAL LAS CRIAN EN LAS HACIENDAS Y GRANJAS ALEDAÑAS \*



LECTUR - BIBLIOTECA

FICHA DE INVENTARIO DE FIESTAS, FESTIVALES Y MERCADOS

Datos generales

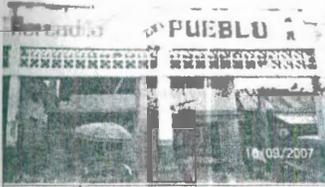
Investigador	BENJEFIORELLA	Cod. Ficha	I.O-FM-NM1 002	Fecha	10-ago-07
Provincia	GUAYAS	Cantón	NARANJAL	Parroquia	NARANJAL

1. Datos de la celebración

Nombre	MERCADILLO DEL PUEBLO
Localización	CARRETERA PANAMERICANA

14 Periodicidad	15 Fecha de celebración																				
<table border="1"> <tr> <td>Mercado</td> <td><input checked="" type="checkbox"/></td> <td>Díen</td> <td><input checked="" type="checkbox"/></td> </tr> <tr> <td>Distritico</td> <td></td> <td>Semanal</td> <td></td> </tr> <tr> <td>Local</td> <td></td> <td>Mercado</td> <td></td> </tr> <tr> <td>Cantonal</td> <td></td> <td>Anual</td> <td></td> </tr> <tr> <td>Nacional</td> <td></td> <td>Otro</td> <td></td> </tr> </table>	Mercado	<input checked="" type="checkbox"/>	Díen	<input checked="" type="checkbox"/>	Distritico		Semanal		Local		Mercado		Cantonal		Anual		Nacional		Otro		16 Organizador
Mercado	<input checked="" type="checkbox"/>	Díen	<input checked="" type="checkbox"/>																		
Distritico		Semanal																			
Local		Mercado																			
Cantonal		Anual																			
Nacional		Otro																			
	17 Teléfono																				
	18 Contacto																				
	19 Servicios disponibles																				

11 Grupos Participantes	Grupos visitantes	
	Grupos de arraigo local	
12 Variedad de los productos (mercados)	Grupos de arraigo cantonal	
	Grupos de arraigo nacional	
	Productos agrícolas	VERDE - PIÑA - MELON GUNED - NARANJA - MARACUYA - YUCA
	Productos de la granja (animales)	
	Productos artesanales	
	Alimentos procesados	
13 Descripción del programa (fiestas y festivales)	Incorporación de platos	
	Otros productos alimenticios	
	Otros productos no alimenticios	



13 Descripción del programa (fiestas y festivales)	1.15 Motivación	
	1.16 Transmisión social de la celebración	
16 Tipo de evento (Comunal/Bocal que se le da a la celebración)	1.17 Transformación que ha tenido la expresión cultural en los últimos fechas	

4. Observaciones

\* ESTE MERCADO ES DE PROPIEDAD PRIVADA \* LOS HORARIOS DE ATENCION SON DE 08:00 - 17:30 \*

FICHA DE INVENTARIO DE FIESTAS, FESTIVALES Y MERCADOS

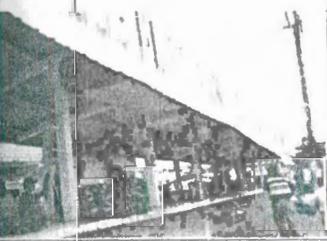
Datos generales

Departador	BENJIE	Cod. Ficha	I.G.F.M-NAR.003	Fecha	27-ect-07
Provincia	QUAYAS	Cantón	NARANJAL	Parroquia	NARANJAL

1 Datos de la celebración

Nombre	PARADOR TURISTICO DEL CANGREJO NARANJALEÑO				
Organizador	LAJANER/ AJA				

1.4 Periodicidad	1.5 Fecha de celebración				
1.6 Organizador	X	Diaria	X	GOBIERNO MUNICIPAL DE NARANJAL	
1.7 Teléfono	Servicio		82820430		
1.8 Contacto	Mensual		FRANZILIN ADAMDO AVALOS CASTILLO (PRESIDENTE COMUNITARIO COM. RIBERA DEL CANGREJO)		
1.9 Servicios disponibles	Anual		VENTA DE CANGREJOS, 2 PUESTOS DE COMIDAS / CARRETAS		
1.10 Nivel Nacional	Otro				

1.10 Instalaciones existentes 	12 PUESTOS DE 2X2		1.11 Grupos Participantes	Organizadores	
				Después de ser evaluado	X
				Forma de acción comunal	
			Después de ser evaluado nacional		
			1.12 Variedad de los productos (mercados)	Productos agrícolas	
				Productos de la granja (animales)	
				Productos artesanales	
				Alimentos procesados	
				Elaboración de platos	
				Otros productos alimentarios	ALIMENTOS MARINOS (SOLO CANGREJO)
		Otros productos no alimentarios			

1.13 Descripción del programa (actividades y festivales)	1.15 Motivación		VENTA DE CANGREJOS		
	1.16 Transmisión social de la celebración				
1.14 Brevido o uso Comunitario social en la celebración	1.17 Transformación que ha tenido la expresión cultural en las últimas fechas				

4 Observaciones

POSEE LETRERO, NO TIENE PARQUEADEROS NI BAÑOS PUBLICOS. \* PRECIOS: PLANCHA (4 ATADOS = 12 CANGREJOS) \$20.00 - \$24.00 \* 1 ATADO \$3.00 - \$5.00 \* EL PARADOR TIENE 2 AÑOS DE FUNCIONAMIENTO, EL VALOR DE ARRENDAMIENTO ES DE \$10.00 MENSUAL POR LOCAL



LACTUR - BIBLIOTECA

## CONCLUSIONES

1. Se determinó a través de las técnicas cualitativas y cuantitativas en la presente investigación, que las amas de casa y los pobladores en general reconocen plenamente al seco de guanta y la ensalada de cangrejo como platos típicos ya que sus ingredientes principales son propios de la zona.
2. La relación de los platos típicos con los ingredientes principales se da mediante el valor cultural, la nutrición y la importancia familiar (recetas), que atrae turistas locales y nacionales logrando así el aumento de la demanda del cantón.
3. Naranjal se lo puede considerar como un destino turístico por poseer elementos como planta hotelera, restauración, sitios de recreación y

atractivos turísticos. Sin embargo, éste tiene falencias en normas y políticas para el cumplimiento de la calidad hacia los turistas por parte de los anfitriones dando como resultado un lento desarrollo turístico.

4. Por estadísticas manifestadas en el Instituto Nacional de Estadísticas y Censos posicionan a Naranjal, por sus producciones agrícolas y ganaderas de primer orden y de exportación, como un punto estratégico para el desarrollo de la práctica del turismo rural.
5. Existen productos inventariados como cacao y banano que no son tomados en cuenta como principal o con la creación de un producto final procesado por los habitantes de la localidad, a pesar de que Naranjal es productor reconocido.
6. Finalmente, el presente estudio deja una base de información con respecto a la gastronomía típica del cantón Naranjal, con el propósito de establecer a la alimentación como un atractivo turístico independiente y dinamizador en la oferta ya existente para la aplicación de futuros planes y proyectos turísticos en la zona.

## RECOMENDACIONES

1. Focalizar el interés en las actividades agrícolas y ganaderas no solo como primer ingreso presupuestado, sino también diversificar sus actividades turísticas como agroturismo, ecoturismo y turismo rural.
2. EL Municipio de Naranjal junto con las asociaciones de este cantón deberían fijar fechas específicas para celebrar el festival y la ensalada de cangrejo más grande del mundo, logrando así un calendario de actividades turísticas.
3. Impulsar proyectos de criaderos de guanta, a cargo de las amas de casa para contrarrestar el problema de la extinción de dicho animal y a la vez generar una fuente de ingreso que mejore su calidad de vida.

4. Publicitar y posicionar el atractivo turístico gastronómico en revistas y guías alimentarias a través de la imagen de los platos típicos en Naranjal, como la ensalada de cangrejo y el seco de guanta, propias en su hábitat de la zona, conformando rutas gastronómicas.
  
5. Promover proyectos de microempresas con el cacao, banano, mango, entre otros. Ofertando un producto final procesado en base al producto agrícola cultivado en el cantón.
  
6. Planeamiento estratégico de marketing por medio de canales de difusión efectivos como propagandas, comerciales, vallas publicitarias, brochures con el propósito de captar turistas con diferentes intereses por actividad y motivo de viaje en el cantón Naranjal.



LICTUR - BIBLIOTECA

## **ANEXOS**

## ANEXO 1

### Ficha de inventario de plato típico



ACTOR-BIBLIOTECA

## FICHA DE INVENTARIO DE PLATOS

### Datos generales

	Cod. Ficha	Fecha
	Cantón	Parroquia

### 1. Descripción del plato

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

		1.1.2 Variación de denominación			
1.1.4 Reconocimiento cultural		1.1.5 Procedencia de la receta		1.1.6 Tipo y procedencia de los ingredientes	
1.1.7 Temporalidad					
Plenamente aceptado		Familiar (de antepasados)		Naturales	
Reconocido minoritariamente por la comunidad		Social / vecinal		Procesados o en conserva	
Reconocido mayoritariamente por la comunidad		De otras comarcas		Originales del lugar	
En peligro de desaparición		Nacional		De otros lugares del país	
De países vecinos		De países vecinos		Importado de otros países	
Especial					

2.1 Valor Nutricional de su consumo	2. Recetario
-------------------------------------	--------------

Medio		Año		2.1 Número de porciones	
Alto		Medio		2.2 Ingredientes, preparación, presentación y necesidad de utensilios especiales:	
Bajo		Bajo			
de elaboración en minutos					
foto					

### 3. Difusión

### 4. Comercialización

3.2 Vías de difusión				3.3 Formas de transmisión		3.4 Uso comunal de la expresión		4.1 Alcance		4.2 Vías de comercialización	
Mercado turístico				Familiar				Mercado Local		Restauración de la zona	
Prensa local y nacional				Boca a boca				Mercado Nacional		Puestos pequeños y carretas de comida	
Boca a boca (vía cultura)				Educación				Mercado Regional		Mercado local	
Festival o festividad				Prensa escrita y libros de cocina				Mercado Internacional		Festival o festividad	
				TV y radio							

### 5. Fuentes de Información

### 6. Observaciones

--	--

## ANEXO 2

### Ficha de inventario de producto

# FICHA DE INVENTARIO DE PRODUCTO

## Datos generales

Encuestador	Cod. Ficha	Fecha	
Provincia	Cantón	Parroquia	

### 1. Descripción del producto

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

1.1.1 Denominación		1.1.3 Categoría		1.1.4 Tipo	
1.1.2 Variación de denominación		Verduras	Frutas	1.1.5 Subtipo (Variedad)	
1.1.6 Reconocimiento cultural		Hortalizas	Aceites	1.1.7 Forma de obtención (producto final)	
Reconocido oficialmente por la comunidad		Legumbres	Lácteos	Cosechado/ recolectado de forma orgánica	Alimentado de manera orgánica
Reconocido oficialmente por la comunidad		Cárnicos	Cereales	Capturado (caza y pesca)	Especie en crianza o establecimiento
Reconocido oficialmente por la comunidad		Pescados	Miel y productos apícolas	Procesado	Mediante pastoreo o alimentación en libertad
En peligro de desaparición		Marscos	Granos (arroz)	En conserva	

#### 1.2 Factores de procedencia, temporalidad y nutricionales

#### 1.3 Factores sensoriales, de preservación y calidad

1.2.1 Valor Nutricional de su consumo	1.2.2 Procedencia	1.2.3 Temporalidad (señalar época)		1.3.1 Características organolépticas	1.3.2 Medidas de preservación	1.3.3 Medidas de calidad
Alto	Originales del lugar	X	Regular	Color	Medidas fitosanitarias	Existencia de marca de calidad
Medio	De otros lugares del País		Temporal	X	Olor	Medidas de manipulación
Bajo	Del extranjero		Eventual		Sabor	Controles de calidad

### 2. Fuentes de Información

foto

### 3. Cooperación y Difusión

### 4. Comercialización

### 5. Iniciativa e innovación turística en torno al producto

3.1 Cooperativas			3.2 Alcance		3.3 Vías de difusión		4.1 Alcance		4.2 Vías de comercialización		5.1 Iniciativas		5.2 Alcance	
Comunal		Mercado comunal		Mercado turístico		Mercado comunal		Restauración de la zona		Vista guiada		Turismo Local		
Local		Mercado local		Presna local y nacional		Mercado local		Puesto pequeños y carretas de comida		Demostración		Turismo Nacional		
Cantonal		Mercado cantonal		Boca a boca (vía cultural)		Mercado cantonal		Mercado local		Museística		Turismo Internacional		
Provincial		Mercado provincial		Festival o festividad		Mercado provincial		Festival o festividad		Degustación		Turismo Internacional		
Nacional		Mercado nacional		Medio digital		Mercado nacional		Medio digital		Souvenir		Turismo Internacional		
		Mercado Internacional				Mercado Internacional				Otros				

### 6. Observaciones



LICTUR - BIBLIOTECA

## **ANEXO 3**

### **Ficha de la planta turístico gastronómico**



## **ANEXO 4**

### **Ficha de inventario de ferias, festivales y mercados**



**LICTUR - BIBLIOTECA**

FICHA DE INVENTARIO DE FIESTAS, FESTIVALES Y MERCADOS

Datos generales

Encuestador	Cod. Ficha	IG-FM-NFR-001	Fecha
Provincia	Cantón	MANABALA	Parroquia
1 Datos de la celebración			
1.1 Nombre			
1.2 Emplazamiento			
1.3 Tipo	1.4 Periodicidad	1.5 Fecha de celebración	
Mercado	Díario		1.6 Organizador
Festival Gastronómico	Semanal		1.7 Teléfono
Festival Local	Mensual		1.8 Contacto
Festividad Cantonal	Anual		1.9 Servicios disponibles
Festividad Nacional	Otro		
1.10 Instalaciones existentes			1.11 Grupos Participantes
			Grupos locales
			Grupos de acción local
			Grupos de acción cantonal
Foto			1.12 Variedad de los productos (mezclas)
			Productos agrícolas
			Productos de la zona (artesanales)
			Productos artesanales
			Alimentos procesados
			Preparaciones de platos
			Otros productos alimentarios
1.13 Descripción del programa (festividades y festivales)	1.18 Motivación		
	1.16 Transmisión social de la celebración		
1.14 Sentido o uso Comunal/Social que se le da a la celebración	1.17 Transformación que ha tenido la expresión cultural en las últimas fechas		
4 Observaciones			

## **ANEXO 5**

### **Modelo de encuesta**

**ESCUELA SUPERIOR POLITÉCNICA DEL LITORAL**  
***LICENCIATURA EN TURISMO***  
**ENCUESTA PARA CONOCER LOS PLATOS TÍPICOS DEL**  
**CANTÓN NARANJAL DE LA PROVINCIA DEL GUAYAS**

1. ¿Cuál cree que son los platos típicos de Naranjal?
2. Preparación.
3. Comidas en fiestas patronales u otras.
4. ¿Por qué se lo prepara?
5. ¿Dónde consigue los productos?
6. Origen de la receta.
7. Efecto diferenciador.

## ANEXO 6

### Listado de amas de casa encuestadas

No.	Fecha de la encuesta	Nombre del encuestado
1	22.09.2007	Maritza Rojas
2	22.09.2007	Carla Pérez
3	22.09.2007	Rosario Arcentales
4	22.09.2007	Juanita Córdova
5	22.09.2007	Perla Loor
6	22.09.2007	Patricia López
7	22.09.2007	Doraliza Plúas
8	22.09.2007	Carlota Murillo
9	22.09.2007	Georgina Álava
10	22.09.2007	Rita Albán
11	22.09.2007	Rosa Solórzano
12	22.09.2007	María Amancha
13	22.09.2007	Graciela García
14	22.09.2007	Mariana Sánchez
15	22.09.2007	Catalina Carvajal
16	22.09.2007	Rebeca Mariscal
17	22.09.2007	Antonieta Montoya
18	22.09.2007	Gabriela Tamayo
19	22.09.2007	Norma Aragundi
20	22.09.2007	Betty Arboleda
21	22.09.2007	Inocencia Lozano
22	22.09.2007	Emma Florencia
23	22.09.2007	Celina Arévalo
24	22.09.2007	Rocío Merino
25	22.09.2007	Lidia Bedón
26	22.09.2007	Aura Jiménez
27	22.09.2007	Flor Jaramillo
28	22.09.2007	Gladis Arreaga
29	22.09.2007	Mercedes Baquerizo
30	22.09.2007	Noria Verra
31	22.09.2007	Rosario Barriga
32	22.09.2007	Sarita Paguay
33	22.09.2007	Adela Quimí
34	22.09.2007	Leonor Cruz
35	22.09.2007	Elsa Fraga
36	22.09.2007	Gloria Bonilla
37	22.09.2007	Merly Bravo
38	22.09.2007	Laura Espín
39	22.09.2007	Teresa Guerrero
40	22.09.2007	Julia Buenazo
41	22.09.2007	Piedad Hidalgo
42	22.09.2007	Débora Cabezas



LECTUR - BIBLIOTECA

43	22.09.2007	Josefina Balcázar
44	22.09.2007	Petra Cabrera
45	22.09.2007	Hellen Vallejo
46	22.09.2007	Ana Calderón
47	22.09.2007	Glenda Mendoza
48	22.09.2007	Adriana Camacho
49	22.09.2007	Martha Alvarado
50	22.09.2007	Lorena Mosquera
51	29.09.2007	Margarita Castañeda
52	29.09.2007	Marjorie Velasco
53	29.09.2007	Maritza Carrilo
54	29.09.2007	Marianela Carvajal
55	29.09.2007	Carmen Chamorro
56	29.09.2007	Magna Salvatierra
57	29.09.2007	Marianita Marino
58	29.09.2007	Vilma Castro
59	29.09.2007	Tania Cabezas
60	29.09.2007	Digna Morán
61	29.09.2007	Fátima Rodríguez
62	29.09.2007	Jessica Bajaña
63	29.09.2007	Elena Gallegos
64	29.09.2007	Alexandra Álvarez
65	29.09.2007	Blanca Bravo
66	29.09.2007	Sofía Garcés
67	29.09.2007	Hilda Cisneros
68	29.09.2007	Ileana Peredo
69	29.09.2007	Reyna Delgado
70	29.09.2007	Ruth Alarcón
71	29.09.2007	Juana Díaz
72	29.09.2007	Mariuxi López
73	29.09.2007	Marlene Avellán
74	29.09.2007	Josefina Espinar
75	29.09.2007	Bella Piedra
76	29.09.2007	Verónica Figueroa
77	29.09.2007	Judith Acuna
78	29.09.2007	Mónica Fuentes
79	29.09.2007	Margot Camacho
80	29.09.2007	Jenny Sarcos
81	29.09.2007	Kathy Hurtado
82	29.09.2007	Mercedes Bacilio
83	29.09.2007	Rosario Jácome
84	29.09.2007	Alina Jara
85	29.09.2007	Araceli Rodríguez
86	29.09.2007	Magdalena Cepeda
87	29.09.2007	Jenny Lara
88	29.09.2007	Jeoconda Chancay

89	29.09.2007	María Ludeña
90	29.09.2007	Narcisa Tufino
91	29.09.2007	Martina Moriel
92	29.09.2007	Zolia Mora
93	29.09.2007	Marcela Cevallos
94	29.09.2007	Zully Moreno
95	29.09.2007	Luz Serramo
96	29.09.2007	Azucena Sánchez
97	29.09.2007	Blanca Franco
98	29.09.2007	Beatriz Pérez
99	29.09.2007	Sugey Calderón
100	29.09.2007	Antonia Parrales
101	6.10.2007	Silvia Chávez
102	6.10.2007	Manuela Romero
103	6.10.2007	Maria Hidalgo
104	6.10.2007	Lidia López
105	6.10.2007	Emma Ruiz
106	6.10.2007	Digna Tapia
107	6.10.2007	Matilde Tamayo
108	6.10.2007	Gladis Salazar
109	6.10.2007	Elizabeth Rubio
110	6.10.2007	Rosa Hidalgo
111	6.10.2007	Julia Camacho
112	6.10.2007	Ofelia Rodríguez
113	6.10.2007	Juanita Piedra
114	6.10.2007	Elba Gallegos
115	6.10.2007	Maria Valencia
116	6.10.2007	Ingrid Corozo

## **ANEXO 7**

### **Entrevista #1**

Entrevistado: Wilson Cabrera "El profe", Encargado del departamento de promoción turística del Municipio de Naranjal.

Objetivo: Identificar los platos típicos de Naranjal, su valor cultural y potencial turístico.

Entrevistador: Carlos Mora

Lugar: Departamento de promoción social y turística del cantón Naranjal.

Fecha: 5 de octubre, 2007

#### **1.- ¿A su parecer cuáles son los platos típicos de Naranjal y por qué?**

A mi parecer los platos típicos son: ensalada de cangrejo y seco de guanta.

Yo pienso que estos son los dos platos primordiales por que las familias naranjaleñas los preparan con constancia.

**2.- ¿Cuál es el valor cultural del plato típico, y su aportación al cantón?**

El valor que le da a la naturaleza, a la vida del mangle. Sustento de alimentación a la zona, esto con respecto a la ensalada de cangrejo y en cuanto al seco de guanta, puedo decir que el campo de Naranjal es muy rico, posee flora y fauna muy atractiva. Desde nuestros antepasados la caza ha sido muy importante para los pobladores, todo el proceso de la guanta es riqueza cultural dentro de la vida de los naranjaleños.

**3.- ¿Considera que la gastronomía de Naranjal puede llegar a atraer más turistas?**

Si se convirtiera la gastronomía en un atractivo turístico novedoso. A pesar que actualmente existe ferias que alcanzan a propios y extraños.



LICTUR - BIBLIOTECA

## **ANEXO 8**

### **Entrevista #2**

Entrevistado: Cesar Jaime, propietario de kiosco de comida en parador turístico.

Objetivo: Identificar los platos típicos de Naranjal, su valor cultural y potencial turístico.

Entrevistador: Carlos Mora

Lugar: Parador turístico

Fecha: 5 de octubre, 2007

#### **1.- ¿A su parecer cuáles son los platos típicos de Naranjal y por qué?**

Existen algunos platos típicos por que las recetas son diferentes aunque los productos son los mismos, pero puedo mencionar que los mas sobresalientes son el cangrejo y la guanta, ya que los turistas se congregan aquí para deleitar estos platos por medio de ferias, festivales o fiestas patronales donde son los platos mas vendidos.

**2.- ¿Cuál es el valor cultural del plato típico, y su aportación al cantón?**

Hay problemas con la guanta por que es ilegal cazarla y el cangrejo es un producto por temporada. Sin embargo son tradicionales y las familias lo degustan en ocasiones especiales y hasta una vez a la semana como política. La comida ha ayudado al cantón a que paren y coman de nuestras recetas.

**3.- ¿Considera que la gastronomía de Naranjal puede llegar a atraer más turistas?**

Yo considero que si aunque son muy pocos los restaurantes de comida típica.

## **ANEXO 9**

### **Entrevista #3**

Entrevistado: Franklin Avalos, presidente asociación comunidad del cangrejo.

Objetivo: Identificar los platos típicos de Naranjal, su valor cultural y potencial turístico.

Entrevistador: Carlos Mora

Lugar: Parador turístico del cangrejo naranjaleño

Fecha: 5 de octubre, 2007

#### **1.- ¿A su parecer cuáles son los platos típicos de Naranjal y por qué?**

El cangrejo sin duda es el mas importante, por su abundancia en el manglar, de este se derivan un sin numero de platos que sus recetas dependen de las amas de casa y cocineros.

#### **2.- ¿Cuál es el valor cultural del plato típico, y su aportación al cantón?**

El valor cultural se da al cangrejo por razones como el festival, nosotros aprendemos de la vida del manglar y de los diferentes productos que este

nos da. Su aportación es muy importante por que es la base para muchas familias de Naranjal.

**3.- ¿Considera que la gastronomía de Naranjal puede llegar a atraer más turistas?**

Si nos gustaría que el cangrejo tome forma y sea vendido en restaurantes.

Para eso yo opino que el municipio realice proyectos para la promoción del cantón a nivel nacional.



## **ANEXO 10**

### **Entrevista #4**

Entrevistado: Don Nacho, presidente Asociación 6 de Diciembre.

Objetivo: Identificar los platos típicos de Naranjal, su valor cultural y potencial turístico.

Entrevistador: Carlos Mora

Lugar: Parador turístico.

Fecha: 6 de octubre, 2007

#### **1.- ¿A su parecer cuáles son los platos típicos de Naranjal y por qué?**

Los platos mas vendidos en el parador son la ensalada de cangrejo y seco de guanta. Los turistas preguntan por ellos todos los días y nosotros lo tenemos en el menú diario que se ofrece.

#### **2.- ¿Cuál es el valor cultural del plato típico, y su aportación al cantón?**

El origen de los productos en el cantón, hace que cuidemos nuestra riqueza natural y cultural.

**3.- ¿Considera que la gastronomía de Naranjal puede llegar a atraer más turistas?**

Si aunque se debería de promocionar mas el destino ya no solo por sus atractivos sino también por sus comidas tradicionales.

## **ANEXO 11**

### **Entrevista #5**

Entrevistado: Sr. Eduardo Fariño, coordinador del evento "la ensalada mas grande del mundo"

Objetivo: Identificar los platos típicos de Naranjal, su valor cultural y potencial turístico.

Entrevistador: Carlos Mora

Lugar: Naranjal

Fecha: 6 de octubre, 2007

#### **1.- ¿A su parecer cuáles son los platos típicos de Naranjal y por qué?**

El cangrejo en ensalada por su venta en los comedores y usados por las familias, también la concha y gallina criolla. Yo creo que la mayoría de los productos que las cocineras realizan en sus menús diarios.

**2.- ¿Cuál es el valor cultural del plato típico, y su aportación al cantón?**

La ensalada de cangrejo es un plato reconocido por todos los pobladores. Actualmente cuidamos y defendemos el manglar de la capturaración ilegal de estos crustáceos.

**3.- ¿Considera que la gastronomía de Naranjal puede llegar a atraer más turistas?**

Normalmente los turistas vienen de pasada, pero nosotros queremos que se queden aquí a dormir, que disfruten de los atractivos y de la comida típica.



LACTUR - BIBLIOTECA

## **ANEXO 12**

### **Entrevista #6**

Entrevistado: Estefanía Vera, ama de casa.

Objetivo: Identificar los platos típicos de Naranjal, su valor cultural y potencial turístico.

Entrevistador: Carlos Mora

Lugar: Naranjal

Fecha: 16 de Noviembre, 2007

#### **1.- ¿A su parecer cuáles son los platos típicos de Naranjal y por qué?**

Bueno sin lugar a dudas el seco de guanta, el cangrejo y el arroz con menestra y carne. El motivo es que son platos ya tradicionales que se los viene preparando desde hace muchos años atrás.

#### **2.- ¿Cuál es el valor cultural del plato típico, y su aportación al cantón?**

El valor podría ser que es una costumbre de nosotros consumir esos platos, y forman parte del menú de nuestras casas.

**3.- ¿Considera que la gastronomía de Naranjal puede llegar a atraer más turistas?**

Claro si nuestra comida es muy sabrosa.



LICTUR - BIBLIOTECA

## ANEXO 13

## Investigación cualitativa vs. Cuantitativa

Dimensión de la comparación	Investigación cualitativa	Investigación cuantitativa
• Tipos de cuestiones	Pruebas	Pruebas limitadas
• Tamaño muestral	Pequeña	Grande
• Observadores	Muchos	Pocos
• Administración	Requiere expertos en diferentes materias	Expertos en la investigación
• Tipo de análisis	Subjetivo e interpretativo	Estadístico
• Complejidad técnica	No la hay	Mucha
• Información necesaria	Cuestionarios	Cuestionarios, bases de datos, trabajos de campo
• Posibilidades de replicar la investigación	Baja	Alta
• Formación del investigador	Psicólogos, sociólogos, marketing, comportamiento del consumidor	Especialistas en estadística, decisión, programadores, etc.
• Tipo de investigación	Exploratoria	Descriptiva, causal

**ANEXO 14**

**Ficha Atractivo Turístico, MINTUR**



## DATOS GENERALES

**FECHA NÚMERO:** 155  
**ENCUESTADOR:** Mayra Fuentes Pardo / Félix Burgos  
**SUPERVISOR EVALUADOR:** Ing. Gina Andrade  
**FECHA:** Enero 19, 2006  
**NOMBRE DEL ATRACTIVO:** Aguas Termales de la Comunidad Shuar  
**CATEGORÍA:** Sitios Naturales  
**TIPO:** Aguas Subterráneas  
**SUBTIPO:** Aguas Termales

## UBICACION

**LATITUD:** 2°48'10 S  
**LONGITUD:** 79°38'45 W  
**PROVINCIA:** Guayas\*  
**CIUDAD y/o CANTON:** Naranjal\*  
**DIRECCIÓN:** Recinto Comunidad Shuar Aguas Calientes

## CENTROS URBANOS MAS CERCANOS AL ATRACTIVO

<b>POBLADO:</b> Naranjal	<b>DISTANCIA:</b> 22 km.
<b>POBLADO:</b> Puerto Inca	<b>DISTANCIA:</b> 63 km.

## CALIDAD

### VALOR INTRÍNSECO

## CARACTERÍSTICAS FÍSICAS DEL ATRACTIVO

**ALTURA:** 17 m.s.n.m.  
**TEMPERATURA** 25°C  
**PRECIPITACIÓN:** 960 mm

**Origen:** Volcánico, desde la Cordillera de Molleturo.

**Calidad del Agua:** Verdosa, transparente, con una temperatura de 40° C y alta concentración de azufre en disolución.

**Propiedades del Agua:** Alivio de dolores de hueso, musculares, calambres, tratamiento de malestar reumático, limpieza de la piel y cabello. Existen piscinas de agua fría (15 – 26° C) utilizadas para estimular la circulación.

**Descripción del Paisaje:** Zona montañosa rodeada de vegetación baja y de bosque premontano como:



Ministerio de Turismo  
ATRACTIVOS TURÍSTICOS

**Flora:**

- |                                   |                |
|-----------------------------------|----------------|
| • <i>Lysiloma guachapele</i>      | Guachapeli     |
| • <i>Cecropia peltata</i>         | Guarumo        |
| • <i>Maquira guianensis</i>       | Tillo          |
| • <i>Centrolobium patinensis</i>  | Amarillo       |
| • <i>Triplaris guayaquilensis</i> | Fernán Sánchez |
| • <i>Muntingia calabura</i>       | Nigüito        |
| • <i>Nectandre pisi</i>           | Jigua          |
| • <i>Carapa guianensis</i>        | Figueroa       |
| • <i>Tabebuia chrysantha</i>      | Guayacán       |

**Fauna:**

zulejos, cacique, platanera (aves), tigrillo, gato de monte, tejón (mamíferos).

Existen barrancos poco estables y desprovistos de vegetación. Encontramos instalaciones de piscinas, miradores, vestidores y covachas octogonales y circulares de caña con cubierta de cade.

**Información Relevante:** Junto a estas Aguas Termales se ha asentado una comunidad Shuar, proveniente del Oriente Ecuatoriano de la provincia de Morona Santiago. Esta comunidad se dedica básicamente del turismo, por lo que cobran la entrada a las piscinas de Aguas Termales y por las Danzas Folkloricas.

## VALOR EXTRÍNSECO

### USOS (SIMBOLISMO)

Uso de los recursos naturales con fines curativos, recreativos y de relajación.

### ESTADO DE CONSERVACIÓN DEL ATRACTIVO

Alterado.

### CAUSAS:

Se han realizado instalaciones de piscinas, miradores, vestidores y puestos de comidas.

### ENTORNO:

Alterado.

### CAUSAS:

Adecuación de caminos para llegar a las Piscinas Termales.

## APOYO

### INFRAESTRUCTURA Y VIAL DE ACCESO



Ministerio de Turismo  
ATRATIVOS TURÍSTICOS

**VIAS**

**TERRESTRE:** Lastrado en mal estado

**ACUATICO:** No

**AEREO:** No

**TRANSPORTE:** Al atractivo se lo puede disfrutar llegando por: carros a todo terreno, carro 4x4 o tomando un bus desde el cantón Naranjal hasta la comuna de Camacho y caminando media hora.

**TEMP. DE ACCESO:**

**DÍAS AL AÑO:** Puede ser disfrutado los 360 días del año

**DÍAS AL MES:** Los 30 días de cualquier mes del año.

**HORAS AL DIA:** Desde las 10h00, hasta las 17h00.

**OBSERVACIONES:**

Utilizar vehículos a todo terreno, puesto que la carretera no se encuentra en un buen estado. El acceso se encuentra en el kilómetro 103 de la carretera Guayaquil – Machala, donde se debe ingresar a mano izquierda 7.5 Km.

\*El atractivo se encuentra ubicado en una zona de litigio entre las provincias del Guayas y Azuay, aunque los habitantes se reconocen como parte del Guayas y es la Municipalidad del Cantón Naranjal quien está ayudando a la comuna que maneja este recurso con obras de infraestructura para el lugar y difusión del atractivo.

**INFRAESTRUCTURA BÁSICA:**

**AGUA:** Otros (Ríos)

**ENERGÍA ELÉCTRICA:** Sistema interconectado

**ALCANTARILLADO:** Pozo Ciego

**ASOCIACIÓN CON OTROS ATRACTIVOS:**

Centro de Rescate de Animales Silvestres (Hacienda Jambelí)

**DIFUSIÓN DEL ATRACTIVO**

Local



LICTUR - BIBLIOTECA

**ANEXO 15**

**Ficha Atractivo Turístico, MINTUR**



## DATOS GENERALES

**FICHA NÚMERO:** 156  
**ENCUESTADOR:** Karen Zambrano / Marcelo Mancero  
**SUPERVISOR EVALUADOR:** Blgo. Paúl Yánez.  
**FECHA:** Enero 31, 2006  
**NOMBRE DEL ATRACTIVO:** Bosque Protector Cerro de Hayas  
**CATEGORÍA:** Sitio Natural  
**TIPO:** Bosques  
**SUBTIPO:** Húmedo Tropical

## UBICACION

**LATITUD:** 2° 43' 26 S  
**LONGITUD:** 79° 34 45 W  
**PROVINCIA:** Guayas  
**CIUDAD y/o CANTON:** Naranjal  
**PARROQUIA:** Cabecera Cantonal (Recinto El Aromo)

## CENTROS URBANOS MAS CERCANOS AL ATRACTIVO

<b>POBLADO:</b> Naranjal	<b>DISTANCIA :</b> 4 Kms.
<b>POBLADO:</b> Guayaquil	<b>DISTANCIA :</b> 91 Kms.

**ALTURA:** 50/120 msnm.  
**TEMPERATURA:** 25 °C  
**PRECIPITACION:** 960 mm.

## CARACTERÍSTICAS FÍSICAS DEL ATRACTIVO

**Ubicación:** El bosque está asentado en la cordillera Molleturo, estribaciones occidentales al pie del recinto El Aromo, a 4 kilómetros de la Cabecera cantonal.

**Extensión:** 631 Has. aproximadamente

**Densidad:** Presenta una densidad considerable, abundante presencia de árboles, arbustos, maderables, flores, epifitas

**Estructura:** Posee bosque húmedo tropical y premontano remanente, con un elevado nivel de humedad.



Ministerio de Turismo  
ATRACTIVOS TURÍSTICOS

**Altura:** Su altura va desde los 50 hasta los 670 msnm

**Biodiversidad:**

**Flora:**

- *Ficus snp.* (Matapalo)
- *Triplaris Guayaquilensis* (Fernán Sánchez)
- *Urera bacifera* (Ortiga)
- *Fleuria aestuans* (Ortiga)
- *Tecoma atana* (Muyuyo montaña)
- *Tabebuia crysantha* (Guayacán)
- *Heliconia bihai* (Bijao)
- *Castlla tuna* (Caucho)
- *Astrocaryum murumuru C. Martius* (Chonta)
- *Theobroma cacao* (Cacao)
- *Thalia geniculata* (Platanillo)
- *Vaccinium mytillus L.* (Uva)
- *Ananas comosus* (Piña)

**Fauna:**

- *Macrobraquium sp* (Camarón de agua dulce)
- *Ucides occidentalis* (Cangrejo)
- *Apis mellifera* (Abeja)
- *Lophobaris piperis* (Escarabajo)
- *Ameiba sp.* (Lagartija)
- *Bothrops asper* (Equis)
- *Boa constrictor imperator* (Matacaballo)
- *Conolophus subcristatus* (Iguana terrestre)
- *Tito alba* (Lechuza)
- *Coragyps atratus* (Gallinazo)
- *Crotophaga ani* (Garrapatero)
- *Leucopternus semiplumbea* (Gavilán semiplomizo)
- *Molossops aequatorianus* (Murciélago cola de ratón)

**Epifitas:**

- Familia Bromeliaceae (Bromelias)
- Familia Orchidaceae (Orquídeas)
- Polypodiaceae (Helechos)

**Cuerpos de agua asociados:** Estero de Mina, formado por 5 vertientes. Una de ellas conocida como río de Hayas, el cual forma 7 cascadas a lo largo de su recorrido.

**USOS (SIMBOLISMO)**

Ecoturismo, trekking, caminata, camping, recreación, observación de aves y paisaje.

**ESTADO DE CONSERVACIÓN DEL ATRACTIVO**

Conservado



LICTOR - BIBLIOTECA



### CAUSAS

Existe iniciativa comunal para controlar los impactos

### ENTORNO

En proceso de deterioro

### CAUSAS

Crecimiento urbano desorganizado

## APOYO

### INFRAESTRUCTURA Y VIAL DE ACCESO

#### VIAS

TERRESTRE: lastrado

TRANSPORTE: Bus, automóvil, 4X4

#### TEMP. DE ACCESO

DÍAS AL AÑO : 365

DÍAS AL MES : 30

HORAS AL DIA : 07H:00 a 17H:00

OBSERVACIONES: Es preferible acceder en vehículo 4X4

### INFRAESTRUCTURA BÁSICA

AGUA: No existe

ENERGÍA ELÉCTRICA: No existe

ALCANTARILLADO: No existe

### ASOCIACIÓN CON OTROS ATRACTIVOS

Aguas termales de la comunidad Shuar a 10 km.

### DIFUSIÓN DEL ATRACTIVO

Nacional

**ANEXO 16**

**Ficha Atractivo Turístico, MINTUR**



## DATOS GENERALES

**FICHA NÚMERO:** 157

**ENCUESTADOR:** Mayra Fuentes Pardo / Félix Burgos

**SUPERVISOR EVALUADOR:** Blgo. Paúl Yánez.

**FECHA:** Enero 19, 2006

**NOMBRE DEL ATRACTIVO:** Centro de Rescate de Animales en Hacienda Jambeli

**CATEGORÍA:** Manifestaciones Culturales

**TIPO:** Realización Técnicas, Científicas y Artísticas

**SUBTIPO:** Centro Científico

## UBICACION

**LATITUD:** 2° 46' 30 S

**LONGITUD:** 79° 44' 0 W

**PROVINCIA:** Guayas

**CIUDAD y/o CANTON:** Naranjal

**DIRECCIÓN:** Carretera Guayaquil – Machala, a la altura del kilómetro 105

## CENTROS URBANOS MAS CERCANOS AL ATRACTIVO

**POBLADO:** Naranjal

**DISTANCIA:** 16 Km.

**POBLADO:** Puerto Inca

**DISTANCIA:** 65 Km.

## CALIDAD

### VALOR INTRÍNSECO

**ALTURA:** 17 msnm

**TEMPERATURA:** 25°C

**PRECIPITACION:** 960 mm.



LICTUR - BIBLIOTECA

## CARACTERÍSTICAS FÍSICAS DEL ATRACTIVO

**Actividades que se desarrollan:** Agroturismo en plantaciones de cacao y banano, cabalgatas, Observación de Flora y Fauna (Zoológico - Centro de Rescate)

**Instalaciones Existentes:** Centro de rescate de animales silvestres, piscinas de tilapia, centro de crianza de cocodrilos, plantaciones bananeras, cacaoteras y camaroneras

**Objetivos y Metas:** Mediante el centro de rescate de animales silvestres, se busca reinsertara a los animales decomisados por autoridades ambientales a su hábitat natural. Enseñar, mediante el turismo, el proceso de extracción, recolección y embalaje del cacao y banano.



Ministerio de Turismo  
ATRATIVOS TURÍSTICOS

**Información adicional:**

En este lugar existe una gran variedad de flora y fauna entre la que se destaca:

**Manglar:** Existen 1200 hectáreas de bosque de manglar aledaños a la camaronera que son el hábitat de:

Pelícanos, (*Pelecanus onocrotalus*),  
Fragatas (*Fregata magnificens*),  
Cigüeñas (*Ciconia Ciconia*),  
Garzas blancas (*Egretta Thula*),  
Garzas rosadas (*Ajaia Ajaia*),  
Gaviotas (*Larus Sp.*),  
Cangrejos (*Ucides Occidentales*),  
Caracoles (*Thais Chocolate*),  
Peces, entre otros.

Está ubicado en la entrada de la Hacienda, es el Centro de Rescate de Vida Silvestre más antiguo del país, tiene 250 animales pertenecientes a 40 especies nativas y endémicas de la costa ecuatoriana, muchas de ellas en peligro de extinción tales como:

Cocodrilo de la costa (*Crocodylus acutus*),  
Papagayo de Guayaquil, (*Ara Guayaquilensis*),  
Mono araña de la costa, (*Atheles Berzebuth*),  
Pacharaca, (*Penélope Sp.*),  
Jaguar, (*Panthera Onca*),  
Puma (*Felis Concolor*),  
Oso de anteojos, (*Remarctos ornatos*), entre otros.

**USOS (SIMBOLISMO)**

En esta hacienda se realizan actividades de agroturismo y turismo comunitario. El centro de rescate de animales silvestres que poseen, provee el debido cuidado a los animales para luego reivindicarlos en su hábitat natural.

**ESTADO DE CONSERVACIÓN DEL ATRACTIVO**

No Alterado

**CAUSAS**

Mantener en estado natural sus instalaciones.

**ENTORNO**

No alterado

**CAUSAS**

El manglar no ha sido explotado.



## APOYO

### INFRAESTRUCTURA Y VIAL DE ACCESO

#### VÍAS

**TERRESTRE:** Lastrado en estado regular

**TRANSPORTE:** Al atractivo se lo puede disfrutar llegando por: bus, automóvil, carro 4x4.

#### TEMP. DE ACCESO:

**DÍAS AL AÑO:** Puede ser disfrutado los 360 días del año.

**DÍAS AL MES:** Los 30 días de cualquier mes del año.

**HORAS AL DÍA:** Desde las 10h00 hasta las 17h00.

**OBSERVACIONES:** Si se viaja en bus, debe de quedarse en la autopista Guayaquil – Machala Km. 105 y de ahí para entrar a la Hacienda y hacer los respectivos recorridos. Es posible alquilar alguna camioneta.

### INFRAESTRUCTURA BÁSICA:

**AGUA:** De pozo

**ENERGÍA ELÉCTRICA:** Sistema interconectado

**ALCANTARILLADO:** Generador

### ASOCIACIÓN CON OTROS ATRACTIVOS:

Comunidad Shuar

### DIFUSIÓN DEL ATRACTIVO

Su difusión es provincial

**ANEXO 17**

**Ficha Atractivo Turístico, MINTUR**



## DATOS GENERALES

**FICHA NÚMERO:** 158  
**ENCUESTADOR:** Mayra Fuentes Pardo / Félix Burgos  
**SUPERVISOR EVALUADOR:** Arqlgo. Marcos Suárez  
**FECHA:** Enero 19 del 2.006  
**NOMBRE DEL ATRACTIVO:** Grupos transplantados enclave Amazónico en el Litoral (Golfo de Guayaquil)  
**CATEGORÍA:** Manifestaciones Culturales  
**TIPO:** Etnografía  
**SUBTIPO:** Grupos Étnicos

## UBICACIÓN

**LATITUD:** 2°48'10" S  
**LONGITUD:** 79°38'45" O  
**PROVINCIA:** Guayas  
**CIUDAD y/o CANTON:** Naranjal  
**PARROQUIA:** Balao Chico  
**DIRECCIÓN:** Entrando por la carretera Guayaquil – Machala, a la altura del Km 103

## CENTROS URBANOS MAS CERCANOS AL ATRACTIVO

**POBLADO:** Naranjal                      **DISTANCIA:** 104 km.  
**POBLADO:** Puerto Inca                      **DISTANCIA:** 63 km.

## CALIDAD

**ALTURA:** 17 msnm.  
**TEMPERATURA:** 25 °C  
**PRECIPITACION:** 960 mm.



LECTUR - BIBLIOTECA

## CARACTERÍSTICAS FÍSICAS DEL ATRACTIVO

### Aspectos Notables de sus Costumbres:

Predominio de la Relaciones de parentesco. En el matrimonio no aceptan el mestizaje, su tipo de alianza es endogamia, es decir, los miembros de la comunidad se casan entre ellos mismos.

Los hombres pueden tener la cantidad de mujeres que deseen, siempre y cuando tengan como mantener a sus esposas e hijos.

Entre sus aspectos llamativos están las danzas y trajes típicos; forma y construcción de sus viviendas; gastronomía.



Ministerio de Turismo  
ATRATIVOS TURÍSTICOS

**Actividades económicas que desarrollan:**

Pesca.

Agricultura, dedicados a la siembra y recolección de frutos.

Elaboración de artesanías.

Turismo, en este centro se realiza un turismo de aventura con guías de la Población.

**Tipos de Construcción y Materiales Utilizados:**

Chozas hechas con hojas de bijao y caña. Estructuras de una sola planta, compuesto por una familia extensa.

**Comidas y Bebidas Tradicionales:**

Chicha de yuca, ayampaco de pescado, pollo, guanta y res; y otros propios de esta región de la Costa, como es el arroz con pollo, seco y pescado frito. Todo preparado en horno de leña.

**Mitos y Leyendas**

Creencia "AYUNTÚA", para quitar la pereza, vagancia, por lo que hay que pasar la noche en una cascada cercana. Otra creencia shuar, cuenta que de 17h00 a 18h00, es muy probable observar espíritus buenos que purifican a quienes se le aparecen.

**Indumentaria:**

Tarachí (hombres) y Shaca (Mujeres) Taguá (Corona). Vestimentas de coloridas telas y plumas de aves que adornan con cinturones y collares de semillas de árboles, como el que llaman Nupi, que se mueven en cada danza típica con la que dan la bienvenida al visitante.

**USOS (SIMBOLISMO)**

Difunden su cultura ancestral y tratan de evitar que se pierda. Último reducto de las tradiciones migratorias aborígenes y de los ancestrales, relaciones de entre la Amazonía y el Litoral a través de la Cuenca de los ríos Paute y Cañar.

**ESTADO DE CONSERVACIÓN DEL ATRACTIVO**

Alterado

**CAUSAS:**

Influencias externas de la sociedad actual.

**ENTORNO:**

No Alterado

**CAUSAS:**

Internación en la selva de la cordillera de Molleturo



## APOYO

### INFRAESTRUCTURA Y VIAL DE ACCESO

#### VIAS

**TERRESTRE:** Lastrado en mal estado

**ACUATICO:** No

**AEREO:** No

**TRANSPORTE:** Al atractivo se lo puede disfrutar llegando por vehiculos 4x4.

#### TEMP. DE ACCESO:

Al atractivo se puede acceder todos los días del año

**DÍAS AL AÑO:** Puede ser disfrutado los 360 días del año

**DÍAS AL MES:** Los 30 días de cualquier mes del año.

**HORAS AL DIA:** Desde las 10h00, hasta las 18h00.

#### OBSERVACIONES:

Utilizar carros a todo terreno, puesto que la carretera no se encuentra en buen estado.

\*La comunidad se encuentra ubicado en una zona de litigio entre las provincias del Guayas y Azuay, aunque los habitantes se reconocen como parte del Guayas y es la Municipalidad del Cantón Naranjal quien está ayudando a la comuna.

### INFRAESTRUCTURA BÁSICA:

**AGUA:** Otros (Ríos)

**ENERGÍA ELÉCTRICA:** Sistema interconectado

**ALCANTARILLADO:** Pozo Ciego

### ASOCIACIÓN CON OTROS ATRACTIVOS:

Centro de Rescate de Animales Silvestres (Hacienda Jambelí)

### DIFUSIÓN DEL ATRACTIVO

Su difusión es local

**ANEXO 18**

**Ficha Atractivo Turístico, MINTUR**



## DATOS GENERALES

FICHA NÚMERO: 159

ENCUESTADOR: Mayra Fuentes Pardo / Félix Burgos

SUPERVISOR EVALUADOR: Blgo. Paúl Yánez.

FECHA: Enero 19, 2006

NOMBRE DEL ATRACTIVO: Reserva Ecológica Manglares Churute

CATEGORÍA: Sitios Naturales

TIPO: Sistemas de Áreas Protegidas

SUBTIPO: Reserva Ecológica

## UBICACION

LATITUD: 2° 27' 0 S

LONGITUD: 79° 37' 55 W

PROVINCIA: Guayas

CIUDAD y/o CANTON: Naranjal

PARROQUIA:

DIRECCIÓN: Km. 46 vía Guayaquil - Machala

## CENTROS URBANOS MAS CERCANOS AL ATRACTIVO

POBLADO: Naranjal

DISTANCIA:

POBLADO: Puerto Inca

DISTANCIA:

## CALIDAD

ALTURA: 28/144 msnm

TEMPERATURA: 25°C

PRECIPITACION: 960 mm



LICTUR - BIBLIOTECA

## CARACTERÍSTICAS FÍSICAS DEL ATRACTIVO

Extensión: 49984 ha.

**Biodiversidad:** *Flora:* Conformado por árboles de importancia comercial que están en peligro de extinción son: el amarillo, guayacán, fernán Sánchez, bálsamo, pechiche, rabo de pava, caoba, cedro, mangle rojo y negro, entre otros. *Fauna:* Especies de aves endémicas, son el grupo más estudiado e importante de esta reserva se ha registrado más de 270 especies (flamingos, gaviotas, gaviotines, pelicanos). Además mamíferos como: mono aullador, ardilla de color gris, venados, gato de monte. Reptiles: cocodrilos de la costa.

**Descripción general del tipo de paisaje:** Abundante vegetación conformado por Manglares y árboles típicos de la zona. La reserva está cruzada por un sistema estuarino.



Ministerio de Turismo  
ATRACTIVOS TURÍSTICOS

El clima es tropical, con dos períodos definidos uno de lluvia de enero a abril y otro de sequía de mayo a diciembre, su temperatura media es de 28° C.

**Atractivos Individuales que la conforman:** Cerro Más Vale, Cerro El Mate, Laguna El Canclón, Tolas, Estero Churote y Pancho Diablo, Sendero La Cascada, Cerro Parenqueté, Cerro Cimalón.

**Permisos y restricciones:**

**Estaciones Científicas existentes:** No existen

**Centros de Interpretación:** Existe un centro de información a la entrada del Sendero El Mate, el cual tiene una sala de conferencia, biblioteca, sala de educación ambiental.

**Fauna:**

Aves acuáticas diurnas:

- Garza (*Egretha thula*),
- Garza morena (*Florida caerulea*),
- Garza (*Casmerodius albus*),
- Corregimos (*Calidris spp.*),
- Patillo (*Dendrocygna autumnales*),
- Chago (*Cassidix mexicanus*),
- Martín pescador (*Ceryle torquata*),
- Martín pescador pequeño (*Cloroceryle americana*)
- Zarapeto real (*Numenius phaeopus*)
- Garza real (*Ardea cocoi*)
- Tambulera (*Jacana jacana*)
- Gallareta azul (*Porphyryla martinico*)
- Garza cangrejera (*Eudocimus albus*)
- Chuque (*Butorides striatus*)
- Cigüeñuela (*Himantopus mexicanus*)
- Huaque (*Nyctanasa violacea*)
- Aguila pescadora (*Pandion haliaetus*)
- Gavilán cangrejero (*Buteogallus anthrocina*)
- Canclón (*Anhima corneta*) es un ave endémica de la reserva

Tortugas:

- *Kinosternum spurilli* Tortuga taparrabo o cofre
- *Chelidra acutirostri* Tortuga brava

Anfibios:

- Bufo marino
- Rana sp.
- *Agalychnis sp.*
- *Hyla sp.*



Ministerio de Turismo  
ATRATIVOS TURÍSTICOS

Ictiofauna:

- *Ichthyoelephas humeralis*
  - *Plecostomus spinosissimus*
  - *Aequidens rivulatus*
  - *Cichlasoma festae*
  - *Curimatorbis boulengeri*
  - *Lebiasina bimaculata*
  - *Astyanax spp.*
  - *Hoplias microlepis*
  - *Rhambdia wagneri*
  - *Domitator latifrons*
  - *Eleotris sp.*
  - *Leporinus ecuadoriensis*
  - *Brycon dentex*
  - *Brycon sp.*
- Bocachico
  - Raspabalsas
  - Vieja azul
  - Vieja roja
  - Dica
  - Huaija
  - Cachuela
  - Guanchiche
  - Barbudo
  - Chame
  - Guabina
  - Ratón
  - Dama
  - Sábalo

Lepidopteros:

- *Anartia amathea*
- *Anrtia jatrophea*
- *Phycides frisia*
- *Hamadrujas februa*
- *Junonia lavinia*
- *Dione juno*
- *Dione vanillae*
- *Heliconius charitonia*
- *Heliconius athis*
- *Heliconius erato*
- *Heliconius sara*
- *Heliopetes sp.*
- *Pyrgus orcus*
- *Chioides jethira*
- *Ce1aenorrhinus eligius*
- *Urbanus simplicus*
- *Eutychide complana*
- *Enantia licinia*
- *Vottius coryna*
- *Techla sp*
- *Ypthimoides sp*
- *Perulybris pirula*
- *Eurema proterpia*
- *Eurema albula*
- *Itaballia marana*
- *Phoebis plutea*
- *Phoebis sennae*



Ministerio de Turismo  
ATRATIVOS TURÍSTICOS

**Flora:**

**Bromelias:**

- Género Tillandsia

**Especies maderables:**

- |                                   |                |
|-----------------------------------|----------------|
| • <i>Lysiloma guachapele</i>      | Guachapelí     |
| • <i>Cecropia peltata</i>         | Guarumo        |
| • <i>Maquira guianensis</i>       | Tillo          |
| • <i>Centrolobium patinensis</i>  | Amarillo       |
| • <i>Triplaris guayaquilensis</i> | Fernán Sánchez |
| • <i>Muntingia calabura</i>       | Nigüito        |
| • <i>Nectandre pisi</i>           | Jigua          |
| • <i>Carapa guianensis</i>        | Figueroa       |
| • <i>Tabebuia chrysantha</i>      | Guayacán       |
| • <i>Tabebuia pentaphylla</i>     | Roble          |
| • <i>Cordia alliodora</i>         | Laurel         |
| • <i>Bombax ruizii</i>            | Chirigua       |

### VALOR EXTRÍNSECO

#### USOS (SIMBOLISMO)

A más de ser una Reserva que trata de mantener en estado natural el hábitat de muchos animales y planta, es un sitio donde se puede realizar caminatas por los senderos, observación de aves y pesca artesanal.

#### ESTADO DE CONSERVACIÓN DEL ATRACTIVO

No Alterado

#### CAUSAS:

Se trata de mantener en estado natural el ecosistema y la flora y la fauna que habita en él.

#### ENTORNO:

Alterado

#### CAUSAS:

Adecuación de carreteras, así también de las instalaciones existentes de la Reserva.



## APOYO

### INFRAESTRUCTURA Y VIAL DE ACCESO

#### VIAS

**TERRESTRE:** Asfaltada en buen estado

**ACUATICO:** Sí

**AEREO:** No

**TRANSPORTE:** Se puede llegar por bus, carro 4x4, automóvil, taxi, bote, canoa, otros (lanchas)

#### TEMP. DE ACCESO:

Todos los días del año.

**DÍAS AL AÑO:** Puede ser disfrutado los 360 días del año

**DÍAS AL MES:** Los 30 días de cualquier mes del año.

**HORAS AL DIA:** Desde las 09h00, hasta las 16h00.

#### OBSERVACIONES:

Si se opta por la vía fluvial, desde Guayaquil se puede navegar por el río Guayas y luego a través del canal de Matorrillos para acceder al área de manglares de la Reserva; el recorrido toma aproximadamente dos horas y por motivos de seguridad, es recomendable utilizar este acceso solamente durante el día.

#### INFRAESTRUCTURA BÁSICA:

**AGUA:** Entubada

**ENERGÍA ELÉCTRICA:** Sistema interconectado

**ALCANTARILLADO:** Red pública

#### ASOCIACIÓN CON OTROS ATRACTIVOS:

Bosque Protector Cerro de Hayas

Aguas Termales de la Comunidad Shuar

Centro de rescate Hacienda Jambelí

#### DIFUSIÓN DEL ATRACTIVO

Su difusión es nacional e internacional.



LECTUR - BIBLIOTECA

## ANEXO 19

### Disposiciones para el mejor funcionamiento y atención en los locales del parador turístico en los turnos diarios

*PRIMERO: El Operador será el responsable absoluto del buen comportamiento suyo y de sus colaboradores, asumiendo personalmente cualquier sanción impuesta según sea el caso.*

*SEGUNDO: Los Operadores deberán controlar que las personas colaboradores de su local estén usando la vestimenta respectiva y adecuada que consiste en una camiseta de cuello color blanco, Jean de color azul y gorra.*

*TERCERO: Que el local exhiba la correspondiente lista de precios de cada uno de los platos que se ofrecen.*

*CUARTO: Que se provea el respectivo tacho de basura y que se lo mantenga en un lugar visible.*

*QUINTO: Considérese el horario de 04h00 a 16h00 para el turno de la mañana y 16h00 a 4h00 para el turno de la noche.*

*SEXO: Se autoriza que sólo una persona labore en el local como llamador, debiendo realizar su función exclusivamente en el área que le corresponde (local); además está prohibido que esta grite, y se comporte de manera incorrecta.*

*SÉPTIMO: SANCIONES: Se adoptarán las siguientes sanciones de acuerdo a la gravedad de la falta que se cometiera.*

- 1.- Amonestación y multa por primera vez.*
- 2.- Multa y suspensión por segunda vez*
- 3.- Cancelación de matrícula y disponibilidad del local por tercera vez*



LECTUR - BIBLIOTECA

## ANEXO 20

## Catastro - Restaurantes

Propietario	Tipo de negocio	Razón social	Dirección
Reinalda barco	Cevichería		Panamericana e h. González
Yueyuan lin	Chifa		Bolívar
Yueyuan lin	Chifa		Panamericana y bolívar
Yang yihui	Chifa		Panamerica y e. Mora
Lorenza Quezada	Comedor	Sin nombre	Tarqui y 15 de octubre
Marcia rivera	Comedor		Panamericana y a. Peñaranda
Justina barba	Comedor	Sin nombre	Olmedo y guayaquil
Elsa luna	Comedor	Sin nombre	Guayaquil y pastaza
Nancy Villaruel	Comedor		H. González y panamericana
Maritza arana	Comedor		Panamericana y bolívar
Carmen Estupiñán	Comedor		Panamericana e h. González
Bella Núñez	Comedor	Doña bella	15 de octubre y e. Espejo
Miguel pilco	Comedor	Sin nombre	Panamericana y h. González
Jorge Fisher	Comedor	Sin nombre	Panamericana y r. Sáenz
Argentina Barragán	Comedor	Sin nombre	Panamericana y 10 de agosto
Leonardo porras	Comedor	Sin nombre	Siete de noviembre y Tarqui
Jacson Vásquez	Comedor	Sin nombre	Bolívar y Tarqui
Darwin peralta	Comedor	Califa	Olmedo y sucre
Imelda guerrero	Comedor		Panamericana y olmedo
José Arias	Comedor		Panamericana y san miguel
Jessica Gómez	Comedor		Panamericana (san miguel)
Celso Tenezaca	Comedor		Olmedo y Jaime Roldós
Rufina Nieto	Comida preparada		Jaime Roldós y olmedo
José Loor	Comida rápida	Sin nombre	24 de mayo y e. Espejo
Ramón Iñiguez	Picantería	El buen sabor	Guayaquil y pastaza

Carlos Díaz	Picantería	Bianchini	Guayaquil y Eugenio Espejo
Ambrosio arias	Picantería		Bolívar y E. Espejo
Maria Amón	Picantería		Olmedo y Jaime Roldós
Nelson Ochoa	Picantería		Guayaquil y cuenca
Patricia peralta	Picantería	Papayita	15 de octubre y olmedo
Luís Chica Cedeño	Restaurante	La karreta	Panamericana y olmedo
Yolanda Garzon	Restaurante		Panamericana
Emilia Cabanilla	Restaurante		Panamericana y san jacinto
Roberto murillo	Restaurante	D' café	Panamericana
Johanna Sotomayor	Restaurante	Criollo	Panamericana
Rosa bravo	Restaurante	Rico pollo	Panamericana
Rosa peralta	Restaurante	Rosita	Panamericana
Rosa Guamán	Restaurante	Belén	Bolívar y e. Espejo
Víctor Hugo Leon	Restaurante		Panamericana s. Rodríguez
Félix Camacho	Restaurante		Panamericana y san miguel
Juana morocho	Restaurante	Tiburón comelón	Panamericana
Narcisa wong	Restaurante	Wonpez	Panamericana
Melba Andrade	Restaurante	Manolito	H. González y Río Amazonas
Miguel pilco	Restaurante	Pilco	Panamericana
Darwin peralta	Restaurante	Cherry	Olmedo y sucre
Walter Andrade	Restaurante	El sabor criollo	Bolívar y Eugenio Espejo
Yolanda coronado	Restaurante	Inés	Panamericana
Reina calle	Restaurante	El mirador	Panamericana y e. González
Roció Ruiz	Restaurante	El buen sazón	Panamericana
Bertha Calva	Restaurante	Braza roja	Panamericana
Daniel peralta	Restaurante	Piguari	Panamericana
Nelly Cedeño	Restaurante	Vereda tropical	Panamericana
Imelda guerrero	Restaurante	Conchita	Panamericana
Rocío Mora	Restaurante	Don Carlitos	7 de noviembre y pastaza
Sonia Iñiguez	Restaurante		Panamericana y a. Peñaranda
Rosa herrera	Restaurante	La criollita	Panamericana
Justina Arévalo	Restaurante	Costa azul	Panamericana
Elizabeth Villafuerte	Restaurante		Panamericana y Bolivar
Yang yihui	Restaurante	Yihui	Panamericana
Laura Góngora	Restaurante	Doña Sarita	Panamericana
Rider Chica	Restaurante	Sin nombre	Olmedo y 15 de octubre
Glenda Barba	Restaurante	Sin nombre	Olmedo y guayaquil

Gonzalo Soledispa	Restaurante	Tropezón manabita	Olmedo y 15 de octubre
Darwin Valarezo	Restaurante	Barcelona	Panamericana
Holger Peñafiel	Restaurante	Vigote	Panamericana
Lin Yueyuan	Restaurante		Panamericana
José Rodríguez	Restaurante	Pichin	Cuenca y Bolívar
Sandra murillo	Restaurante		Olmedo y 15 de oct.
Carlos Cárdenas	Restaurante		Olmedo y sucre
Lidia franco	Restaurante	Continental	Callejón Pastaza
Luís Ortiz Rodas	Restaurante	Voluntad de dios	Panamericana y Bolívar
Francisca sevillano	Restaurante	Vera	Panamericana
Maria peralta	Restaurante	Al paso	Panamericana
Federid Andrade	Restaurante	Hermano Gregorio	Bolívar y olmedo
Maria Espinoza	Restaurante	Sin nombre	Pastaza y panamericana
Maritza Sánchez	Restaurante	Sin nombre	25 de junio y panamericana
Rosa toro	Restaurante	Sin nombre	Panamericana y Rocafuerte
Mayra Plaza Laiño	Restaurante	D" charly	Olmedo y guayaquil.
Cira Franco	Restaurante	Sin nombre	Panamericana y C. Yong.
Carmen peralta	Venta de comida		Panamericana
Teresita fajardo	Venta de comida		Tomas Alvear

**ANEXO 21**  
**Turismo receptor por actividad turística**

<b>Actividad desarrollada</b>	Internet	Documentales	Revistas internacionales	Agencias de viaje	Familiares o amigos	T.V.	Eventos promocionales	Otros	Ninguno	Total
Práctica deportes	7.410	2.174	2.119	968	8.497	480	952	22	1.279	25.570
Observación flora y fauna	1.484.010.408	4.525	4.138	6.317	24.158	778	970		1.689	60.879
Visita naturaleza o áreas protegidas	3.771	1.974	1.842	3.309	5.102	185	452		675	17.808
Visita comunidades	861	390	145	610	2.584	86	164		616	6.130
Shamanismo, curanderismo	1.016	277	185	68	1.029		778		187	3.726
Visita sitios arqueológicos, históricos, religiosos	10.773	1.947	1.772	4.552	12.531	377	1.512	131	947	36.877
Diversión	13.707	4.839	3.323	5.013	42.316	1.037	927		1.446	78.230
Gastronomía	1.423	227	506	420	1.784	140	1.206		846	7.291
Compras	5.289	1.151	835	847	6.474	376	2.536		3.316	23.212
Otros	33.250	5.084	4.717	6.621	30.584	1.196	5.472	689	5.594	127.389
No informa	665	677	648	367	1.328	17	92		1.169	5.595
<b>Total</b>	93.007	23.264	20.230	29.094	136.387	4.672	15.061	842	17.764	392.708

**ANEXO 22**  
**Turismo interno: visitas de residentes de Machala, según lugar de**  
**destino de fines de semana**

<b>Lugares visitados</b>	<b>Número de visitantes</b>	<b>Proporción</b>	<b>Proporción acumulada</b>
Total	68.785	100.0	
Santa Rosa	17.608	25.6	25.6
Guayaquil	8.158	11.9	37.5
Pasaje	6.301	9.2	46.6
Jambelí	5.181	7.5	54.2
Arenillas	4.891	7.1	61.3
Cuenca	3.378	4.9	66.2
Piñas	3.090	4.5	70.7
El Guabo	2.677	3.9	74.6
Huaquillas	2.522	3.7	78.2
Tendales	2.512	3.7	81.9
Loja	2.381	3.5	85.3
Balsas	1.120	1.6	87.0
Quito	1.118	1.6	88.6
Camilo Ponce Enríquez	705	1.0	89.6
<b>Naranjal</b>	<b>564</b>	<b>0.8</b>	<b>90.4</b>
Otros	5.032	7.3	97.7
Total fuera del país	1.547	2.2	100.0



ESTADO

Protección  
Social

## ANEXO 23

**Turismo interno: visita de residentes en Guayaquil, según lugar de destino de fines de semana**

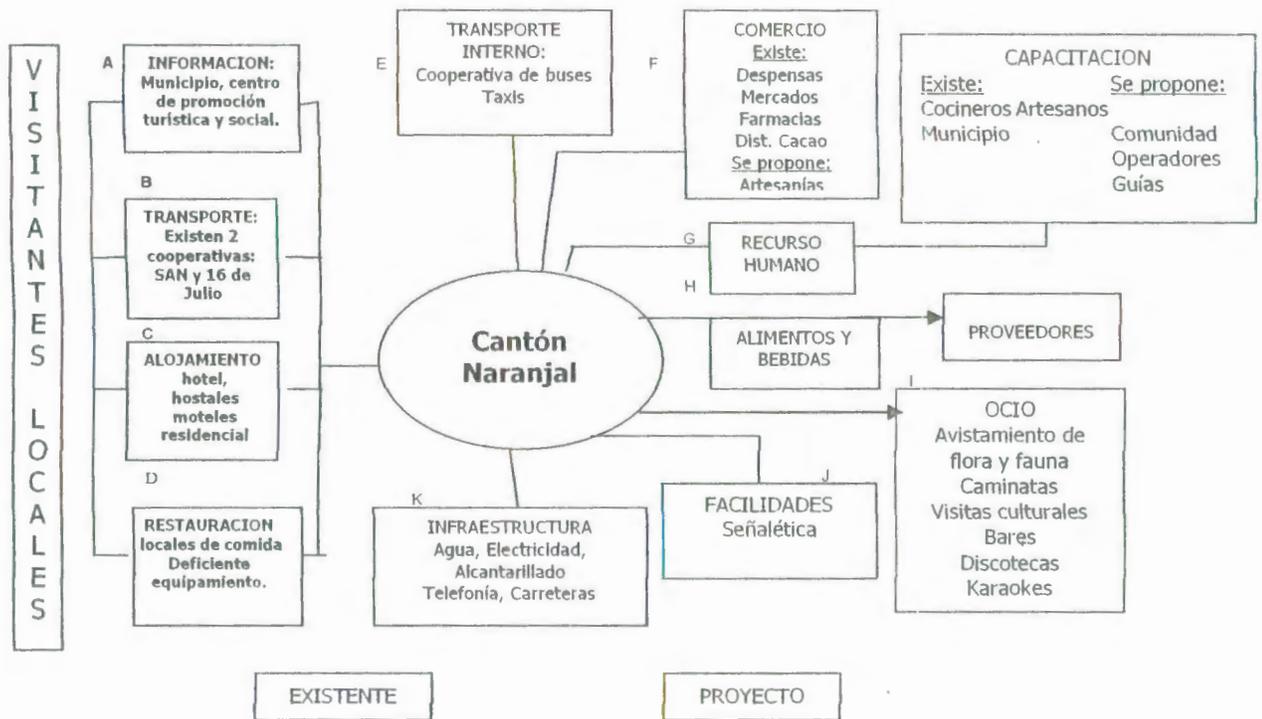


LECTUR · BIBLIOTECA

Lugares visitados	Número de visitantes	Proporción	Proporción acumulada
Total	582.574	100.0	
Salinas	119.862	20.6	20.6
General Villamil (Playas)	75.684	13.0	33.6
Playas (General Villamil)	70.048	12.0	45.6
El Salitre (Las Ramas)	27.816	4.8	50.4
Manta	27.149	4.7	55.0
Daule	17.325	3.0	58.0
<b>Naranjal</b>	<b>16.960</b>	<b>2.9</b>	<b>60.9</b>
Santa Elena	16.708	2.9	63.8
Milagro	10.998	1.9	65.7
Puerto López	10.140	1.7	67.4
Taura	9.912	1.7	69.1
Manglaralto	8.927	1.5	70.6
El Triunfo	8.001	1.4	72.0
Posorja	7.950	1.4	73.4
Colimes	7.637	1.3	74.7
Santo Domingo de los Colorados	7.434	1.3	75.9
Narcisa de Jesús	6.948	1.2	77.1
Machala	6.744	1.2	78.3
Paján	6.136	1.1	79.3
Ambato	6.120	1.1	80.4
Quito	6.065	1.0	81.4
Esmeraldas	5.600	1.0	82.4
Alfredo Baquerizo Moreno (Juján)	5.201	0.9	83.3
Bahía de Caráquez	5.168	0.9	84.2
Pedro Carbo	5.033	0.9	85.0
Balsapamba	4.825	0.8	85.9
Chanduy	4.749	0.8	86.7
La Libertad	4.340	0.7	87.4
Cuenca	4.320	0.7	88.2
Vinces	4.022	0.7	88.9
Quevedo	3.932	0.7	89.5
Babahoyo	3.924	0.7	90.2
Otros	56.676	9.7	99.9
Total fuera del país	220	0.0	100.0

ANEXO 24

Cuadro diagnostico del destino



## BIBLIOGRAFÍA

- Benítez L, Garcés A, Culturas Ecuatorianas ayer y hoy, Cayambe, ABYA - YALA, 1998.
- Boullón R, Planificación del Espacio Turístico, cuarta edición, México, Trillas S.A., 1985-2006.
- D. Nilo Eandi, "Tratado de Nutricion" Buanos Aires: Editorial Futuro, 1945
- Equipo de redactores de Edibusco, "Lugar Natal del Guayas" Cuenca: Edibusco, 1993.
- Francisco Jose Correa Bustamante, "Todo Guayas en sus manos". Guayaquil: Justicia y Paz, 2002.
- Gurría Di-bella M, Introducción al Turismo, México, Trillas S.A., 1991
- Hernández R, Fernández C, Baptista P, Metodología de la Investigación, segunda edición, México, Mc Graw Hill S.A., 1998.
- Luján Néstor "Historia de la gastronomía", Ed. Folio, 1997.
- Ministerio de Turismo, Metodología para el Inventario de Atractivos Turísticos, Ecuador, 2004

Montaner J, Estructura Del Mercado Turístico, segunda edición, Madrid, Síntesis, S.A., 1996-1998.

Patty Fisher B. "Valor Nutritivo de los Alimentos" Mexico: Editorial Limusa - Wiley S.A., 1972

Schutler R, Investigación en Turismo y Hotelería, Buenos Aires, Centro de Investigación Turística, 2000.

<http://www.sica.gov.ec/cadenas/banano/docs/mercado%20mundial.pdf>, Julio, 2007

[http://redescolar.ilce.edu.mx/redescolar/act\\_permanentes/historia/histdeltiempo/mundo/prehis/t\\_vpale.htm](http://redescolar.ilce.edu.mx/redescolar/act_permanentes/historia/histdeltiempo/mundo/prehis/t_vpale.htm), Julio 2007

<http://www.edualter.org/material/alimentaria/introducciones.htm>, Julio 2007

[http://es.wikipedia.org/wiki/Gastronom%C3%ADa\\_de\\_Ecuador](http://es.wikipedia.org/wiki/Gastronom%C3%ADa_de_Ecuador), Julio 2007

[http://www.ecuaworld.com.ec/cocina\\_ecuatoriana.htm](http://www.ecuaworld.com.ec/cocina_ecuatoriana.htm), Julio 2007

<http://www.terra.es/gastronomia/articulo/html/gas18056.htm>, Julio 2007

<http://es.wikipedia.org/wiki/Gastronom%C3%ADa>, Julio 2007

[http://es.wikipedia.org/wiki/Arte\\_culinario](http://es.wikipedia.org/wiki/Arte_culinario), Julio 2007

[http://es.wikipedia.org/wiki/Alimentaci%C3%B3n\\_humana](http://es.wikipedia.org/wiki/Alimentaci%C3%B3n_humana), Julio 2007

<http://es.wikipedia.org/wiki/Gastrosof%C3%ADa>, Julio 2007

<http://es.wikipedia.org/wiki/Alimento>, Julio 2007

<http://es.wikipedia.org/wiki/Cultura>, Agosto 2007

[http://www.gobiernomunicipalnaranjal.gov.ec/portal/index.php?option=com\\_content&task=view&id=30&Itemid=47](http://www.gobiernomunicipalnaranjal.gov.ec/portal/index.php?option=com_content&task=view&id=30&Itemid=47), Septiembre 2007

[http://www.gobiernomunicipalnaranjal.gov.ec/portal/index.php?option=com\\_content&task=view&id=25&Itemid=39](http://www.gobiernomunicipalnaranjal.gov.ec/portal/index.php?option=com_content&task=view&id=25&Itemid=39), Septiembre 2007

[http://www.guayas.gov.ec/cant\\_naranjal02.php](http://www.guayas.gov.ec/cant_naranjal02.php), Septiembre 2007