



**ESCUELA SUPERIOR POLITECNICA DEL LITORAL**

**Facultad de Ingeniería Marítima y Ciencias del Mar**

**LICENCIATURA EN TURISMO**

**ELABORACIÓN DE INVENTARIOS GASTRONÓMICOS CON  
POTENCIAL TURÍSTICO DE LOS CANTONES  
ROCAFUERTE Y JUNÍN**

**TESIS DE GRADO**

Previa a la obtención del Título de:

**LICENCIADO EN TURISMO**

Presentado por:

**CARLOS IVAN JARRE PONCE  
MARIAN DIBA SALAM AGUDO  
KERLY GABRIELA VERA GUERRERO**

**GUAYAQUIL - ECUADOR**

**2008 - 2009**

**M.F. 139/23**



## **AGRADECIMIENTO**

Gracias a todas las personas que se esforzaron para dar un exitoso termino a esta tesis, gracias a mis compañeros Srta. Kerly Vera y Sr. Carlos Iván Jarre, por nunca fallar en su proceso y en especial a nuestro querido y cordial Director de tesis Máster Julio Gavilánes. A nuestros seminaristas por su grata guianza a lo largo de este proceso, y por supuesto a mi familia ya que el entusiasmo que recibí por parte de ellos fue muy fundamental.

**Srta. Marian Salam Agudo.**

## **AGRADECIMIENTO**

A todas las personas que colaboraron en el desarrollo de este trabajo, principalmente a mis padres, tíos, primos, hermanos, y amigos que se sintieron interesados y contribuyeron con su granito de arena en este trabajo, a Máster Julio Gavilánes, quien nos condujo con mucha dedicación y paciencia en la culminación de este trabajo.

**Srta. Kerly Vera Guerrero**

## **DEDICATORIA**

Creyendo que este trabajo, es sólo un paso en el camino de mi vida profesional, dedico este manuscrito en primer lugar a Dios por darme fuerza y certeza en todos mis pasos, luego a mis Padres que con su apoyo al saber que siempre lo voy atener he salido adelante y por último a mi mismo para recordar que mis logros y mis derrotas siempre tengo que llevarlos conmigo para que sean una guía en este inmenso mar que es la vida.

**Sr. Carlos Iván Jarre**

## **DEDICATORIA**

Dedico Este hermoso trabajo a mi pequeño pero buen combate, aquel que sigue enseñándome que la vida es generosa y quiere siempre darnos mucho más.

**Srta. Marian Salam Agudo.**

## **DEDICATORIA**

Este trabajo está dedicado a Dios y a mi madre Sra. Zoila Guerrero Castro, que gracias a sus consejos y apoyo constante he cumplido con una de las metas más importantes en mi vida, que es poder obtener mi licenciatura.

A ese angelito especial que esta cuidándome, lo dedico también a mis familiares y amigos que se sienten orgullosos por este logro.

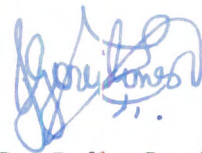
**Srta. Kerly Vera Guerrero**

**TRIBUNAL DE GRADO**



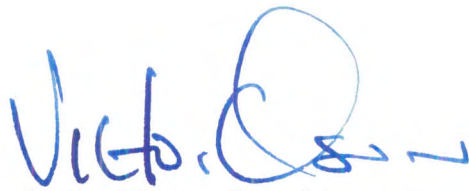
**M. Sc. Jerry Landívar**

Presidente del Tribunal



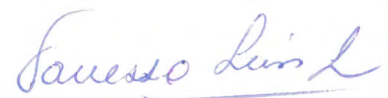
**M.Sc. Julio Gavilanes**

Director de Tesis



**M.Sc. Victor Osorio**

Miembro Principal



**Ing. Vanessa León**

Miembro Principal

## DECLARATORIA EXPRESA

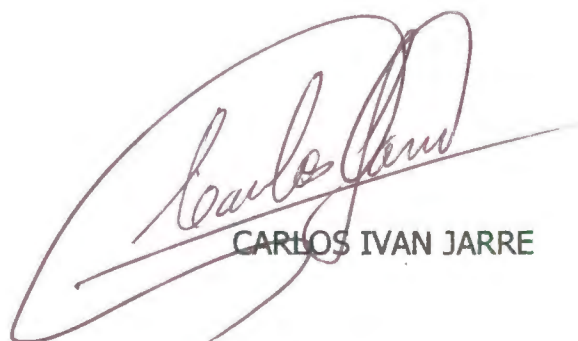
"La responsabilidad por los hechos, ideas y doctrinas expuestas en esta Tesis de Grado, nos corresponden exclusivamente; y el patrimonio intelectual de la misma, a la ESCUELA SUPERIOR POLITECNICA DEL LITORAL."



KERLY VERA GUERRERO



MARIAN SALAM AGUDO.



CARLOS IVAN JARRE



## ÍNDICE

Índice General.....	X
Índice de Figuras.....	XII
Índice de Gráficos.....	XV
Índice de Fichas.....	XVI
Índice de Anexos.....	XIII
Resumen.....	XVIII
Introducción.....	1

### CAPÍTULO I MARCO TEÓRICO

#### GASTRONOMÍA UNA VÍA HACIA LA DIVERSIFICACIÓN TURÍSTICA

1.1 Introducción Histórica de la Gastronomía.....	3
1.2 Funciones de la Alimentación.....	11
1.3 Cultura Gastronómica.....	29
1.4 Importancia de la Gastronomía en la Actividad Turística.....	35
1.5 Conceptualización de Inventario Gastronómico.....	39
1.6 Modelos de Inventario.....	41
1.7 Fichas de Inventario.....	45



## **CAPÍTULO II**

### **METODOLOGÍA Y PROCEDIMIENTOS**

2.1 Objetivos.....	47
2.2 Metodología Aplicada.....	48
2.3 Técnicas Utilizadas.....	51
2.4 Procedimientos de Recolección de Datos.....	56

## **CAPÍTULO III**

### **ASPECTOS GENERALES DEL DESTINO**

3.1 Aspectos Geográficos.....	58
3.2 Antecedentes Históricos.....	67
3.3 Aspectos culturales.....	72

## **CAPÍTULO IV**

### **ANÁLISIS DEL DESTINO**

4.1 Actividades Económicas de la Zona.....	74
4.2 Principales Atractivos Turísticos.....	82
4.3 Accesibilidad.....	87

4.4 Actividades Turísticas.....	89
4.5 Análisis de la Demanda Turística.....	92
4.6 Diagnóstico Actual del Destino.....	103

## **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 y Platos locales.....	123
5.2 Análisis de la Planta Turística del Sector: Establecimientos de Alimentos y Bebidas.....	128
5.3 Análisis de los Productos Inventariados y su Valoración Cultural.....	133
5.4 Diagnóstico General de Productos Inventariados y Valoración Turística.....	139
CONCLUSIONES.....	144
RECOMENDACIONES.....	147
ANEXOS.....	149
BIBLIOGRAFIA.....	280

**INDICE DE FIGURAS****PAG.****CAPÍTULO N°1**

Figura N° 1: Pirámide de la Alimentación Saludable.....27

**CAPÍTULO N°3**

Figura N° 2: Calle Principal del Cantón Junín.....58

Figura N° 3: Pirámide de Población Junín – Censo 2001.....59

Figura N°: Mapa Geográfico del Cantón Junín.....60

Figura N° 5: Mapa de Límites del Cantón Junín.....61

Figura N° 6: Vista Panorámica del Cantón Rocafuerte.....63

Figura N° 7: Pirámide de Población Rocafuerte – Censo 2001.....64

Figura N° 8: Límites del Cantón Rocafuerte.....65

Figura N° 8: San Roque.....72

## INDICE DE GRÁFICOS

<b>CAPÍTULO N° 2</b>	<b>PAG.</b>
Gráfico #1: Número de Entrevistas a realizarse en los Cantones Rocafuerte y Junín .....	54
<b>CAPÍTULO N° 4</b>	
Gráfico #2: Producto Interno Bruto por Actividades del Cantón Junín.....	76
Gráfico #3: Producto Interno Bruto Por actividades del Cantón Rocafuerte.....	81
Gráfico #4: Demanda de visitantes por sexo.....	92
Gráfico #5: Motivos de desplazamiento hacia el Cantón Junín.....	93
Gráfico #6: Época del año en que prefiere visitar el Cantón Junín.....	94
Gráfico #7: Gasto que realizan las personas en el cantón Junín. ....	96
Gráfico #8: Lugar de preferencia para consumir alimentos.....	96
Gráfico #9: Lugares donde se alimentan los visitantes en el Cantón Rocafuerte.....	99
Gráfico #10: Rango de Gastos por visitas al Cantón Rocafuerte.....	99
Gráfico #11: Motivo de visita al Cantón Rocafuerte.....	100
Gráfico #12: Número de Visitas por año al Cantón Rocafuerte.....	101
Gráfico #13: Visitas que se realizan en los feriados en el Cantón Rocafuerte.....	102
Gráfico #14: Cuadro de análisis de los Cantones Junín y Rocafuerte .....	103

**ÍNDICE DE FICHAS****PAG.**

Ficha Nº 1: Modelo de Ficha de Clasificación de los Atractivos Turístico...	152
Ficha Nº 2: Ficha de Inventario de Recursos Turístico Según la OMT.....	153
Ficha Nº 3: Ficha de Atractivos Turísticos.....	154
Ficha Nº 4: Ficha de Inventarios de Atractivos Turísticos del Ministerio de Turismo del Ecuador.....	160
Ficha de Atractivos Turísticos Cantón Junín	
Ficha Nº 5:Cueva Del Diablo.....	172
Ficha Nº 6:Pozas Sol y Agua.....	177
Ficha Nº 7:Cuevas De Andarieles.....	182
Ficha de Atractivos Turísticos Cantón Rocafuerte	
Ficha Nº 8:Balneario de Puerto Looor.....	188
Ficha Nº 9:Balneario El Ceibal.....	194
Ficha Nº 10:San José de Las Peñas.....	199

**INDICE DE ANEXOS****PAG.**

Anexo N°1: : Raciones Alimentarías.....	151
Anexo N° 2: Modelo de Ficha de Clasificación de los Atractivos Turístico....	152
Anexo N° 3: Ficha de Inventario de Recursos Turístico Según la OMT.....	153
Anexo N° 4: Ficha de Atractivos Turísticos .....	154
Anexo N° 5: Ficha de Inventarios de Atractivos Turísticos del Ministerio de Turismo del Ecuador.....	160
Anexo N° 6: Modelo de Encuestas para identificar plato típico en el Cantón Junín.....	166
Anexo N° 7: Modelo de Encuestas para determinar la demanda en el Cantón Junín.....	167
Anexo N° 8: Modelo de Encuestas para identificar plato típico en el Cantón Rocafuerte.....	168
Anexo N° 9: Modelo de Encuestas para determinar la demanda en el Cantón Rocafuerte.....	169
Anexo N° 10: Modelo de entrevista personalizada realizada en el Cantón Junín.....	170
Anexo N° 11: Modelo de entrevista personalizada realizada en el Cantón Rocafuerte.....	171
Anexo N° 12: Ficha de Atractivos Turísticos - Cueva del Diablo.....	172

Anexo N° 13: Ficha de Atractivos Turísticos – Poza Sol y Agua.....	177
Anexo N° 14: Ficha de Atractivos Turísticos – Cuevas de Andarieles.....	182
Anexo N° 15: Ficha de Atractivos Turísticos- Puerto Loor.....	188
Anexo N° 16: Ficha de Atractivos Turísticos – EL Ceibal.....	194
Anexo N° 17: Ficha de Atractivos Turísticos- San José de las Peñas.....	199
Anexo N° 18: Matriz de Demanda de Rocafuerte.....	205
Anexo N° 19: Matriz de Demanda de Junín.....	207
Anexo N° 20: Matriz de Resultados de Encuesta para identificar platos típicos de Junín.....	209
Anexo N° 21: Matriz de Resultados de Encuesta para identificar Platos Típicos del Cantón Rocafuerte.....	215
Anexo N° 22: Matriz de Entrevistas Personalizadas.....	224
Anexo N° 23: Matriz de Datos de personas que colaboraron con las entrevistas de Junín y Rocafuerte.....	225
Anexo N° 24: Fichas de Inventarios para los Cantones Junín y Rocafuerte.....	226



## RESÚMEN

La gastronomía es uno de los factores más importante del Turismo, pues además de ser una necesidad primaria del hombre brinda al visitante la oportunidad de experimentar una manifestación cultural en el destino que visita. Con el tiempo, la cultura se ha convertido en uno de los motivos principales de turismo y con esto la comida típica adquiere una reelevancia tal, que ya no sólo se aprecia en los lugares de donde proviene sino en todas partes del mundo.

La provincia de Manabí en Ecuador ha recibido continuos reconocimientos por su cocina, ya sea por la sazón, la variedad de los platos o la riqueza de sus ingredientes, pero también, porque la cultura presenta características con las que se identifican la mayoría de ecuatorianos. Los cantones de estudio, Junín y Rocafuerte son lugares estratégicos que conglomeran muchos de los principales platos típicos de la provincia, ya sea, por la variedad de productos que producen sus suelos fértiles, la proximidad que tienen con el mar y por la tradición culinaria que expone su gente y su historia.

La gastronomía de los cantones en estudio representa actividades que se relacionan entre ellas, desde la producción de los productos primarios hasta

la preparación y degustación de alimentos, que a su vez, está ligada a las costumbres alimentarias de los manabitas.

Este estudio tiene como objetivo dar a conocer los más importantes platos típicos y cómo se identifican las comunidades locales con ellos al punto de que sirva como base de información para que se tomen iniciativas futuras en involucrar este tipo de manifestación cultural como atractivo turístico y posteriormente como oferta turística, nacional e internacional.

Es por esto, que se toma muy en cuenta estos lugares y ya que además se encuentran cerca de ciudades importantes como Portoviejo y Manta, lo cuál, les presta la oportunidad de ser destinos gastronómicos nacionales e internacionales con la oferta de turismo gastronómico, cultural, rural y ecoturístico. Tomando en cuenta propuestas de oferta turística como las "Rutas Gastronómicas", este sería el primer paso para una diversificación de la oferta en la región de estudio. Este Inventario Gastronómico, también proveerá de información cultural, que es sobre lo cuál se basa este documento y sobre lo que tendrían que exponerse la propuestas futuras, teniendo en cuenta siempre a la comunidad.

## INTRODUCCIÓN

El turismo con el paso de los años se ha convertido en el motivador principal a visitar destinos ajenos a sitio habitual y de conocer nuevas costumbres y tradiciones que hagan interesante su estadía del lugar a ser visitado, y es justamente en la cultura donde recae esta investigación partiendo del reconocimiento de una de las características mas importantes como es la gastronomía típica.

Históricamente la cocina manabita ha recibido un reconocimiento especial a raíz de la exquisitez de sus platos típicos que reciben un dote especial por la combinación de ingrediente de la zona en su preparación, la creatividad para extraer el clímax de cada uno de ellos en combinar los sabores, el complementar esta labor por costumbres que ayudan a poder disfrutar mucho más cada bocado. En esto se basa la comida manabita en el hacer de la hora de comer un momento especial, partiendo de recolectar los productos frescos del campo hasta finalizar la digestión con una siesta en una hamaca de toquilla en la brisa de la zona rural.

Un inventario de platos típicos nos ayudara a reconocer cual es la base de su preparación, considerando su producción agrícola, ganadera y sus

costumbres alimentarias, también la importancia nutritiva que tienen estos alimentos en la salud de los habitantes de estos cantones.

Este trabajo contribuye como la base de otros estudios que, podrán aportar con datos y teorías mas densos que accedan a idear proyectos turísticos de enriquecimiento para la oferta general del Ecuador. Las comunidades de los sectores investigados participarán en el estudio, y al hacerlo, tomarán el primer paso, que es el interés por el tema de visualizar sus platos típicos como íconos reconocibles y apreciables de los cantones, y por ende del país.

La gastronomía en el Ecuador aunque influenciada por otras culturas como es en el caso de las naciones latinoamericanas, mantiene una esencia que se enlaza con los caracteres más intrínsecos de su identidad cultural. Por este motivo, merece ser estudiada a plenitud, comenzando con un inventario de la diversidad de platos que esta ofrece.

## **CAPITULO I**

### **MARCO TEÓRICO**

## **GASTRONOMÍA UNA VÍA HACIA LA DIVERSIFICACIÓN TURÍSTICA**

### **1.1 Introducción Histórica de la Gastronomía**

El mundo de la gastronomía es uno de los signos clave que identifican a una cultura o a un país. Actualmente, el interés por conocer otras culturas empieza por la cocina, desde donde se propagará al resto de manifestaciones. Desde el punto de vista etimológico la palabra "gastronomía" no tiene un significado literal del todo válido pues deriva del griego "gaster" o "gastros" que quiere decir estómago y "gnomos", que quiere decir conocimiento o ley, entonces tenemos que gastronomía es el Conocimiento o estudio del estómago.

La gastronomía empezó con la apreciación de los elementos más sensibles de los productos primarios, que ayudaba a crear distintos platos en base a la mezcla y cocción de los mismos. Cabe recalcar, que la alimentación mas primitiva de nuestros antepasados no cuenta para la formación de esta

temática, ya que, el humano se movilizaba no por el interés de disfrutar un alimento específico, sino básicamente por necesidad; entonces, se tomará en cuenta históricamente la alimentación desde que el hombre podía cocinar los alimentos y mezclarlos de tal manera que dieran placer, además de satisfacer la necesidad primaria.

Esta apreciación de los caracteres más simples de un producto primario sirvió para que el hombre desarrollara su interés por inventar en la cocina, por mezclar olores, sabores y apariencias, para crear finalmente un resultado que sea motivo de la exaltación en el sentido del gusto.

Después de esto, la idea tomó su rumbo más lógico, a raíz de la necesidad y el deseo, se creó una idea de empresa, una iniciativa para generar ingresos económicos. Es justamente donde el turismo comienza a nacer, cuando se crearon las primeras posadas para los viajeros, y en las cuales ellos, pagando una cantidad de dinero o con pertenencias, podían acceder al servicio de alojamiento y de alimentación. Fue entonces en esta etapa de la historia donde se inicia la industria de la restauración, apegada a la oferta del servicio de alojamiento.

Según (González de la Vara 1996:6): "Para los indígenas prehispánicos no había nada máspreciado y placentero que la comida", esto nos dice, que ya

en la época indígena sudamericana ya se tomaba la comida como algo placentero y que merecía la expectativa adecuada para consumirla. A raíz de este hecho, se van incorporando muchos factores que desembocan en manifestaciones culturales: la estacionalidad de los productos primarios, complementados con las celebraciones de la fiestas de sus Dioses, creaban el panorama perfecto para que se de una actividad única, que a través de las generaciones y de las circunstancias naturales se fortalezca con ligeros cambios o desaparezca definitivamente.

La comida era tan importante que incluso se transformó en el objeto de la forma más antigua de comunicación con los Dioses, la ofrenda. Los indígenas reunían variados productos de la tierra y los ubicaban al pie de las imágenes de sus Dioses, esto, simbolizaba una petición del pueblo en general. Así mismo, las características de estos alimentos se relacionaban con cada uno de los Dioses, y es por esto que a través de la historia se ha reconocido a muchos de ellos y su vínculo con ciertos alimentos primarios.

Es muy difícil reconocer cuáles eran los alimentos típicos de las diversas regiones de Sudamérica, ya que con la llegada de los españoles se generaron muchos cambios que repercutieron en el tipo de vida de los indígenas y en su forma de alimentación. También, las formas de cultivar, y los productos introducidos fueron motivos de una dura modificación en la cultura de

nuestros aborígenes que los obligó a dejar de practicar sus creencias, e incluso, a empezar a participar de rituales propios de los españoles.

Luego, la comida tenía tal relevancia en el aspecto social, que se convirtió en un elemento diferenciador entre las clases y, asimismo, en un medio de integración real entre indios y españoles, a tal punto que hizo que se fundara la cultura Española con la India.

Esto es sólo una parte de la historia de la gastronomía a nivel mundial, y prueba que la fusión de culturas enriquecía aún más las relaciones entre ellas, formando eventualmente una sola. Y es que las conquistas de los reinos obligaban a combinar cada característica de las creencias y costumbres haciéndose más visible la de la parte dominante; y es por esto, que muchos de los platos que se pueden disfrutar en nuestros días tienen una gran similitud con los que produce la cocina de aquel país que dominó por cierto tiempo; dado esto, son sólo pequeños detalles, los que hacen a un plato propio de la región.

Es así, como a través de las conquistas de reinos, la gastronomía empieza a tener una importancia mayor por la fusión de elementos naturales y culturales.



Ya para ese entonces en Europa y Asia la gastronomía llevaba tal grado de evolución que se había convertido en motivo de viaje e identificación de pueblos; tal es el caso de Francia, que por su interés de prestar atención a los detalles mas simples de los alimentos primarios y por la exigencia de una sociedad que apreciaba lo nuevo y original, creaba platos para todos los paladares e inclusive le daba toques artísticos; ya entonces alimentarse no era sólo una necesidad sino un estilo de vida. Es así, como se le atribuye a Francia, España e Italia elogios por su gastronomía.

Al ingresar al siglo XX la sociedad mundial cambia, y su evolución es dirigida hacia la colectividad, el salir a la calle a descubrir y probar cosas nuevas.

De acuerdo con (Maffesoli 1995:43) "En las sociedades postmodernas, esa fuerza de unificación, ese "maná", es vivido aquí y ahora, y encuentra su expresión en la trascendencia inmanente de coloración fuertemente hedonista".

En este pensamiento, se resalta el consumismo, los grupos de personas y la búsqueda de los placeres. Esto se debe al movimiento acelerado de las sociedades, que a falta de tiempo buscan satisfacer sus necesidades primarias de la manera más rápida; esto a su vez, nos lleva al tema de la alimentación en las sociedades modernas y de las comidas chatarra.

El acelerado consumismo de las personas, creo la necesidad de acortar el tiempo de alimentación, ingiriendo alimentos con poca creatividad gastronómica y mucho menos saludables que los cocinados a conciencia, tomando en cuenta las características esenciales para combinar. Esto dio carta abierta a las cadenas de comida rápida para que acapararan el mercado rápidamente; una necesidad rompió los esquemas alimenticios, y empezó a desaparecer la cocina tradicional de casa y la disponibilidad de tiempo para disfrutarla.

El sentido de colectividad que han presentado las comunidades modernas del mundo, tuvo sus comienzos desde que el hombre comprendía que las cosas se podían hacer más rápido en grupo, colaborando en las tareas que buscaban el bienestar de todos aquellos pertenecientes al conjunto. También, el sentido de colectividad va inherentemente ligado al pensamiento del hombre; ese sentido de pertenencia y de ideales comunes creo grupos de personas con el fin de hacer prevalecer sus creencias.

El hombre actual, dado el increíble crecimiento poblacional de mundo, se une a un grupo, y es nuevamente el sentido de pertenencia y de identidad el que da tal motivo. Como dice (Maffesoli 1995:145) "El que prevalece ya no es el individuo, aislado en la fortaleza de su razón, sino el conjunto tribal, que se

comunica alrededor de un conjunto de imágenes que consume con voracidad”.

El hecho de que existe un conjunto de hombres y mujeres con pensamientos similares, que se retroalimentan y se motivan a ser enfatizados ante las sociedades, permite un medio para el consumo masivo de productos de la misma línea.

Con el tiempo, la gastronomía de un determinado lugar se hacía nombrar en otras tierras creando el interés por viajar a degustar de tales platos considerando este como el inicio del Turismo Gastronómico. De esta manera la gastronomía estudia varios componentes culturales tomando como eje central la comida. A menudo se piensa erróneamente que el término gastronomía únicamente tiene relación con el arte culinario y la cubertería en torno a una mesa, sin embargo ésta es una pequeña parte del campo de estudio de dicha disciplina: no siempre se puede afirmar que un cocinero es un gastrónomo. Los gastrónomos realizan distintas actividades tales como degustar, transformar, historiar, narrar, descubrir, vincular, entender, conocer, contextualizar, experimentar e investigar los alimentos. Así pues, la gastronomía se debe entender como el estudio de la relación entre cultura y alimento partiendo como una actividad interdisciplinaria, de esta forma se

vinculan bellas artes, ciencias sociales, ciencias naturales e incluso ciencias exactas alrededor del sistema alimenticio del ser humano.

Dentro de este gran marco, descrito en un pequeño antecedente, entra el Turismo Gastronómico, que si bien es joven aún, tiene la mira en seguir abarcando el interés de más viajeros. No tiene un sentido de especialización en sí, pero es canalizado por una ciencia social que es la Gastronomía y estudiado por el profesional de su rama, el Gastrónomo.

**Para Schluter (2003: 8) El conocimiento de las pautas culturales asociadas a la gastronomía no sólo importan para la confección de productos de turismo cultural, sino que es necesario que sean conocidas por quienes se desempeñan en la industria de la hospitalidad en su conjunto. De esta manera la gastronomía cuenta con escenarios propios donde tienen lugar los ritos y los rituales de la mesa ya sea durante el tiempo profano de lo cotidiano como durante las fiestas y festividades.**

Así pues el turismo es una actividad que se ha formado por el interés del hombre en conocer y conquistar otros destinos, esto, acompañado con el sentido de la aventura que obliga a llenarse de valor, pero al mismo tiempo, de alegría para conocer lo desconocido. Con el tiempo, este pensamiento básico se volvió una industria que hoy representa una de las actividades socioeconómicas más grandes del mundo, aún considerando que en su forma

más apreciable, no ha tenido la trascendencia de otras actividades como por ejemplo, la industria textil.

Dentro del turismo se derivan muchas formas de practicarlo, y eso dado, por la variedad de actividades que complacen al ser humano y que cada día evolucionan en servicios muy bien planificados y gestionados para satisfacer una necesidad y deseo de aquel que tenga para costearlo.

## **1.2 Funciones de la alimentación**

La alimentación es una actividad fundamental para alcanzar una buena calidad de vida, y cumplir con las funciones biológicas de nuestro organismo. Es la introducción de alimentos, ya sean líquidos o sólidos, proporcionando al cuerpo humano elementos que sean necesarios para mantener una buena salud. Para Tarrés Chamorro (1999:85), la alimentación es por definición,

**...el acto de proporcionar al cuerpo humano las sustancias que le son indispensables para su subsistencia. Es un proceso consciente y voluntario, normatizado en las diferentes culturas y en el que el ser humano es socializado desde su nacimiento. De este modo, el concepto de alimentación implica tanto a los procesos nutritivos, a la regulación y control dietético como al marco cultural y social en el que se localizan dichos comportamientos y pautas alimentarias.**

Al hablar de alimentación hablamos de salud, pues ambos conceptos están íntimamente relacionados. Alimentarnos es una necesidad básica, al igual que vestirnos, tener una vivienda digna y acceder a la educación, y hacerlo convenientemente es nuestro mejor beneficio para la prevención de enfermedades, que por otro lado existen muchos factores que propician la aparición de alguna de ellas, muchas veces, con el aporte mineral determinado, o con la eliminación o disminución de ciertos nutrientes podemos reducir los síntomas y, de esta manera, mantener una calidad de vida que no se vea afectada por la dolencia.

Esta actividad termina cuando llega el alimento a la boca y se trata de un proceso consciente y voluntario, influenciado por un elevado número de factores socioeconómicos, psicológicos y geográficos, y por lo tanto educable, debido a que nuestro cuerpo consume diariamente una determinada cantidad de calorías, cuando comemos, lo que hacemos es recuperar las calorías gastadas. Una vez que estos alimentos han sido ingeridos y absorbidos en forma de nutrientes, son distribuidos a través de la sangre a todo nuestro cuerpo, donde los alimentos en nuestro organismo cumplen tres propósitos principales que son: desarrollar trabajo muscular, mantener la vitalidad para la formación y renovación de tejidos del cuerpo. Además, de consumir algunos alimentos con el único propósito de procurarnos el placer, o por simple gusto.

Otra de las funciones que cumplen los alimentos es facilitar al organismo la energía necesaria para realizar algún trabajo, es decir, para moverse, pensar o para sintetizar tejidos o estructuras, el organismo es un transformador de energía. Toma los alimentos que contienen energía química y aprovecha esa energía y la transforma en energía mecánica para mover los brazos, en energía eléctrica para pensar, en energía térmica para mantener la temperatura del cuerpo aunque la ambiental sea bajo cero. Nosotros trabajamos todo el tiempo, porque nuestro pulmones se expanden, pensamos, nos movemos, crecemos, envejecemos, "matamos" algunas células que presentan alteraciones no compatibles con la salud. Por lo tanto, necesitamos suficiente energía para cumplir con todas estas funciones.

Por otro lado los alimentos también contribuyen a disminuir el estrés. El ser humano ya sea porque carecer de recursos o porque está haciendo una dieta de muy bajas calorías, se encuentra estresado, desde este punto de vista, alimentarse bien es tener una protección contra el estrés. Además, uno de los pilares fundamentales en la vida es el placer y el alimento, verdaderas fuentes de placer universales y accesible a todos los que puedan adquirirla.

Debemos tener presente que la alimentación cumple una función muy importante en el aspecto social. Por ejemplo; los animales comen solos, el humano es el único animal que comparte su alimento con otros y que transforma la ingesta en una situación social, esto es bueno y es malo,

Porque un grupo de pertenencia sociocultural determina lo qué es bueno o malo para comer, se aprende a comer en la familia, en el medio socioeconómico al que se pertenece, a través de los medios de comunicación, etc., y no siempre lo que se aprende a comer por esa transmisión sociocultural es beneficioso para la salud, aunque sea para una persona joven y sana. La comida reúne a la gente para compartir el alimento, pero a la vez ese compartir implica que se comparte lo bueno y lo malo del menú que se adquirió en esa familia o sociedad.

Este proceso de alimentación, mediante el cual el organismo recibe los nutrientes básicos esenciales para su buen funcionamiento, tanto de forma cualitativa como cuantitativa, es la nutrición y consta de varias etapas que son: Ingestión (boca), Digestión (estómago e intestino delgado), Absorción (intestino delgado) y Transporte (sangre).

La nutrición nos indica cuales son los alimentos más adecuados y necesarios para gozar de una buena salud, ya que depende de muchos factores, tales como la alimentación, herencia, clima, higiene y ejercicio, de los cuales, la alimentación es el más importante. Una vez que el alimento ha sido ingerido, va a empezar un interesante viaje por nuestro cuerpo hasta que los nutrientes que contiene lleguen a su destino final.



Estos nutrientes podemos utilizarlos para obtener energía o para incorporarlos a nuestra propia materia viva. Los principales responsables del proceso de la digestión son los enzimas digestivos, cuya función es romper los enlaces entre los componentes de los alimentos. La digestión es el proceso mediante el cual los alimentos que ingerimos se descomponen en sus unidades constituyentes hasta conseguir elementos simples que seamos capaces de asimilar.

El valor alimenticio de lo que consumimos y las aplicaciones prácticas de la ciencia, sin duda alguna, son temas de interés e importancia creciente. El campo de la alimentación es muy amplio y, éste abarca una parte del mar y la granja y, por la otra, los procesos fisiológicos y bioquímicos del organismo vivo, así como las etapas intermedias de almacenamiento, elaboración y preparación. Las necesidades de energía de cualquier ser vivo se calcula como la suma de varios componentes. A la energía requerida por el organismo en reposo absoluto y a temperatura constante se le llama Tasa de Metabolismo Basal (TMB), que es la mínima energía que necesitamos para mantenernos vivos. Normalmente se consume la mayor parte de las calorías de los alimentos que ingerimos. Se calcula que la tasa de metabolismo basal para un hombre se sitúa en torno a los 100 W, que equivale al consumo de unos 21 gr. de glúcidos (o 9,5 de grasas) cada hora.

La tasa metabólica depende de factores como el peso corporal, la relación entre masa de tejido magro y graso, la superficie externa del cuerpo, el tipo de piel o incluso la aclimatación a una determinada temperatura externa. Los niños tienen tasas metabólicas muy altas (mayor relación entre superficie y masa corporal), mientras que los ancianos la tienen más reducida. También es algo más baja en las mujeres que en los hombres (mayor cantidad de grasa en la piel).

Por otro lado, si nos sometemos a una dieta pobre en calorías o a un ayuno prolongado, el organismo hace descender notablemente la energía consumida en reposo para hacer durar más tiempo las reservas energéticas disponibles, pero si estamos sometidos a estrés, la actividad hormonal hace que el metabolismo basal aumente.

Es importante saber que cada grupo de edad tiene sus requerimientos fundamentales, durante la infancia y la adolescencia, cuando se está en pleno crecimiento y desarrollo físico y mental, se deben consumir de todo tipo de alimentos, en cantidad y calidad suficiente, a menos que el médico determine alguna dieta especial por algún motivo de salud.

El entorno familiar y escolar tiene una gran importancia a la hora de determinar la actitud del niño hacia ciertos alimentos y el consumo de los mismos. Los niños en edad preescolar (edades de 4 a 5 años) están todavía

desarrollando sus hábitos alimenticios y necesitan incentivos para sus comidas, ellos están siempre ansiosos por aprender, especialmente de otras personas, y a menudo imitarán las conductas alimentarias de los adultos, necesitaran supervisión a la hora de la comida. Por otro lado, el adolescente en esta época inicia un proceso de adaptación al medio ambiente y social que lo rodea, están expuestos a modas alimenticias pasajeras, a las tendencias a adelgazar, suelen saltarse comidas y desarrollan hábitos alimenticios irregulares.

Es importante que cubran sus necesidades de energía y proteína, no tanto por el peso o la edad, sino por su estatura. Incluir algo de grasa en su dieta para conservar una buena salud pero consumir demasiadas grasas, y en particular grasas saturadas, puede ser perjudicial. Se les recomienda beber muchos líquidos, por lo menos 6 vasos de agua al día, e incluso más si hace mucho calor o si hacen ejercicio.

En las personas mayores el estado de salud física y mental dependerá en gran parte de la forma en que se alimentaron en la infancia y la edad adulta, y otros factores de tipo psico-social como la soledad, la falta de recursos económicos, la baja disponibilidad de alimentos, las enfermedades crónicas entre otras, las cuales determinan el consumo de alimentos y el estado nutricional.

El cuerpo humano solamente adquiere los nutrientes que necesita para realizar las funciones necesarias de los alimentos que consume, y cada alimento contiene más de un nutriente, por lo que una dieta variada es fundamental aunque contenga aquellos alimentos que sabemos pueden ocasionar aumento de peso en caso de exagerar su consumo, lo ideal es racionar los alimentos para llevar una mejor forma de vida.

Ciertos nutrientes y las proteínas, sirven para crecer y producir células para reponer tejidos dañados o desgastados. Otros del grupo de los carbohidratos y grasas, sirven para tener energía y permitir que cada órgano trabaje adecuadamente, otros como las vitaminas, nos ayudan a prevenir enfermedades y conservar la salud y los minerales forman parte de los diferentes tejidos del cuerpo y ayudan a que se realicen un sin fin de actividades metabólicas.

Para poder orientar mejor a las personas sobre el consumo de alimentos, se dividieron en tres grupos:

- El de los alimentos que proporcionan energía, integrado por cereales, tubérculos, azúcares y grasas.
- El de los que contienen proteínas, que son las leguminosas y alimentos de origen animal.

Fu - El de los que aportan vitaminas y minerales, que lo constituye principalmente el grupo de frutas y verduras.

**Nutrientes Energéticos (combustible):** El cuerpo utiliza energía para realizar actividades vitales y para mantenerse a una temperatura constante. Los hidratos de carbono, grasas y proteínas son el combustible que el cuerpo humano necesita para mantener sus funciones vitales (bombeo de sangre, respiración, regulación y mantenimiento de la temperatura corporal...) y además permite el desarrollo de la actividad.

**Hidratos de Carbono:** Constituyen la principal fuente de energía rápida para nuestro organismo. Si los comparamos con un coche, los hidratos de carbono serían la gasolina que permite ponerlo en funcionamiento. Un aporte adecuado de este nutriente implica el mantenimiento del peso y la composición corporal, al impedir que se utilicen las proteínas como fuente de energía, sin embargo, cuando tomamos en exceso alimentos ricos en hidratos de carbono, una parte de este exceso se deposita en el hígado y los músculos en forma de glucógeno (reserva de energía) y otra parte se convierte en grasa que se almacena en el tejido adiposo o graso. Otras funciones de los hidratos de carbono, son que participan en la síntesis de material genético, aportan fibra dietética.

**Fuentes de Hidratos de Carbono sencillos o de absorción rápida**

**(azúcares simples):** Estos son los alimentos mas abundantes y de fácil digestión: azúcar, almíbar, caramelo, jalea, dulces, miel, melaza, chocolate y derivados, repostería, pastelería, bollería, galletería, bebidas refrescantes azucaradas, fruta y su zumo, fruta seca y mermeladas, si estos son consumidos en exceso y no se ejercita para gastar la energía acumulada se transforma en grasa con el consiguiente incremento de peso.

**Fuentes de Hidratos de Carbono complejos o de absorción lenta**

**(almidón):** farináceos (cereales, legumbres y tubérculos), y en menor proporción, verduras y hortalizas.

**Grasas:** Constituyen la energía de reserva para nuestro organismo por excelencia. El depósito de reserva de gasolina del coche. Son una fuente concentrada y almacenable de energía. Así, cuando ingerimos en exceso alimentos ricos en grasa, el cuerpo almacena las que no necesita en el tejido adiposo, así mismo, contribuyen de manera importante en la textura y palatabilidad de los platos.

Las grasas se clasifican según su composición y sus propiedades en: grasa saturada (origen animal principalmente, abundante en la carne, los huevos y los lácteos y de origen vegetal, en el aceite de coco y de palma), grasa monoinsaturada (origen vegetal, abundante en el aceite de oliva y aguacate)

y grasa poliinsaturada (origen vegetal principalmente, abundante en los aceites de semillas, los frutos secos y origen animal, en los pescados azules).

**Otras Funciones de la Grasa:** Aísla el cuerpo e impide pérdidas excesivas de calor, envuelve órganos vitales como el corazón y riñones, es el vehículo de transporte de las vitaminas liposolubles (A, D, E, K), es imprescindible para la formación de determinadas hormonas, suministra ácidos grasos esenciales (linoléico, linolénico) que no puede sintetizar el organismo.

**Nutrientes Plásticos (constructivos):** proteínas, principalmente. Con ellos se forma la estructura del organismo, se renuevan y reparan los tejidos, se mantiene en buen estado nuestro sistema de defensas que nos protege frente a agentes externos e infecciones.

**Proteínas:** Son el material fundamental para la construcción de nuestros tejidos, aunque desempeñan también otras funciones muy importantes. Siguiendo con el ejemplo del coche, las proteínas para el organismo son como la carrocería y los mecanismos del coche.

Una vez ingeridas a través de diferentes alimentos, en el organismo se transforman en sus unidades fundamentales: los aminoácidos. Las proteínas humanas son una combinación de 22 aminoácidos, de los cuáles 8 son

esenciales, es decir, deben ser aportados diariamente a través de los alimentos, porque el organismo no puede sintetizarlos por él mismo. La calidad de una proteína depende de la cantidad de aminoácidos esenciales presentes en ella. Aquellas que contienen cantidades suficientes de cada uno de los aminoácidos esenciales son proteínas de alto valor biológico. Cuando falta un aminoácido esencial, el valor biológico de esa proteína disminuye. El organismo no puede sintetizar proteínas si sólo falta un aminoácido esencial. Todos los aminoácidos esenciales se encuentran presentes en las proteínas de origen animal, por tanto, estas proteínas son de mejor calidad que las de origen vegetal (deficitarias en uno o más de esos aminoácidos). Sin embargo, proteínas incompletas bien combinadas pueden dar lugar a otras de valor equiparable a las de la carne, el pescado y el huevo (especialmente importante en regímenes vegetarianos). Las combinaciones favorables al equilibrio proteico son mezclar legumbres con arroz o con trigo, cereales con frutos secos, etc.

**Otras Funciones de las Proteínas:** Contribuyen al equilibrio orgánico al transportar grasas y oxígeno, forman parte de determinadas hormonas y de las inmunoglobulinas o anticuerpos responsables de la defensa del organismo.



**Fuentes Alimentarias de Proteínas:** De origen animal (proteínas completas): carne, pescado, huevos y lácteos. De origen vegetal (proteínas incompletas): legumbres, cereales y frutos secos.

**Nutrientes Reguladores (biocatalizadores):** vitaminas y minerales. Facilitan y controlan las diversas funciones fisiológicas, con el fin de que todos los procesos que tienen lugar en nuestro organismo discurren con normalidad.

**Vitaminas:** Se necesitan en pequeñas cantidades para el crecimiento, mantenimiento de la vida y reproducción. Conocemos 13 vitaminas que son esenciales para el hombre. El propio cuerpo no las puede sintetizar, por lo que hemos de asegurar su aporte a través de la alimentación.

Atendiendo a su composición se clasifican en dos grupos:

**Liposolubles: A, D, E, K.** Estas vitaminas no se disuelven en agua sino en grasa, por lo que la alimentación debe incluir diariamente cantidad suficiente de grasa. El organismo es capaz de almacenarlas en el hígado y en el tejido adiposo. De ahí, que su suplementación se realice exclusivamente bajo prescripción médica, ya que el exceso puede acarrear consecuencias negativas para la salud (por ej. un exceso de vitamina A durante el embarazo puede provocar malformaciones en el feto).

**Hidrosolubles:** vitaminas del grupo B y vitamina C o ácido ascórbico. Son solubles en agua, por lo que puede haber pérdidas importantes cuando los alimentos se remojan, hierven o están en contacto con abundante agua. El organismo no puede almacenarlas y elimina el exceso por la orina, por lo que es necesario conseguir un aporte suficiente a través de la alimentación todos los días.

**Fuentes de Vitaminas:** Distribuidas tanto en alimentos vegetales como animales.

**Provitamina A:** Mantiene la visión; es un nutriente importante en la reparación de los tejidos; es esencial para mantener la integridad de las mucosas. Casi toda la vitamina A se obtiene del caroteno que está presente en frutas y hortalizas verdes, anaranjadas, rojas o amarillas como las naranjas, espinacas, tomate, zanahoria, albaricoque, melón y membrillo.

**Vitamina B2 o Riboflavina:** Necesaria para el correcto metabolismo de los carbohidratos (azúcares), grasa y proteínas. Se puede encontrar en las hojas verdes de las verduras como en las espinacas, brócoli, lechuga y en los espárragos.

**Vitamina B6 o Piridoxina:** Ayuda a mantener los niveles de colesterol y es importante en la descomposición de las proteínas. Se encuentra fundamentalmente en los plátanos.

**Vitamina B9 o Ácido Fólico:** Importante en la división de las células durante el embarazo. Participa en la formación de glóbulos rojos y leucocitos. Se pueden encontrar en las verduras verdes crudas como espinacas, acelga, lechuga; en las frutas como plátano, naranja y aguacate.

**Vitamina C o ácido ascórbico:** Tanto la vitamina C como el complejo vitamínico B, no se pueden almacenar por lo que es necesario su consumo diario para suplir las necesidades del cuerpo. Ayuda en el metabolismo del hierro y calcio. Tiene acción antioxidante, por lo que protege la piel y mucosas, además es importante para la cicatrización de las heridas. Se encuentra en frutas como naranja, limón, pomelo, mandarina, fresas, kiwi y en verduras como tomate, pimiento, judía verde, espárrago, coliflor, col.

**Vitamina E o tocoferol:** Tiene función antioxidante y colabora en la formación de proteínas. Es posible encontrarla en vegetales verdes (espinacas, acelgas...) y melocotón en almíbar.

**Vitamina K:** Esencial en los procesos de coagulación de la sangre. Está presente en la coliflor, nabos, y coles.

**Sales Minerales.** Son elementos que el cuerpo requiere en proporciones bastante pequeñas para su crecimiento, conservación y reproducción. Al igual que las vitaminas, no aportan energía. Hay algunos que se necesitan en mayor proporción y son los macro minerales (calcio, fósforo, sodio, cloro, magnesio, hierro y azufre). Los micro minerales o elementos traza son también esenciales pero se necesitan en menor cantidad (zinc, cobre, yodo, cromo, selenio, cobalto, molibdeno, manganeso y flúor, entre otros), por lo que no existe tanta posibilidad de que se produzcan déficit.

**Fuentes Dietéticas de Sales Minerales:** Están ampliamente distribuidos en los distintos alimentos: frutas, verduras, hortalizas, levaduras, lácteos, legumbres y cereales, carnes, etc.

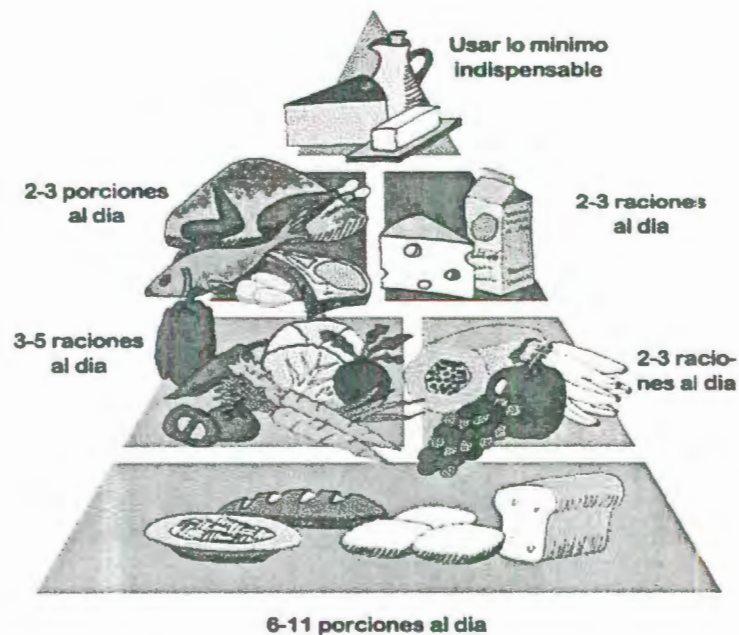
Existen en los alimentos otros componentes no nutritivos, que desempeñan igualmente funciones destacables para el equilibrio orgánico: fibra, agua y elementos fitoquímicos (sustancias que se hallan únicamente en los vegetales).

## Pirámide Nutricional

La Pirámide Nutricional es una gran guía para la elección diaria de sus alimentos, esta justamente diseñada para mostrar la relación entre los principales productos. El beneficio de consumir periódicamente una dieta balanceada es muy grande, en ella se incrementa alimentos ricos en proteínas, vitaminas, minerales y otras sustancias que puedan ser aprovechadas adecuadamente de acuerdo al metabolismo de cada persona.

Los alimentos que se encuentran en el interior de esta pirámide se sitúan en diferentes niveles. En la base, los alimentos de mayor consumo recomendado y en el vértice los que se han de consumir diariamente en menor cantidad.

**Figura N° 1: Pirámide de la Alimentación Saludable**



La mayoría de nutrientes debe provenir del grupo de panes, cereales, arroz y pasta que se encuentran en la base y que son fuente de vitaminas, minerales y carbohidratos. Se debe ingerir de 6 a 11 porciones.

El grupo que se refiere a la leche, yogurt y queso proporcionan calcio al organismo, además de proteínas y otras vitaminas y minerales. Debe ingerirse alrededor de 2 a 3 porciones diarias.

Los vegetales y las frutas son fuentes de vitamina y minerales. Los vegetales son naturalmente bajos en caloría y grasa y están llenos de fibra. Es recomendable de 3 a 5 porciones diarias mientras que las frutas de 2 a 4 porciones al día.

Las carnes, aves, pescado, leguminosas, huevos y nueces pertenecen al grupo de alimentos que proporcionan grandes cantidades de proteína además de vitamina B, hierro y zinc. Se recomienda de 2 a 3 porciones por día que equivalen a 5 a 7 onzas (Ver Anexo N° 1 Pág. 150).

### 1.3 Cultura Gastronómica

Cultura es una palabra que se ha estudiado por mucho tiempo, tratando de darle un significado más pulido considerando las diferentes sociedades del mundo.

En el turismo, el reconocimiento de las diferentes culturas es vital, ya que cada una representa un mercado diferente en el aspecto de la demanda, y asimismo, debido a que representan a cada destino del planeta, se convierte en el motivo de viaje primordial del turismo. Hoy son muchas las personas que viajan por el motivo de conocer las distintas culturas del mundo, sus costumbres, la historia que representan y cómo esta se relaciona en algún tiempo con su propia cultura.

Las manifestaciones culturales son tan variadas que incluso unos cuantos días no servirían para poder apreciarlas todas, es por eso, que el turismo cultural (Tipo de Turismo) va acompañado siempre del reconocimiento de atractivos naturales y antropológicos.

Para el estudio de la cultura en el turismo se ha creado un formato de reconocimiento de atractivos para inventariarlos mejor, como el que propone Schutler (2003:25)

A pesar de que esta plantilla es bastante completa en cuanto a los términos para poder ubicar a un determinado atractivo cultural, tomando en cuenta que las culturas cambian y evolucionan, en un inventario se debe adjuntar observaciones adicionales con el propósito de poder describirlas mejor.

En cada país hay distintas etnias y por ende distintas culturas, y esto a su vez crea una gran oferta en el Turismo Cultural.

Tanto ha llegado a ser el interés por viajar a conocer distintas culturas, que la publicidad de los destinos deben incluir manifestaciones culturales. Esto es lo que le agrega misticismo a la hora de viajar, un sentido de compenetración con las sociedades y el vivir una experiencia que ayude a reconocer mejor el país visitado.

Dentro de las manifestaciones culturales de un pueblo se encuentra la gastronomía, en donde se estudian todos los pasos que toma crear un plato "típico", desde el momento que se siembra un producto primario, hasta el adornar un plato para que de esta forma adquiera la identidad que se relacione con el medio. La alimentación es una necesidad básica, pero adquiere otra apreciación cuando se incluye el deseo y el placer al disfrutar los ingredientes de un plato; y en nuestros días cuando, a través de la



minuciosidad de las investigaciones culturales, se le da la importancia para ser reconocido como un atractivo.

La incógnita es si la gastronomía de un país, por sí misma, mueve a las masas a visitar un destino, y la respuesta está aún por darse, ya que por el momento sólo se la considera como una parte importante de la oferta turística, pero no un motivo de viaje en sí.

Las comidas típicas de algunos países como: Francia, México, Italia y España han tenido una acogida tal que ya son íconos nacionales e incluso internacionales; esto ha llegado a que la oferta de la gastronomía se intensifique y que adquiera mayor atención; una gran demanda de éstas cocinas especializadas se muestra ansiosa de ver y apreciar nuevos factores de creatividad dentro de ellas.

Dado, que estas culturas gastronómicas han paseado por el mundo durante muchos años, tiene tal importancia, pero aún de esta forma, no son motivo suficiente para poder ofertarse como inatractivo único. En Suramérica, gracias a la conquista de España, se creó una mezcla de costumbres culinarias que los años sólo pudieron mejorarlas, llegando a arrojar un producto interesante y digno de ser estudiado.

En los países Suramericanos hoy en día, se le está dando una mayor exclusividad a sus costumbres culinarias, y para darle mayor fuerza, acompañarlas con la costumbres sociales y étnicas; al es el caso de Argentina y Uruguay, que de una simple bebida se llegó a identificar a su nación por el lado de la gastronomía, este es el caso del "Mate". Hoy, muchas personas del mundo moderno en estos países, caminan por las calles con sus cinturones de mate para prepararlos cuando gusten, donde gusten. Esto a su vez provee un medio de acercamiento con los extranjeros que los visitan, permitiendo incluir este producto en restaurantes; y aún mejor, cuando el disfrute de esta bebida se la acompaña con el relato de su historia y la importancia que tiene en la sociedad y a nivel familiar.

La cultura gastronómica es tan significativa para los pueblos y naciones en el mundo, que inclusive uno de los mas importante escritores de origen Latinoamericano, como es el Señor Pablo Neruda, realizo una Oda a la Papa, en homenaje a valor que esta posee a la hora de preparar o degustar un plato con este producto. A continuación se la detallará.

**ODA A LA PAPA**  
**( Pablo Neruda)**

Papa, te llamas,  
Papa y no patata,  
no naciste con barba,  
no eres castellana:  
eres oscura como  
Nuestra piel,  
Somos Americanos,  
Papa somos indios.

Profunda y suave eres,  
Pulpa pura, purísima  
Rosa blanca enterrada,

Floreces, allá adentro  
En la tierra, en tu lluviosa tierra  
Originaria en las islas mojadas  
De Chile tempestuoso,  
En Chiloé marino, en medio  
De la esmeralda que abre  
Su luz verde  
Sobre el austral océano.

.....

Honrada eres  
Como una mano  
Que trabaja en la tierra,  
Familiar eres como  
Una gallina,  
Compacta como un queso  
Que la tierra elabora  
En sus ubres nutricias,  
Enemiga del hambre,  
En todas las naciones  
Se enterró tu bandera  
Vencedora y pronto allí  
En el frío o en la costa  
Quemada apareció  
Tu flor anónima  
Anunciando la espesa  
Y suave natalidad de tus raíces.

Universal delicia,  
No esperabas mi canto,  
Porque eres sorda  
Y ciega  
Y enterrada.

## **1.4 Importancia de la Gastronomía en la Actividad Turística**

La alimentación con el tiempo paso de ser una necesidad a un motivo de deseo y de servicio desde los ojos de la oferta turística, que se manifiesta sola o acompañando a otros servicios turísticos, como el alojamiento.

Por ende, la importancia de la alimentación dentro de las actividades del turismo va mas allá de una necesidad humana, sino a ser tomada en cuenta como motivo de placer. Es precisamente en la evolución de los sentidos donde recae la razón por la cual el objeto a apreciarse debe tomar con el tiempo distintas formas, sujetas al ingenio y originalidad de los creadores; es por eso, que el estudio de los alimentos convertidos en platos, se convierte en gastronomía, que busca analizar minuciosamente el contacto de los alimentos con los sentidos del hombre, y ver, qué respuestas producen, para así, proyectar acciones que permitan crear reacciones predeterminadas en el consumidor.

Si se analiza a la restauración como el punto de partida, ya que representa a la empresa de servicios de alimentos y comidas y que enfoca todos sus esfuerzos en satisfacer deseos y necesidades del paladar y el cuerpo, tenemos que por si sola puede ser un motivo de viaje a pequeña escala,

como por ejemplo: El trasladarse a cortas distancias para degustar de platos de un determinado restaurante. Pero aun así, queda por sentado que un restaurante puede ser una razón de viajar. Este preámbulo lleva a el análisis de lo que pasa cuando el servicio de alimentación se une al servicio de alojamiento, aquí, se crea la primera empresa representante del servicio turístico, el hotel; y es que se debe reconocer al hotel en su manera tradicional, y aparte, a los establecimientos de alojamiento que con nuevas tendencias no ofrecen alimentación.

El hotel tradicional ofrece una gran variedad de servicios pero su fuerza se centra en dos de ellos: El alojamiento y la alimentación. Es tan indispensable la alimentación en un hotel, que a pesar de que un cliente pueda alimentarse fuera del establecimiento hotelero, es más probable de que coma dentro de las instalaciones del hotel, y es que, el sentimiento de hotel se asemeja a la sucursal de los hogares de las personas que visitan, y estas desean sentirse como en casa. Hay que mencionar, que el turista, por más gustoso que se encuentre en una tierra diferente al de su lugar de origen, siempre va a sentir una pequeña inseguridad para lanzarse a convivir en una sociedad diferente, sin inconveniente. Sólo desde este minúsculo punto de vista ya se puede apreciar una conexión íntima de la gastronomía con la empresa turística en sí.

Pero, la gastronomía, además de ser un complemento de la hotelería, se convierte en el condicionador más importante del viajero para llegar a un destino; esto se da por lo siguiente: Si bien es cierto si se viaja no se puede dejar de alojarse en un establecimiento hotelero; pero más importante es alimentarse, además de la obvia razón de necesidad, es el punto de descanso entre las distintas actividades que se desarrollan en un día del viajero, es imposible para un turista dejar de comer. Es en este tiempo, donde todas las acciones del servicio de la gastronomía deben intervenir para aprovechar completamente el lapso de alimentación del cliente para hacerle experimentar algo diferente, confiable, y por sobre todo agradable a sus sentidos.

Pero el servicio de alimentación a alcanzado muchos sectores del mercado, y hoy son muchos los tipos de establecimientos que ofrecen sus variedades gastronómicas para el disfrute del cliente, desde restaurantes con mas de 50 años con cocinas tradicionales, hasta los restaurantes de comida rápida, que también son atractivos para el turista, como por ejemplo del Mc. Donalds de India, que sirve hamburguesas de soya. Todos representan una oferta importante dentro del mercado donde se enfocan, y es que con el tiempo los visitantes desean probar nuevas cosas que agudicen sus sentidos y sorprendan su imaginación.

Pero en si, y a esto va enfocado el antecedente previo, la gastronomía y el turismo están estrechamente vinculados porque pueden complementarse de la manera mas esencial, en relación con la cultura de representa un determinado destino. Hoy, la cultura es uno de los principales motivos de viaje, y parte de esta cultura es la elaboración de platos típicos, ya sea con elementos autóctonos de la zona o introducidos a través de la historia, por comercio o conquistas.

Lo cierto que existe este valioso interés por apreciar otras culturas, y tomando lo que se había mencionado, de que la alimentación es el principal condicionante de viaje, se logra un interés mayor, que a raíz de dejar las inseguridades a un lado, permite al turista abordar las diferentes manifestaciones culturales de un pueblo con mente abierta y con un gran sentido de responsabilidad. La gastronomía típica ha tenido desde este punto, un grado de evolución considerable, que permite a la comida típica conjugar sus sabores con la intención de favorecer una reacción predeterminada en el comensal, pero más importante aún de conectarlo con todos los detalles de la cultura, la historia e identidad de ese plato específico. Es eso puntualmente lo que vincula a la gastronomía con el turismo de la mejor manera, que el turista pueda maximizar sus sentidos a sentir una muestra de lo que siente la sociedad de un país al alimentarse con tales alimentos y de tal manera.





Entonces, vemos la validez de la gastronomía en el ámbito turístico, ya no sólo como complemento de otros servicios, sino con la relación que tiene con los atractivos culturales y naturales de un determinado pueblo. También, cabe mencionar, que la gastronomía típica está muy bien relacionada con los nuevos tipos de turismo; por ejemplo: En un itinerario de actividades de deporte alternativo en Hawái, se debe esperar alimentación, pero además de eso, que sea típica, por ende en este caso, que presenten en la mesa las tan afamadas piñas de este destino. Así es como el turismo se ha ido incorporando de manera evolutiva a servicios que son considerados indispensables, pero que hoy son imprescindibles para establecer diferencias con las competencias, pero más aun, para hacer su oferta turística más variada.

## **1.5 Conceptualización de Inventario Gastronómico**

Tomando como referencia inventario turístico, tenemos que es la relación detallada de los diferentes elementos que componen el patrimonio de una persona o lugar y componen un momento determinado, según el Diccionario de Turismo (1998). Los atractivos turísticos son el conjunto de lugares, bienes costumbres y acontecimientos que por sus características, propias o de ubicación en un contexto, atraen el interés del visitante. Para el Ministerio

de Turismo del Ecuador el "**Inventario de Atractivos**" es el proceso mediante el cual se registra ordenadamente los factores biológicos, físicos y culturales que como conjunto de atractivos, efectiva o potencialmente puestos en el mercado que contribuyen a confrontar la oferta turística del país, además de las facilidades turísticas en las que se refiere a las instalaciones donde los visitantes pueden satisfacer sus necesidades y los servicios complementarios para la práctica del turismo.

Podemos definir entonces que el inventario gastronómico es el proceso mediante el cual se obtiene y se recopila información necesaria sobre los aspectos físicos y culturales de los platos típicos de una localidad o región, con el fin de que éste reúna las características necesarias para determinar cual es la situación actual de los platos autóctonos que se expenden y consumen los habitantes de una región, para identificarlos; es decir conocer su origen, el proceso de elaboración, si éste es propio o no de la zona en la que se llevaría acabo este tipo de inventario, ya que la gastronomía forma parte de la nueva demanda de turistas que se interesan por degustar comida típica en la que conllevan valores culturales y tradiciones propiamente del lugar elegido para visitar, esto es debido a que la gastronomía hoy en día es el agente motivador principal de un desplazamiento turístico.

De esta manera se creará una base de datos en la que conste cual es el proceso en la elaboración de un plato típico, los ingredientes que se

necesiten, teniendo en cuenta su entorno, historia, aspectos culturales y geográficos, además este inventario nos llevará al análisis de los atractivos turísticos que poseen los destinos que se estudiarán, con el fin de promocionarlos e incentivar a que nuevos turistas se interesen por visitar y conocer nuevos destinos y actividades turísticas.

El Ecuador tiene una historia con sabor, debido a que la gama gastronómica que este posee forma parte fundamental de lo que fuimos, somos y seremos; ya que cada uno de los platos de comida que uno degusta identifica en cierta forma secuencia de cambios, y adaptación de costumbres que el país vive y ha vivido.

## **1.6 Modelos de inventario**

Dentro del estudio físico de los proyectos turísticos se encuentra en denominado Inventario Turístico, que se debe determinar a partir de la relación de cuatro componentes:

- Atractivos turísticos
- Planta turística
- Infraestructura
- Superestructura turística

Lo primero que se debe realizar es registro de la información y luego realizar el diagnóstico, ya que el inventario quedaría incompleto si no se analizan sistemáticamente las cuatro partes que integran el sector turístico, porque la carencia o deficiencia de uno de ellos afecta al resto.

### **Inventario del Atractivo Turístico**

Según Cárdenas (199:39), el Inventario de Atractivos Turísticos es el catálogo ordenado de los lugares, objetos o acontecimientos de interés turístico de una área determinada. Su elaboración implica dos pasos:

- a) Registro de la información
- b) Evaluación de los atractivos

#### **Registro de la información:**

Es la recopilación de todos los datos referidos a los atractivos turísticos del área, ordenados según el sistema de clasificación. De acuerdo con el sistema de inventarios que realiza el Ministerio de Turismo del Ecuador señala que existen dos categorías de atractivos turísticos: Sitios Naturales y Manifestaciones Culturales, ambas categorías se agrupan en tipos y subtipos.

En la categoría de Sitios Naturales se reconocen 12 tipos: Montañas, Planicies, Desiertos, Ambientes Lacustres, Ríos, Bosques, Aguas

Subterráneas, Fenómenos Espeleológicos, Costas o Litorales, Ambientes Marinos, Tierras Insulares, Sistemas de Áreas Protegidas.

En la categoría de Manifestaciones Culturales se reconocen 4 tipos: históricos, Etnográficos, Realizaciones Técnicas, Científicas y Artísticas Contemporáneas y Acontecimientos Programados.

- **Categoría:** define los atributos que tiene un elemento y motivan la visita turística dependiendo de su naturaleza.
- **Tipo:** son los elementos de características similares en una categoría.
- **Subtipo:** son los elementos que caracterizan los tipos.

Para la elaboración de este inventario se utilizaría la categoría de Manifestaciones Culturales, con el tipo Etnografía y el subtipo ha utilizarse es Comidas y Bebidas típicas, puesto que nuestro inventarios se destacará en el ámbito gastronómico, a lo que tendremos en cuenta los alimentos propios de cada región, preparados con fórmulas originales, además de utilizar ingredientes del lugar inventariar.

### **Evaluación de los Atractivos Turísticos:**

Aquí se realiza el análisis de los atractivos ya enumerados para establecer su interés turístico sobre bases objetivas y comparables, asignándoles la jerarquía correspondiente, estas se la colocará de mayor a menor.

Para Cárdenas (1991:47) los atractivos deben ser clasificados por jerarquías, que van desde la número 5 hasta la jerarquía 1, considerando jerarquías inferiores al umbral mínimo, como es el caso de la jerarquía 0, los criterios para esta evaluación son los siguientes:

**Jerarquía 5:** atractivo excepcional y de gran significación para el mercado turístico internacional, capaz por sí solo de motivar una importante corriente de visitantes (actual o potencial), cuantificada como un porcentaje del total de la demanda del país o de algún mercado específico.

**Jerarquía 4:** Atractivo con rasgos excepcionales en un país, capaz de motivar una corriente (actual o potencial), de visitantes del mercado interno o externo, pero en menor porcentaje que los de jerarquía 5, ya sea por sí solo o en conjunto con otros atractivos contiguos.

**Jerarquía 3:** Atractivo con algún rasgo llamativo, capaz de interesar a visitantes de larga distancia, ya sea del mercado interno o externo, que hubiesen llegado a su zona por otras motivaciones turísticas; o de motivar corrientes turísticas locales (actuales y potenciales).

**Jerarquía 2:** Atractivos con méritos suficientes como para considerarlos importantes para el mercado interno, pero sin condiciones para el turismo receptivo y que forman parte del patrimonio turístico.

**Jerarquía 1:** Atractivos con méritos suficientes para considerarlos en las jerarquías anteriores, pero que igualmente forman parte del patrimonio turístico como elementos que pueden completar a otros de mayor jerarquía en el desarrollo y funcionamiento de cualquiera de las unidades que integran el espacio turístico.

**Jerarquía 0:** Atractivos cuyas cualidades no permiten incorporarlos a la jerarquía 1, que es el umbral mínimo de jerarquización.

Con esta jerarquización se puede clasificar a los atractivos de acuerdo al número de visitas que realizan los turistas en un mismo destino, tomando en el tiempo de estadía en el sitio y de esta manera poder constatar cuales sus preferencias en el momento de consumir algo propio de los destinos.

## **1.7 Fichas de Inventario**

El inventario de atractivos es el proceso mediante el cual se registra ordenadamente los factores físicos, biológicos y culturales; que como conjunto de atractivos efectiva o potencialmente puesto en el mercado contribuyen a conformar la oferta turística del país, proporcionando información importante para el desarrollo del turismo, su tecnificación,

evaluación y zonificación en el sentido de diversificar las áreas de desarrollo turístico.

A continuación se detallarán algunos modelos de fichas de inventarios, que han servido de soporte para esta investigación, las cuales podemos observar los modelos de las mismas en los Anexos, en las que constan:

- **Inventario de Recursos Turísticos** de la Organización Mundial de Turismo.(Anexo Nº 3 Pág. 153)
- **Ficha de Inventario de Atractivos Turísticos** de Roberto Boullón (Anexo Nº 2 Pág. 152)
- **Ficha para Inventario de Atractivos Turísticos** del Ministerio de Turismo del Ecuador.(Anexo Nº 5 Pág. 160)



## **CAPITULO II**

### **METODOLOGÍA Y PROCEDIMIENTOS**

#### **2.1 Objetivos**

Los objetivos planteados en la investigación son los siguientes:

##### **Objetivo General:**

El principal objetivo de esta investigación es realizar un inventario gastronómico de los destinos Rocafuerte y Junín para determinar una perspectiva diferente en la actividad turística, brindándoles de esta manera a los turistas alternativas sobre el Arte culinario, con el fin de favorecer a estos cantones en la dinámica turística

##### **OBJETIVOS ESPECÍFICOS**

- Definir de manera general conceptos sobre la gastronomía y aspectos importantes en la realización de inventarios turísticos, de tal forma que partiendo de la base teórica se pueda definir la técnica de investigación a aplicar en la temática relacionada.

- Analizar los inicios y aspectos geográficos que poseen cada uno de los cantones con respecto a la ubicación y el desarrollo de los mismos, para hacer su valoración con destinos turísticos gastronómicos.
- Presentar en sus aspectos generales la situación actual de los destinos Rocafuerte y Junín como son: la población, la situación socio-económica y determinar los principales atractivos.
- Investigar de forma oportuna sobre la gastronomía, y determinar aquellos platos que identifican los cantones de Rocafuerte y Junín.

## **2.2 Metodología Aplicada**

### **Método Científico**

Para el desarrollo del presente estudio se ha decidido trabajar con los métodos de investigación científica (documental) ya que esta proporcionará, los métodos, técnicas e instrumentos necesarios para cumplir con los objetivos de este proyecto, las mismas que nos llevaran a comprobar directamente las situaciones actuales de estos cantones, refiriéndonos a

problemas en caso de existir y, de esta manera proveer las sugerencias necesarias y ayudar a resolver las dificultades que se presenten a lo largo del proceso de investigación.

Esta investigación científica (documental) se ha enfocado, en la búsqueda de información en Hemerotecas, bibliotecas y espacios multimedia. Dentro de la información conseguida en Hemerotecas, se ha buscado información acerca de todos los artículos que se hayan sido publicados sobre la provincia de Manabí y sus cantones en los diferentes periódicos del país, acerca de la historia de estos, situación geográfica y división política.

Referente a bibliotecas, se han visitado cuatro bibliotecas que nos faciliten en la recopilación de datos útiles, entre ellas la biblioteca de Lictur, que se encuentra ubicada en la Universidad Politécnica del Litoral (Campus Peñas). Se visitó también la biblioteca Municipal de la ciudad de Guayaquil, ya que allí encontramos mucha información que nos ayudó en gran parte de nuestra investigación. Sin dejar de lado la visita que se realizó a la biblioteca de los cantones Junín y Rocafuerte, debido a que la información que se encontró en éstas, fue de gran ayuda en este trabajo.

En cuanto al trabajo de campo, de nuestra zona de estudio seleccionada se realizarán encuestas tanto a la comunidad local y visitantes de los cantones Rocafuerte y Junín; con el fin de determinar cuales son los platos de mayor

consumo en dichas comunidades y cual de estos es el más representativo para los habitantes de estas zonas. Además de las encuestas que se les realicé a las comunidades receptora para determinar de cuanto es su promedio de gastos para la elaboración del producto, al mismo tiempo servirá para verificar y obtener información sobre estos sitios de estudio y las características propias de ellos, visitando oficinas públicas que puedan brindar información adicional, sean estos Municipios, Consejos Cantorales Iglesias. De esta manera se realizarán algunas preguntas a personas de las comunidades locales con la finalidad de obtener información que ayuden a aclarar pequeñas dudas y obtener información de lo que piensan acerca de actividad turística y gastronómica.

La realización de las fichas del inventario gastronómico que se llevará a cabo en dichos cantones, será para determinar acerca de la planta turística de los destinos, la elaboración de los productos y platos locales, es decir desde el inicio de su elaboración hasta que llega al consumidor final y poder determinar cual es la diferencia tanto del consumo local, como del consumo que realizan los visitantes de dichos productos.

Dentro de estas actividades hemos necesitado de la ayuda de ciertos materiales como grabadoras, cuadernos, fichas de observación, lápiz, papel, plumas, hojas, etc.

### **Métodos de pensar:**

#### Analítico-Sintético:

Se utilizará este método para redactar y describir la información obtenida de manera ordenada y significativa que profundice en la investigación de campo y bibliográfica del mismo.

#### Inductivo-Deductivo:

El método inductivo permite estudiar, analizar casos particulares para llegar a generalizar el Inventario de Recursos Gastronómicos en los cantones Rocafuerte y Junín.

El método deductivo es la aplicación de los hechos generales al problema planteado en este inventario, nos ayuda a particularizarlo y resolverlo con elementos propios de esta investigación.

### **2.3 Técnicas utilizadas**

Para cumplir con los objetivos planteados en esta investigación se ha determinado utilizar las técnicas cualitativas como lo son; la técnica de la observación, encuestas y la entrevista, además utilizaremos como técnica cuantitativa las fichas de inventarios requeridas en el desarrollo de esta como lo son: las fichas de platos, productos, planta y mercado (Ver Anexos Nº 24, Fichas de Inventarios Pág. 226).

**Observación:**

Una de las técnicas que nos suministrarán mayor cantidad de datos y nos permitirán llegar al fondo de la investigación, es la observación estructurada de campo, que será realizada durante el desarrollo del proyecto, para ello se utilizarán fichas de observación y diarios de campo.

**Según Agustín Santana (1997:132) la observación sistemática domina los momentos iniciales de cualquier trabajo de campo, pronto comienzan a ser complementadas por la observación participante y el uso de los registros verbales.**

Para el presente estudio, de acuerdo con los objetivos establecidos, se ha decidido trabajar con los siguientes tipos de observación que son la observación participante, la observación colectiva y finalmente la observación de campo.

- La observación participante consiste en estar inmiscuido en el proceso de este trabajo, es decir estar en contacto con la comunidad, conocer el qué y el por qué de los procesos que deseamos investigar en este caso de la gastronomía propia de los cantones en estudio.
- La observación colectiva en la que participamos todos los que estamos elaborando este estudio, para aportar posteriormente con el desarrollo de este trabajo.



- La observación de campo, permitirá observar los hechos tal y cual se muestran en los lugares de estudio.

### **Encuesta:**

Para Agustín Santana (1997:135) el objetivo de la encuesta es, generalmente, poder cuantificar una serie de cuestiones sobre una población determinada y, por ello, el tipo de preguntas establecidas suele caracterizarse por estar muy estructurado y de respuesta limitada.

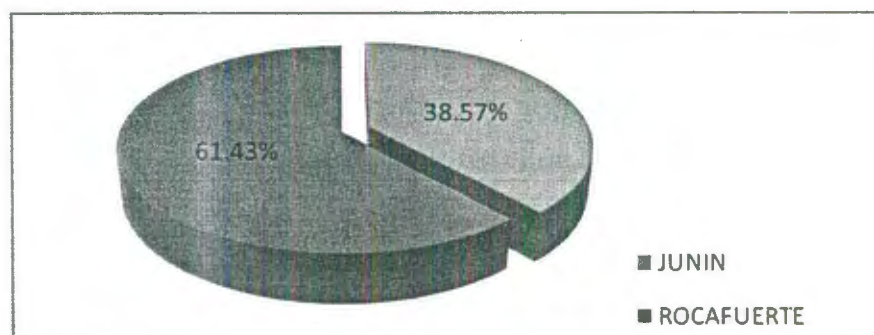
El mercado para llevar a cabo las encuestas previamente elaboradas se las realizarán en su mayoría a mujeres, amas de casa de ambas poblaciones que van desde los cinco años de edad en adelante y tomaremos en cuenta las opiniones del sexo masculino que estén dispuestos a colaborar con algún aporte histórico, cultural y observaciones que sirvan para el desarrollo de este estudio, pero sobretodo que sean habitantes de los cantones de Rocafuerte y Junín.

Para el desarrollo de estas encuestas se tomará en cuenta la sumatoria total de ambas poblaciones, específicamente de la población femenina, ya que ese es nuestro mercado a ser cuestionado en los cantones en estudio, es decir de la población del cantón Rocafuerte que suma un total de 14.445 mujeres, según el censo del 2001 realizado por el Instituto de Estadísticas y Censos y la población para el cantón Junín que suma un total de 9.068

mujeres, para lo cual se ha determinado el siguiente procedimiento, realizar las encuestas que conjuntamente nos determinen un 100% de encuestas, es decir el 38.57% de encuestas para el cantón Junín y el 61.43% para el cantón Rocafuerte, como lo veremos a continuación en el siguiente grafico:

**Gráfico #1:**

**Número de encuestas a realizarse en los cantones Junín y Rocafuerte en el proceso de investigación, representado en porcentajes.**



Como se puede apreciar en el gráfico el 38.57% que muestra el cantón Junín es el porcentaje de encuestas a realizarse representado así un total de 61 que se desarrollarán en este cantón, también se puede observar que el 61.43% restante, es el porcentaje de encuestas que se llevaran a cabo en el cantón Rocafuerte representando así un total de 96 encuestas para dicho sitio. Para lo cual se ha tomado en cuenta un margen de error de 0.078, el valor estándar de 0.5 y una confianza de 1.96 para ambos poblados, otorgada por la profesora Dayanna Pauta, quien nos facilitó esta técnica para lo cual se utilizará la siguiente formula:

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



Sin duda alguna mediante esta técnica, facilitará de manera eficiente en la recolección de datos necesarios que contribuyan para el buen desarrollo de este estudio.

### **Entrevista:**

Agustín Santana sostiene (1997:133) sostiene que:

**«[...]la entrevista constituye un proceso bidireccional (siempre participan dos o mas personas que intercambian información), asimétrico (los roles de entrevistador, que supuestamente controla la situación, y entrevistado no son intercambiables), con cierto grado de estructuración y una finalidad específica».**

Está se la realizará a determinados hombres y mujeres de edades mayores que habiten en los cantones Rocafuerte y Junín, y personas ilustres sean estos políticos y personales profesionales de los sitios en estudio y de ciudades ajenas al sector que conozcan y que proporcionen la información necesaria para el análisis de la investigación. Además de las opiniones, argumentos, razonamientos y comentarios de las personas que habiten en los lugares de estudio como de los compañeros de tesis, serán de mucho apoyo y valor a la hora de proveer datos e información para la correcta elaboración de esta investigación. (Ver Anexos N° 10 y 11 Pág. 170 y 171 Modelos de Ficha de Entrevista para los cantones Rocafuerte y Junín)

## 2.4 Procedimientos de recolección de datos

En el procedimiento de recolección de datos se tomarán en cuentas las características mas importantes, ya que esta fase de la investigación será documental debido a que la información obtenida será de los lugares propios de estudio, sean estos públicos o privados.

El inventario gastronómico se lo realizará en dos pasos:

- **Registro de la información de los destinos**

Para el registro material de la información, en primera instancia se visitaron los cantones Junín y Rocafuerte, para recorres los sitios más importantes, destacados, turísticos e históricos de dichos lugares. Para esto conviene usar fichas que nos ayuden a recopilar la mayor cantidad de datos necesarias para la elaboración de este inventario que contengan los siguientes datos:

Lugares, Tipo y calidad del producto, Bebidas, Especialidades, Ingredientes, Presentación del producto, Instalaciones Existentes, Forma de preparación de los productos

- **Análisis de la información de los destinos**

Este análisis de la información se lo realizará según los datos obtenidos de la investigación de campo, ya sea por medio de las entrevistas, o por medio de la información que proporcionen las fichas del inventario gastronómico, tomando en cuenta las características más importantes de los platos típicos, es decir, el proceso de elaboración de éstos, y así, determinar la situación en cuanto a consumo y preferencia de los turistas y por supuesto de los habitantes propios de la zona.

Además se podrá determinar si los platos que se elaboran en estos lugares ya sea por consumo propio o para la venta son propios de la zona y en caso de ser introducidos, saber cual es su origen.

## **CAPÍTULO III**

### **ASPECTOS GENERALES DEL DESTINO**

#### **3.1 Aspectos Geográficos**

- **Cantón Junín**

**Figura N° 2. Calle Principal del Cantón Junín**



**Fuente: Revista Municipal Cantón Junín/2007**

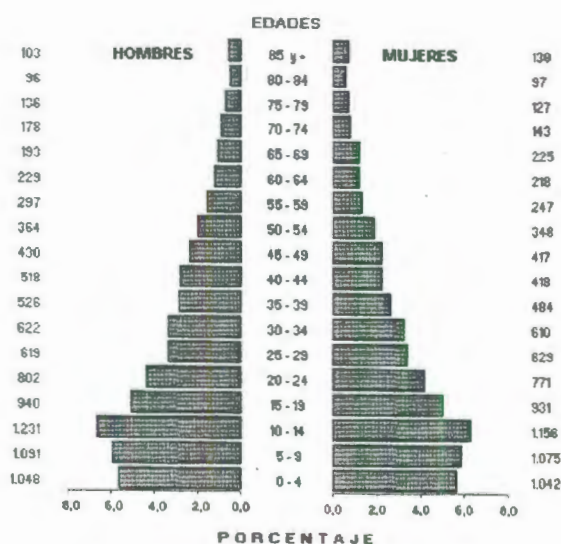
Junín, cantón perteneciente a la provincia de Manabí, se encuentra ubicado en la parte centro norte, con una superficie de 247.3 km<sup>2</sup> aproximadamente.

El cantón Junín se encuentra a  $0^{\circ} 56' 8''$  de longitud sur y 39 segundos de latitud Sur y a  $80^{\circ} 11' 10''$  de longitud Este.

### **ASPECTOS DEMOGRÁFICOS:**

La población del cantón Junín, según el Censo del 2001, representan el 1.6% del total de la Provincia de Manabí; ha crecido en el último período intercensal 1990-2001, a un ritmo del 0.3% promedio anual. El 76.6% de su población reside en el Área rural; se caracteriza por ser una población joven, ya que el 46.0% son menores de 20 años, según se puede observar en la Pirámide de población por edades y sexo.

**Figura N° 3: Pirámide de Población de Junín – Censo 2001**

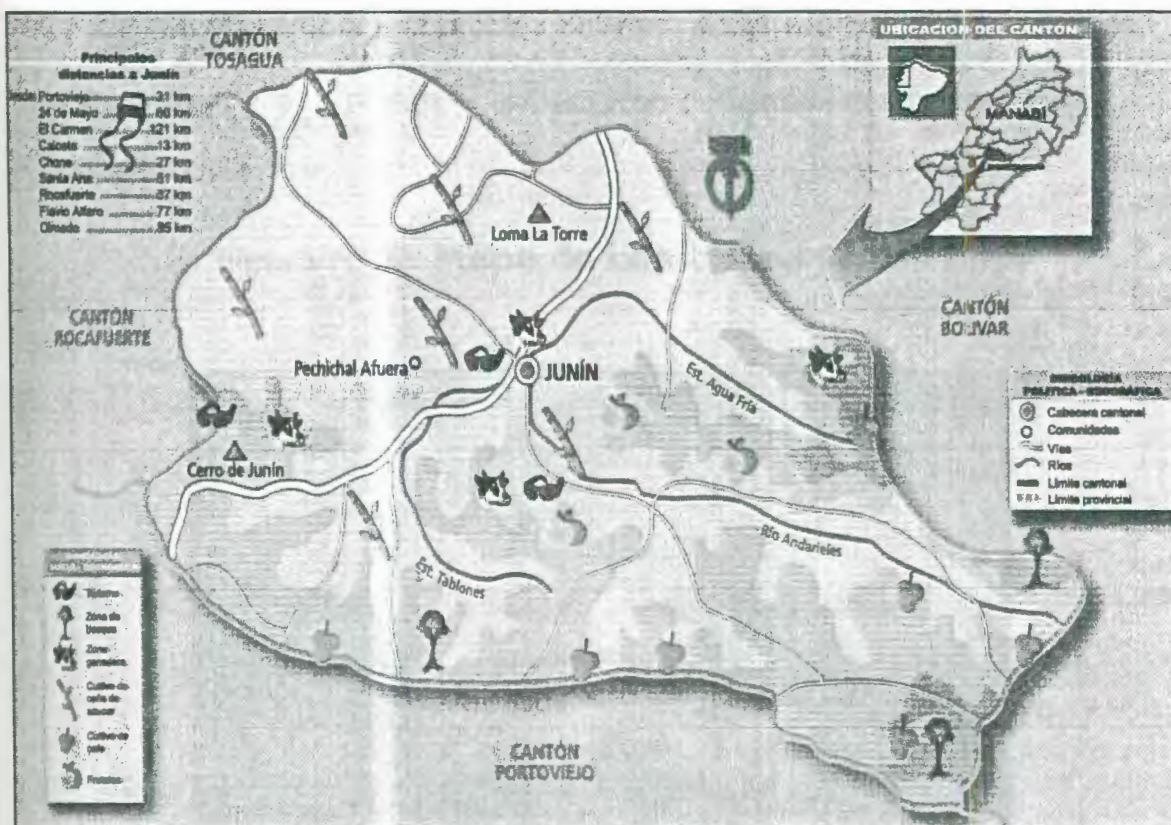


**Fuente: Instituto Nacional de Estadísticas y Censos**

Este territorio cantonal lo integra únicamente la parroquia urbana Junín y varias comunidades; puede ser considerada como el corazón de la provincia.

Muestra auténtica de la región manabita por su aspecto montañoso predominante.

**Figura N° 4: Mapa Geográfico del Cantón Junín:**



**Fuente: El Diario Manabita, Manabí por Cantones, 2005**

El cantón Junín tiene 95 comunidades rurales, entre ellas Agua Fría, El Caucho; Indostan, Patagonia, entre otras y las tablas de Guayabales, Las Brisas, Pereira, Algodón, Los Ranchos, Punta en Medio, La Esperanza, La Montañita, Los Cerezos, Miramar, La Torre, Entrada a Camarón, Río Frío, Balsa Tumbada, Cañitas, Cerro de Junín, Pechichal, Puerto Alto, La Mijarra, La

Soledad, Naranjito, San Juan, Andarieles, Río Caña, Piquigua, a lo largo de 247.3 Km.

Sus límites son:

Al norte con los cantones Tosagua y Bolívar; al Sur con el Cantón Portoviejo; al Este con el Cantón Bolívar, y al Oeste con el Cantón Rocafuerte.

**Figura N° 5: Mapa de Límites del Cantón Junín**



**Fuente: Municipio de Junín, 2002**

## **CLIMA**

La temperatura media anual es de 24° centígrados, con precipitaciones medias anuales de 1.200 milímetros.



ACTUR BIBLIOTECA

## **OROGRAFÍA E HIDROGRAFÍA**

El suelo del cantón Junín es muy accidentado. Sobresalen las elevaciones de Los Ranchos, La esperanza, Los Algodones, Roncón y la Piquigua; el cerro de Junín y las montañas de Pueblo Viejo.

En cuanto a la hidrografía esta representada por el río Andarieles que nace en las montañas, pasa por Junín y vierte sus aguas en el sistema del río Carrizal; el río Mosca que pasa por la cabecera cantonal, y es alimentado por el Estero EL Palmar. También es representado por los esteros Piquigua, Mendoza, Tablón y Agua Fría.

## **RELIEVE**

Junín se encuentra a 70 metros sobre el nivel del mar con elevaciones como el Cerro de Junín con 400 metros, está asentado sobre un suelo conformado por sedimentos aluviales que pertenecen al ultimo periodo geológico se levanta en medio de una extensa zona montañosa con pequeños valles.



- **Cantón Rocafuerte**

**Figura N° 6: Vista Panorámica del Cantón Rocafuerte**



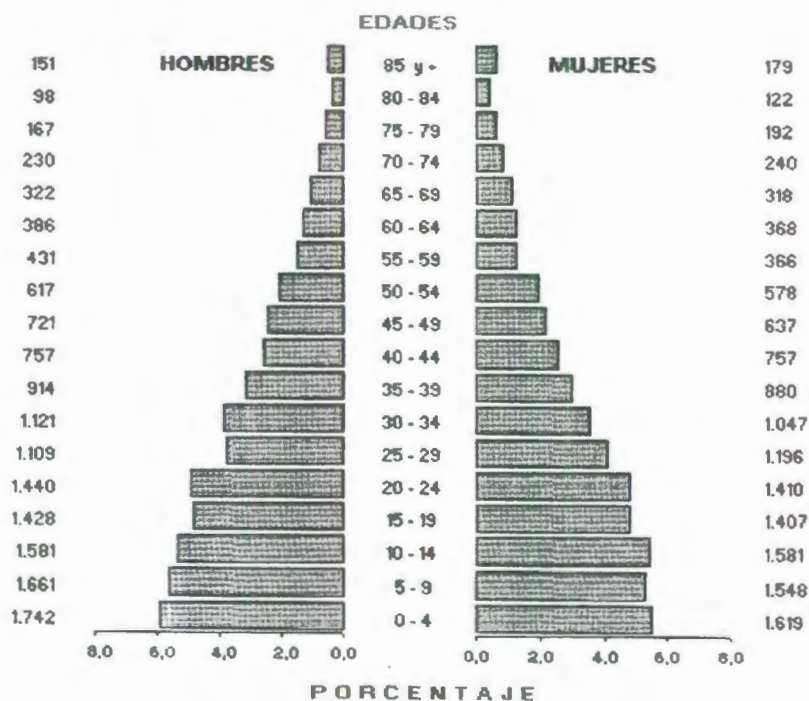
**Fuente: [www.rocafuerte.gov.ec](http://www.rocafuerte.gov.ec), 2004-2005**

El cantón Rocafuerte está ubicado al sur – oeste de la provincia de Manabí con una superficie de aproximadamente de 280.4 Km<sup>2</sup>. Sus coordenadas geográficas son: 0°, 55" y 6' de latitud sur y 80°, 26" y 10' de longitud Occidental. Rocafuerte tiene una sola parroquia, es urbana y lleva el nombre del cantón desde 1984 cuando Tosagua dejó de pertenecer a esta jurisdicción junto a las parroquias Bachillero y la Estancilla, los 52 recintos rurales están divididos en siete sectores, de acuerdo a la planificación municipal.

### Aspectos Demográficos:

La población del cantón Rocafuerte, según el Censo del 2001, representa el 2,5% del total de la Provincia de Manabí; ha crecido en el último período intercensal 1990-2001, a un ritmo del 1,1% promedio anual. El 71,5% de su población reside en el Área Rural; se caracteriza por ser una población joven, ya que el 42,9% son menores de 20 años, según se puede observar en la siguiente Pirámide de Población por edades y sexo.

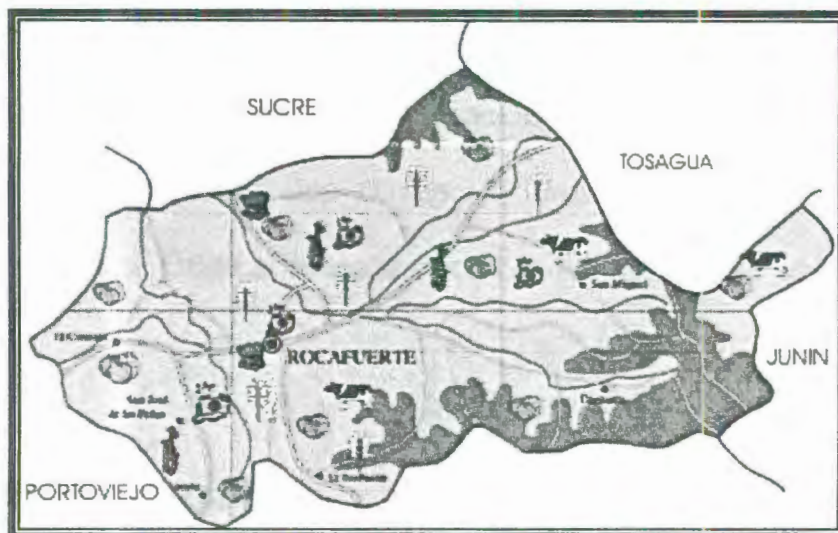
**Figura N°7: Pirámide de Población Rocafuerte— Censo 2001**



Fuente: Instituto Nacional de Estadísticas y Censos

### Limites del Cantón Rocafuerte:

**Figura N°8: Limites del Cantón Rocafuerte**



**Fuente: [www.rocafuerte.gov.ec](http://www.rocafuerte.gov.ec), 2004-2005**

Al Norte: Cantones Sucre y Tosagua

Al Sur: Con Portoviejo

Al Este: Cantón Junín

Al Oeste: Cantones Sucre y Portoviejo.

El área urbana limita: por el norte: La Av. Don Bosco o By pass hasta su confluencia con la Av. Sucre a la altura de la gasolinera. Por el sur: la intersección de las calles 24 de agosto (Hospital) con la calle Bolívar (Carretero). Por el este: La confluencia de la Av. Sucre, calle 30 de septiembre y Colinas San José. Por el Oeste: La terminación de la Av. 6 de Diciembre hasta empalmar con la vía que conduce a "El Cerrito".

**CLIMA:**

La temperatura media anual es 25° Centígrados. Su precipitación media anual: 163.5 mm. La humedad Relativa: 84%. En cuanto a la clasificación Holdrige: es de monte espinoso tropical y bosque muy seco tropical.

El tipo de clima: Según el Sistema de Información Geográfica y Agropecuaria SIGAGRO, Rocafuerte presenta dos climas: El Tropical Magatérmico Seco hacia el lado oeste y el Tropical Magatérmico Semiárido que se ubica en el extremo este.

**OROGRAFIA E HIGROGRAFIA:**

El terreno de Rocafuerte es regularmente plano y sus elevaciones no alcanzan los 100 metros sobre el nivel del mar. Sus suelos fértiles facilitan el uso para la prosperidad agrícola, sobre todo de ciclo corto.

En la parte baja, las tierras de este valle son bañadas en mayor proporción por el río Portoviejo y en menor escala por el Río Chico, mismos que se fusionan al ingresar a los límites cantorales y causando inundaciones en inviernos fuertes; los cultivos son manejados por agricultores agrupados en asociaciones, Clubes, Cooperativas y Comunas

**RELIEVE:**

Fisiográficamente se pueden apreciar 3 zonas. En la parte Norte y Sur plano a casi planos con pendientes de 0 a 5%; al sector del Oeste relieve colinado

con pendientes de 5 a 12 %; mientras que el extremo del sector Oeste existen pendientes de 25 a 50%, constituyendo este ultimo el sector más criticado por estar las laderas sin vegetación y consecuente nivel alto de erosión.

El terreno Rocafortense es regularmente plano y sus elevaciones no alcanzan los 100 metros sobre el nivel del mar.

### **3.2 Antecedentes Históricos**

- **Historia del Cantón Junín**

El nombre de Junín se debe a la Batalla de Junín, en la cual el Libertador Simón Bolívar obtuvo la independencia de Perú en agosto de 1824, señalan los historiadores. Junín es un cantón que pocas personas conocen, incluso su propia gente, por lo que a continuación se relatará la historia de este privilegiado lugar.

"Cuando una gran sequía azotó las zonas de Portoviejo y otros lugares de nuestra provincia, sembrando la ruina y el hambre, mucha gente llegó a las ricas montañas y valles bañados por el Río Mosca. Allí se quedaron, fundaron una pequeña comunidad con el nombre de Río Mosca y estero Palmar. Años más tarde llegaron negros procedentes de Colombia, quienes radicaron a

orillas del mismo río, se dedicaron a la pesca y a la exportación de caucho, cambiaron de nombre al lugar, llamándolo Hule, a lo que era Río Mosca y así se mantuvieron hasta 1880, en ese mismo año llegaron mestizos preocupados por su progreso material y por mejorar su sistema de vida, por lo que construyeron mejores edificios, crearon escuelas, organizaron oficinas para la compra de productos e hicieron una capilla religiosa.

El 1 de octubre de 1883, los habitantes de Hule pidieron al General Eloy Alfaro que lo elevara a parroquia con el nombre de Junín, Alfaro jefe supremo de Manabí y Esmeraldas aceptó la petición, y se lo elevó a la categoría de Parroquia.

El Congreso Nacional aprobó el decreto el 23 de abril de 1884, anexándolo al Cantón Rocafuerte. En 1913 Junín pasa a ser Parroquia del Cantón Bolívar y coopera ampliamente para su progreso.

El 5 de noviembre de 1952 el Congreso Nacional decreta la cantonización de Junín, y el 8 de noviembre del mismo año, el presidente José María Velasco Ibarra aprueba su cantonización. Gracias al esfuerzo de sus habitantes, lograron que la fecha clásica sea el 8 de noviembre de 1952, la cual es celebrada con carácter cívico.

## **1.- DECRETO DE CANTONIZACION.**

El Congreso de la República.

### **Considerando:**

Que es deber de los poderes públicos propender al desarrollo de los pueblos.  
Que la Parroquia de Junín pese a su gran desarrollo económico, ya que es una de la parroquias más antiguas de la Provincia de Manabí, y que permanece en estado de abandono; y, que esta Parroquia satisface los requisitos contemplados en el artículo 2 de la ley de régimen municipal vigente.

### **Decreta:**

Art. 1.- Elevase a la categoría de Cantón a la actual Parroquia de Junín perteneciente al Cantón Bolívar de la Provincia de Manabí el mismo que se denominará Cantón Junín.

Art. 2.- el territorio del Cantón Junín comprenderá su actual jurisdicción parroquial al que se agregarán los recintos Montañita del cantón Rocafuerte y los Sauces del cantón Bolívar, cuyos límites de acuerdo a la recopilación hecha por el instituto geográfico militar están dentro de los linderos del nuevo cantón

**Firmado en Quito, El 8 de noviembre de 1952**

- **Historia del Cantón Rocafuerte**

Según datos que aparecen en diferentes textos, el origen de los primeros pobladores Rocafortenses se remonta a la existencia de una tribu llamada "Pichota". Este primer nombre que data de un pueblo aborigen, proviene de la lengua Cara o Caranqui y de las voces PI que significa agua, lago, laguna y, Chota, que significa extensión, llanura, valle.

Los Pichotas habitaron las tierras de este valle, regadas por el Río Portoviejo. Su Principal actividad fue la agricultura y la ganadería. Se deduce, por el hallazgo de osamentas humanas, que estos primeros hombres fueron personas gigantes procedentes posiblemente de sectores como Chile y Perú y que utilizando diferentes maneras de transportación, especialmente la marítima y fluvial, descendieron por los ríos manabitas hasta llegar a las zonas de Rocafuerte y Charapoto.

Los esfuerzos por cantonizar Rocafuerte fueron múltiples. Se realizaron varias gestiones como la de Enero de 1839, pero por la falta de apoyo legislativo no se logro esta aspiración. En diciembre de 1845 fue negada esta segunda pretensión que tuvo que esperar asta el 30 de septiembre de 1852, siendo dictador el gral. Ose Maria Urbina y quien dio el ejecútese para crear el cuarto cantón manabita. José Pedro Zambrano, vecino de la parroquia



Pichota, colaborador de este gobierno, fue quien solicitó, la canonización de Pichota, a nombre de estos moradores.

La Asamblea Nacional de Guayaquil, reunida en 1852, siendo presidente Pedro Moncayo, discute junto sus miembros la aprobación de este proyecto. Esta lucha alcanzó sus resultados, pues la búsqueda incansable tuvo su eco, y con la creación del cantón se abrían nuevas posibilidades de desarrollo.

El 30 de septiembre de 1852, fecha de la firma de este decreto, se lo considera uno de los momentos históricos más importantes de este cantón.

#### **ACTA DE CANTONIZACION:**

Artículo único: Se erige en la provincia de Manabí, un nuevo cantón, denominado Rocafuerte, compuesto de las parroquias Pichota, Tosagua y Chone. Será cabecera de este cantón, la Parroquia Pichota.

Comuníquese al Poder Ejecutivo para su publicación y cumplimiento. Dado en la sala de sesiones de Guayaquil, 29 de septiembre de 1852.

El Presidente de la Asamblea - Pedro Moncayo

El Secretario Pedro Fermín Cevallos

El Secretario Pedro Bustamante

Casa de Gobierno en Guayaquil, 30 de septiembre de 1852

Ejecútese José María Urbina - el secretario interino de lo interior: Javier Espinoza

### 3.3 Aspectos culturales

- **Cantón Junín**

#### **Fiestas Cantonales**

El día 8 de Noviembre se recuerda la fecha de cantonización de Junín, en el pregón de 8 o 10 días antes de la fecha clásica, con la elección y proclamación de la Reina del cantón, la Municipalidad inaugura los actos festivos realizando una serie de actividades que culminan con el desfile Cívico, Sesión Solemne y por último en horas de la noche el baile popular en la Plaza Cívica.

#### **Fiestas Patronales Figura N° 9: San Roque**



**Fuente: Municipio del Cantón Junín**

Existen también dos fiestas católicas patronales, como la de San Roque los días 9 y 10 de Septiembre y la de Nuestra Señora de Lourdes los días 17 y 18

de Noviembre, y es debido a esto que la iglesia del Cantón lleva su nombre, éstas son fiestas bastante concurridas por los feligreses Juninenses.

- **Cantón Rocafuerte**

**Fiestas Cantonales:**

El día 29 de Septiembre se recuerda la fecha de cantonización de Rocafuerte, y se realizan las tradicionales celebraciones como la elección de la reina del cantón y los desfiles clásicos, para esta fecha. Además de las tradicionales actividades que año a año se prepara con gran entusiasmo.

El 16 de Julio Rocafuerte celebra sus fiestas patronales. La Virgen de EL Carmen es el motivo de esta recordación religiosa. Las demostraciones de amor a la Patrona y el Novenario en su homenaje son una tradición que se conserva desde épocas de la colonia.

La fiesta comercial con los juegos mecánicos y ventas de diferentes artículos atrae la presencia de los ciudadanos Rocafortenses y Manabitas. Los salones de baile en la vía pública ofrecen la posibilidad de divertirse; música y bebida se comparte en esta celebración. Otra de las festividades religiosas y que se conmemora con mucho entusiasmo y devoción es la de San Pedro y San Pablo.

## **CAPÍTULO IV.**

### **ANÁLISIS DEL DESTINO**

#### **4.1 Actividades económicas de la zona**

- **Cantón Junín:**

La economía del cantón Junín se fundamenta en la agricultura, el comercio, la avicultura y la actividad pecuaria. Posee una exquisita flora y fauna, llegando a ser considerado por fundaciones ecológicas como una de las más extensas de este género.

#### **La Agricultura**

La economía de Junín es de tradición agrícola. En las zonas se produce cultivos de ciclo corto como maíz, maní, plátano, yuca, y los permanentes como cacao, café, y cítricos (naranjas, mandarinas y toronjas). En las montañas de Junín se produce abundante café, cuya cosecha inicia todos los años en el mes de julio y se puede extender hasta septiembre. Durante estos meses se registra un sorprendente fenómeno de migración, porque tanto dueños de plantaciones como recolectores regresan a los campos de producción. La siembra de caña de azúcar se ha constituido en uno de los segmentos productivos de la economía local. Este producto es procesado en

trapiches, de donde se extrae el aguardiente puro de caña, un icono de Junín.

### **La Ganadería**

La ganadería, tiene doble propósito (leche y carne) y también constituye un rubro importante en la economía local.

### **La Avicultura**

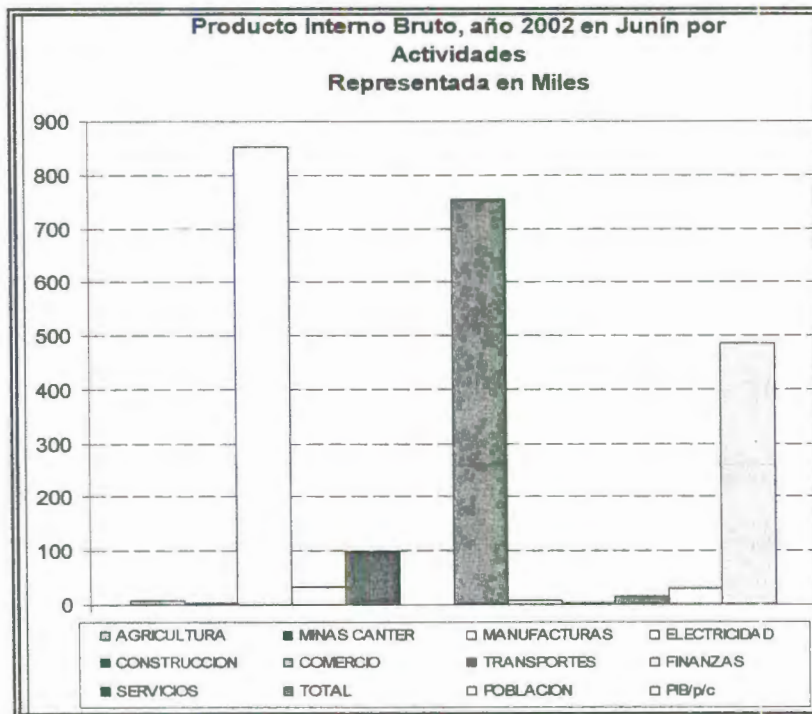
En la actualidad en Junín se desarrolla de buena forma la avicultura y existen muchos lugares de estos en la zona, la mayoría se encuentra en la vía Junín-Portoviejo y Junín-Calceta y en comunidades como Andarieles, Agua Fría entre otros, los mismos que aportan en gran parte la economía del Cantón productos que se consumen interna y en resto de la Provincia incluso extendiéndose a nivel Nacional. De la avicultura depende una gran cantidad de familias en Junín lo que se cree unas (200) más o menos, la misma que refleja el potencial de esta actividad productiva en Junín.

## Comercio

### El Biscochuelo y su Proceso

Junín tiene pequeñas microempresas que a mas de contribuir con el desarrollo económico, también dan empleo a las familias de sus comunidades tal es el caso de la industria casera del biscochuelo ya famoso por cierto los cuales se adquieren los domingos en las ferias, pero también son enviados desde la comunidad la Mocerita, a las familias de los inmigrantes que se encuentran en España, Italia y Estados Unidos.

### Gráfico #2: Producto Interno Bruto por actividades del Cantón Junín



Fuente : Plan Estratégico de la A. M. E

- **Cantón Rocafuerte**

**La Agricultura:**

Según el III Censo Nacional Agropecuario del 2002 de las 17.796 hectáreas existente en el cantón Rocafuerte existen 590 a cultivos permanentes, 6096 a transitorios y barbechos, 2190 en descanso, 1884 a Pastos cultivados, 1296 a pastos naturales, 5427 a montes y bosques y, 312 a otros usos.

A pesar de la crisis, las actividades del campo en el cantón Rocafuerte son las más representativas, para el PIB del 2002 con 8.678 seguidas del comercio con 1238 y las manufacturas 852, estas mantienen un ritmo crecimiento, así: en 1999 con 232/habitantes, en el 2000 con 248 dólares y, en el 2002 con 486 dólares/habitantes.

Para la agricultura en la parte baja del cantón Rocafuerte, existen aproximadamente 1000ha con canales para regadío los mismos que corresponden a la zona II y III del proyecto Hídrico POZA – HONDA que en total irriga 5000ha en los cantones de Santa Ana, Portoviejo, Rocafuerte y Sucre (Charapoto). Así mismos, dispone de una adecuada Infraestructura Vial y Red de Electrificación Rural.

**Actividades Agrícolas:**

Las actividades agrícolas constituyen uno de los principales rubros de la economía rural de Rocafuerte, mismas que están favorecidas por la fertilidad

de las zonas cultivables y por la laboriosidad del hombre campesino. Pero frente a estas potencialidades, se desfallece por la falta de apoyo por los poderes públicos, porque en términos generales, no recibe asistencia crediticia ni técnica. No obstante, en la provincia se tiene que:

Durante la década de los 80, aproximadamente el 45% de la población económicamente activa (PEA) de la provincia estuvo involucrado en actividades agropecuarias (incluido la ganadera y la pesca). En los últimos años se redujo vinculación. Según el Censo del 2001 el sector estuvo involucrado en 43.43%.

En los campos de Rocafuerte los cultivos tradicionales son: Arroz, maíz, maní, fréjol, plátano y cultivos hortícola como: Tomate, pimiento, habas, achochas y en menor escala las de cucurbitáceas sandía, melón, zapallo y pepino. En los últimos años el cultivo del cocotero ha tenido un excelente repunte al igual que el limón y la papaya por los bajos costos de producción y buen precio de mercado.

Entre los años 2000 y 2003, sobre la base de estimaciones del MAG, se amplió la frontera agrícola en hectareaje, especialmente de maíz duro, yuca, plátano, maní y papaya. En tanto, se redujo en el caso de algodón.



**Silvicultura:**

Hay que anotar y con mucha preocupación, en el cantón Rocafuerte no existen recursos forestales por la tala indiscriminada practicada durante mucho tiempo y los escasos o ningún plan de reforestación especialmente en la zona alta, donde incluso, ya no existe el árbol típico de las zonas altamente intervenidas como es la Ceiba (Ceiba Pentandra).

La situación es agravante a que al no existir ningún tipo de vegetación los suelos están altamente degradados por la alta tasa de erosión especialmente en la época invernal que es incrementada por la irregular del terreno y pendientes muy severas. En este contexto, el panorama es desolador, ya que los suelos han perdido la capa agrícola (10cm) y la capacidad de intercambio catiónico es alta. Se precisa de enmendaduras en el sistema de explotación, utilizando sustancias alternativas para restaurar el recurso suelo principalmente, utilizando los abonos orgánicos y al bioestimulante biol.

**Ganadería:**

El Cantón Rocafuerte, es excelente productor de latos ganaderos bovinos los que son alimentados en verano en la parte baja (9 meses) usando también los residuos de las plantas de maíz y camote y, en la parte alta (3 meses) con pastos naturales.

Esta situación esta dada por las inundaciones de la parte baja y sequías en la parte alta en verano. El tipo de explotación es doble propósito, donde la leche se destina para el consumo local, de Portoviejo y Manta; mientras que la carne es distribuida a los mercados de Santo Domingo de los Colorados, especialmente.

En las granjas campesinas y que no sobrepasan en promedio las 3 hectáreas existen criaderos de Porcinos y aves de corral criolla lo que tiene particular importancia en a economía del agricultor. Al respecto, las políticas agropecuarias de fomento para el pequeño productor han sido inexistentes, pero existen esfuerzos probados para remontar esta actividad noble.

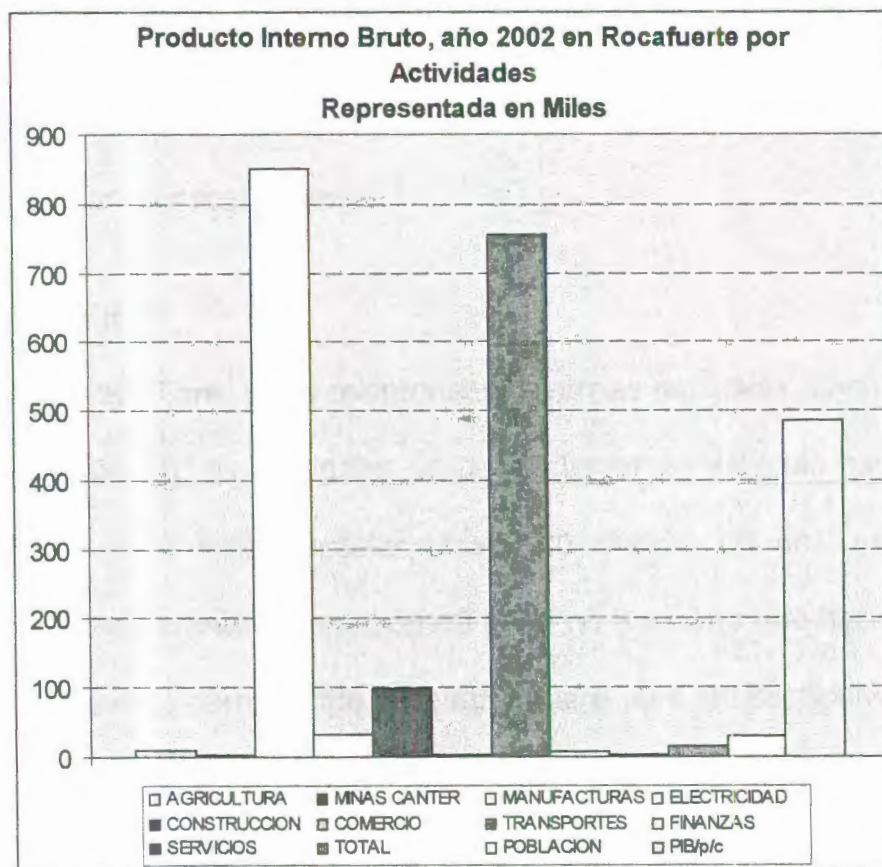
#### **Agricultura con valor agregado:**

Se proyecta positivamente, ya que una buena parte de la materia prima para la elaboración de dulces artesanales proviene de la producción del campo. Existen fábrica caseras de elaboración de dulces, Industrias d chifle, molienda de granos especialmente maní, venta de derivados de coco, etc. Otras industrias destacadas, son en el sector de muebles de madera y sillas perezosas y tijeras.

Los retos son muchos, la poca o nula relación entre la agroindustria y la mediana y pequeña agricultura es una de las causas fundamentales de los deficientes resultados en términos de productividad y competitividad.

La opción es incursionar en la agroindustria, generando avances científicos como la única fuente de eficiencia y ventajas comparativas. Ventajas que una vez encontradas sean aprovechadas y será este el escenario en el que se resolverá el futuro de éste y otros sectores económicos del país, en la relación que cada uno puede establecer con las universidades tanto para proveer información y recursos como para saber aprovechar los resultados de la investigación científica.

**Gráfico #3: Producto Interno Bruto en Rocafuerte, por actividades**



**Fuente : Plan Estratégico de la A. M. E**

## 4.2 Principales Atractivos Turísticos

- **Cantón Junín**

Junín siempre ha sido visitada por habitantes del sector interandino o sierra, invitados por Juninenses radicados en esta región, quienes quedan maravillados al encontrarse con una ciudad limpia, ordenada, tranquila y con gente hospitalaria.

En cuanto al aspecto turístico del Cantón, aunque no está explotado debidamente, ofrece grandes atractivos como las peleas de gallos, las cuevas conocidas como la Casa del diablo y la cascada la Locita.

Entre los principales atractivos tenemos:

### **La Cueva del Diablo**

En el sitio San Juan del Toro, unas misteriosas cavernas naturales, conocidas como "La Casa del Diablo" a las cuales se puede llegar en vehículo hasta el pie de la montaña para luego escalar unos 100 metros en un camino estrecho y de una exuberante vegetación en invierno y verano que hace más emocionante su ascenso, permitiendo respirar un aire libre de contaminación y estar en contacto directo con la naturaleza. Al llegar al lugar nos encontramos con cuatro enigmáticas entradas o bocas interconectadas unas

con otras. ( Ver Anexo N° 12 Ficha de Atractivos Turísticos - Cueva del Diablo Pág. 172).

### **Balnearios**

Junín cuenta con el Río Mosca cuyos afluentes son las quebradas que bajan de las montañas o tabladas, lo que significa que son frescas y sin contaminación, además cuenta con el Estero del Palmar. Sus principales puertos en la ciudades encuentra la terminación de las calles y avenidas como: Eloy Alfaro, 10 de Agosto, Juan Manuel. García, 1º de Enero, Sucre, Vicente Mendoza, 8 de Noviembre, Bolívar, Benito Pinargote, Colón y la prolongación de la Av. Velasco Ibarra. (Ver Anexos N° 13 y 14 Ficha de Atractivos Turísticos – Balnearios Poza Sol y Agua y Cuevas de Andarieles)

### **Parques**

- **Parque Abdón Calderón**

Ubicado frente a la Iglesia Nuestra señora de Lourdes a un costado del Edificio Municipal.

- **Parque a la Madre**

Ubicado en la calle Eloy Alfaro, frente al cementerio general

- **Parque de San Mateo**

Ubicado en la calle primero de enero

El cantón Junín cuenta con los siguientes monumentos:

**El Sagrado Corazón de Jesús**, ubicado en el Cementerio General de éste cantón, en las calles Eloy Alfaro y la Josefina.

**El monumento a Abdón Calderón** en el parque del mismo nombre, ubicado entre las calles Eloy Alfaro, Avenida Juan Manuel. García, Bolívar Y Avenida Vicente Mendoza, frente a la Iglesia Católica Nuestra Señora de Lourdes.

**Monumento al Profesor Carlos Antonio García Mora**, insigne profesor del Cantón, patrono del Colegio del mismo nombre, ubicado frente a este colegio en la prolongación de las avenidas 10 de Agosto y Velasco Ibarra.

### **Mercados**

Estructuralmente la ciudad cuenta con dos mercados como son: Mercado central y el mercado de mariscos. En el primero situado en las avenidas Vicente Mendoza y 10 de Agosto, se expende todo tipo de productos, principalmente los domingos en el que se realiza la tradicional feria dominical. El segundo, ubicado en la calle Sucre y Av. Velasco Ibarra, no se está utilizando en virtud que necesita una readecuación para que cumpla las funciones para lo que fue destinado. (Ver anexos Ficha de Inventario de Mercado Pág. 280)

## **Planta Turística de Junín**

Junín es una ciudad tipo moderno, con todos los servicios básicos: Alcantarillado sanitario y pluvial, pavimentación, agua potable, luz eléctrica en los sectores urbano, marginal, y rural del Cantón; es decir, cuenta con toda la infra-estructura de una ciudad para vivir bien.

En los principales lugares de servicios alimenticios contamos con:

- Restaurante Rosita
- Restaurante El Primo
- Restaurante Las Chozas
- Restaurante Williams

## **Principales Atractivos Turísticos:**

- **Cantón Rocafuerte**

Pasada la estación invernal, un excedente de aguas queda a la entrada de la ciudad formando lagunas a las que se le denominan "Ciénegas" donde en forma natural se cultivan especies ictiológicas como el Chame y Tilapias de gran valor comercial y alimenticia para los propietarios.

Al respecto, existen zonas consideradas en potencia a servir de humedales, el uso ubicado antes de llegar a san Eloy vía a Charapoto y, el existente en las inmediaciones de Tabacales en propiedad de la familia García, donde existen especies acuáticas en vías de extinción de incalculable valor pero que aun no se toman acciones con fines de conservación y/o preservación.

**San José de las Peñas:**

Ubicada a 8 Km de la cabecera cantonal de Rocafuerte, es un sitio donde se han narrado muchas leyendas producto del ingenio popular. En 1988 se ubicó la imagen de la Virgen Blanca de las Peñas. A fines de mayo de cada año se organiza una caminata desde Rocafuerte a esta gruta, que desde una roca emana agua salinosa, la misma que de acuerdo a versiones de los visitantes resultan medicinales. (Ver Anexo N° 14 Ficha de Atractivos Turísticos – San José de las Peñas Pág. 203)

**Balnearios de Agua Dulce:**

Las aguas de los ríos Chico y Portoviejo, favorecen a muchos recintos del cantón Rocafuerte donde se han formado balnearios de agua dulce. El deseo de muchas personas que buscan disfrutar de un baño refrescante y de la comida manabita, invita a los turistas de distintos sectores del país, a llegar a la Jagua, Puerto Loor, El Ceibal, El Horcón, Resbalón, El Cerrito y otros. Ver Anexos N° 15 y 16 Ficha de Atractivos Turísticos – Balnearios Puerto Loor y el Ceibal)

**Artesanías en Tagua y Ollas de Barro:**

En el sitio de Sosote de este cantón, vía Portoviejo Crucita, existen varios talleres de tagua, en los cuales trabajan hombres y mujeres elaborando adornos para el hogar. De acuerdo a la dimensión y el peso, el costo varía.



Además, en el sitio San Pedro de este mismo recinto se elaboran ollas de barro.

#### **Talleres de sillas perezosas:**

En la vía Rocafuerte – Tosagua existen talleres dedicados a la elaboración de sillas y perezosas, las cuales son utilizadas para el descanso de las personas en la mayoría de hogares. Sus precios varían de acuerdo al modelo y calidad.

### **4.3 Accesibilidad**

- **Cantón Junín**

Para llegar al cantón Junín, se lo puede realizar de la siguiente manera, por el Sur utilizando la vía Portoviejo – Pimpiguasí - Junín con una distancia de 38 Km y una carretera a doble riego en buen estado, así mismo por el Norte se llega a Junín utilizando la carretera Calceta - Junín, con 11 km de distancia entre estas dos ciudades.

Las cooperativas de transporte que hacen su recorrido por esta zona, son las siguientes las cooperativas: **Cooperativa Reina del Camino**, con viajes directos a Quito y Guayaquil, quien además tiene su oficina en esta ciudad.

**Cooperativa San Cristóbal de Bolívar**, con recorridos hacia la zona sur y norte del Cantón (Chone, Canuto, Calceta, Junín y Portoviejo).

**Cooperativa Ciudad de Calceta**, con recorridos Calceta, Junín, Portoviejo, Membrillo, Pichincha.

**La Cooperativa Ciudad de Canuto**, con recorridos Chone, Canuto, Calceta y Junín.

Para llegar al cantón Junín desde Guayaquil, es necesario ir al Terminal Terrestre para tomar la Cooperativa Reina del Camino que realiza dos recorridos directos diarios a dicho cantón y el costo es de \$ 5.00 y el recorrido dura aproximadamente 4 horas, o a su vez tomar cualquiera de las cooperativas de transporte que se traslade hasta la ciudad de Portoviejo, sean estas Rutas Portovejenses, Reina del Camino y Coactur cuyo valor del pasaje es de \$4.00 y su recorrido aproximado es de 3 horas con 30 minutos, para luego tomar una de las Cooperativas de transporte que nos lleve hasta el cantón Junín, cuyo valor es de \$0.90 y el recorrido aproximado es de 50 minutos.

- **Cantón Rocafuerte**

Para llegar al cantón Rocafuerte desde la ciudad de Guayaquil, es necesario tomar unas de las rutas que conducen hacia la provincia de Manabí, es decir tener acceso a las Cooperativas de Transportes, que actualmente se encuentran funcionando en el Terminal Terrestre de la ciudad de Guayaquil. Estas pueden ser la Coop. de Transporte Rutas Portovejenses, la Coop. de

Transporte Coactur o también la Coop. Reina del Camino que es la más recomendada. Puesta esta realiza traslados directos tomando la ruta hacia Crucita, el costo del pasaje es de \$5.00 y su recorrido aproximado es de 4 a 5 horas. Hay que tener en cuenta que de no existir recorridos directos hay que tomar dos buses, uno con ruta Guayaquil- Portoviejo, cuyo valor es de \$ 4.00, con una duración de 3 horas de recorrido aproximadamente, para luego tomar las Cooperativa de Transporte Rocafuerte con Ruta hacia este destino, cuya duración de recorrido es de 1:30 min. Y el costo del pasaje es de \$ 1.00 por la ruta Portoviejo-El Rodeo-Rocafuerte.

#### **4.4 Actividades Turísticas**

- **Cantón Junín**

##### **Peleas de Gallos**

Existe una marcada inclinación hacia las emociones fuertes lo que se manifiesta en la lidias de gallos que son durante los días festivos, en donde se dan millonarias apuestas en ocasiones especiales; existen familias que son galleros por tradición en los patios de su casa se pueden encontrar los mejores ejemplares de estos gallos.

Otras actividades que se desarrollan en este sitio, pero de manera parcial; es decir cada año o cada cierto tiempo tenemos las siguientes:

- MotoCross
- Juegos y Exposiciones Escolares
- Peregrinaciones
- Feria de Artículos Varios
- Desfiles
- Observación en los Procesos de elaboración de la Panela, Aguardiente (Currincho) y Biscochuelos.

- **Cantón Rocafuerte**

**Actividades Turísticas:**

Rocafuerte es un destino, que desde el punto de vista turístico tiene mucho potencial para que se desarrollen proyectos con diferentes propuestas en la actividad turística. A pesar de esto, en el cantón, tradicionalmente los habitantes realizan actividades de esparcimiento y recreación, asimismo, visitantes de otros destinos cercanos. Estas actividades, están relacionadas con sus recursos naturales y con las fiestas patronales que se celebran cada año.

Los balnearios de agua dulce que se presentan gracias al cauce del Río Portoviejo y el Río Chico, permiten gozar de recreación a los turistas, disfrutar de gastronomía típica y de relacionarse con personas conocidas del mismo cantón. Para apreciación del turismo internacional, Rocafuerte es un destino

de paseo o excursión, y el asistir a los balnearios, muestra una actividad de recreación de la comunidad, en lugares adaptados construidos con materiales del lugar y donde se vende comida típica cocinada de la manera tradicional.

Ya que este es un cantón rural donde la actividad económica es la agricultura, presenta paisajes de cultivos al pie de caminos lastrados, lo cual, sin perder su valor, representa un atractivo que no se está manejando en pos del turismo, ya que, debido a su cercanía con Portoviejo (15 minutos) permite apreciar el sembrío de productos propios del cantón como: maní, maíz, arroz, plátano, coco, pimiento, habas verdes, fréjol, etc. Asimismo, debido a ser un sector agrícola, y muy apacible, algunas pequeñas haciendas de propietarios locales y de cantones cercanos, han proyectado sus instalaciones para ofrecer servicios como: acampar, comida típica, caballos para montar, piscinas artificiales.

#### **4.5 Análisis de la Demanda Turística.**

- **Cantón Junín**

Los visitantes del cantón Junín, en su mayoría son mujeres y estas visitan el destino por las distintas actividades que se puedan realizar en este lugar.

Como vemos en el cuadro nos refleja una similitud entre los visitantes

entrevistamos, pues el 62% de visitantes esta dado por las mujeres y existe una pequeña diferencia entre los visitantes del sexo masculino que es del 38%.

**Gráfico #4: Demanda de visitantes por sexo**



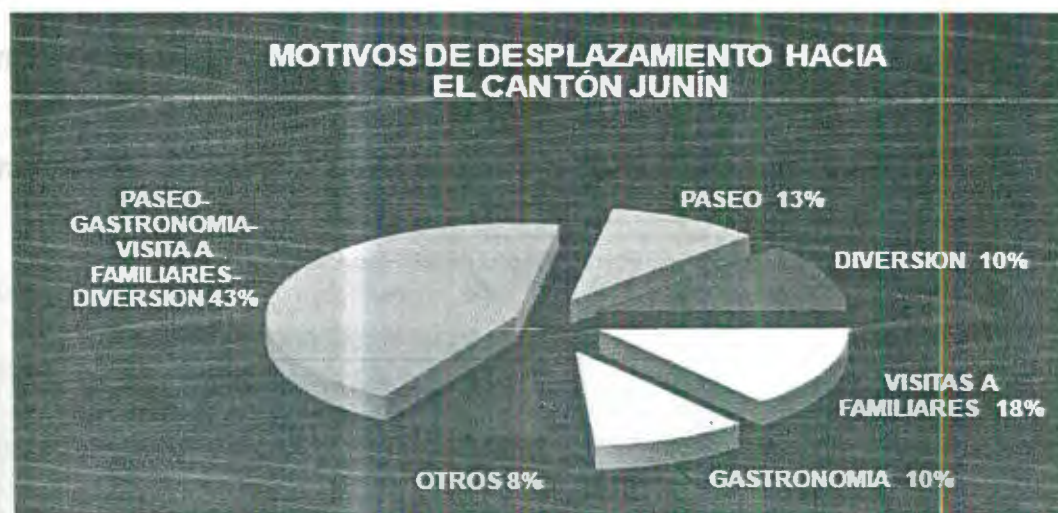
Estos resultados fueron obtenidos en base a la encuesta realizada a personas totalmente ajenas a este sitio y que por algún motivo o razón se encontraban de visita en el cantón.

Las personas que visitan este sitio son de distintas ciudades de la Provincia de Manabí como por ejemplo Manta, Calceta, Portoviejo, comunidades cercanas a este cantón y también llega gente de la ciudad de Guayaquil.

Los motivos para visitar este sitio son muchos pero los que más sobresalen a la vista son los siguientes: Paseo, Diversión, Visitas a Familiares y sobretodo la Gastronomía; es por esto que en la encuesta realizada se tomaron como referencia estos aspectos para determinar el motivo principal de visita a este

cantón. Los resultados obtenidos en base a las encuestas realizadas se los puede observar en el siguiente cuadro.

**Gráfico #5: Motivos de desplazamiento hacia el Cantón Junín**

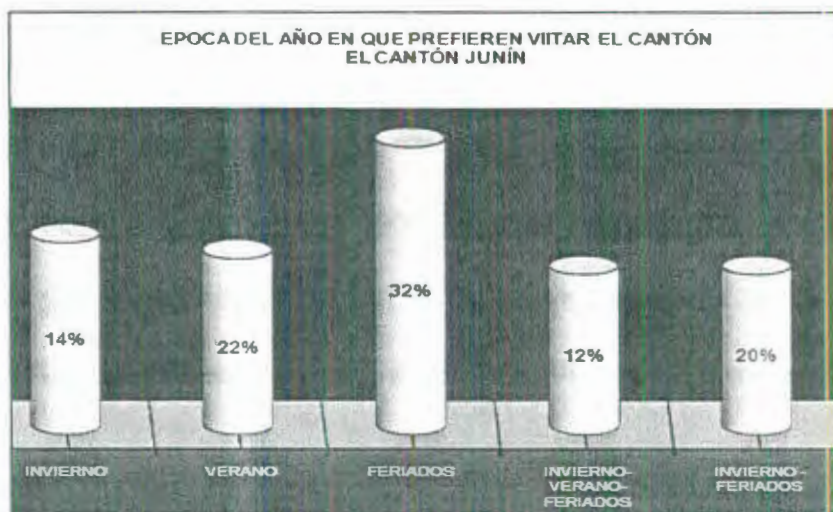


El factor más importante para visitar Junín y sus alrededores, se lo ha determinado por tres funciones básicamente que van enlazadas una de la otra y estas son paseo, gastronomía, visitas a familiares y diversión con un total del 43%. Debido a que los visitantes no sólo llegan a este cantón por realizar una actividad, se estima que cada vez que se visita este sitio siempre realizarán más de dos actividades al mismo tiempo para poder aprovechar al máximo el tiempo de estadía en este cantón de la provincia de Manabí.

Regularmente los visitantes de este cantón llegan por la época de invierno debido a que se presentan las vacaciones de los distintos establecimientos educativos a nivel de la región Costa, pero basándose en las encuestas se

puede observar que el mayor porcentaje de las visitas se dan en los feriados reflejando así un 32%, seguido de las visitas en verano que nos muestran un 22% por la celebración de fiestas Cantonales y Patronales de Junín, generando de esta manera gran afluencia de sectores aledaños para visitar familiares y amigos que residen en el cantón.

**Gráfico #6: Época del año en que prefiere visitar el Cantón Junín**

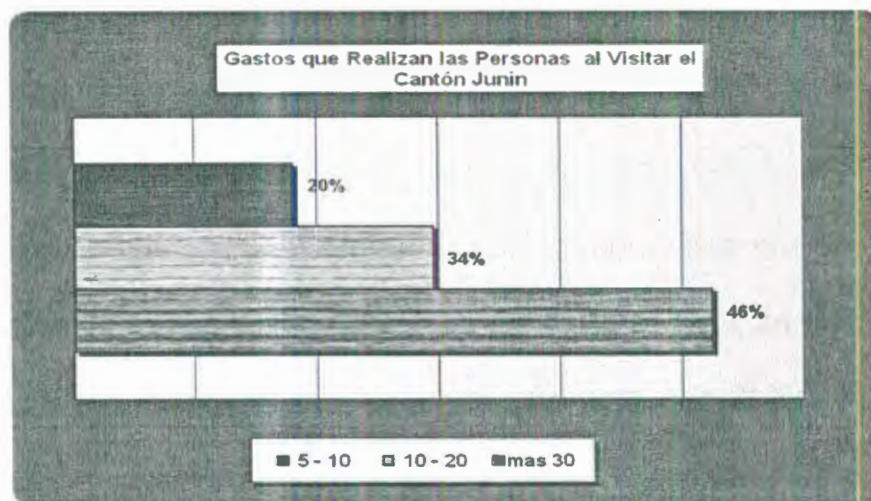


Estas personas encuestadas en su mayoría manejan su propia solvencia económica y comentan que tienen cierta cantidad aproximada para realizar los gastos necesarios en este destino, dependiendo también de las actividades que realicen entre ellas pasear, degustar de su variada gastronomía, o simplemente visitar el cantón por corto tiempo y hospedarse en la casa de un familiar o simplemente devolverse el mismo día para su lugar habitual de residencia.



Ellos estiman un aproximado para su estadía en Junín, el 20% de los visitantes gasta entre \$5 y \$10 que generalmente son jóvenes invitados por otros jóvenes y llegan a la casa de amigos o familiares donde encuentran de todo prácticamente y no generan muchos gastos, luego sigue el 34% de los visitantes del cantón que gastan entre \$10 y \$20 para consumir alimentos ajenos a la casa donde se están hospedando o de pronto para visitar amigos o familiares en otras ciudades ajenas al sector ya sea para ir a Portoviejo o Calcuta que son las ciudades más cercanas a Junín y sobretodo más desarrolladas. También existe gran cantidad de turistas que el gasto por personas es de \$30 o más generando de esta manera ingresos para este cantón estos son aproximadamente 46% de los visitantes del sector.

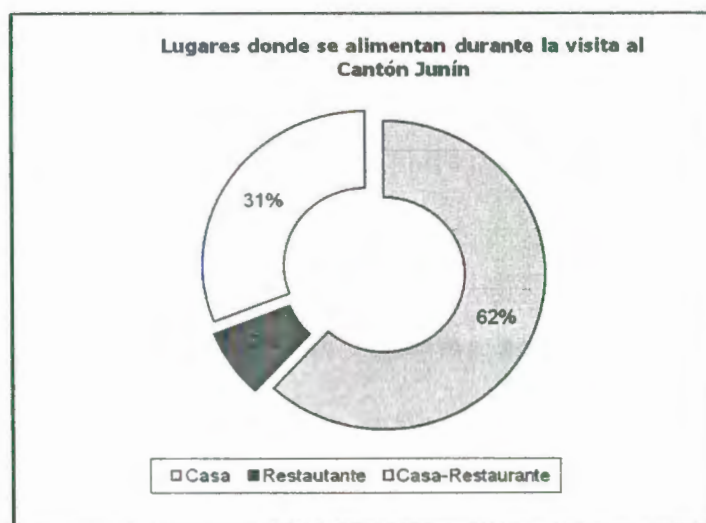
**Gráfico #7: Gasto que realizan las personas al Visitar el Cantón Junín**



De esta manera se puede observar que a pesar de ser un cantón muy pequeño y con poca difusión turística, Junín es visitado por muchos turistas

ya sea que vayan de paso o simplemente para visitar sus familiares o amigos, pero esta es la oportunidad para que este pequeño cantón se de a conocer por la calidez y sencillez que caracteriza a la población juninense.

**Gráfico #8: Lugar de preferencia para consumir alimentos**



#### **PERFIL DEL VISITANTE DEL CANTON JUNÍN:**

Uno de los motivos principales que promueven visitar este lugar, se da por invitación de personas que nacieron en este cantón y que por circunstancias ajenas viven en otras ciudades o regiones. Existen también situaciones en que escucharon hablar de este pequeño sitio y se crea el interés o más la curiosidad de saber donde es y como llegar, o simplemente por que le hablaron de este lugar, de lo interesante que podía ser pasar un fin de semana en este destino.

Uno de los motivos principales que promueven visitar este lugar, se da por invitación de personas que nacieron en este cantón y que por circunstancias ajenas viven en otras ciudades o regiones. Existen también situaciones en que escucharon hablar de este pequeño sitio y se crea el interés o más la curiosidad de saber donde es y como llegar, o simplemente por que le hablaron de este lugar, de lo interesante que podía ser pasar un fin de semana en este destino.

Usualmente visitado por personas que les agrada la vida del campo y las distintas actividades que se pueden realizar, totalmente ajenas a la ciudad, y más que nada les gusta tener contacto directo con la naturaleza.

Se sienten interesados por la gastronomía del sitio y de las distintas maneras de elaborar un plato propio del lugar. Estos visitantes usualmente son personas que oscilan entre los 19 y 65. y la solvencia económica varia de acuerdo a su presupuesto estimado a gastar en el cantón esto es desde los \$5 dólares hasta \$30 dólares o mas.

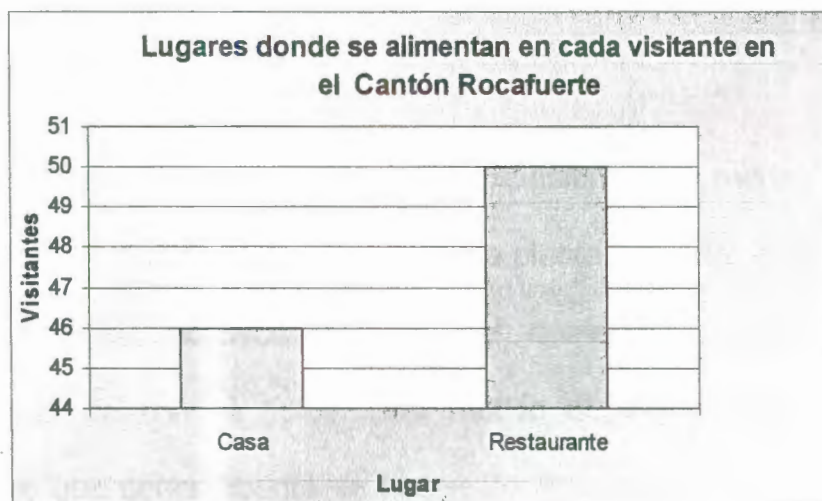
- **Cantón Rocafuerte**

Para el análisis de la demanda del destino Rocafuerte, se utilizó un formato de encuesta (Ver Anexo N° 7 y 9 Modelo de Encuesta para determinar la demanda en los cantones Rocafuerte y Junín Págs. 167 y 169), que solicita

y Tosagua, toman a Rocafuerte como lugar de paso cuando los fines de semanas, se dirigen a las playas de Crucita, San Jacinto y San Clemente. Ya que es un lugar de transición hacia el destino de playa, su oferta gastronómica se hace el principal motivo de visita, ya sea antes de dirigirse a las playas o después.

Gracias a esta afluencia continua de personas, que se ha dado constantemente durante muchos años, ya se reconoce más este destino dentro del turismo local, ya no sólo por gastronomía, sino por sus balnearios de agua dulce.

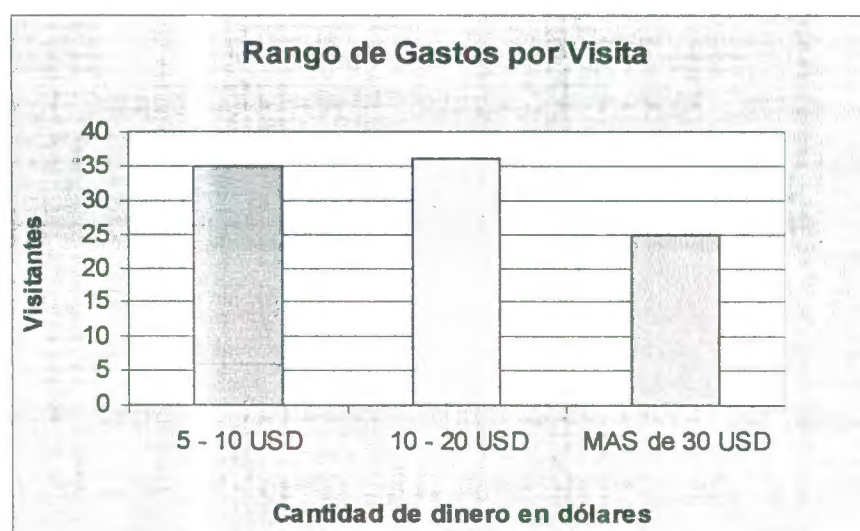
**Gráfico #9: Lugares donde se alimenta los visitantes en el Cantón Rocafuerte**



La mayor cantidad de personas que visitan Rocafuerte gastan entre 5 y 10 USD por visita; esto se debe al bajo costo que tienen los platos típicos y que generalmente un almuerzo con caldo y segundo cuesta entre 1 y 1.50 USD,

esto acompañado a la variedad y calidad en la sazón de los alimentos atrae a los turistas nacionales de los cantones aledaños. Esto, también revela que el visitante mayormente es de clase social media – media baja.

**Gráfico #10: Rango de Gastos por visitas en el Cantón Rocafuerte**



El principal motivo de visita es paseo, excursiones por menos de un día ya que además de que el cantón no presenta planta hotelera, el centro no tiene atractivos a significativos además del comercio de productos y de restaurantes de comida típica. Otro motivo de visita, es el de saludar a familiares, que generalmente se hacen los fines de semana, esto a su vez permite a los visitantes a degustar de comida típica en las casas de sus familiares.

**Gráfico #11: Motivo de visita al Cantón Rocafuerte**



La mayoría de las personas van a Rocafuerte más de 3 veces por año, esto se debe, además de la variada gastronomía típica que presenta, a su cercanía con otros destinos como Portoviejo y Manta.

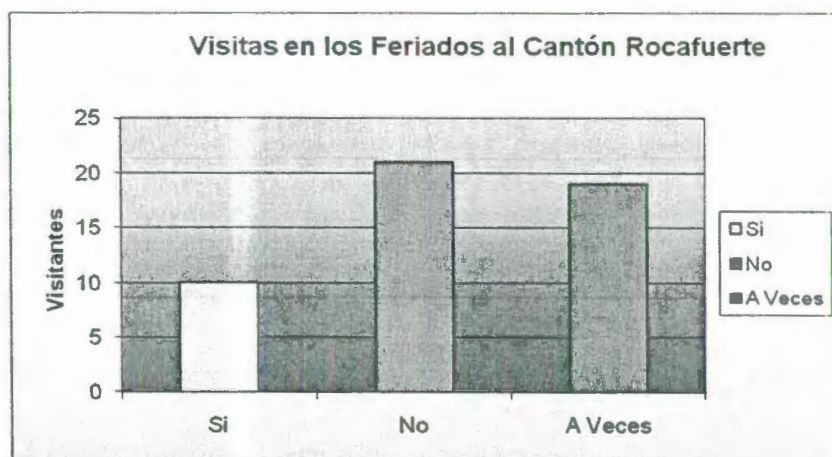
**Gráfico #12: Número de Visitas por año**



El día que más recibe visitantes Rocafuerte es el domingo, ya que es día de descanso y no se trabaja generalmente en los cantones aledaños, entonces se aprovecha para visitar lugares cercanos que no representen traslados muy prolongados y fuertes gastos de dinero. Como tradición de las ciudades más grandes en nuestro país, el salir a comer con la familia los días domingos encaja perfectamente a ofertas gastronómicas como las de Rocafuerte, con variedad de platos, tamaños y precios.

Además de la concurrencia a este cantón por gastronomía hay un porcentaje de personas que visitan este cantón en sus fiestas, ya sea porque originalmente son oriundos del lugar o porque aprovechan el día feriado para visitar los balnearios, servirse comida típica y recrearse en áreas deportivas o en los ríos.

**Gráfico #13: Visitas que se realizan en los feriados al Cantón Rocafuerte**



### **El Perfil del Turista que visita Rocafuerte:**

Los turistas de Rocafuerte son hombres o mujeres que tiene entre 25 y 65 años de edad, que viaja sólo, con su pareja o con su familia generalmente los fines de semana a comer platos típicos, haciendo una parada en horas de la mañana o en la tarde, antes o después de visitar las playas de: Crucita, San Clemente y San Jacinto. Su motivo principal de viaje es comer platos típicos manabitas a precios asequibles en un ambiente de campo, tranquilo y seguro donde sus acompañantes puedan disfrutar también.

Su promedio de gasto es mayormente de entre 5 y 10 dólares americanos por cada visita, los cuáles son gastados en compras de comida (Platos típicos y como caso especial los dulces del cantón). Además el turista oriundo de Rocafuerte, radicado en otra ciudad, hace visitas constantes de más de 3 veces por año y a través de las cuales degusta asimismo, de la gastronomía en casa de sus parientes, y de los balnearios de agua dulce; estos últimos son mayormente visitados por ellos con un sentido de afinidad sentimental a raíz de la concurrencia en su niñez.

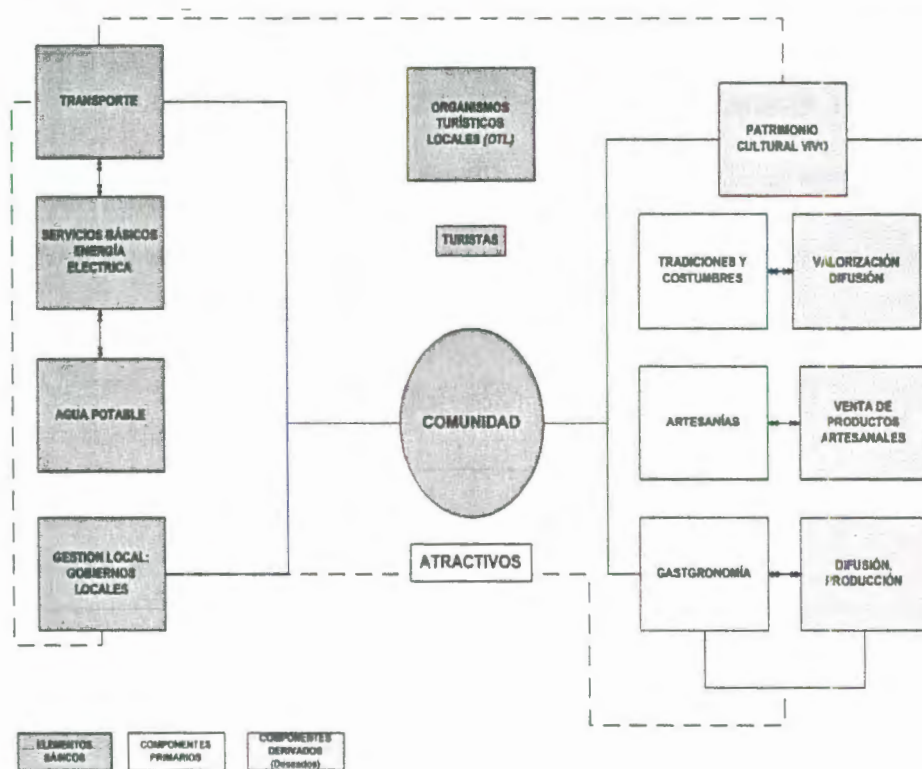
### **4.6 Diagnóstico Actual del Destino**

Para realizar el diagnóstico de los destinos se ha establecido trabajar con el siguiente cuadro de análisis, en el que se llevara el enfoque en los distintos



factores que ayuden a determinar un estado actual del destino, es decir causas y problemas en los que se encuentren los destinos en estudio, para posteriormente, al final de estudio ofrecer posibles soluciones y recomendaciones para mejorarlos.

**Gráfico N° 14: Cuadro de Análisis de los Cantones Junín y Rocafuerte**



## • Cantón Junín

### Transporte

La vía principal del Cantón Junín es la que sirve de enlace con los Cantones Portoviejo y Bolívar, dentro del Cantón no existe el transporte urbano, debido a que el área no es muy extensa y por la constitución de sus calles

principales los triciclos son los que realizan esta tarea, la población también se moviliza en bicicletas, motos y vehículos particulares.

En cuanto al transporte externo son 5 cooperativas que pasan por el Cantón con sus rutas y horarios establecidos realizando paradas a lo largo de la vía principal, estos son: Cooperativa Ciudad de Canuto, Cooperativa Andarieles, Cooperativa Ciudad de Calceta, Cooperativa San Cristóbal de Bolívar y la Cooperativa Reina del Camino. Únicamente Reina del Camino tiene oficinas en Junín y últimamente la Cooperativa Ciudad de Calceta abrió sus oficinas en el Cantón, esto podría representar que el número de visitantes que recibe Junín cada año se esta incrementando.

## **Servicios Básicos**

### **Energía Eléctrica**

El servicio de energía eléctrica es uno de los que mayor cobertura tiene en el área urbana y continua su expansión hasta las áreas de menor consolidación que es donde se encuentra el mayor déficit. Aproximadamente el 90% del área urbana consta de una red de alta y baja tensión con 884 abonados servidos por la Empresa Eléctrica Regional Manabí, manteniendo una oficina de cobros mensuales y de reparaciones del tendido de la red con una eficiencia del servicio de un 75%. En el área rural es el 70% de sus habitantes los que constan de este servicio básico, manteniendo una efectividad del 68% de esta red.

El servicio de energía eléctrica en el Cantón Junín ah empezado a regularse y extenderse en ambos sectores, debido a que sus habitantes cada vez demandan una mejor calidad de vida para consolidar sus requerimientos.

Por el contrario la cobertura de la comunicación es deficiente, apenas el 25% de las viviendas ocupadas tienen servicio telefónico mientras que en área rural lo obtiene un 10%.

Es la Empresa de Telecomunicaciones del Cantón la que debería de llevar el control y la gestión en el cumplimiento de este servicio, el Municipio de Junín debería de liderar el proceso de organización entre las comunidades para adquirir una red de comunicación estable.

### **Agua Potable**

El Cantón Junín posee un Sistema Regional de Agua Potable llamado "La Estancilla" y los comparte con sus cantones vecinos Sucre, San Vicente, Tosagua y Bolívar. Su planta de tratamiento se encuentra ubicada en la parroquia La Estancilla del Cantón Bolívar.

Uno de los mayores problemas que aqueja a la cabecera cantonal es el horario de abastecimiento ya que se torna irregular todos los días y en mucho de los casos no llega hasta ciertos barrios periféricos.

Dentro del Cantón existe una sola oficina que se dedica al cobro y mantenimiento del servicio, cabe recalcar que el servicio de medidores fue

suspendido por los estragos que dejó el Fenómeno del Niño y ahora se adoptan al sistema de guías domiciliarias.

En el área urbana apenas el 53% de las viviendas se abastecen del agua de la red pública "Los Pozos", mientras que en área rural el 82% de las viviendas se abastecen de pozos, ríos y vertientes. El déficit que ocupa el suministro de agua potable en Junín es alarmante, ya que el mismo constituye un recurso importantísimo para valorar un desarrollo a nivel Cantonal. El Municipio deberá de tomar en cuenta ciertos puntos como la cobertura del mismo ya que solo la zona céntrica tiene un mayor acceso mientras que en el perímetro urbano es escaso.

### **Gestión Local:**

#### **Gobiernos Locales**

El Gobierno Municipal del Cantón Junín, es el que toma la decisión de mejoras del sistema local de educación, salud, bienestar social, seguridad ciudadana, producción y ordenamiento del territorio cantonal para el desarrollo integral de la población.

En el año 2004 el Municipio desarrolló un Plan Integral Estratégico Cantonal en conjunto con la Asociación de Municipalidades Ecuatorianas y que consta de la participación de los habitantes de la zona urbana y rural con el fin de impulsar equitativamente la realización de obras de interés colectivo.

Este documento determino que el Municipio tiene problemas de mantenimiento y control en el camal, mercado de mariscos y en el cementerio que crece desordenadamente. De igual forma se señala que existe déficit de servicios en el área rural.

La coordinación de los intereses docentes, salud, trámites burocráticos y organización comunitaria sufren una deficiencia por parte de las autoridades del Cantón, esto muestra la necesidad inmediata de una mayor y permanente capacitación para el personal Municipal y la reformación de los valores institucionales para llegar con mayor impulso a la comunidad.

Otra de las posibles soluciones es controlar y supervisar la educación, crear un mayor número de subcentros de salud y organizar la gestión comunitaria de Cantón a través de una campaña de valores.

### **Organismos Turísticos Locales**

El departamento de turismo local se encarga de la difusión y promoción turística del Cantón, reorganizando cada año diversos temas correspondientes a las zonas urbana y rural. En la actualidad están apostando al turismo rural a través de las fincas y balnearios o pozas de agua dulce.

Aspiran a la creación de la "Ruta de Caña de Azúcar" desde la cual se pretende llegar a todos los lugares donde se destila aguardiente y se elabora panela.

La Cabecera urbana cantonal es un centro de comercialización con potencial turístico que debe mejorar la recaudación de los servicios que presta la Municipalidad, así como la capacitación docente y organizar la comercialización. Existe un alto índice de deficiencia cultural y una total ausencia de promoción turística que debe ser combatida por el gobierno local y secundado por su departamento.

La falta de inversión es el principal limitante para el desarrollo turístico del Cantón. Junín no cuenta además con una planta turística básica y eso es uno de los principales problemas que acarrea el Cantón. La instalación de hoteles u hosterías de paso sería una gran ayuda para visionar y potencializar nuevos turistas.

### **Turistas**

El Cantón Junín recibe a sus turistas ya sea por motivos de sus fiestas cantonales y patronales como también por paseos familiares y de recreación. Muchos llegan atraídos por su hermosa naturaleza y por la nueva oferta que empieza a despertar en el Cantón, el turismo rural. Los turistas que visitan Junín que son de carácter provincial y regional no dejan de ir a las lagunas o pozas que son muy recurridas en los feriados y fines de semana.

Una de las debilidades que acarrea el Cantón es no poseer una infraestructura de alojamiento y esto es muy penoso ya que los turistas que

llegan y se quedan maravillados tienen que regresarse el mismo día ante la falta de hospedaje.

La actividad turística del Cantón ha ido creciendo paulatinamente y en los últimos años la visita de los mismos ha sido considerable. Las estadísticas mostraron que un 62% de los visitantes del Cantón son mujeres y que el 38% son hombres provenientes de Cantones y Provincias cercanas.

### **Comunidad**

La comunidad del Cantón se caracteriza por el amor a su espacio geográfico donde transcurren sus actividades y por su interés en las obras que sigue el Municipio. El Gobierno Municipal del Cantón ha creado el Departamento de Desarrollo Comunitario y de Medio Ambiente con el fin de que sus habitantes tengan un mejor estándar de vida y entre las acciones desarrolladas están las capacitaciones a las familias de las comunidades participantes en esta propuesta. La misma comunidad ha escogido temas como la salud humana, animal y vegetal, desarrollo personal, administración rural, manejo de establecimientos, manejo del recurso hídrico y de medio ambiente.

El principal objetivo de esta campaña es de llenar los conocimientos que han sido truncados en la mayoría de los habitantes por una serie de razones como la falta de vías de comunicación, poco interés por la educación y la más grave falta de recursos económicos es por esto que las charlas y conferencias han tenido una respuesta masiva por parte de los habitantes quienes mediante un

cronograma de trabajo se autoconvocan para asistir a los mismos donde comparten experiencias y conocimientos.

### **Atractivos**

El Cantón Junín impresiona a cualquiera que se interna en su naturaleza y las características de su gente hacen del mismo un destino natural, hermoso y tranquilo. Atractivos como cuevas, ríos, bosques y una variada de flora y fauna hacen que el turista se involucre en este mundo.

Las Cuevas del Diablo, icono del turismo de aventura en Junín es una parada segura para quienes buscan emociones. Durante ese recorrido el turista puede divisar sembríos de plátano, café, tagua y otros árboles silvestres, además de una serie de animales como los perezosos, ardillas, monos entre otros.

Los balnearios Sol y Agua y La Poza son también uno de los más visitados en los fines de semana y feriados, constan de una adecuación para el turista como bar-restaurant ofreciendo platos típicos y piqueos, área de descanso provista de hamacas y unas pequeñas balsas para la distracción de niños y adultos.

La producción de caña para el aguardiente o Currincho es otro de los atractivos más antiguos del Cantón y a convertido a Junín en el principal productor de caña de azúcar en la provincia.



Los atractivos de Cantón muestran potencial pero la falta de dirección por parte del Municipio y el departamento de turismo hacen que se retrase su crecimiento. La poca inversión y la carencia de una planta turística son su mayor limitante para el desarrollo.

### **Patrimonio Cultural Vivo**

#### **Tradiciones y Costumbres**

Junín cuenta varias historias y leyendas que junto a sus festividades se convierten en una algarabía para su comunidad.

La historia del niño caracol que todavía es contada en los velorios como gratitud a los milagros recibidos y que es pedido en casi toda la provincia para rendirle homenaje, la historia de la ruda y el diablo que guardan el misterio de sembrar esta planta medicinal solo los viernes santo para que pueda florecer al año siguiente, la fiesta popular del Patrono del Cantón, San Roque que es celebrada el 8 y 9 de septiembre y son aprovechadas por los comerciantes y ciudadanos en general para descansar y participar de los desfiles que se realizan estos días.

Dentro de las tradiciones del Cantón se destacan también las pocas casas arquitectónicas que quedan del siglo pasado, estas son orgullo para los habitantes de Junín ya que fueron construidas de caña, barro y madera con ventanas de persiana con vidrios y cristales de la época colonial. En la actualidad solo quedan 2 de estas casas y están en peligro de desaparecer al

no tener un mantenimiento adecuado, el Municipio debería de crear una ordenanza que permita la conservación de estas casas como lo hacen las demás ciudades y que se las declaren Patrimonio Cultural del Cantón lo que permitirá atraer el turismo y sirvan como museos históricos.

### **Artesanías**

El Cantón Junín no ha perdido su encanto en la elaboración de artesanías. La tagua de donde provienen toda clase de objetos como anillos, llaveros, escudos deportivos, logotipos, collares, pulseras entre otros y que se venden por encargo puesto que la labor de los mismos es muy ardua. Varios sembríos de tagua se encuentran en el recinto Cañas y después de su obtención la secan la pelan y luego la pulen dejándola con su color natural y lista para el tallado.

Pocos de los habitantes de Junín conservan la tradición de tejer el petate montubio que son vendidos en la comunidad Agua Fría del Cantón.

La mayoría de los productos artesanales se expenden en la feria de Calceta y Junín e incluso los transportan hacia otros cantones de Manabí ya que la venta de los mismos representa el sustento en mucho de los hogares del Cantón.

## **Gastronomía**

La variedad de platos típicos que se preparan en el Cantón, dejan fascinados a todos los turistas que visitan Junín y que van en busca de la gastronomía de toda la zona Manabita. Por las mañanas se acostumbra un café cargado y caliente con unas tortillas de verde y queso, cabe recalcar que el plátano es el alimento principal para los manabitas.

El plato tradicional es el Caldo de Gallina Criolla que se lo sirve en los grandes banquetes y también se lo encuentra en restaurantes y parajes turísticos. En el Cantón también se elaboran otros platos como el Suero blanco, el Biche y la Menestra de Verde que también son expendidos en pequeños puestos de comida y restaurantes. Para las tardes otro café y un verde asado con sal prieta de seguro muestran el mejor terminar de ese día.

El consumo de platos típicos en el Cantón no a variado ni a disminuido, en Junín se siguen guardando las tradiciones gastronómicas y para los habitantes el recibir nuevos turistas es la mejor oportunidad para hacerles probar estos deliciosos platos.

- **Cantón Rocafuerte**

### **Análisis del Destino:**

Rocafuerte es un cantón que presenta un sistema de trabajo entre las acciones del sector gubernamental y de la comunidad, muy típicas de otros

cantones manabitas. A continuación se presentarán datos tomados del Plan de Desarrollo Estratégico de Rocafuerte, realizado por la Asociación de Municipios del Ecuador, para analizar los diferentes actores dentro del sistema de este lugar.

### **Servicios Básicos:**

#### **Transporte:**

El transporte público de Rocafuerte es administrado directamente por el municipio, y provee de movilización a los ciudadanos en diferentes rutas que van desde el centro hacia las periferias con mejores vías de acceso.

#### **Agua Potable:**

La empresa Municipal de Agua Potable y Alcantarillado de Rocafuerte EMAPAR, se abastece de líquido vital desde la Planta de tratamiento de Agua Potable "El Ceibal" que la administra la EMAPAM de Manta. Este abastecimiento está legalizado mediante la firma de un Convenio Interinstitucional de abastecimiento de Agua Potable entre la Municipalidad y la EMAPAM.

El promedio de consumo de agua de los usuarios del cantón es de 566 metros cúbicos por día, y no se dispone de agua para uso industrial ni tampoco para agricultura, este último prohibido por ordenanzas municipales.

La Planta de Tratamiento "El Ceibal" capta el agua cruda desde el río Portoviejo, dicha captación está ubicada en el sector del puente el Ceibal.

La EMAPAR compra el producto (El Agua Potable) ya tratada y no realiza un pos tratamiento en el tanque de reserva.

### **Alcantarillado Sanitario y Pluvial:**

No tiene un sistema de alcantarillado sino soluciones individuales (pozos de descarga). La Municipalidad del Cantón Rocafuerte no cuenta con un equipo de limpieza de estas fosas creándose un problema sanitario en invierno.

Las aguas servidas son descargadas en las fosas sépticas de las viviendas, pero en época invernal todo el sector bajo se inunda, originándose varios problemas de salud. Las potenciales fuentes de contaminación, identificadas son: por generación doméstica y por descargas de sistemas de piscinas de oxidación.

### **Gestión Local (Gobiernos Locales):**

El Municipio de Rocafuerte siendo la entidad que representa el Gobierno en este cantón, presenta una serie de acciones a tomar, en programas y proyectos, como los citados en su Plan de Fortalecimiento institucional, documento realizado en cooperación con la Asociación de Municipios del Ecuador. Estos programas se basan prácticamente en los problemas sociales que presenta la comunidad, y tomando esto como acciones a la unificación

de la población como el primer paso. Asimismo, existen los programas de educación para las zonas rurales más desatendidas, proyectos de mejora de los servicios básicos de agua potable y alcantarillado, que presentan inconvenientes y en algunos sectores no existen.

Entre las propuestas vigentes podemos citar:

- Programa de Capacitación, construcción y mantenimiento de las unidades de salud.
- Programa de Mejoramiento del servicio educativo y desarrollo comunitario.
- Proyecto de Mejoramiento de Agua Potable para diferentes sectores rurales del cantón.

Tomando en cuenta algunos de los programas y proyectos del municipio, no existe ninguno turístico, posiblemente porque la prioridad del cantón son las necesidades básicas.

Dentro de la institución, detalla el Plan de Fortalecimiento Institucional, no se evidencia un ambiente de trabajo en equipo lo cual obliga a que las tareas encomendadas se realicen de manera individualizadas, lo cual obstaculiza cumplir con los objetivos de la institución.

También, la falta de comunicación interdepartamental evidencia resultados preocupantes, las actividades se ejecutan sin planificación y sin brindar el debido seguimiento de las tareas a cumplir.

### **Organismos Turísticos Locales:**

Dentro del organigrama de la administración municipal, no existe un departamento de Turismo que se encargue de la preparación de proyectos turísticos y de la promoción de los atractivos ya existentes; estas inexistentes gestiones recaen sobre el departamento de Cultura, que a su vez se ve opacado por la leve acción de la Misma Casa de la Cultura en el cantón.

Quien entonces se encarga de tomar acciones en al ámbito turístico para el cantón es la Subsecretaría de Turismo con sede en Portoviejo. Y la poca intervención de estos sectores se ve demostrada en que la iniciativa en la actividad turística debe ser tomada por los ciudadanos, quienes a su vez recurren a las actividades relacionadas con el turismo por necesidad.

### **Turistas:**

El turista que llega al cantón es su mayor parte manabita, y especialmente se las ciudades de Portoviejo, Manta y Tosagua, ya que consideran a Rocafuerte como un estratégico lugar de paso en la vía de visita a las playas de Crucita, San Clemente y San Jacinto. A raíz de esto las actividades relacionadas con el turismo se han visto supraeditadas a este comportamiento de los

visitantes, aprovechando a la oferta de alimentos y bebidas como el motivo predominante de visita.

En el perfil del turista antes detallado, se puede notar claramente que las personas que visitan el cantón en su mayor parte son de clase media – baja, esto, también obliga a que la oferta de servicios se mantenga limitada a las necesidades y deseos básicos de los visitantes sin pensar en promover valores agregados dentro de ellos.

### **Comunidad:**

La gente de este cantón se muestra muy hospitalaria, mostrando rasgos físicos y características de la cultura montubia, que al mismo tiempo combinándose se transforman en una identidad propia. Gente amable, sonriente, muy tranquila y relajada, sin intenciones de vivir una vida con presiones sociales o metas profesionales que les obliguen a trabajar más de la cuenta. Pero estas características crean un paradigma dentro de su cantón que promueve el subdesarrollo, y también, que no puedan apreciar un sentido de superación en el ámbito educacional, la tecnología, la industria y los servicios. El municipio, tiene miras de promover programas y proyectos que unifiquen el carácter comunal hacia la mejora del cantón, más aún, cuando incluso en proyectos técnicos como el de alcantarillado o mejora del servicio de agua potable, se los involucre, ya sea como objeto de implementación de políticas o como actores de concienciación.



**Atractivos Turísticos:**

Rocafuerte es un cantón lleno de belleza por sus recursos naturales, bosques propios del clima Tropical Seco que a su vez se mezclan con los sembríos en pequeñas parcelas y casas típicas de la cultura campesina, esto solo ya representa un atractivo. Además el cauce lento del Río Portoviejo en la zona noroeste y el Río Chico en la parte sur, crean balnearios de agua dulce apreciados por la gente del sector e incluso por los visitantes de ciudades aledañas como Portoviejo y Manta. Estos balnearios han sido aprovechados por los ciudadanos para crear pequeños lugares de estadía para turistas en donde predominan las construcciones hechas en cania guadua creando el ambiente ideal y típico del campo manabita; además se han aprovechado de la concurrencia de personas constantemente para ofrecer el servicio de alimentación y bebidas específicamente de platos típicos del sector, preparados con productos sembrados en tierras de los mismos propietarios. Este conglomerado de detalles crean un atractivo que además de ser muy bien aprovechado por los visitantes, tiene el potencial de agradar al extranjero por mantener las características culturales de la gente rocafuertense.

Entre los principales balnearios podemos mencionar: Puerto Loor, el Horcón, el Ceibal y las Jaguas. No se puede dejar a un lado a la Iglesia de Nuestra Señora del Carmen en Rocafuerte considerada Patrimonio Cultural Nacional,

cuya construcción en su primera etapa culminó el 1 de Diciembre de 1833 siendo su patrocinador el Obispo Pedro Shumaker; se indica que los altares fueron trabajados en España en 1905 y el reloj que se encuentre en una de sus torres fue traído por el Obispo Shumaker en 1893.

### **Patrimonio Cultural Vivo:**

#### **Tradiciones y Costumbres:**

Las costumbres de la gente rocafuertense se muestra muy ligada a las características de la cultura montubia, pero además celebran muy tradicionalmente sus fiestas patronales y religiosas.

El 16 de julio el cantón celebra sus fiestas patronales. La Virgen del Carmen es el motivo de la recordación religiosa, a cuya concurrencia acuden cientos de creyentes a mostrarle amor y el Novenario en su homenaje; estas son tradiciones que se conservan desde épocas de la colonia. Además, la parte religiosa de estas fiestas se combina con una fiesta comercial con juegos mecánicos y ventas de diferentes artículos; también, los bailes en la vía pública con música y bebidas se comparten en esta celebración. Otra de las festividades religiosas es la de San Pedro y San Pablo.

Al ritmo de bailes y amorfinos, se manifiesta otra de las costumbres de la población; las familias o grupos de amigos se reunían en diferentes épocas del año y de acuerdo a la ocasión para expresar el sentimiento de las personas. A pesar que esta tradición se ha ido perdiendo la Fundación

Cultural Scorpio busca mediante eventos culturales, mantener viva esta tradición.

### **Artesanías**

Siendo un cantón con mucha influencia de la cultura montubia, se reconoce en muchos sectores los mismos objetos de uso cotidiano con carácter cultural y valor de tradición como: las hamacas, las ollas de barro y como artesanía autóctona mencionar a las sillas, cuyo diseño, además de usar los materiales del sector como la madera y el algodón, presenta un contorno propio y acoplado a la vida cotidiana de la comunidad, relajado y tranquilo. Además de eso, en el sector más próximo a Portoviejo, pequeños y ya numerosos locales sobre la carretera principal Portoviejo – Crucita, se dedican a la venta de Tagua, ya sea en su estado natural o como resultado de diseños artesanales: este producto se comercializa terminado como artesanía o en la venta en grandes cantidades a empresas exportadoras.

### **Gastronomía**

Este cantón tiene ciertas preferencias que lo hacen un punto de referencia de la comida manabita por lo menos del sector donde se encuentra en la provincia, ya que al estar ubicado en el paso de la Vía Portoviejo – Crucita, permite combinar varios platos que utilicen en su preparación, tanto productos primarios del lugar como los del mar, esto permite degustar platos de variada selección. Además, lo interesante de la preparación de las

comidas, en algunas casas y en los restaurantes, es que los alimentos se preparan de la manera tradicional: usando el horno de leña de Algarrobo, cocinando lentamente y sirviendo en algunos casos en ollitas de barro. El uso de la leña en la preparación de comidas típicas le da un sabor diferente y especial, esto por supuesto como complemento de la forma de preparación que involucra además de ingredientes seleccionados, trucos especiales que le dan un sazón que diferencia e identifica a un determinado restaurante y por ende cocinero. Todos estos detalles son los que atraen al comensal del cantón y también de ciudades aledañas, como también, en menor cantidad visitan extranjeros. Las construcciones de los restaurantes son típicas, las cocinas también, y el lugar poco intervenido con instalaciones modernas, para combinarse y complementar con ambiente el servicio de alimentos.

El turista que visita Rocafuerte está acostumbrado a esta oferta, pero sin duda, presenta duda al pensar en ofertarse al turismo internacional, pues, o se lo toman estas características como un atractivo, o se lo toma como un pobre servicio, poco higiénico y con platos muy poco acordes con la asimilación de un turista de otro país.

## **CAPITULO V**

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

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

##### **Planta:**

Durante del inventario elaborado en los cantones Junín y Rocafuerte, podemos determinar cuales son los restaurantes mas conocidos y concurridos de los cantones, ya que en estos se expende ya que en estos se expende comida típica del sector, es por esto que dentro del cantón Junín contamos con los siguientes restaurantes:

Restaurante "El Primo"

Restaurante Doña Rosita

Restaurante Williams

Restaurante "Las Chozas"

Estos establecimientos son los principales en vender comida típica y tradicional del cantón Junín, para lo cual los precios oscilan entre \$1.00 hasta los 2.50, con un menú muy variado, cabe mencionar que estos establecimientos son muy concurridos por gente local y también por los

visitantes que llegan al lugar con el fin de degustar la variada gastronomía que existe en este cantón.

Mientras tanto en Rocafuerte tenemos una oferta interesante tanto en la parte urbana del cantón como en la parte rural del cantón, con edificaciones que van acorde con el medio y una variada exposición de platos típicos a la venta de comensales meramente de la región. Dentro del cantón son todos restaurantes de comidas típicas, pero existen ciertas variaciones de acuerdo a como lo ha solicitado el mercado, en este inventario se han considerado los restaurantes mas reconocidos del sector a través de su trascendencia, la oferta de su producto y la organización en los servicios que provee. A continuación citaremos los nombres de los restaurantes inventariados;

Restaurante Monserrate	Restaurante Texas Rancho
Restaurante Los Girasoles	Restaurante Rincón Manabita
Restaurante Valle Hermoso	Balneario Las Jaguas
Comedor y Dulcería Rocafuerte	Restaurante Lupita

El precio de los platos oscila entre 0.50 centavos a 3.00 dólares, esto refleja lo asequibles que son estos productos para la clientela regional y también el fácil acceso que se tiene a la materia prima, así mismo, por sus bajos precios y la producción agrícola que en la zona se da.

**Productos:**

Entre los productos inventariados que se producen en este sector que son de mayor consumo y muy comercializados dentro y fuera de la zona, cabe mencionar que estos son los productos propiamente reconocidos por personas netamente juninenses para lo cual se siente muy identificados.

Entre ellos tenemos:

Yuca	Maní	Maíz
Ají de ratón	Caña de azúcar	Panela
Currincho	Plátano (verde y maduro)	

Estos son los productos que se elaboran propiamente en el cantón y son muy reconocidos por sus habitantes, ya que estos son de mucha utilidad a la hora de elaborar ya sea un plato típico o no de la zona. Además encontramos dos productos que se elaboran allí y se expenden dentro y fuera del lugar como son; la panela y el Currincho, que son originarios de la caña de azúcar para su proceso y que además de esto las personas que viven allí se sienten muy identificados con estos productos, pues a la hora de hacer un brindis o celebrar algún evento, recurren al mejor trago manabita.

Debido a que Rocafuerte presenta una zona con muchos atributos positivos en sus características geomorfológicas se da una producción agrícola y muy variada e importante, no sólo a nivel provincial sino a nivel nacional. A continuación se mencionan los productos más significativos en la agricultura del cantón:

Plátano Verde	Haba Tierna	Arroz
Maíz	Maní	Yuca
Tomate	Coco	Melón
Pimiento Verde		

Como se puede apreciar en este listado se encuentran productos de gran valor nutricional e importantes características físicas lo cual permiten que al utilizarse como ingredientes en la cocina local, permita crear la gran variedad de platos típicos con sabores autóctonos.

### **Platos locales:**

Al realizar este inventario gastronómico del cantón, se quiso determinar los platos que identificarán al cantón de Junín, no sólo por su variada gastronomía sino básicamente por su historia, tradición y generación, que con el paso del tiempo nos damos cuenta que muchas tradiciones hoy en día son reemplazadas por cosas nuevas e innovadoras, debido a esto es



precisamente que queremos rescatar una identidad, que mas que todo cuenta con una rica historia con el paso de los años. Entre los platos rescatados y que identifican a la zona son:

Suero Blanco	Menestra de Verde
Biche de Maní	La Tonga
Caldo de Gallina Criolla	Seco de Gallina Criolla

La gastronomía en Rocafuerte como se ha mencionado varias veces, es muy variada; los diferentes productos agrícolas de la zona permiten a través de la creatividad de los pobladores presentar platos únicos y con gran sabor, lo cual ha permitido su reconocimiento a nivel nacional, es asimismo, un gran complemento de la cocina manabita. Aquí, se encuentran muchos de los más identificativos platos de la provincia, entre los que se mencionan los siguientes:

Caldo de Gallina Criolla	Caldo de Habas de Chancho
Arroz con Estofado de Gallina	Biche de Camarón de Río
Caldo de Haba con Leche y Queso	

Además de estos platos que son los más reconocidos como propios de Rocafuerte se debe mencionar a la Dulcería que es talvez la característica de

mayor reconocimiento de este cantón. Los dulces de Rocafuerte son el resultado de la mezcla de ingredientes que se producen en la zona, entre los que se resaltan, el maní, la leche, el azúcar, el coco, el limón, entre otros. A continuación se mencionan entre los mas de cien dulces identificados en Rocafuerte a través de los años se mencionan los más aceptados por turistas y ciudadano:

Huevo Moyo	Galletas de Almidón	Troliche
Dulces de Piña	Alfajor	Cocada
Dulce Camote	Dulce de Guineo	Rosquitas Glaseadas
Pionono	Limón relleno	

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

### **Junín**

En el cantón Junín cuenta con ciertos establecimientos de alimentos de los cuales son muy concurridos, específicamente durante los fines de semanas y días festivos del cantón. Actualmente cuenta con 4 locales de comida que se dedican a la venta de comida del sector ya sea esta típica o no, para los cuales encontraremos toda la información con respecto a estos establecimientos en los anexos de las fichas de inventario (Ver Anexos N° 24

Fichas de Inventarios para los Cantones Junín y Rocafuerte, Pág. 226). Podemos encontrar gran cantidad de comida que se expende allí, en su mayoría todos estos establecimientos todos se dedican a vender comida típica y tradicional de la cultura manabita uno de estos es el Restaurante conocido como "El Primo". Este establecimiento tiene funcionando ya casi seis meses y este se encuentra ubicado en pleno Cerro del cantón de Junín, es decir a 12 minutos de distancia de la ciudad de Junín.

En este restaurante podemos encontrar que la construcción del mismo es mixta debido a que se encuentra dividido en 2 partes la parte interna y la parte externa. En cuanto a la parte interna podemos encontrar 10 mesas con sillas plásticas, cada una de estas mesas con 5 sillas, es decir un restaurante de tercera categoría, es de tipo moderno y muy agradable para las vista de las personas que consumen en este establecimiento, se utiliza cubertería de acero muy común en estos sitios de alimentación, en cuanto a la parte externa las personas que visitan este restaurante, no solo se alimentan sino que tienen un área recreacional de hamacas que son muy típicas en esta zona y una mesa de juego de billar, ya que en esta área solamente existe un juego de comedor es decir una mesa muy típica del lugar y cuatro bancos hechos de madera un ambiente muy rustico pero acogedor de acorde al sitio.

En cuanto a los demás restaurantes como el Restaurante Doña Rosita, Restaurante Williams y las Chozas, son establecimientos de tercera categoría

también que se encuentran ubicados en la zona principal del cantón y que son de gran accesibilidad, usualmente cuentan con 10 mesas y cada una de estas poseen entre cinco y seis sillas con una capacidad para 60 personas, para lo cual realizan unas ventas diarias entre los \$120 y \$150 dólares diarios, muchos de estos establecimientos actualmente utilizan ciertos utensilios que son característicos de la zonas como son lo molinillos de madera o muy bien conocidos como "la licuadora de palo" a la hora de elaborar una deliciosa menestra de verde, o también usan la cubertería de acero muy conocida y utilizada por todos en los restaurantes.

Muchos de estos establecimiento realizan las preparación de los alimentos en cocinas a gas, pues ya dejaron atrás el cocinar aleña, pero en algunas ocasiones les toca recurrir a este modo de cocinar pues no pueden desprenderse totalmente de ciertos hábitos que los caracterizan.

Por otra parte tenemos el servicio de bebidas que cuenta con algunos bares y discotecas que son muy concurridos durante los fines de semana y las fiestas de canonización. Cabe mencionar que en estos establecimientos solo se expenden piqueos como: patacones con verde, snack, papa fritas y más, solo esto, no encontramos comida típica de la zona, pero si encontramos el trago típico de la zona como lo es el Currincho y de las cuales ellos se sienten muy orgullosos.

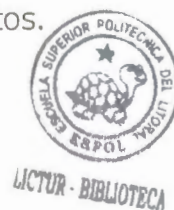
### **Rocafuerte**

La planta de restauración en el cantón se debe analizar en dos diferentes tipos de establecimiento por su ubicación; uno, el restaurante del centro de la ciudad y el otro, el restaurante de la zona rural.

Así entonces, los restaurantes que presenta el centro de la ciudad son en su mayoría espacios adaptados en casas particulares para ofrecer servicios de alimentación, o locales alquilados o propios para la venta de servicios, asimismo, se debe entender de que no existen restaurantes en el catastro del cantón. Estos establecimientos presentan mesas grandes para abarcar mayor capacidad de personas en menos espacio, y sillas mayoritariamente de madera con tallado rústico; es por eso, que según los resultados arrojados por el inventario, los restaurantes a pesar de ser pequeños, tienen un promedio de 25 plazas por establecimiento. Las mesas son vestidas con manteles de costo y elaboración bajo, que debido al motivo y el mercado al cual van dirigidos los servicios, pretenden evitar gastos que consideran innecesarios, pero restando al factor limpieza y mantenimiento del lugar. La cubertería es también sencilla y de acero y se entrega al cliente envuelta o sobre una servilleta de mesa. Cuando hablamos de la presentación de los platos típicos, ya que todos, en su preparación combinan muchos ingredientes, no se los puede ubicar de tal modo que se puedan apreciar los detalles, como sucedería en un plato japonés por ejemplo, más bien, el

atractivo de nuestra gastronomía recae en el todo, en la riqueza, el color y la mezcla y abundancia de los ingredientes cocinados juntos, y creando, a través de la cocción lenta, un resultado de sabores únicos ; dado que al cliente que visita estos restaurantes le gusta comer bastante con poco dinero, relaciona que el que los platos no tengan una impecable presentación no es relevante por el bajo precio que pagan.

Los restaurantes del sector rural presentan otro tipo de edificación, usando productos de la zona como la caña guadua y la hoja de plátano para los techados. Las mesas son de madera y las sillas son plásticas y también se utilizan bancas largas de madera. La cubertería es de acero y se entrega sobre una canasta pequeña o envuelta en una servilleta de mesa. Estos restaurantes se encuentran ubicados en zonas con vías lastradas de difícil acceso, pero aún así reciben concurrencia considerable por parte de los visitantes, debido a que la calidad de la comida que se vende es alta. A pesar de que los establecimientos son de construcciones mixtas forman parte de un atractivo que los clientes disfrutan y que pretenden se mantengan a través de los años; es como si formara un ingrediente más que le da sabor a los platos típicos. Si bien es cierto estos locales son atractivos para la clientela regional-nacional, no necesariamente lo sería para un turista extranjero, ya que, son descuidados en la limpieza y manipulación de alimentos.



Los alimentos se cocinan en hornos de leña a fuego lento y este es el principal factor que ayuda a que el sabor de los platos sea especial y diferente a los que se cocinan en estufas a gas.

El sentido de los restaurantes en Rocafuerte no está dirigido a un mercado específico, más bien el motivo principal de emprendimiento es la necesidad, sabiendo de que la comida típica del cantón es muy bien aceptada por comensales de la región. Es por esto que los propietarios de los establecimientos no se preocupan por la decoración, por la fachada, por el servicio, por la higiene y por la presentación de los platos; más bien lo que ayuda a mantener la concurrencia de clientes es el mantenimiento de la calidad, cantidad y precio económico de los platos.

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

#### **Junín**

Durante el desarrollo de esta investigación a distinguidas personas como; historiadores, representantes de la sociedad entre ellos políticos del cantón de Junín y personas de la tercera edad que ayudaron a determinar los principales platos típicos y productos que identifican a este lugar y que a su vez poseen gran trayectoria e historia de generación en generación, que con el paso del tiempo esto se lo está perdiendo debido a los grandes cambios

que esta enfrentando nuestra sociedad y sobretodo por movimientos de culturas, una de ellas y principal motivo de perdida de valoración es la migración. Debido a esto se pierde el sentido característico que se le otorga al momento de elaborar un plato, esto se debe a los aporte o cambios que se realizan al momento de elaborar un plato y sobretodo de no encontrarse en la zona de origen donde se producen los productos originarios para la realización de los mismos. Entre los platos que identifican al cantón Junín en mayor porcentaje ya sea por su historia y trayectoria del mismo es el Suero Blanco cuya descripción y procedimiento del mismo la podemos encontrar en los anexos Nº 24 Fichas de Inventario de Productos (pág. 263).

Además de este, tenemos otros platos que son propios de la cultura Manabita como el Caldo de Gallina Criolla, Menestra de Verde, Seco de Gallina Criolla, la Tonga y el Biche de Maní; lo cual la diferencia se da por la manera de preparación propia del lugar, es decir la forma de adaptación al elaborar cada uno de estos deliciosos platos típicos del lugar.

Podemos concluir que el suero blanco es uno de los platos más representativos de la zona, dicho por la gran mayoría de las personas que habitan este cantón, y gran parte de ellos por las amas de casa que se encargan de que esta costumbre no se pierda, por que se sienten identificados con este exquisito plato.



Es por esto que el Cantón Junín es agrícola por excelencia, en la zona se producen cultivos como: la yuca, el plátano, el café, el cacao y varios cítricos como la toronja que son de primera calidad y algunos como el cultivo de caña de azúcar que se ha convertido en una de los productos más importantes y representativos de este Cantón, tanto así que es considerado como parte de la identidad de los Juninenses y como una de las principales fuentes de trabajo.

### **Rocafuerte:**

La gastronomía de Manabí está muy relacionada con el comportamiento y las costumbres de las personas. Partiendo desde el campo, los productos que se siembran en estas tierras además de ser variados, son ricos en nutrientes, y el trabajo que demanda sembrar a través de las condiciones climáticas, y la precariedad de los métodos crean características de la cultura montubia que se diferencia de otras, inclusive por factores como la gastronomía.

El agricultor come lo que siembra y está en temporada, ya puedan ser: Frutas o vegetales, pero el detalle interesante es que en este tipo de suelos y tal como lo demuestran las encuestas de productos primarios, casi todo lo que se siembra es de temporada regular y esto permite al agricultor tener variedad de productos en su mesa, al mismo tiempo que le permite adquirir

mayor especialidad en la manipulación y la preparación de ciertos alimentos con dichos ingredientes. La base de la gastronomía de Rocafuerte, y de Manabí en general no recae propiamente en la preparación de alimentos, mas bien en las costumbres que giran alrededor de ella, como por ejemplo el hecho de que se reúnan las mujeres en la cocina a preparar juntas el almuerzo, dicese de que los platos son mejor preparados cuando la manipulación de los alimentos es hecha con un estado emocional equilibrado.

Entonces, podríamos decir que las costumbres que giran alrededor de la cocción de alimentos en estos lugares, provee de características culturales inconfundibles a la población, ya que se debe tomar en cuenta la variedad de platos que se conciben en esta área por ubicarse en un punto estratégico entre la playa de Crucita y la zona agrícola del cantón.

Para el turista, las características culturales que acompañan a la gastronomía son atractivas porque reflejan la naturalidad de las costumbres de un pueblo, y que son motivo de viaje para extranjeros. Como se ha mencionado, los detalles como: El tipo de construcción, las herramientas de cocina de leña, o el uso de ingredientes poco convencionales para preparar los platos típicos, ayudan a darle más sabor a las comidas; asimismo, los acompañantes de dichos platos como el plátano y la salsa de ají, y la forma de utilizarlos

aumentan el placer de comer, además de que forman parte de vivir una costumbre en la cultura de un país.

Ahora, se puede apreciar en diferentes países en el mundo, cuya gastronomía es mucho más antigua y que se ha enriquecido con el tiempo en detalles y variedad de sus platos, algunos cambios que han tenido ya sea en las recetas o en la presentación y que crean a su vez adaptaciones en las costumbres que giran en torno a la comida típica. Un ejemplo de eso es la adaptación que ha tenido la comida China en todo el mundo debido a la demanda del mercado y que posteriormente obligó a que los restaurantes tomen acciones significativas en la oferta de platos al cliente. De este modo, se han internacionalizado las comidas típicas, además de que el simple hecho de llevar algo diferente a un paladar extranjero sin que este se mueva de su lugar de origen, representa un gran incentivo para explorar los sabores de la nueva cultura en su tierra de origen, e impresionantemente se convierte en un motivo muy válido de viajar.

Para poder generar propuestas como las afamadas Rutas Gastronómicas, un turista potencial en un país extranjero debe haber experimentado varias veces una gastronomía de otro lugar en su tierra natal, y que esto pase a ser una multitud considerable para convertirse en un mercado interesante. Si sólo tratamos de incentivar al turista a viajar, ya sea por atractivos naturales

o cultura, y como complemento de eso, la comida típica, no existiría una aceptación ya que el degustar los platos sería sólo dentro del país. Se debe tener en cuenta que para que algo se posicione en la mente y costumbre de una persona, se debe siempre hacer un seguimiento, y en este caso, que la gastronomía no sólo se deguste al viajar a determinado país, sino que exista como oferta pequeña por lo menos en la tierra natal del turista.

En Rocafuerte, la gastronomía está netamente enfocada al cliente nacional, y es sólo un complemento de la visita a lugares un poco más reconocibles turísticamente como la playa de Crucita, por ende, se encuentra muy lejos de ser un motivo de viaje para turistas incluso nacionales de regiones como la sierra o el oriente. Pero la comida manabita en general está siendo reconocida ya no sólo internamente, sino internacionalmente por su sazón y variedad, sería muy complicado modificar un plato típico manabita para que se adapte al paladar de un extranjero, ya que de este modo se le quitarían ingredientes claves para la sazón de la comida. Entonces, la incógnita recae en si debe ser necesario que a través del tiempo la comida manabita se posicione como otras gastronomías alrededor del mundo; la respuesta obvia puede ser que sí, pero no se cuenta con otro valor que repetidas veces se lo ha mencionado y es que la combinación de alimentos en esta comida está hecha con ingredientes exóticos y autóctonos que no se los puede probar incluso en países como España que gozan de una agricultura prominente y

con productos muy variados. Este detalle, le da fortaleza a la gastronomía de Manabí para proyectarse indudablemente como complemento de otras manifestaciones culturales, pero con un grado de posicionamiento muy alto.

#### **5.4 Diagnóstico general de los productos inventariados y su valoración turística y FODA**

##### **Junín**

El cantón Junín se dedica al cultivo de la caña de azúcar desde hace 70 años y a partir de esto, se trabaja en la elaboración de la panela, el alfeñique y otros productos. En cuanto a la caña, con la que también se elabora el aguardiente o más conocido como el Currincho, su procesamiento se ha convertido en un atractivo para el turista regional, nacional y para el inversionista extranjero, tanto así que se habla de una próxima instalación de fabricas para el procesamiento de este producto con motivos de dirigirlo al mercado internacional.

Por otro lado existe otro producto que lo hace muy representativo al cantón y esto se debe a la elaboración de la panela, que es la miel del jugo de la caña endurecida, también es uno de los productos principales en el Cantón, la venta de la misma constituye un atractivo, en el centro de Junín y otros poblados como Calceta, los turistas que la compran se quedan maravillados

por lo tradicional de la envoltura, que es hecha de hojas de plátano o guineo seco para mejor conservación de la misma. Estos productos tradicionales en el Cantón se dan con mayor concurrencia durante los meses de julio, septiembre, octubre y noviembre, ya que en el tiempo de invierno es difícil su procesamiento debido a que la caña de azúcar pierde su grado de calidad. Es debido a esto que los habitantes de Junín se identifican a plenitud con cada uno de sus productos ya que son cosechados incluso en parcelas familiares.

Otro de los factores que impulsan la actividad turística es la gastronomía, sobretodo por la variada comida que se puede conseguir en un solo sitio y a su vez poder degustar de los ingredientes que se encuentran en la misma zona que le dan el sabor característico juninense y que hacen que no te olvides de ese sabor único, pero todo esto viene acompañado del ambiente rustico como lo es el campo y que por esto es indescriptible, y hacen que sientas en un lugar distinto al habitual.

Algo característico de estos cantones es la hospitalidad que se le brinda en los restaurantes a los turistas y visitantes a la hora de atenderlos, pues los hacen sentir como en casa con el buen trato y la cordialidad, que te hacen regresar por igual atención o mejor, y es precisamente hay cuando se debe aprovechar para impulsar al turismo, pues la mejor información turística y mas vendedora se la lleva da por la experiencia vivida.

**Rocafuerte:**

Asimismo, como Junín, la actividad agrícola es muy importante en Rocafuerte y se da una gran variedad de productos propios del clima de la zona, como lo son: el maíz, el arroz, la yuca, el plátano, las habas verdes, el pimiento, el tomate, el cilantro, el coco, el melón, la sandía. Como es un pueblo agrícola los cultivos se dan a gran escala para la comercialización q nivel nacional y para el mercado interno, incluso en las propiedades rurales existen parcelas familiares que producen para el consumo del hogar, por este motivo tradicionalmente, en los restaurantes en el centro del cantón como en los restaurantes de las zonas rurales se venden platos típicos con ingredientes que se producen en los pequeños cultivos; lo que no se puede vender a gran escala queda para ser comercializado dentro del cantón en pequeñas despensas y mercados. Gracias a que la tierra de esta zona es rica en nutrientes, y goza de un buen clima durante todo el año, existen productos que se dan regularmente por ejemplo: el arroz y el maíz; lamentablemente debido a la falta de conocimientos técnicos y a la falta de iniciativa del gobierno seccional, el agricultor vende el producto al granel y no procesado con valores agregados, como lo están haciendo empresas en Guayaquil o Quito que compran la materia prima en cantones como Rocafuerte y Junín, para crear productos mas elaborados como la panela empacada al vacío, el coco rallado empacado al vacío y el agua de coco embotellada.

Debido a la necesidad económica los agricultores siembran más constantemente y utilizan químicos que perjudican las propiedades del suelo y no permitan que este se regenere apropiadamente y en el tiempo prudencial; esto lleva a que las zonas cultivables sean cada vez mas reducidas o que incluso caigan en pequeños monocultivos.

En la preparación de los platos típicos se utilizan los productos de la zona tradicionalmente, pero poco a poco se han ido incorporando otros productos como por ejemplo el ajo, la zanahoria y la cebolla que son originales de la Sierra. A pesar de esto hay muchos lugares, en especial los restaurantes de las zonas rurales, que mantienen el proceso tradicional de cocción de los platos, incluso con herramientas propias del lugar como lo es el horno de leña, las ollas de barro y los recipientes de mate, como algunos dicen son factores que le agregan sabor al plato en sí.

La concurrencia de visitantes que a través de los años ha crecido, ha ayudado a que muchas personas tomen la iniciativa de adaptar sus hogares como sitios de recreación turística, por ejemplo en el sector las Jaguas, donde algunos pobladores tienen propiedades cercanas al Río Portoviejo y que permite al turista disfrutar de un baño además de descanso y comida.



## F O D A

<p><b>Fortalezas:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>o Ambos cantones son productores agrícolas, lo cuál, permite el uso de productos frescos en la gastronomía local; además, de ser de los más reconocidos a nivel nacional, por sus características nutricionales y físicas.</li> <li>o Las herramientas utilizadas en la preparación de platos, son además de tradicionales, objeto de cocción lenta, que le da a la gastronomía local mucho más sabor y especialidad.</li> <li>o El costo de cada plato, es bajo, relacionado con la laboriosidad, la cantidad y la calidad del producto.</li> <li>o El conocimiento de cómo prepara cada plato se ha mantenido a través los años convirtiéndose en parte intrínseca de las manifestaciones culturales de ambos cantones.</li> </ul>	<p><b>Oportunidades:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>o Los cantones estudiados son lugares de paso, esto permite el constante tránsito de vehículos, además de tener una ubicación apropiada para ser paradas obligatorias a la hora de disfrutar platos típicos.</li> <li>o La mayoría de los habitantes, tradicionalmente, saben como preparar los platos típicos, tanto hombres como mujeres; y esto permite que prevalezcan los conocimientos a través del tiempo.</li> <li>o El bajo costo de los platos permite competir fácilmente con restaurantes de la ciudad de Portoviejo, Manta y Calceta.</li> <li>o Existe un interés de parte del Municipio por mejorar instalaciones en los balnearios de agua dulce, incluso ampliarlos, para que se de una mejor y mayor oferta gastronómica.</li> </ul>
<p><b>Debilidades:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>o La falta de higiene en los establecimientos, impide tomar en cuenta la oferta gastronómica para mostrarla a un mercado extranjero o nacional especializado.</li> <li>o Existe una desorganización en el servicio al cliente, en los establecimientos, y con mayor énfasis en los que se encuentran en las periferias rurales.</li> <li>o La única promoción que se da de los restaurantes es de boca en boca; el Municipio no interviene en la misma, a través de sus canales.</li> <li>o La presentación de los platos se basa en la cantidad, y no, en resaltar los diferentes ingredientes de manera atractiva que cree originalidad e identidad</li> </ul>	<p><b>Amenazas:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>o El constante deterioro de las vías, sin que se le de atención por parte de los Municipios, perjudica a los restaurantes que se encuentran en la parte de central del cantón, y aún más, en las periferias rurales.</li> <li>o Con los problemas económicos que ha tenido el país desde hace algunos años, los productos de la canasta básica se han encarecido, y esto, ha obligado a que algunos de ellos sean sustituidos por otros, obligando a cambiar las recetas originales, e incluso, a combinar productos de la costa y de la sierra.</li> <li>o La constante migración de ciudadanos jóvenes a las ciudades más grandes, irrumpe con la continuidad en paso de las recetas típicas de una generación a otra.</li> </ul>

## CONCLUSIONES

1. La principal característica de ambos cantones es que son productores agrícolas, y dado que en los sectores rurales, por tradición, usan para su gastronomía los productos de la zona, este hecho se convierte en un valor indiscutible como la principal fortaleza de sus comidas típicas; el tener productos frescos para cocinar, no sólo mantiene los valores nutricionales, si no que realza el sabor y mantiene con poco esfuerzo la calidad.
2. El complemento perfecto para la variada gastronomía de estos cantones son las manifestaciones de la cultura montubia, que todavía se mantienen, tanto en la zona urbana como en las periferias. Todo esto, gira en torno a la vida familiar que es la base mas importante de la sociedad; incluso, la idea de ofertar comida típica al turismo viene de este núcleo social.
3. La comida en Junín y Rocafuerte se caracteriza principalmente por la abundancia de los ingredientes, el detalle y minuciosidad en la preparación de sus comidas, el uso de herramientas muy influyentes como: El horno de leña, la olla de barro curado, cubertería de madera,

uso de mate; también el uso de otros productos considerados secretos del sabor como: El orégano de pozo y el ají amarillo.

4. Los platos típicos de Manabí en general son muy elaborados; en promedio toman 1 hora en cocinarse apropiadamente, y si se lo hace utilizando un horno de leña, puede tomar incluso 2 horas por plato. Por este motivo, se puede rescatar de que la gastronomía es lenta, con una producción de sabores únicos e interesantes para el turista extranjero
  
5. En cuanto a la demanda, la principal afluencia de personas a estos cantones esta dada por miembros de familias que migraron a ciudades mayores como Portoviejo y Manta y que realizan sus visitas los fines de semana o en días festivos, esto ayudado por las cercanías que existen entre cantones. Esto refleja, el poco interés que existe en visitar estos cantones por parte del turismo local; en el caso de Junín, que se considera un lugar de transición entre Portoviejo y Calceta, que es un cantón con mayor producción agrícola y avícola, no es un lugar que se pueda considerar motivo de viaje para los turistas; el hecho de que en el se encuentre oferta de comita típica es estrictamente dirigido a visitantes de paso o a sus habitantes.

6. La vida tranquila con buen clima y suelo fértil, ha permitido que las familias que habitan este cantón se mantengan en el; además, Junín no goza de atractivos patrimoniales para atraer a un mercado que provenga fuera de sus límites.

En el caso de Rocafuerte se da algo parecido ya que es un punto de paso entre Portoviejo y Crucita, que es el destino de playa preferido por los portovejenses. A raíz de esto, el cantón Rocafuerte se ha visto obligado a aprovechar este movimiento de turistas para ofrecer parte de su gastronomía en el trayecto. Tal vez, la diferencia entre Junín y Rocafuerte, partiendo de estos dos análisis, es que Crucita es mucho más atractivo turísticamente que Calceta, y por ende, recibirá constantemente visitantes de otros lugares, y que a su vez incurran en disfrutar de la gastronomía en Rocafuerte.

7. Ambos cantones presentan potencial turístico, ya que gozan de atractivos naturales, culturales, y folklóricos, todo unido en un ambiente rural, que presenta accesos a estos atractivos a bajo costo, además de que pueden ser complementados con gastronomía típica.

## RECOMENDACIONES

1. Se debe enfatizar mas en la exposición de gastronomía manabita, en ferias o eventos especiales, en donde estas llegan a ser un complemento simplemente, pero, la alta aceptación que tiene por parte de los visitantes demuestra que si se le diese un enfoque más directo se pudiese aprovechar más el atractivo, y por ende, crear aceptación en la identidad cultural.
2. La adecuación de los ya existentes balnearios de agua dulce es importante, porque ya tienen un mercado local que visita perennemente, pero con las adecuaciones apropiadas como: Limpieza e higiene, distribución de mesas y sillas en buen estado, señalética, senderos, salvavidas o instalaciones como muelles pequeños, podrían acaparar a un mercado cautivo que comenzaría con las ciudades de Portoviejo y Manta, siendo estas las principales turísticas de Crucita y playas aledañas; entonces, este segmento podría ser aceptado sin inconvenientes, incluso, en condiciones más cómodas para ellos: Las distancias a las ciudades son más cortas y los costos de la gastronomía son más económicos.

3. El estudio de esta investigación en todos los sectores de la producción agrícola ayudaría a resaltar más a las bases de la gastronomía. El involucrar a los estudiantes de turismo, agronomía o biología, en estudios que se dirijan a preparar más un guión propicio con el fin de ofrecerlo a los guías turísticos nacionales, brinda resultados beneficiosos para ambos lados: Los estudiantes, además de aportar con un proyecto, se enriquecen de conocimientos y prácticas en gestión y emprendimiento, y el municipio, como autoridad promotora, recibe ayuda de casi profesionales de manera gratuita. La participación de las universidades en proyectos turísticos de los municipios debe ser constante, inclusive, a través de alianzas académicas y poder ejercer labores no sólo en la actividad local, sino regional.
  
4. La creación de una ruta turística en base a la producción de la caña de azúcar en el cantón Junín, ya que en la zona de Andarieles existen familias que se dedican al cultivo de este producto y la elaboración de derivados como la panela, la miel de abeja y el alfeñique; es decir motivar a que la Cámara Provincial de Turismo de Manabí, visite esta zona y realice un informe dirigido al Ministerio para tomar en cuentas este sitio y desarrollarlo como destino turístico mas representativo del cantón.

# ANEXOS



LECTUR BIBLIOTECA

## Anexo 1:

### Raciones Alimentarias

#### Ración Alimenticia diaria del niño:

50 gramos de arroz

5 gramos de aceite

17 gramos de carne o pescado

20 gramos de bebida elaborada a base de maíz y soya

#### Ración Alimenticia del deportista:

El desayuno debe aportar la cuarta parte de la ración calórica diaria e incluir alimentos proteicos por ejemplo:

1 taza de té o café ligero azucarado

1 tostada de pan con mermelada

Cereales y 1 fruta madura

El almuerzo constará:

1 ensalada variada cruda o cocida con limón y aceite de oliva

1 porción de carne asada, a la parrilla o cocida

1 porción de patatas, pasta o arroz



1 vaso de yogurt

1 fruta madura

La cena:

1 sopa de legumbres

1 porción de carne, pescado o huevos

1 plato de verdura o puré.

1 ración de queso

1 fruta cruda o cocida

**Ración Alimenticia de un anciano:**

Carne magra 20% legumbres 24%

Carne grasa 15% harina de trigo 11%

Leche de vaca 3% pan 8%

Fruta 1%

## Anexo 2:

**Ficha N° 1. Modelo de Ficha de Clasificación de los  
Atractivos Turísticos.**

Nombre del Atractivo	Categoría	Tipo	Subtipo	Jerarquía
<b>Espacio para Fotografías y observaciones</b>				
<b>Ubicación</b>  <b>Medio de Acceso</b>  <b>Visitantes</b>  <b>Características</b>				

Fuente: Fabio Cárdenas/ Proyectos Turísticos

## Anexo 3:

## Ficha N°2: Ficha de Inventario de Recursos Turístico Según O M T

**INVENTARIO DE RECURSOS TURÍSTICOS**

Esta hoja de trabajo puede servir para un estudio preliminar de todos los recursos turísticos naturales, culturales, históricos y recreativos que puedan atraer turistas a la comunidad o región.

Nombre del recurso: .....

Emplazamiento: .....

Tipo y descripción: .....

- Estado actual .....
- Mejoras planeadas .....
- Mejoras necesarias .....

Características especiales: .....

¿Cuándo es accesible el recurso a los turistas? .....

Durante todo el año .....

Durante la semana .....

Indique tipo de visitante, procedencia y volumen estacional .....

¿Qué medios de transporte existen entre este recurso y el lugar de origen del turista? .....

Empresa nacional .....

Empresa internacional .....

¿Por dónde entran los turistas extranjeros en el país? .....

¿Qué otros servicios e instalaciones turísticas existen en la actualidad en el sitio en cuestión? .....

Nombre del servicio o instalación .....

Nombre del propietario .....

Dirección .....

Teléfono .....

¿Quién está a cargo de: .....

Desarrollo .....

Conservación .....

Promoción .....

¿Qué otros recursos hay en las cercanías? .....

¿Se encuentra este recurso en el itinerario de algún circuito turístico? (explique) .....

Evalúe brevemente este recurso en cuanto a .....

Su atractivo .....

Su capacidad turística .....

Su compatibilidad con planes regionales y nacionales .....

## Anexo 4:

## Ficha N° 3: Ficha de Atractivos Turísticos

ESCUELA SUPERIOR POLITÉCNICA DEL LITORAL  
FICHA DE INVENTARIO DE ATRACTIVOS TURÍSTICOS

PROVINCIA \_\_\_\_\_ CANTÓN \_\_\_\_\_ CIUDAD \_\_\_\_\_ SITIO \_\_\_\_\_

**F O T O**

<b>CATEGORÍA</b>	<b>FECHA</b> (sólo mes y año)
<b>TIPO</b>	<b>AUTOR</b> (de la foto)
<b>SUBTIPO</b>	<b>FICHA N°</b>

**TEMA:**


<b>1. DATOS GENERALES</b>	
1.1 ENCUESTADOR	1.2 FICHA N°:
	1.3 FECHA:
1.4 NOMBRE DEL ATRACTIVO:	
1.5 CATEGORÍA:	
1.6 TIPO 1.8 JERARQUÍA	1.7 SUBTIPO:

<b>2. UBICACIÓN</b>		
2.1 PROVINCIA:	2.2 CANTÓN:	2.3 PARROQUIA:
2.4 CALLE:	2.5 NÚMERO:	

<b>3. CENTROS URBANOS MÁS CERCANOS AL ATRACTIVO</b>	
3.1 NOMBRE DEL POBLADO: (Poner el más cercano)	DISTANCIA (Km):
3.2 NOMBRE DEL POBLADO: (Con respecto a Guayaquil)	DISTANCIA (Km):

<b>VALOR INTRÍNSECO</b>			
<b>C</b> <b>A</b> <b>L</b>	<b>4. CARACTERÍSTICAS FÍSICAS DEL ATRACTIVO</b>		
	4.1	4.2	4.3
	4.4		

I D A	<p><b>4.5</b></p> <p>Observación importante: las características físicas varían de acuerdo al TIPO de atractivo, los ítems del 4.1 al 4.9 varían de acuerdo a lo que diga Fabio Cárdenas Tabares en el libro que les dejé en la parte que dice "Detalle del inventario de los atractivos turísticos". No tienen que inventar el agua tibia.</p>						
A	VALOR EXTRÍNSECO						
D A L I D A D	<p><b>5. USOS (SIMBOLISMO):</b></p> <p><b>5.1 EL ATRACTIVO O RECURSO PUEDE DISFRUTARSE DURANTE:</b></p> <p style="margin-left: 40px;">1. Todo el año <span style="float: right;"><input type="checkbox"/></span></p> <p style="margin-left: 40px;">2. Por temporadas (especifique meses) <span style="float: right;"><input type="checkbox"/></span></p> <p style="margin-left: 40px;">3. Evento programado (especifique fecha) <span style="float: right;"><input type="checkbox"/></span></p> <p>Responder con pregunta 2.3</p>						
A	<p><b>5.2 HORARIOS DE ATENCIÓN / HORAS DE DISFRUTE DEL RECURSO</b></p> <p>Responder con pregunta 2.4</p>						
L I D A D	<p><b>5.3 EL ATRACTIVO O RECURSO TIENE ALGÚN USO POR PARTE DE LA COMUNIDAD LOCAL</b></p> <p style="margin-left: 40px;">1. Sí <span style="float: right;"><input type="checkbox"/></span> ¿Cuál? _____</p> <p style="margin-left: 40px;">2. No <span style="float: right;"><input type="checkbox"/></span></p> <p>Responder con pregunta 2.5</p>						
C A L I	<p><b>6. GESTIÓN DEL ATRACTIVO Y ESTADO DE CONSERVACIÓN</b></p> <table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <tr> <td style="width: 33%; padding: 2px;"><b>6.1 CONSERVADO:</b></td> <td style="width: 33%; padding: 2px;"><b>6.2 ALTERADO CON POSIBILIDAD DE RECUPERACIÓN:</b></td> <td style="width: 33%; padding: 2px;"><b>6.3 ALTERADO SIN POSIBILIDAD DE RECUPERACIÓN:</b></td> </tr> <tr> <td style="padding: 2px;"><b>6.4 DETERIORADO:</b></td> <td colspan="2" style="padding: 2px;"><b>6.5 RECUPERADO/ RESTAURADO:</b></td> </tr> </table> <p><b>6.6 CAUSAS:</b> Se puede responder con pregunta 4.5</p>	<b>6.1 CONSERVADO:</b>	<b>6.2 ALTERADO CON POSIBILIDAD DE RECUPERACIÓN:</b>	<b>6.3 ALTERADO SIN POSIBILIDAD DE RECUPERACIÓN:</b>	<b>6.4 DETERIORADO:</b>	<b>6.5 RECUPERADO/ RESTAURADO:</b>	
<b>6.1 CONSERVADO:</b>	<b>6.2 ALTERADO CON POSIBILIDAD DE RECUPERACIÓN:</b>	<b>6.3 ALTERADO SIN POSIBILIDAD DE RECUPERACIÓN:</b>					
<b>6.4 DETERIORADO:</b>	<b>6.5 RECUPERADO/ RESTAURADO:</b>						

D	<b>6.7 POLÍTICAS DE CONSERVACIÓN O RESTAURACIÓN:</b> Responder con pregunta 4.4
A	<b>6.8 ORGANISMO O PERSONA RESPONSABLE DEL ATRACTIVO:</b> Responder con pregunta 4.2
D	<b>6.9 TELÉFONO O DIRECCIÓN DE CONTACTO:</b> Responder con pregunta 4.2
D	<b>6.10 RESTRICCIONES, REGULACIONES, POLÍTICAS PARA SU USO:</b> Responder con pregunta 4.6

**7. INFRAESTRUCTURA VIAL Y DE ACCESO**

TIPO	SUBTIPO	ESTADO DE VIAS			TRANSPORTE	FRECUENCIAS				TEMPORALIDAD DE ACCESO
		BUENO	REGULA	MALO		DIARIA	SEMAN	MENS	EVENT	
TERRESTRE	ASFALTADO				BUS					MESES AL AÑO
	LASTRADO				AUTOMOVIL					
	EMPEDRADO				4 X 4					
	SENDERO				TREN					
ACUATICO	MARITIMO				BARCO					DIAS AL MES
					BOTE					30 DIAS
	FLUVIAL				CANOA					
AEREO					OTROS					HORAS AL DÍA 06H00 a 18H00
					AVIÓN					
					AVIONETA					
					HELICÓPTERO					

**8. FACILIDADES Y ACTIVIDADES TURÍSTICAS**

**A 8.1 SERVICIOS TURÍSTICOS QUE OPERAN EN EL ATRACTIVO** Responder con pregunta 6.21

P	1. Establecimientos de alojamiento	#
O	2. Restaurantes	
	3. Kioscos de comida	
	4. Bares	
	5. Servicio de guianza local	
	6. Otro _____	

**Y 8.2 ACTIVIDADES RECREATIVAS**

Señale todas las actividades recreativas que se realizan actualmente con un asterisco (\*), y

**O** las que usted recomienda que podrían realizarse con un visto (√). Responder con pregunta 6.4

- |                                |                          |                                   |                          |
|--------------------------------|--------------------------|-----------------------------------|--------------------------|
| 1. Natación                    | <input type="checkbox"/> | 12 Compras                        | <input type="checkbox"/> |
| 2. Pesca deportiva             | <input type="checkbox"/> | 13 Gastronomía                    | <input type="checkbox"/> |
| 3. Caza                        | <input type="checkbox"/> | 14 Conocimiento antropológico     | <input type="checkbox"/> |
| 4. Deportes de cancha          | <input type="checkbox"/> | 15 Eventos programados            | <input type="checkbox"/> |
| 5. Deportes de aventura/riesgo | <input type="checkbox"/> | 16 Camping                        | <input type="checkbox"/> |
| 6. Competencias deportivas     | <input type="checkbox"/> | 17 Picnic                         | <input type="checkbox"/> |
| 7. Caminatas                   | <input type="checkbox"/> | 18 Ciclismo/ bicicleta de montaña | <input type="checkbox"/> |
| 8. Paseos en bote/lancha       | <input type="checkbox"/> | 19 Parapente                      | <input type="checkbox"/> |
| 9. Paseos a caballo/mula       | <input type="checkbox"/> | 20 Buceo / snorkel                | <input type="checkbox"/> |
| 10. Visitas guiadas            | <input type="checkbox"/> | 21 _____                          | <input type="checkbox"/> |
| 11. Observ. de flora y/o fauna | <input type="checkbox"/> | 22 _____                          | <input type="checkbox"/> |

**8.3 INSTALACIONES** Responder con pregunta 6.5

- |                       |                          |                          |                          |
|-----------------------|--------------------------|--------------------------|--------------------------|
|                       | #                        |                          | #                        |
| 1. Piscina            | <input type="checkbox"/> | 6. Puentes               | <input type="checkbox"/> |
| 2. Vestidores         | <input type="checkbox"/> | 7. Circuitos de senderos | <input type="checkbox"/> |
| 3. Canchas deportivas | <input type="checkbox"/> | 8. Refugio               | <input type="checkbox"/> |
| 4. Muelle             | <input type="checkbox"/> | 9. Pasarelas             | <input type="checkbox"/> |
| 5. Mirador            | <input type="checkbox"/> | 10. Otro _____           | <input type="checkbox"/> |

**9. INFRAESTRUCTURA BÁSICA**

**A**

**9.1 AGUA** (Obtener datos de la ficha 2)

POTABLE	ENTUBADA	TRATADA	DE POZO	NO EXISTE	OTROS
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

**P**

**O**

**9.2 ENERGÍA ELÉCTRICA** (Obtener datos de la ficha 2)

SISTEMA INTERCONECTADO	GENERADOR	NO EXISTE	OTROS
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

**Y**

**O**

**9.3 ALCANTARILLADO** (Obtener datos de la ficha 2)

RED PÚBLICA	POZO CIEGO	POZO SÉPTICO	NO EXISTE	OTROS
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>



U  
S  
O  
  
T  
U  
R  
Í  
S  
  
T  
I  
C  
O

**10. DEMANDA Y DIFUSIÓN DEL ATRACTIVO**

**10.1 FRECUENCIA DE DEMANDA REAL** Responder con pregunta 3.2

- 1. Permanente (todo el año)
- 2. Estacional (sólo por temporadas)
- 3. Esporádica (de vez en cuando)
- 4. Inexistente
- 5. Otra \_\_\_\_\_


Fuente de información: \_\_\_\_\_

**10.2 TIPO DE DEMANDA** Responder con pregunta 3.3

- 1. Internacional
- 2. Nacional
- 3. Regional
- 4. Local

%

**10.3 DIFUSIÓN DEL ATRACTIVO** Responder como puedan, SUERTE !!

- 1. Internacional
- 2. Nacional
- 3. Regional
- 4. Local


**FICHA PARA INVENTARIO DE ATRACTIVOS TURISTICOS**  
**MINISTERIO DE TURISMO**

**DATOS GENERALES**

ENCUESTADOR: FICHA No.....  
SUPERVISOR EVALUADOR:..... FECHA:

NOMBRE DEL ATRACTIVO:

PROPIETARIO:

CATEGORÍA:

TIPO:

SUBTIPO:

UBICACIÓN

LATITUD:

LONGITUD:

PROVINCIA:

CANTÓN:

LOCALIDAD:

CALLE:

NÚMERO:.....

TRANSVERSAL

**CENTROS URBANOS MAS CERCANOS AL ATRACTIVO**

NOMBRE DEL POBLADO:

DISTANCIA (Km):....

NOMBRE DEL POBLADO:

DISTANCIA (Km):...

VALOR INTRINSECO

ALTURA (m.s.n.m.): \_\_\_\_\_ TEMPERATURA (°C): \_\_\_\_\_ PRECIPITACIÓN PLUVIOMÉTRICA (cm³): \_\_\_\_\_

**Motivación:** \_\_\_\_\_

**Periodicidad:** \_\_\_\_\_

**Lugar de realización:** \_\_\_\_\_

**Descripción de Programas:** \_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

**Participación:** \_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

VALOR INTRINSECO

**4. CARACTERÍSTICAS FÍSICAS DEL ATRACTIVO (continuación)**

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_



A  
P  
O  
Y  
O

TIPO	SUBTIPO	ESTADO DE LAS VIAS			TRANSPORTE	FRECUENCIAS				TEMPORALIDAD DE ACCESO	
		B	R	M		DIARIA	SEMANAL	MENSUAL	EVENTUAL	DIAS AL AÑO	
TERRESTRE	ASFALTADO				BUS					DIAS AL MES	
	LASTRADO				AUTOMOVIL						
	EMPEDRADO				4X4						
	SENDERO				TREN						
ACUATICO	MARITIMO				BARCO					Naturales: Día Fin:	
					BOTE						
	FLUVIAL				CANOA						
AEREO					OTROS					HORAS AL DIA	
					AVION					Culturales: Día Inicio:	
					AVIONETA					Naturales: Día Fin:	
					HELICOPTEROS						

OBSERVACIONES:

**RUTAS DE BUSES DESDE POBLACIONES CERCANAS:**

NOMBRE DE LA RUTA: .....Rutas de

DESDE: ..... HASTA: ..... FRECUENCIA: Diaria DISTANCIA: .....

**9. INFRAESTRUCTURA BÁSICA**

**AGUA**

POTABLE  ENTUBADA  TRATADA  DE POZO  NO EXISTE  OTROS

**ENERGÍA ELÉCTRICA**

SISTEMA INTERCONECTADO  GENERADOR  NO EXISTE  OTROS

**ALCANTARILLADO**

RED PÚBLICA  POZO CIEGO  POZO SEPTICO  NO EXISTE  OTROS

**PRECIO**

SI  NO  ENTRADA LIBRE  OTROS

Observación : \_\_\_\_\_

**10. ASOCIACIÓN CON OTROS ATRACTIVOS**

NOMBRES

DISTANCIA

**11. DIFUSIÓN DEL ATRACTIVO**

LOCAL  NACIONAL   
PROVINCIAL  INTERNACIONAL   
Otros:

Certifico que los datos constantes en estas hojas son verídicos

FIRMA: SUPERVISOR EVALUADOR

## FICHA DE RESUMEN DE INVENTARIOS DE ATRACTIVOS TURISTICOS

PROVINCIA:

FECHA:

NOMBRE DEL ATRACTIVO	CALIDAD		ENTORNO	ESTADO DE CONSERV.	ACCESO	SERVIC.	ASOC. CON OTROS ATRATIVOS	SIGNIFICADO				SUMA	JERARQUIA
	VALOR INTRINSECO	VALOR EXTRINSECO						LOCAL	REGIONAL	NAC.	INT.		

**ANEXO: 6****Escuela Superior Politécnica del Litoral****ENCUESTA****Objetivo: Identificar el plato más representativo del Cantón Junín**

Edad:

Sexo:

1. Mencione los platos típicos más representativos del cantón Junín


2. ¿De estos platos mencionados, cual es de mayor consumo en su hogar?
3. ¿Cuál fue el primer plato que aprendió a preparar de sus padres? Lo sigue consumiendo?
4. Desde su punto de vista ¿Cuál es el plato de mayor consumo en las fiestas cantonales y patronales de Junín?
5. ¿Cuál es el plato típico que más consumen los visitantes del cantón Junín?
6. De los productos que se cultivan en Junín ¿Cuáles son los más utilizados para la elaboración de los platos típicos?
7. Considera usted que el Currincho, la panela y los bizcochuelos identifican al cantón? SI/ No Por que?
8. De estos mencionados que platos se podrían preparar; es decir utilizando el Currincho y panela?


9. ¿ Si usted elabora algún plato típico o postre con estos productos cuál es? O cuál es de mayor consumo en otros sitios?





## Anexo: 7

## Escuela Superior Politécnica del Litoral

## Encuesta

**Objetivo: Obtener unos análisis mediante gráficos estadísticos que demuestren el porcentaje de visitas en el Cantón Junín**

1. Sexo : \_\_\_\_\_ Edad: \_\_\_\_\_

Femenino

Masculino

2. ¿Cuándo usted visita el cantón Junín, ¿cuánto es su promedio de gasto por persona?

5-\$10  \$10 - \$20  más de \$30

3. ¿Cuándo usted consume alimentos lo hace en:

Casa

Restaurantes

Menciones los nombres de los restaurantes \_\_\_\_\_

4. ¿Qué lo motiva a visitar el Cantón Junín ?

Paseo

Gastronomía

Visitas a familiares

Diversión

Otros

5. ¿Cuántas veces visita el Cantón Junín al año?

1 vez  2 veces  3 veces  varias

6. ¿En qué época del año prefiere visitar el Cantón?

Invierno

Verano





**Anexo: 8**

**Escuela Superior Politécnica del Litoral**

**ENCUESTA**

**Objetivo: Identificar el plato más representativo del Cantón Rocafuerte**

Edad:

Sexo:

1.- Mencione los platos típicos más representativos del cantón Rocafuerte


2.- ¿De estos platos mencionados, cual es de mayor consumo en su hogar?

3.- ¿Cuál fue el primer plato que aprendió a preparar de sus padres? Lo sigue consumiendo?

4.- Desde su punto de vista ¿Cuál es el plato de mayor consumo en las fiestas cantonales y patronales de Rocafuerte?

5.- ¿Cuál es el plato típico que más consumen los visitantes del cantón Rocafuerte?

6.- De los productos que se cultivan en Rocafuerte ¿Cuáles son los más utilizados para la elaboración de los platos típicos?



Anexo:9

## Escuela Superior Politécnica del Litoral

### Encuesta

**Objetivo: Obtener unos análisis mediante gráficos estadísticos que demuestren el porcentaje de visitas en el Cantón Rocafuerte**

1.- Sexo :

Edad: \_\_\_\_\_

Femenino Masculino 

7. ¿Cuándo usted visita el cantón Rocafuerte, ¿cuánto es su promedio de gasto por persona?

5-\$10  \$10 - \$20  más de \$30 

8. ¿Cuándo usted consume alimentos lo hace en:

Casa Restaurantes 

Menciones los nombres de los restaurantes \_\_\_\_\_

9. ¿Qué lo motiva a visitar el Cantón Rocafuerte ?

Paseo Gastronomía Visitas a familiares Diversión Otros 

10. ¿Cuántas veces visita el Cantón Rocafuerte al año?

1 vez  2 veces  3 veces  varias 

11. ¿En qué época del año prefiere visitar el Cantón?

Invierno Verano Feriados



**Anexo : 10**

## **ENTREVISTAS PERSONALIZADAS PARA EL CANTÓN JUNÍN**

**Dirigido a: Historiadores, Antropólogos, Representantes de la Sociedad (Líderes comunitarios, Alcaldes o Políticos, Profesores Universitarios, Párrocos), Sociólogos y Ancianas de los sitios en Estudio.**

Nombre: \_\_\_\_\_

Edad: \_\_\_\_

Profesión: \_\_\_\_\_

Teléfono: \_\_\_\_\_

Dirección: \_\_\_\_\_

1.- ¿De acuerdo a su conocimiento cuales de los siguientes platos son los 3 más representativos de la zona de Junín?

2.- ¿Cuál de los platos mencionados es único en Junín?

3.- ¿Cuál de estos platos se preparan solamente en ocasiones especiales?

4.- ¿De estos platos cuáles se consiguen únicamente en casa de familia?

5.- Indique un plato que considere autóctono y no halla sido mencionado

**Anexo: 11****ENTREVISTAS PERSONALIZADAS PARA EL  
CANTÓN ROCAFUERTE**

**Dirigido a: Historiadores, Antropólogos, Representantes de la Sociedad (Líderes comunitarios, Alcaldes o Políticos, Profesores Universitarios, Párrocos), Sociólogos y Ancianas de los sitios en Estudio.**

Nombre: \_\_\_\_\_

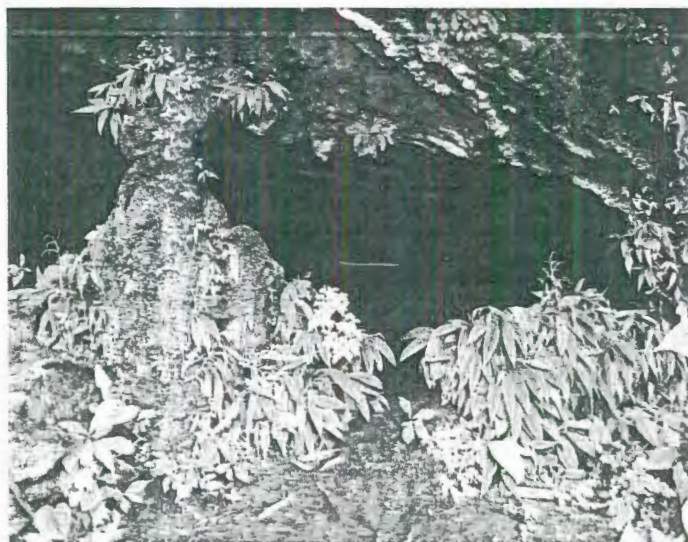
Edad: \_\_\_\_

Profesión: \_\_\_\_\_

Teléfono: \_\_\_\_\_

Dirección: \_\_\_\_\_

- 1.- ¿De acuerdo a su conocimiento cuales de los siguientes platos son los 3 más representativos de la zona de Rocafuerte?
  
- 2.- ¿Cuál de los platos mencionados es único en Rocafuerte?
  
- 3.- ¿Cuál de estos platos se preparan solamente en ocasiones especiales?
  
- 4.- ¿De estos platos cuáles se consiguen únicamente en casa de familia?
  
- 5.- Indique un plato que considere autóctono y no halla sido mencionado

**Anexo 12:****Ficha N° 5: Ficha de Atractivos Turísticos****ESCUELA SUPERIOR POLITÉCNICA DEL LITORAL  
FICHA DE INVENTARIO DE ATRACTIVOS TURÍSTICOS****PROVINCIA MANABI CATÓN JUNÍN CIUDAD JUNÍN SITIO EL JINQUE****Foto: Municipio de Junín**

<b>CATEGORÍA</b> SITIOS NATURALES	<b>FECHA</b> (sólo mes y año) NOV/2007
<b>TIPO</b> GRUTAS Y CAVERNAS	<b>AUTOR</b> (de la foto)
<b>SUBTIPO</b> CUEVAS	<b>FICHA N°</b> 01

**TEMA:** CUEVAS DEL DIABLO

<b>1. DATOS GENERALES</b>	
<b>1.1 ENCUESTADOR</b> MARIAN SALAM	<b>1.2 FECHA:</b> 24/11/07
<b>1.3 NOMBRE DEL ATRACTIVO:</b> CUEVAS DEL DIABLO	

<b>1.4 CATEGORÍA:</b> SITIOS NATURALES	
<b>1.5 TIPO</b> GRUTAS Y CAVERNAS <b>1.8 JERARQUÍA</b> 2	<b>1.7 SUBTIPO:</b> CUEVAS

<b>2. UBICACIÓN MANABÍ</b>		
<b>2.1 PROVINCIA:</b> MANABI	<b>2.2 CANTÓN:</b> JUNIN	<b>2.3 PARROQUIA:</b> JUNÍN
<b>2.4 CALLE:</b> SITIO EL JINQUE		<b>2.5 NÚMERO:</b> N/a

<b>3. CENTROS URBANOS MÁS CERCANOS AL ATRACTIVO</b>	
<b>3.1 NOMBRE DEL POBLADO:</b> (Poner el más cercano) JUNÍN	
<b>V A L O R   I N T R Í N S E C O</b>	
<b>C</b>	<b>4. CARACTERÍSTICAS FÍSICAS DEL ATRACTIVO</b> Las Cuevas están agrupadas en 3 cavernas de diferentes tamaños y dimensiones, poseen un olor característico con una humedad perenne ya que se encuentran atravesadas por un pequeño riachuelo, de aspecto rocoso.
<b>L</b>	<b>V A L O R   E X T R Í N S E C O</b>
<b>I</b>	<b>5. USOS (SIMBOLISMO):</b>
<b>D</b>	<b>5.1 EL ATRACTIVO O RECURSO PUEDE DISFRUTARSE DURANTE:</b>
<b>A</b>	1. Todo el año
<b>D</b>	2. Por temporadas (especifique meses) <span style="float: right;">X Jun-Sep</span>
<b>D</b>	3. Evento programado (especifique fecha)

C A L I D A D	5.2 HORARIOS DE ATENCIÓN / HORAS DE DISFRUTE DEL RECURSO		
	HORARIO ABIERTO		
C A L I D A D	5.3 EL ATRACTIVO O RECURSO TIENE ALGÚN USO POR PARTE DE LA COMUNIDAD LOCAL		
	1. Sí		
	2. No	X	
6. GESTIÓN DEL ATRACTIVO Y ESTADO DE CONSERVACIÓN			
C A L I D A D	6.1 CONSERVADO:	6.2 ALTERADO CON POSIBILIDAD DE RECUPERACIÓN:	6.3 ALTERADO SIN POSIBILIDAD DE RECUPERACIÓN:
	X		
L I D A D	6.4 DETERIORADO:	6.5 RECUPERADO/ RESTAURADO:	
I D A D	6.7 POLÍTICAS DE CONSERVACIÓN O RESTAURACIÓN: Responder con pregunta 4.4		
	NO EXISTEN ALGUNA POLÍTICA DEBIDO A QUE NO ES UN ATRACTIVO CONOCIDO A NIVEL NACIONAL Y POR SU DISTANCIA DEL POBLADO PRINCIPAL SOLO ES VISITADO POR TURISTAS QUE GUSTAN DEL DEPORTE DE AVENTURA.		
A D	6.8 ORGANISMO O PERSONA RESPONSABLE DEL ATRACTIVO:		
	DEPARTAMENTO DE TURISMO DE JUNIN		
D	6.9 RESTRICCIONES, REGULACIONES, POLÍTICAS PARA SU USO:		
	NO EXISTEN AUN.		



**7. INFRAESTRUCTURA VIAL Y DE ACCESO**

TIPO	SUBTIPO	ESTADO DE VIAS			TRANSPORTE	FRECUENCIAS				TEMPORALIDAD DE ACCESO
		BUENO	REGULA	MALO		DIARIA	SEMAN	MENS	EVENT	
TERRESTRE X	ASFALTADO				BUS					MESES AL AÑO JUN-SEPT
	LASTRADO				AUTOMOVIL					
	EMPEDRADO				4 X 4			X		
	SENDERO		X		TREN					
ACUATICO	MARITIMO				BARCO					DIAS AL MES
					BOTE					
	FLUVIAL				CANOA					30 DÍAS
AEREO					OTROS			X		HORAS AL DÍA HORARIO ABIERTO
					AVIÓN					
					AVIONETA					
					HELICÓPTERO					

**8. FACILIDADES Y ACTIVIDADES TURÍSTICAS**

**A 8.1 SERVICIOS TURÍSTICOS QUE OPERAN EN EL ATRACTIVO** Responder con pregunta

6.21

**P**

1. Establecimientos de alojamiento
2. Restaurantes
3. Kioscos de comida
4. Bares
5. Servicio de guianza local
6. Otro \_\_\_\_\_ n/a \_\_\_\_\_

#

**O 8.2 ACTIVIDADES RECREATIVAS**

Señale todas las actividades recreativas que se realizan actualmente con un asterisco (\*), y las que usted recomienda que podrían realizarse con un visto (✓). Responder con pregunta 6.4

1. Natación
2. Pesca deportiva
3. Caza
4. Deportes de cancha
5. Deportes de aventura/riesgo
6. Competencias deportivas
7. Caminatas
8. Paseos en bote/lancha
9. Paseos a caballo/mula
10. Visitas guiadas
11. Observ. de flora y/o fauna

- |                                     |                                    |                                     |
|-------------------------------------|------------------------------------|-------------------------------------|
| <input type="checkbox"/>            | 12. Compras                        | <input type="checkbox"/>            |
| <input type="checkbox"/>            | 13. Gastronomía                    | <input type="checkbox"/>            |
| <input type="checkbox"/>            | 14. Conocimiento antropológico     | <input type="checkbox"/>            |
| <input type="checkbox"/>            | 15. Eventos programados            | <input checked="" type="checkbox"/> |
| <input type="checkbox"/>            | 16. Camping                        | <input checked="" type="checkbox"/> |
| <input type="checkbox"/>            | 17. Picnic                         | <input type="checkbox"/>            |
| <input checked="" type="checkbox"/> | 18. Ciclismo/ bicicleta de montaña | <input type="checkbox"/>            |
| <input type="checkbox"/>            | 19. Parapente                      | <input type="checkbox"/>            |
| <input type="checkbox"/>            | 20. Buceo / snorkel                | <input type="checkbox"/>            |
| <input type="checkbox"/>            | 21. _____                          | <input type="checkbox"/>            |
| <input checked="" type="checkbox"/> | 22. _____                          | <input type="checkbox"/>            |

**8.3 INSTALACIONES** Responder con pregunta 6.5

1. Piscina	#	6. Puentes	#
2. Vestidores	<input type="text"/>	7. Circuitos de senderos	<input checked="" type="checkbox"/>
3. Canchas deportivas	<input type="text"/>	8. Refugio	<input type="checkbox"/>
4. Muelle	<input type="text"/>	9. Pasarelas	<input type="checkbox"/>
5. Mirador	<input type="text"/>	10. Otro _____	<input type="checkbox"/>

**9. INFRAESTRUCTURA BÁSICA**

**9.1 AGUA** (Obtener datos de la ficha 2)

POTABLE	ENTUBADA	TRATADA	DE POZO	NO EXISTE	OTROS
<input type="text"/>	<input type="text"/>	<input type="text"/>	<input type="text"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="text"/>

**9.2 ENERGÍA ELÉCTRICA** (Obtener datos de la ficha 2)

SISTEMA INTERCONECTADO	GENERADOR	NO EXISTE	OTROS
<input type="text"/>	<input type="text"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="text"/>

**9.3 ALCANTARILLADO** (Obtener datos de la ficha 2)

RED PÚBLICA	POZO CIEGO	POZO SÉPTICO	NO EXISTE	OTROS
<input type="text"/>	<input type="text"/>	<input type="text"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="text"/>

**10. DEMANDA Y DIFUSIÓN DEL ATRACTIVO**

**10.1 FRECUENCIA DE DEMANDA REAL** Responder con pregunta 3.2

1. Permanente (todo el año)	<input type="text"/>
2. Estacional (sólo por temporadas)	<input type="text"/>
3. Esporádica (de vez en cuando)	<input checked="" type="checkbox"/>
4. Inexistente	<input type="text"/>
5. Otra _____	<input type="text"/>

Fuente de información: \_\_\_\_\_

**10.2 TIPO DE DEMANDA** Responder con pregunta 3.3

1. Internacional	<input type="text"/>	%
2. Nacional	<input type="text"/>	
3. Regional	<input checked="" type="checkbox"/>	30%
4. Local	<input type="text"/>	

**10.3 DIFUSIÓN DEL ATRACTIVO**

1. Internacional	<input type="text"/>
2. Nacional	<input type="text"/>
3. Regional	<input type="text"/>
4. Local	<input checked="" type="checkbox"/>

**Anexo 13:****Ficha N° 6: Ficha de Atractivos Turísticos****ESCUELA SUPERIOR POLITÉCNICA DEL LITORAL  
FICHA DE INVENTARIO DE ATRACTIVOS TURÍSTICOS**

**PROVINCIA** MANABI    **CANTÓN** JUNÍN    **CIUDAD** JUNÍN    **SITIO** Las Piedras



**Foto: Kerly Vera Guerrero**

<b>CATEGORÍA</b> SITIOS NATURALES	<b>FECHA</b> NOV/2007
<b>TIPO</b> CUERPOS DE AGUA	<b>AUTOR: Kerly Vera</b>
<b>SUBTIPO</b> RIACHUELO	<b>FICHA N° 02</b>

**TEMA:** POZA SOL Y AGUA

<b>. DATOS GENERALES</b>	
<b>1.1 ENCUESTADOR</b> MARIAN SALAM	<b>1.2 FECHA:</b> 24/11/07

<b>1.3 NOMBRE DEL ATRACTIVO:</b> POZA SOL Y AGUA		
<b>1.4 CATEGORÍA:</b> SITIOS NATURALES		
<b>1.5 TIPO</b> CUERPOS DE AGUA <b>1.8 JERARQUÍA</b> 1	<b>1.7 SUBTIPO:</b> RIACHUELO	
<b>2. UBICACIÓN MANABÍ</b>		
<b>2.1 PROVINCIA:</b> MANABI	<b>2.2 CANTÓN:</b> JUNIN	<b>2.3 PARROQUIA:</b> JUNÍN
<b>3. CENTROS URBANOS MÁS CERCANOS AL ATRACTIVO</b>		
<b>3.1 NOMBRE DEL POBLADO:</b> (Poner el más cercano) JUNÍN		<b>DISTANCIA (Km):</b> 30 KM
<b>V A L O R   I N T R Í N S E C O</b>		
<b>C</b> <b>A</b> <b>L</b>	<b>4. CARACTERÍSTICAS FÍSICAS DEL ATRACTIVO</b> ES UN PEQUEÑO RIACHUELO QUE HA RECIBIDO CIERTO MANTENIMIENTO EN SUS ALREDEDORES. ES UN CENTRO DE DESCANSO Y PASEO PARA LA COMUNIDAD Y SE HA CONSTRUIDO UN PEQUEÑO BAR DONDE SE SIRVE COMIDA TÍPICA Y PASABOCAS, POSEE 2 VESTIDORES Y UNA CANCHA PARA EL DISFRUTE DE LA POBLACION.	
	<b>V A L O R   E X T R Í N S E C O</b>	
<b>I</b> <b>D</b> <b>A</b> <b>D</b>	<b>5. USOS (SIMBOLISMO):</b>	
	<b>1.6 EL ATRACTIVO O RECURSO PUEDE DISFRUTARSE DURANTE:</b>  1. Todo el año <span style="float: right;">X</span> 2. Por temporadas (especifique meses) 3. Evento programado (especifique fecha)	
<b>1.7 HORARIOS DE ATENCIÓN / HORAS DE DISFRUTE DEL RECURSO</b>  HORARIO ABIERTO		

C A L I D A D	1.8 EL ATRACTIVO O RECURSO TIENE ALGÚN USO POR PARTE DE LA COMUNIDAD LOCAL		
	1. Sí		NO X
	2. No	X	
<b>6. GESTIÓN DEL ATRACTIVO Y ESTADO DE CONSERVACIÓN</b>			
C A L	6.1 CONSERVADO:	6.2 ALTERADO CON POSIBILIDAD DE RECUPERACIÓN:	6.3 ALTERADO SIN POSIBILIDAD DE RECUPERACIÓN:
	6.4 DETERIORADO:	6.5 RECUPERADO/ RESTAURADO: X	
I D A	6.7 POLÍTICAS DE CONSERVACIÓN O RESTAURACIÓN: Responder con pregunta 4.4		
	NO EXISTEN ALGUNA POLÍTICA DEBIDO A QUE NO ES UN ATRACTIVO CONOCIDO A NIVEL NACIONAL.		
A D	6.8 ORGANISMO O PERSONA RESPONSABLE DEL ATRACTIVO:		
	DEPARTAMENTO DE TURISMO DE JUNIN-MUNICIPIO DE JUNIN.		
D	6.9 RESTRICCIONES, REGULACIONES, POLÍTICAS PARA SU USO: NO EXISTEN AUN.		

7. INFRAESTRUCTURA VIAL Y DE ACCESO											
A P O Y O	TIPO	SUBTIPO	ESTADO DE VIAS			TRANSPORTE	FRECUENCIAS				TEMPORALIDAD DE ACCESO
			BUENO	REGULA	MALO		DIARIA	SEMAN	MENS	EVENT	
X	TERRESTRE	ASFALTADO		X		BUS					MESES AL AÑO
		LASTRADO				AUTOMOVIL		X			12 MESES
		EMPEDRADO				4 X 4					
		SENDERO				TREN					
ACUATICO	MARITIMO				BARCO					DIAS AL MES	
					BOTE						
		FLUVIAL				CANOA					30 DÍAS
					OTROS		X				
AEREO					AVIÓN					HORAS AL DÍA	
					AVIONETA					HORARIO ABIERTO	
					HELICÓPTERO						

8. FACILIDADES Y ACTIVIDADES TURÍSTICAS				
<b>8.1 SERVICIOS TURÍSTICOS QUE OPERAN EN EL ATRACTIVO</b> Responder con pregunta				
6.21				
P O Y		#		
	1. Establecimientos de alojamiento			
	2. Restaurantes			
	3. Kioscos de comida			
	4. Bares	X		
	5. Servicio de guianza local			
	6. Otro _____			
<b>8.2 ACTIVIDADES RECREATIVAS</b>				
Señale todas las actividades recreativas que se realizan actualmente con un asterisco (*), y las que usted recomienda que podrían realizarse con un visto (√). Responder con pregunta				
6.4				
	1. Natación	X	12. Compras	
	2. Pesca deportiva		13. Gastronomía	X
	3. Caza		14. Conocimiento antropológico	
	4. Deportes de cancha	X	15. Eventos programados	X
	5. Deportes de aventura/riesgo		16. Camping	
	6. Competencias deportivas	X	17. Picnic	X
	7. Caminatas	X	18. Ciclismo/ bicicleta de montaña	
	8. Paseos en bote/lancha		19. Parapente	
	9. Paseos a caballo/mula		20. Buceo / snorkel	
	10. Visitas guiadas		21. _____	
	11. Observ. de flora y/o fauna		22. _____	

**8.3 INSTALACIONES** Responder con pregunta 6.5

	#		#
1. Piscina	<input type="checkbox"/>	6. Puentes	<input type="checkbox"/>
2. Vestidores	<input checked="" type="checkbox"/>	7. Circuitos de senderos	<input type="checkbox"/>
3. Canchas deportivas	<input checked="" type="checkbox"/>	8. Refugio	<input type="checkbox"/>
4. Muelle	<input type="checkbox"/>	9. Pasarelas	<input type="checkbox"/>
5. Mirador	<input type="checkbox"/>	10. Otro _____	<input type="checkbox"/>

**9. INFRAESTRUCTURA BÁSICA**

**A** **9.1 AGUA** (Obtener datos de la ficha 2)

POTABLE	ENTUBADA	TRATADA	DE POZO	NO EXISTE	OTROS
			X		

**O** **9.2 ENERGÍA ELÉCTRICA** (Obtener datos de la ficha 2)

SISTEMA INTERCONECTADO	GENERADOR	NO EXISTE	OTROS
	X		

**Y** **9.3 ALCANTARILLADO** (Obtener datos de la ficha 2)

RED PÚBLICA	POZO CIEGO	POZO SÉPTICO	NO EXISTE	OTROS
		X		

**U** **10. DEMANDA Y DIFUSIÓN DEL ATRACTIVO**

**S** **10.1 FRECUENCIA DE DEMANDA REAL** Responder con pregunta 3.2

1. Permanente (todo el año)	<input checked="" type="checkbox"/>
2. Estacional (sólo por temporadas)	<input type="checkbox"/>
3. Esporádica (de vez en cuando)	<input type="checkbox"/>
4. Inexistente	<input type="checkbox"/>
5. Otra _____	<input type="checkbox"/>

Fuente de información: \_\_\_\_\_

**O** **10.2 TIPO DE DEMANDA** Responder con pregunta 3.3

	%
1. Internacional	<input type="checkbox"/>
2. Nacional	<input type="checkbox"/>
3. Regional	40%
4. Local	<input type="checkbox"/>

**T** **10.3 DIFUSIÓN DEL ATRACTIVO**

1. Internacional	<input type="checkbox"/>
2. Nacional	<input type="checkbox"/>
3. Regional	<input type="checkbox"/>
4. Local	X

**Anexo 14:****Ficha N° 7: Ficha de Atractivos Turísticos****ESCUELA SUPERIOR POLITÉCNICA DEL LITORAL  
FICHA DE INVENTARIO DE ATRACTIVOS TURÍSTICOS****PROVINCIA MANABI CANTÓN JUNÍN CIUDAD JUNÍN SITIO ANDARIELES****Foto: Municipio de Junín**

<b>CATEGORÍA</b> SITIOS NATURALES	<b>FECHA</b> (sólo mes y año) NOV/2007
<b>TIPO</b> CUERPOS DE AGUA	<b>AUTOR</b> (de la foto) Municipio de junin
<b>SUBTIPO</b> RIACHUELO	<b>FICHA N°</b> 03

**TEMA:** CUEVAS DE ANDARIELES(HAMACAS)**1. DATOS GENERALES****1.1 ENCUESTADOR****MARIAN SALAM****1.2 FECHA:****24/11/07**



<b>1.3 NOMBRE DEL ATRACTIVO:</b> CUEVAS DE ANDARIELES											
<b>1.4 CATEGORÍA:</b> SITIOS NATURALES											
<b>1.5 TIPO</b> CUERPOS DE AGUA	<b>1.7 SUBTIPO:</b> RIACHUELO										
<b>1.8 JERARQUÍA</b> 1											
<b>2. UBICACIÓN MANABÍ</b>											
<b>2.1 PROVINCIA:</b> MANABI	<b>2.2 CANTÓN:</b> JUNIN	<b>2.3 PARROQUIA:</b> JUNÍN									
<b>2.4 CALLE:</b> SITIO ANDARIELES	<b>2.5 NÚMERO:</b> n/a										
<b>3. CENTROS URBANOS MÁS CERCANOS AL ATRACTIVO</b>											
<b>3.1 NOMBRE DEL POBLADO:</b> (Poner el más cercano) JUNÍN		<b>DISTANCIA (Km):</b> 30 KM									
C  A  L  I  D  A  D	<b>V A L O R I N T R Í N S E C O</b>										
	<b>4. CARACTERÍSTICAS FÍSICAS DEL ATRACTIVO</b> Las Cuevas de Andarieles es un pintoresco riachuelo que posee un sitio de descanso decorado con hamacas y sillas típicas de la zona. Posee en pequeño bar donde se expenden ciertos snack y un baño ecológico.										
	<b>V A L O R E X T R Í N S E C O</b>										
<b>5. USOS (SIMBOLISMO):</b>											
<b>1.6 EL ATRACTIVO O RECURSO PUEDE DISFRUTARSE DURANTE:</b>											
<table border="0"> <tr> <td>1. Todo el año</td> <td style="text-align: right;">X</td> <td style="border-left: 1px solid black; width: 20px;"></td> </tr> <tr> <td>2. Por temporadas (especifique meses)</td> <td></td> <td style="border-left: 1px solid black;"></td> </tr> <tr> <td>3. Evento programado (especifique fecha)</td> <td></td> <td style="border-left: 1px solid black;"></td> </tr> </table>			1. Todo el año	X		2. Por temporadas (especifique meses)			3. Evento programado (especifique fecha)		
1. Todo el año	X										
2. Por temporadas (especifique meses)											
3. Evento programado (especifique fecha)											

C A L I D A D	1.7 HORARIOS DE ATENCIÓN / HORAS DE DISFRUTE DEL RECURSO		
	HORARIO ABIERTO		
C A L I D A D	1.8 EL ATRACTIVO O RECURSO TIENE ALGÚN USO POR PARTE DE LA COMUNIDAD LOCAL		
	1. Sí	2. No	X
6. GESTIÓN DEL ATRACTIVO Y ESTADO DE CONSERVACIÓN			
C A L I D A D	6.1 CONSERVADO:	6.2 ALTERADO CON POSIBILIDAD DE RECUPERACIÓN:	6.3 ALTERADO SIN POSIBILIDAD DE RECUPERACIÓN:
	6.4 DETERIORADO:	6.5 RECUPERADO/ RESTAURADO: X	
C A L I D A D	6.7 POLÍTICAS DE CONSERVACIÓN O RESTAURACIÓN: Responder con pregunta 4.4		
	NO EXISTEN ALGUNA POLÍTICA DEBIDO A QUE NO ES UN ATRACTIVO CONOCIDO A NIVEL NACIONAL.		
C A L I D A D	6.8 ORGANISMO O PERSONA RESPONSABLE DEL ATRACTIVO:		
	DEPARTAMENTO DE TURISMO DE JUNIN-MUNICIPIO DE JUNIN		
C A L I D A D	6.9 TELÉFONO O DIRECCIÓN DE CONTACTO: 052-685557 SR. ALFONSO BRAVO		
	6.10 RESTRICCIONES, REGULACIONES, POLÍTICAS PARA SU USO: NO EXISTEN AUN.		

**7. INFRAESTRUCTURA VIAL Y DE ACCESO**

TIPO	SUBTIPO	ESTADO DE VIAS			TRANSPORTE	FRECUENCIAS				TEMPORALIDAD DE ACCESO
		BUENO	REGULA	MALO		DIARIA	SEMAN	MENS	EVENT	
TERRESTRE X	ASFALTADO		X		BUS					MESES AL AÑO
	LASTRADO				AUTOMOVIL		X			12 MESES
	EMPEDRADO				4 X 4					
	SENDERO				TREN					
ACUATICO	MARITIMO				BARCO					DIAS AL MES
					BOTE					
	FLUVIAL				CANOA					30 DÍAS
					OTROS		X			
AEREO					AVIÓN					HORAS AL DÍA
					AVIONETA					HORARIO ABIERTO
					HELICÓPTERO					

**8. FACILIDADES Y ACTIVIDADES TURÍSTICAS**

**A 8.1 SERVICIOS TURÍSTICOS QUE OPERAN EN EL ATRACTIVO** Responder con pregunta

6.21

P		#
O	1. Establecimientos de alojamiento	
	2. Restaurantes	
	3. Kioscos de comida	
	4. Bares	X
	5. Servicio de guianza local	
	6. Otro _____	

**Y**

**8.2 ACTIVIDADES RECREATIVAS**

○ Señale todas las actividades recreativas que se realizan actualmente con un asterisco (\*), y las que usted recomienda que podrían realizarse con un visto (v). Responder con pregunta 6.4

1. Natación	<input type="checkbox"/>	12. Compras	<input type="checkbox"/>
2. Pesca deportiva	<input type="checkbox"/>	13. Gastronomía	<input type="checkbox"/>
3. Caza	<input type="checkbox"/>	14. Conocimiento antropológico	<input type="checkbox"/>
4. Deportes de cancha	X	15. Eventos programados	<input type="checkbox"/>
5. Deportes de aventura/riesgo	<input type="checkbox"/>	16. Camping	<input type="checkbox"/>
6. Competencias deportivas	<input type="checkbox"/>	17. Picnic	X
7. Caminatas	X	18. Ciclismo/ bicicleta de montaña	<input type="checkbox"/>
8. Paseos en bote/lancha	<input type="checkbox"/>	19. Parapente	<input type="checkbox"/>
9. Paseos a caballo/mula	<input type="checkbox"/>	20. Buceo / snorkel	<input type="checkbox"/>
10. Visitas guiadas	<input type="checkbox"/>	21. _____	<input type="checkbox"/>
11. Observ. de flora y/o fauna	<input type="checkbox"/>	22. _____	<input type="checkbox"/>

**8.3 INSTALACIONES** Responder con pregunta 6.5

	#		#
1. Piscina	<input type="checkbox"/>	6. Puentes	<input type="checkbox"/>
2. Vestidores	<input type="checkbox"/>	7. Circuitos de senderos	<input type="checkbox"/>
3. Canchas deportivas	X	8. Refugio	<input type="checkbox"/>
4. Muelle	<input type="checkbox"/>	9. Pasarelas	<input type="checkbox"/>
5. Mirador	<input type="checkbox"/>	10. Otro _____	<input type="checkbox"/>

**9. INFRAESTRUCTURA BÁSICA**

**A** **9.1 AGUA** (Obtener datos de la ficha 2)

POTABLE	ENTUBADA	TRATADA	DE POZO	NO EXISTE	OTROS
			X		

**P**

**O** **9.2 ENERGÍA ELÉCTRICA** (Obtener datos de la ficha 2)

SISTEMA INTERCONECTADO	GENERADOR	NO EXISTE	OTROS
	X		

**Y**

**O** **9.3 ALCANTARILLADO** (Obtener datos de la ficha 2)

RED PÚBLICA	POZO CIEGO	POZO SÉPTICO	NO EXISTE	OTROS
		X		



<b>U S O  T U R Í S T I C O</b>	<b>10. DEMANDA Y DIFUSIÓN DEL ATRACTIVO</b>															
	<b>10.1 FRECUENCIA DE DEMANDA REAL</b> Responder con pregunta 3.2															
	<table style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <tr> <td style="width: 60%;">1. Permanente (todo el año)</td> <td style="width: 5%;"></td> <td style="width: 35%; text-align: center;"><input checked="" type="checkbox"/></td> </tr> <tr> <td>2. Estacional (sólo por temporadas)</td> <td></td> <td style="text-align: center;"><input type="checkbox"/></td> </tr> <tr> <td>3. Esporádica (de vez en cuando)</td> <td></td> <td style="text-align: center;"><input type="checkbox"/></td> </tr> <tr> <td>4. Inexistente</td> <td></td> <td style="text-align: center;"><input type="checkbox"/></td> </tr> <tr> <td>5. Otra _____</td> <td></td> <td style="text-align: center;"><input type="checkbox"/></td> </tr> </table> <p style="margin-top: 10px;">Fuente de información: _____</p>	1. Permanente (todo el año)		<input checked="" type="checkbox"/>	2. Estacional (sólo por temporadas)		<input type="checkbox"/>	3. Esporádica (de vez en cuando)		<input type="checkbox"/>	4. Inexistente		<input type="checkbox"/>	5. Otra _____		<input type="checkbox"/>
	1. Permanente (todo el año)		<input checked="" type="checkbox"/>													
2. Estacional (sólo por temporadas)		<input type="checkbox"/>														
3. Esporádica (de vez en cuando)		<input type="checkbox"/>														
4. Inexistente		<input type="checkbox"/>														
5. Otra _____		<input type="checkbox"/>														
<b>10.2 TIPO DE DEMANDA</b> Responder con pregunta 3.3																
<table style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <tr> <td style="width: 60%;"></td> <td style="width: 5%;"></td> <td style="width: 35%; text-align: center;">%</td> </tr> <tr> <td>1. Internacional</td> <td></td> <td style="text-align: center;"><input type="checkbox"/></td> </tr> <tr> <td>2. Nacional</td> <td></td> <td style="text-align: center;"><input type="checkbox"/></td> </tr> <tr> <td>3. Regional</td> <td></td> <td style="text-align: center;">30%</td> </tr> <tr> <td>4. Local</td> <td></td> <td style="text-align: center;"><input type="checkbox"/></td> </tr> </table>			%	1. Internacional		<input type="checkbox"/>	2. Nacional		<input type="checkbox"/>	3. Regional		30%	4. Local		<input type="checkbox"/>	
		%														
1. Internacional		<input type="checkbox"/>														
2. Nacional		<input type="checkbox"/>														
3. Regional		30%														
4. Local		<input type="checkbox"/>														
<b>10.3 DIFUSIÓN DEL ATRACTIVO</b>																
<table style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <tr> <td style="width: 60%;">1. Internacional</td> <td style="width: 5%;"></td> <td style="width: 35%; text-align: center;"><input type="checkbox"/></td> </tr> <tr> <td>2. Nacional</td> <td></td> <td style="text-align: center;"><input type="checkbox"/></td> </tr> <tr> <td>3. Regional</td> <td></td> <td style="text-align: center;"><input type="checkbox"/></td> </tr> <tr> <td>4. Local</td> <td></td> <td style="text-align: center;"><input checked="" type="checkbox"/></td> </tr> </table>	1. Internacional		<input type="checkbox"/>	2. Nacional		<input type="checkbox"/>	3. Regional		<input type="checkbox"/>	4. Local		<input checked="" type="checkbox"/>				
1. Internacional		<input type="checkbox"/>														
2. Nacional		<input type="checkbox"/>														
3. Regional		<input type="checkbox"/>														
4. Local		<input checked="" type="checkbox"/>														

**Anexo 15:****Ficha N° 8: Ficha de Atractivos Turísticos****ESCUELA SUPERIOR POLITÉCNICA DEL LITORAL  
FICHA DE INVENTARIO DE ATRACTIVOS TURÍSTICOS****PROVINCIA: MANABI****CANTÓN: ROCAFUERTE****LUGAR: ROCAFUERTE****Foto: Carlos Iván Jarre Ponce**

<b>CATEGORÍA: SITIOS NATURALES</b>	<b>FECHA</b> DICIEMBRE 2007
<b>TIPO: LAGOS, LAGUNAS Y ESTEROS</b>	<b>AUTOR</b> CARLOS IVÁN JARRE
<b>SUBTIPO: RÍOS</b>	<b>FICHA N°</b> 04

**TEMA: BALNEARIO DE PUERTO LOOR**

<b>1. DATOS GENERALES</b>	
<b>1.4 ENCUESTADOR</b> CARLOS IVÁN JARRE	<b>1.5 FECHA:</b> DIEMBRE 2007
<b>1.6 NOMBRE DEL ATRACTIVO:</b> BALNEARIO DE PUERTO LOOR	
<b>1.7 CATEGORÍA:</b> RECURSOS NATURALES	
<b>1.8 TIPO:</b> LAGOS, LAGUNAS Y ESTEROS	<b>1.6 SUBTIPO:</b> RIOS
<b>1.7 JERARQUÍA:</b> 2	

<b>2. UBICACIÓN</b>		
<b>2.1 PROVINCIA:</b> MANABÍ	<b>2.2 CANTÓN:</b> ROCAFUERTE	<b>2.3 PARROQUIA:</b> ROCAFUERTE

<b>3. CENTROS URBANOS MÁS CERCANOS AL ATRACTIVO</b>	
<b>3.1 NOMBRE DEL POBLADO:</b> PORTOVIEJO	<b>DISTANCIA (Km):</b> 18 km
<b>3.2 NOMBRE DEL POBLADO:</b> PORTOVIEJO	<b>DISTANCIA (Km):</b> 230 Km

<b>V A L O R   I N T R Í N S E C O</b>		
<b>4. CARACTERÍSTICAS FÍSICAS DEL ATRACTIVO</b>		
<b>C</b>  <b>A</b>  <b>L</b>  <b>I</b>	<b>4.1 SECTOR DE RÍO</b> PEQUENIO	<b>4.2 EL TRAMO MAS CERCANO AL PUENTE DE PUERTO LOOR ES EL MAS CONCURRIDO POR EL ANCHO DEL RÍO Y LA PROFUNDIDAD</b>
		<b>4.3 EL PAISAJE ES DE VEGETACIÓN ABUNDANTE, PREDOMINA EL COLOR VERDE OSCURO, COMBINADO CON EL COLOR ARCILLOSO DE LOS SUELOS CERCANOS AL CAUCE DEL RÍO</b>

D	4.4 EL AGUA TIENE UNA TEMPERATURA PROMEDIO DE 24 GRADOS CENTÍGRADOS, ES DE COLOR OSCURO Y POCO TRANSPARENTE.		
A	4.5 NO PRESENTA NINGÚN TIPO DE OLEAJE		
D	4.6 NO PRESENTA NINGÚN TIPO DE ISLA		
	4.7 LA FLORA ES TÍPICA DE LA ZONA DE MANABÍ DONDE PREDOMINA EL CLIMA TROPICAL SECO.		
C	<b>V A L O R   E X T R Í N S E C O</b>		
A	5. USOS (SIMBOLISMO):		
L	5.4 EL ATRACTIVO O RECURSO PUEDE DISFRUTARSE DURANTE:		
I	1. Todo el año 2. Por temporadas (especifique meses) <b>JULIO Y NOV</b> 3. Evento programado (especifique fecha)		
D	5.5 HORARIOS DE ATENCIÓN / HORAS DE DISFRUTE DEL RECURSO		
A	DE 8 AM A 6 PM		
D	5.6 EL ATRACTIVO O RECURSO TIENE ALGÚN USO POR PARTE DE LA COMUNIDAD LOCAL		
	1. Sí	X	<input type="checkbox"/> ¿Cuál? RECREACIÓN Y DIVERSIÓN
	2. No		<input type="checkbox"/>
	<b>6. GESTIÓN DEL ATRACTIVO Y ESTADO DE CONSERVACIÓN</b>		
C	6.1 CONSERVADO:	6.2 ALTERADO CON POSIBILIDAD DE RECUPERACIÓN: X	6.3 ALTERADO SIN POSIBILIDAD DE RECUPERACIÓN:
A	6.4 DETERIORADO:		6.5 RECUPERADO/ RESTAURADO:
L	6.6 CAUSAS: LAS MISMAS PERSONAS QUE VISITAN EL LUGAR ARROJAN BASURA EN EL RÍO Y LAS LADERAS		



I	<b>6.7 POLÍTICAS DE CONSERVACIÓN O RESTAURACIÓN:</b> NO EXISTEN POLÍTICAS DE CONSERVACIÓN
D	<b>6.8 ORGANISMO O PERSONA RESPONSABLE DEL ATRACTIVO:</b> EL MUNICIPIO DE ROCAFUERTE
A	<b>6.9 TELÉFONO O DIRECCIÓN DE CONTACTO:</b> N/A
D	<b>6.10 RESTRICCIONES, REGULACIONES, POLÍTICAS PARA SU USO:</b> NO EXISTEN POLÍTICAS DE RESTRICCIÓN

7. INFRAESTRUCTURA VIAL Y DE ACCESO											
A P O Y O	TIPO	SUBTIPO	ESTADO DE VIAS			TRANSPORTE	FRECUENCIAS				TEMPORALIDAD DE ACCESO
			BUENO	REGULA	MALO		DIARIA	SEMAN	MENS	EVENT	
P	TERRESTRE	ASFALTADO				BUS	X				MESES AL AÑO
		LASTRADO			X	AUTOMOVIL					
		EMPEDRADO				4 X 4					
		SENDERO				TREN					
Y	ACUATICO	MARITIMO				BARCO					DIAS AL MES
						BOTE					30 DIAS
		FLUVIAL				CANOA					
O	AEREO					AVIÓN					HORAS AL DÍA
						AVIONETA					06H00 a 18H00
						HELICÓPTERO					

8. FACILIDADES Y ACTIVIDADES TURÍSTICAS		
A	<b>8.1 SERVICIOS TURÍSTICOS QUE OPERAN EN EL ATRACTIVO</b>	
P O	1. Establecimientos de alojamiento	#
	2. Restaurantes	X
	3. Kioscos de comida	
	4. Bares	
	5. Servicio de guianza local	
	6. Otro _____	

**Y 8.2 ACTIVIDADES RECREATIVAS**

Señale todas las actividades recreativas que se realizan actualmente con un asterisco (\*), y las que usted recomienda que podrían realizarse con una "x". Responder con pregunta 6.4

1. Natación	<input checked="" type="checkbox"/>	12. Compras	<input type="checkbox"/>
2. Pesca deportiva	<input type="checkbox"/>	13. Gastronomía	<input checked="" type="checkbox"/>
3. Caza	<input type="checkbox"/>	14. Conocimiento antropológico	<input type="checkbox"/>
4. Deportes de cancha	<input type="checkbox"/>	15. Eventos programados	<input type="checkbox"/>
5. Deportes de aventura/riesgo	<input type="checkbox"/>	16. Camping	<input checked="" type="checkbox"/>
6. Competencias deportivas	<input type="checkbox"/>	17. Picnic	<input checked="" type="checkbox"/>
7. Caminatas	<input type="checkbox"/>	18. Ciclismo/ bicicleta de montaña	<input type="checkbox"/>
8. Paseos en bote/lancha	<input checked="" type="checkbox"/>	19. Parapente	<input type="checkbox"/>
9. Paseos a caballo/mula	<input type="checkbox"/>	20. Buceo / snorkel	<input type="checkbox"/>
10. Visitas guiadas	<input type="checkbox"/>	21. _____	<input type="checkbox"/>
11. Observ. de flora y/o fauna	<input type="checkbox"/>	22. _____	<input type="checkbox"/>

**8.3 INSTALACIONES**

1. Piscina	# <input type="checkbox"/>	6. Puentes	# <input type="checkbox"/>
2. Vestidores	<input type="checkbox"/>	7. Circuitos de senderos	<input type="checkbox"/>
3. Canchas deportivas	<input type="checkbox"/>	8. Refugio	<input type="checkbox"/>
4. Muelle	<input type="checkbox"/>	9. Pasarelas	<input type="checkbox"/>
5. Mirador	<input type="checkbox"/>	10. Otro <u>CHOZAS</u> _____ Y <input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
		<u>HAMACAS</u> _____	

**9. INFRAESTRUCTURA BÁSICA**

**A 9.1 AGUA**

POTABLE	ENTUBADA	TRATADA	DE POZO	NO EXISTE	OTROS
				X	

**O 9.2 ENERGÍA ELÉCTRICA**

SISTEMA INTERCONECTADO	GENERADOR	NO EXISTE	OTROS
X			

**Y 9.3 ALCANTARILLADO**

RED PÚBLICA	POZO CIEGO	POZO SÉPTICO	NO EXISTE	OTROS
		X		

**10. DEMANDA Y DIFUSIÓN DEL ATRACTIVO**

U S O  T U R Í S T I C O	<b>10.1 FRECUENCIA DE DEMANDA REAL</b>	
	1. Permanente (todo el año)	<input type="checkbox"/>
	2. Estacional (sólo por temporadas)	<input checked="" type="checkbox"/>
	3. Esporádica (de vez en cuando)	<input type="checkbox"/>
	4. Inexistente	<input type="checkbox"/>
	5. Otra _____	<input type="checkbox"/>
	Fuente de información: _____	
	<b>10.2 TIPO DE DEMANDA</b>	
		%
	1. Internacional	<input type="checkbox"/>
2. Nacional	<input type="checkbox"/>	
3. Regional	<input checked="" type="checkbox"/>	
4. Local	<input type="checkbox"/>	
<b>10.3 DIFUSIÓN DEL ATRACTIVO</b>		
1. Internacional	<input type="checkbox"/>	
2. Nacional	<input type="checkbox"/>	
3. Regional	<input type="checkbox"/>	
4. Local	<input checked="" type="checkbox"/>	

## Anexo 16:

**Ficha N° 9: Ficha de Atractivos Turísticos****ESCUELA SUPERIOR POLITÉCNICA DEL LITORAL  
FICHA DE INVENTARIO DE ATRACTIVOS TURÍSTICOS**

PROVINCIA: MANABÍ

CANTÓN: ROCAFUERTE

LUGAR: ROCAFUERTE



Foto : Carlos Iván Jarre

<b>CATEGORÍA:</b> SITIOS NATURALES	<b>FECHA:</b> DICIEMBRE 2007
<b>TIPO:</b> LAGOS, LAGUNAS Y ESTEROS	<b>AUTOR:</b> CARLOS IVÁN JARRE
<b>SUBTIPO:</b> RIOS	<b>FICHA N°</b> 05

<b>TEMA:</b> BALNEARIO EL CEIBAL	
<b>1. DATOS GENERALES</b>	
1.2 <b>ENCUESTADOR:</b> CARLOS IVÁN JARRE	1.3 <b>FECHA:</b> DICIEMBRE 2007

1.4 <b>NOMBRE DEL ATRACTIVO:</b> BALNEARIO EL CEIBAL	
1.5 <b>CATEGORÍA:</b> SITIOS NATURALES	
1.6 <b>TIPO:</b> LAGOS, LAGUNAS Y ESTEROS	1.7 <b>SUBTIPO:</b> N/A
1.8 <b>JERARQUÍA:</b> 2	

2. <b>UBICACIÓN</b>		
2.1 <b>PROVINCIA:</b> MANABÍ	2.2 <b>CANTÓN:</b> ROCAFUERTE	2.3 <b>PARROQUIA:</b> ROCAFUERTE

3. <b>CENTROS URBANOS MÁS CERCANOS AL ATRACTIVO</b>	
3.1 <b>NOMBRE DEL POBLADO:</b> PORTOVIEJO	<b>DISTANCIA (Km):</b> 18 Km
3.2 <b>NOMBRE DEL POBLADO:</b> PORTOVIEJO	<b>DISTANCIA (Km):</b> 230 km

<b>V A L O R   I N T R Í N S E C O</b>		
<b>4. CARACTERÍSTICAS FÍSICAS DEL ATRACTIVO</b>		
<b>C A L I D A D</b>	4.1 SECTOR DE RÍO PEQUENIO	4.2 EL TRAMO MAS CERCANO AL PUENTE DE PUERTO LOOR ES EL MAS CONCURRIDO POR EL ANCHO DEL RÍO Y LA PROFUNDIDAD
	4.3 EL PAISAJE ES DE VEGETACIÓN ABUNDANTE, PREDOMINA EL COLOR VERDE OSCURO, COMBINADO CON EL COLOR ARCILLOSO DE LOS SUELOS CERCANOS AL CAUCE DEL RÍO	
	4.4 EL AGUA TIENE UNA TEMPERATURA PROMEDIO DE 24 GRADOS CENTÍGRADOS, ES DE COLOR OSCURO Y POCO TRANSPARENTE.	
	4.5 NO PRESENTA NINGÚN TIPO DE OLEAJE	
	4.6 NO PRESENTA NINGÚN TIPO DE ISLA	

	4.7 LA FLORA ES TÍPICA DE LA ZONA DE MANABÍ DONDE PREDOMINA EL CLIMA TROPICAL SEC		
C	<b>VALOR EXTRÍNSECO</b>		
A	5. USOS (SIMBOLISMO):		
L	1.7 EL ATRACTIVO O RECURSO PUEDE DISFRUTARSE DURANTE:		
I	1. Todo el año	<input type="checkbox"/>	
	2. Por temporadas (especifique meses) JUNIO A NOV	<input type="checkbox"/>	
	3. Evento programado (especifique fecha)	<input type="checkbox"/>	
D	1.8 HORARIOS DE ATENCIÓN / HORAS DE DISFRUTE DEL RECURSO		
A	8 AM A 6 PM		
D	1.9 EL ATRACTIVO O RECURSO TIENE ALGÚN USO POR PARTE DE LA COMUNIDAD LOCAL		
	1. Sí	<input checked="" type="checkbox"/>	¿Cuál? __RECREACIÓN Y DIVERSIÓN
	2. No	<input type="checkbox"/>	
	<b>6. GESTIÓN DEL ATRACTIVO Y ESTADO DE CONSERVACIÓN</b>		
C	6.1 CONSERVADO:	6.2 ALTERADO CON POSIBILIDAD DE RECUPERACIÓN: X	6.3 ALTERADO SIN POSIBILIDAD DE RECUPERACIÓN:
A			
L	6.4 DETERIORADO:	6.5 RECUPERADO/ RESTAURADO:	
I	6.6 CAUSAS: LAS PERSONAS QUE VISITAN ESTE ATRACTIVO LO CONTAMINAN CON DESECHOS		
D	6.7 POLÍTICAS DE CONSERVACIÓN O RESTAURACIÓN: NO EXISTEN POLÍTICAS DE CONSERVACIÓN		
A	6.8 ORGANISMO O PERSONA RESPONSABLE DEL ATRACTIVO: MUNICIPIO DE ROCAFUERTE		
D	6.9 TELÉFONO O DIRECCIÓN DE CONTACTO: N/A		
	6.10 RESTRICCIONES, REGULACIONES, POLÍTICAS PARA SU USO NO EXISTEN POLÍTICAS DE REGULACIÓN		

**7. INFRAESTRUCTURA VIAL Y DE ACCESO**

P O Y O	TIPO	SUBTIPO	ESTADO DE VIAS			TRANSPORTE	FRECUENCIAS				TEMPORALIDAD DE ACCESO
			BUENO	REGULA	MALO		DIARIA	SEMAN	MENS	EVENT	
O	TERRESTRE	ASFALTADO				BUS	X				MESES AL AÑO
		LASTRADO			XX	AUTOMOVIL					
		EMPEDRADO				4 X 4					
		SENDERO				TREN					
O	ACUATICO	MARITIMO				BARCO					DIAS AL MES
						BOTE					
		FLUVIAL				CANOA					30 DIAS
O	AEREO					OTROS					
						AVIÓN					HORAS AL DÍA
						AVIONETA					06H00 a 18H00
						HELICÓPTERO					

**8. FACILIDADES Y ACTIVIDADES TURÍSTICAS**

**A 8.1 SERVICIOS TURÍSTICOS QUE OPERAN EN EL ATRACTIVO**

P O Y O		#
	1. Establecimientos de alojamiento	
	2. Restaurantes	X
	3. Kioscos de comida	X
	4. Bares	
	5. Servicio de guianza local	
	6. Otro _____	

**8.2 ACTIVIDADES RECREATIVAS**

O Señale todas las actividades recreativas que se realizan actualmente con un asterisco (\*), y las que usted recomienda que podrían realizarse con una "x". Responder con pregunta 6.4

1. Natación	<input type="checkbox"/>	12. Compras	<input type="checkbox"/>
2. Pesca deportiva	x	13. Gastronomía	*
3. Caza	<input type="checkbox"/>	14. Conocimiento antropológico	
4. Deportes de cancha	<input type="checkbox"/>	15. Eventos programados	
5. Deportes de aventura/riesgo	<input type="checkbox"/>	16. Camping	xx
6. Competencias deportivas	<input type="checkbox"/>	17. Picnic	*
7. Caminatas	<input type="checkbox"/>	18. Ciclismo/ bicicleta de mon año	
8. Paseos en bote/lancha		19. Parapente	
9. Paseos a caballo/mula	x	20. Buceo / snorkel	
10. Visitas guiadas	<input type="checkbox"/>	21. _____	
11. Observ. de flora y/o fauna	<input type="checkbox"/>	22. _____	

8.3 INSTALACIONES		#	#
1. Piscina	<input type="text"/>	6. Puentes	<input type="text"/>
2. Vestidores	<input type="text"/>	7. Circuitos de senderos	<input type="text"/>
3. Canchas deportivas	<input type="text"/>	8. Refugio	<input type="text"/>
4. Muelle	<input type="text"/>	9. Pasarelas	<input type="text"/>
5. Mirador	<input type="text"/>	10. Otro _____	<input type="text"/>

9. INFRAESTRUCTURA BÁSICA													
A P O Y O	<b>9.1 AGUA</b> <table border="1"> <thead> <tr> <th>POTABLE</th> <th>ENTUBADA</th> <th>TRATADA</th> <th>DE POZO</th> <th>NO EXISTE</th> <th>OTROS</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td><input type="text"/></td> <td><input type="text"/></td> <td><input type="text"/></td> <td><input type="text"/></td> <td>x</td> <td><input type="text"/></td> </tr> </tbody> </table>	POTABLE	ENTUBADA	TRATADA	DE POZO	NO EXISTE	OTROS	<input type="text"/>	<input type="text"/>	<input type="text"/>	<input type="text"/>	x	<input type="text"/>
	POTABLE	ENTUBADA	TRATADA	DE POZO	NO EXISTE	OTROS							
	<input type="text"/>	<input type="text"/>	<input type="text"/>	<input type="text"/>	x	<input type="text"/>							
<b>9.2 ENERGÍA ELÉCTRICA</b> <table border="1"> <thead> <tr> <th>SISTEMA INTERCONECTADO</th> <th>GENERADOR</th> <th>NO EXISTE</th> <th>OTROS</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>x</td> <td><input type="text"/></td> <td><input type="text"/></td> <td><input type="text"/></td> </tr> </tbody> </table>	SISTEMA INTERCONECTADO	GENERADOR	NO EXISTE	OTROS	x	<input type="text"/>	<input type="text"/>	<input type="text"/>					
SISTEMA INTERCONECTADO	GENERADOR	NO EXISTE	OTROS										
x	<input type="text"/>	<input type="text"/>	<input type="text"/>										
<b>9.3 ALCANTARILLADO</b> <table border="1"> <thead> <tr> <th>RED PÚBLICA</th> <th>POZO CIEGO</th> <th>POZO SÉPTICO</th> <th>NO EXISTE</th> <th>OTROS</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td><input type="text"/></td> <td><input type="text"/></td> <td><input type="text"/></td> <td>x</td> <td><input type="text"/></td> </tr> </tbody> </table>	RED PÚBLICA	POZO CIEGO	POZO SÉPTICO	NO EXISTE	OTROS	<input type="text"/>	<input type="text"/>	<input type="text"/>	x	<input type="text"/>			
RED PÚBLICA	POZO CIEGO	POZO SÉPTICO	NO EXISTE	OTROS									
<input type="text"/>	<input type="text"/>	<input type="text"/>	x	<input type="text"/>									
<b>10. DEMANDA Y DIFUSIÓN DEL ATRACTIVO</b>													
U S O T U R Í S T I C O	<b>10.1 FRECUENCIA DE DEMANDA REAL</b> <table border="1"> <tbody> <tr> <td>1. Permanente (todo el año)</td> <td><input type="text"/></td> </tr> <tr> <td>2. Estacional (sólo por temporadas)</td> <td>x</td> </tr> <tr> <td>3. Esporádica (de vez en cuando)</td> <td><input type="text"/></td> </tr> <tr> <td>4. Inexistente</td> <td><input type="text"/></td> </tr> <tr> <td>5. Otra _____</td> <td><input type="text"/></td> </tr> </tbody> </table> <p>Fuente de información: _____</p>	1. Permanente (todo el año)	<input type="text"/>	2. Estacional (sólo por temporadas)	x	3. Esporádica (de vez en cuando)	<input type="text"/>	4. Inexistente	<input type="text"/>	5. Otra _____	<input type="text"/>		
	1. Permanente (todo el año)	<input type="text"/>											
	2. Estacional (sólo por temporadas)	x											
3. Esporádica (de vez en cuando)	<input type="text"/>												
4. Inexistente	<input type="text"/>												
5. Otra _____	<input type="text"/>												
<b>10.2 TIPO DE DEMANDA</b> <table border="1"> <thead> <tr> <th></th> <th>%</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>1. Internacional</td> <td><input type="text"/></td> </tr> <tr> <td>2. Nacional</td> <td><input type="text"/></td> </tr> <tr> <td>3. Regional</td> <td>x</td> </tr> <tr> <td>4. Local</td> <td><input type="text"/></td> </tr> </tbody> </table>		%	1. Internacional	<input type="text"/>	2. Nacional	<input type="text"/>	3. Regional	x	4. Local	<input type="text"/>			
	%												
1. Internacional	<input type="text"/>												
2. Nacional	<input type="text"/>												
3. Regional	x												
4. Local	<input type="text"/>												
<b>10.3 DIFUSIÓN DEL ATRACTIVO</b> <table border="1"> <tbody> <tr> <td>1. Internacional</td> <td><input type="text"/></td> </tr> <tr> <td>2. Nacional</td> <td><input type="text"/></td> </tr> <tr> <td>3. Regional</td> <td>x</td> </tr> <tr> <td>4. Local</td> <td><input type="text"/></td> </tr> </tbody> </table>	1. Internacional	<input type="text"/>	2. Nacional	<input type="text"/>	3. Regional	x	4. Local	<input type="text"/>					
1. Internacional	<input type="text"/>												
2. Nacional	<input type="text"/>												
3. Regional	x												
4. Local	<input type="text"/>												



**Anexo 17:****Ficha N° 10: Ficha de Atractivos Turísticos**

ESCUELA SUPERIOR POLITÉCNICA DEL LITORAL  
FICHA DE INVENTARIO DE ATRACTIVOS TURÍSTICOS

PROVINCIA: MANABÍ

CANTÓN: ROCAFUERTE

LUGAR: ROCAFUERTE

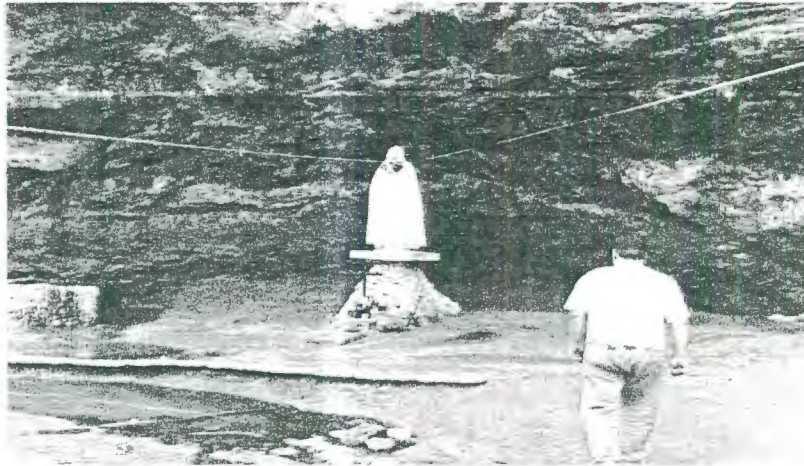


Foto : Carlos Iván Jarre

<b>CATEGORÍA:</b> FOLKLORE	<b>FECHA:</b> DICIEMBRE 2007
<b>TIPO:</b> MANIFESTACIONES RELIGIOSAS, CREENCIAS POPULARES	<b>AUTOR:</b> CARLOS IVÁN JARRE
<b>SUBTIPO:</b> —	<b>FICHA N°</b> 06
<b>TEMA: SAN JOSÉ DE LAS PEÑAS</b>	

<b>1. DATOS GENERALES</b>	
<b>1.1 ENCUESTADOR</b> CARLOS IVÁN JARRE	<b>1.2 FECHA:</b> DICIEMBRE 2007
<b>1.3 NOMBRE DEL ATRACTIVO:</b> SAN JOSÉ DE LAS PENIAS	

<b>1.4 CATEGORÍA:</b> FOLKLORE	
<b>1.5 TIPO:</b> MANIFESTACIONES RELIGIOSAS, CREENCIAS POPULARES	<b>1.7 SUBTIPO:</b> --
<b>1.8 JERARQUÍA:</b> 2	

<b>2. UBICACIÓN</b>		
<b>2.1 PROVINCIA:</b> MANABÍ	<b>2.2 CANTÓN:</b> ROCAFUERTE	<b>2.3 PARROQUIA:</b> ROCAFUERTE

<b>3. CENTROS URBANOS MÁS CERCANOS AL ATRACTIVO</b>	
<b>3.1 NOMBRE DEL POBLADO:</b> PORTOVIEJO	<b>DISTANCIA (Km):</b> 18 Km
<b>3.2 NOMBRE DEL POBLADO:</b> PORTOVIEJO	<b>DISTANCIA (Km):</b> 230 Km

<b>C A L I D A D</b>	<b>VALOR INTRÍNSECO</b>		
	<b>4. CARACTERÍSTICAS FÍSICAS DEL ATRACTIVO</b>		
	4.1 EL LUGAR DONDE SE DIO UNA SUPUESTA APARICIÓN DE LA VIRGEN QUE HOY LLEVA EL MISMO NOMBRE, ES UN SITIO DE LA ZONA RURAL DEL CANTÓN DE CAMINO ROCOSO.	4.2 EN ESTE LUGAR SE ENCUENTRA UN MONOLITO DE PIEDRA EN CUYA PARTE INFERIOR SE COLOCÓ UNA IMAGEN DE LA VIRGEN BLANCA DE LAS PENIAS.	4.3 EN ESTA PIEDRA SE ENCUENTRA UNA GRIETA PEQUENA DE DONDE CONSTANTEMENTE EMANA AGUA SALADA. LOS LUGARENIOS SE LO ATRIBUYEN A QUE ESTE SE CONSIDERA UN LUGAR SANTO.

D	<b>VALOR EXTRÍNSECO</b>		
C	<b>5. USOS (SIMBOLISMO):</b>		
A	<b>1.6 EL ATRACTIVO O RECURSO PUEDE DISFRUTARSE DURANTE:</b>		
L	1. Todo el año 2. Por temporadas (especifique meses) 3. Evento programado (especifique fecha) <b>X 16 JULIO</b>		
I	<b>1.7 HORARIOS DE ATENCIÓN / HORAS DE DISFRUTE DEL RECURSO</b>		
D	NO HAY RESTRICCIÓN DE HORAS		
A	<b>1.8 EL ATRACTIVO O RECURSO TIENE ALGÚN USO POR PARTE DE LA COMUNIDAD LOCAL</b>		
D	1. Sí <b>X</b> 2. No	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>	¿Cuál? VENERACIÓN Y SIRVE COMO LUGAR DE ENCUENTRO PARA LA CELEBRACIÓN DE LA FIESTA DE LA VIRGEN EN JULIO
C	<b>6. GESTIÓN DEL ATRACTIVO Y ESTADO DE CONSERVACIÓN</b>		
A	<b>6.1 CONSERVADO:</b>	<b>6.2 ALTERADO CON POSIBILIDAD DE RECUPERACIÓN: X</b>	<b>6.3 ALTERADO SIN POSIBILIDAD DE RECUPERACIÓN:</b>
L	<b>6.4 DETERIORADO:</b>		<b>6.5 RECUPERADO/ RESTAURADO:</b>
I	<b>6.6 CAUSAS:</b>		
D	EL MAL TIEMPO EN LA TEMPORADA DE LLUVIAS ACOMPAÑADO DE LA FALTA DE ATENCIÓN DE LAS AUTORIDADES		
A	<b>6.7 POLÍTICAS DE CONSERVACIÓN O RESTAURACIÓN:</b>		
D	NO EXISTE UN PLAN O POLÍTICAS DE RESTAURACIÓN DE ESTE ATRACTIVO		
A	<b>6.8 ORGANISMO O PERSONA RESPONSABLE DEL ATRACTIVO:</b>		
D	EL MUNICIPIO DE ROCAFUERTE		
A	<b>6.9 TELÉFONO O DIRECCIÓN DE CONTACTO: N/A</b>		

**D 6.10 RESTRICCIONES, REGULACIONES, POLÍTICAS PARA SU USO:**  
 NO EXISTE NINGÚN TIPO DE MEDIDA O REGULACIÓN DE USO PARA ESTE ATRACTIVO

7. INFRAESTRUCTURA VIAL Y DE ACCESO											
A P O Y O	TIPO	SUBTIPO	ESTADO DE VIAS			TRANSPORTE	FRECUENCIAS				TEMPORALIDAD DE ACCESO
			BUENO	REGULA	MALO		DIARIA	SEMAN	MENS	EVENT	
P O	TERRESTRE	ASFALTADO				BUS					MESES AL AÑO
		LASTRADO			X	AUTOMOVIL					
		EMPEDRADO				4 X 4					
		SENDERO				TREN					
Y O	ACUATICO	MARITIMO				BARCO					DIAS AL MES
						BOTE					30 DIAS
		FLUVIAL				CANOA					
						OTROS					
O	AEREO				AVIÓN					HORAS AL DÍA	
					AVIONETA					06H00 a 18H00	
					HELICÓPTERO						

8. FACILIDADES Y ACTIVIDADES TURÍSTICAS		
<b>A</b>	<b>8.1 SERVICIOS TURÍSTICOS QUE OPERAN EN EL ATRACTIVO</b>	
P O	1. Establecimientos de alojamiento	#
	2. Restaurantes	
	3. Kioscos de comida	
	4. Bares	
	5. Servicio de guianza local	
	6. Otro _____	

**Y 8.2 ACTIVIDADES RECREATIVAS**

Señale todas las actividades recreativas que se realizan actualmente con un asterisco (\*), y las que usted recomienda que podrían realizarse con una "X". Responder con pregunta 6.4

1. Natación	<input type="checkbox"/>	12. Compras	<input type="checkbox"/>
2. Pesca deportiva	<input type="checkbox"/>	13. Gastronomía	<input type="checkbox"/>
3. Caza	<input type="checkbox"/>	14. Conocimiento antropológico	<input type="checkbox"/>
4. Deportes de cancha	<input type="checkbox"/>	15. Eventos programados	<input type="checkbox"/>
5. Deportes de aventura/riesgo	<input type="checkbox"/>	16. Camping	<input type="checkbox"/>
6. Competencias deportivas	<input type="checkbox"/>	17. Picnic	<input type="checkbox"/>
7. Caminatas	<input type="checkbox"/>	18. Ciclismo/ bicicleta de montaña	<input type="checkbox"/>
8. Paseos en bote/lancha	<input type="checkbox"/>	19. Parapente	<input type="checkbox"/>
9. Paseos a caballo/mula	<input type="checkbox"/>	20. Buceo / snorkel	<input type="checkbox"/>
10. Visitas guiadas	<input checked="" type="checkbox"/>	21. _____	<input type="checkbox"/>
11. Observ. de flora y/o fauna	<input type="checkbox"/>	22. _____	<input type="checkbox"/>

**8.3 INSTALACIONES** Responder con pregunta 6.5

1. Piscina	# <input type="checkbox"/>	6. Puentes	# <input type="checkbox"/>
2. Vestidores	<input type="checkbox"/>	7. Circuitos de senderos	<input type="checkbox"/>
3. Canchas deportivas	<input type="checkbox"/>	8. Refugio	<input type="checkbox"/>
4. Muelle	<input type="checkbox"/>	9. Pasarelas	<input type="checkbox"/>
5. Mirador	<input type="checkbox"/>	10. Otro _____	<input type="checkbox"/>

**9. INFRAESTRUCTURA BÁSICA**

**A 9.1 AGUA**

POTABLE	ENTUBADA	TRATADA	DE POZO	NO EXISTE	OTROS
				x	

**O 9.2 ENERGÍA ELÉCTRICA**

SISTEMA INTERCONECTADO	GENERADOR	NO EXISTE	OTROS
		x	

**Y 9.3 ALCANTARILLADO**

RED PÚBLICA	POZO CIEGO	POZO SÉPTICO	NO EXISTE	OTROS
			x	

U S O  T U R Í S T I C O	<b>10. DEMANDA Y DIFUSIÓN DEL ATRACTIVO</b>	
	<b>10.1 FRECUENCIA DE DEMANDA REAL</b>	
	1. Permanente (todo el año) 2. Estacional (sólo por temporadas) 3. Esporádica (de vez en cuando) 4. Inexistente 5. Otra _____	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input checked="" type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>
	Fuente de información: _____	
<b>10.2 TIPO DE DEMANDA</b>		
1. Internacional 2. Nacional 3. Regional 4. Local	% <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input checked="" type="checkbox"/>	
<b>10.3 DIFUSIÓN DEL ATRACTIVO</b>		
1. Internacional 2. Nacional 3. Regional 4. Local	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input checked="" type="checkbox"/>	

MATRIZ							
DEMANDA DEL CANTÓN ROCAFUERTE							
EDAD	SEXO	GASTO POR VISITA	DONDE SE ALIEMENTA	MOTIVOS DE VISITA	# DE VISITAS	DÍA DE LA SEMANA QUE PREFIERE VISITAR EL CANTÓN	Visita el Cantón en los feriados
21	M	MAS DE 30	RESTAURANTES	VISITAS A FAMILIARES	VARIAS	DOMINGO	A VECES
35	F	10-20.	RESTAURANTES	PASEO	VARIAS	SABADO	A VECES
24	F	10-20.	RESTAURANTES	PASEO	VARIAS	DOMINGO	NO
47	F	5-10.	CASA	VISITAS A FAMILIARES	VARIAS	DOMINGO	NO
23	M	MAS DE 30	RESTAURANTES	PASEO	VARIAS	SABADO	A VECES
45	M	10-20.	RESTAURANTES	OTROS	VARIAS	DOMINGO	NO
78	M	MAS DE 30	RESTAURANTES	VISITAS A FAMILIARES	VARIAS	SABADO	NO
66	M	10-20.	RESTAURANTES	PASEO	VARIAS	DOMINGO	NO
34	F	MAS DE 30	RESTAURANTES	PASEO	VARIAS	DOMINGO	NO
55	M	5-10.	RESTAURANTES	OTROS	VARIAS	MIERCOLES	A VECES
52	M	10-20.	RESTAURANTES	PASEO	VARIAS	DOMINGO	A VECES
26	F	10-20.	RESTAURANTES	VISITAS A FAMILIARES	VARIAS	SABADO	A VECES
43	M	5-10.	CASA	OTROS	VARIAS	MIERCOLES	A VECES
20	M	MAS DE 30	CASA	PASEO	1 VEZ	DOMINGO	SI
23	M	5-10.	RESTAURANTES	OTROS	VARIAS	VIERNES	NO
18	M	10-20.	RESTAURANTES	OTROS	VARIAS	LUNES	NO
24	M	10-20.	RESTAURANTES	OTROS	VARIAS	MIERCOLES	NO
25	M	5-10.	RESTAURANTES	OTROS	VARIAS	JUEVES	NO
24	F	5-10.	CASA	VISITAS A FAMILIARES	VARIAS	DOMINGO	A VECES
45	F	10-20.	RESTAURANTES	PASEO	VARIAS	DOMINGO	NO
27	M	10-20.	CASA	VISITAS A FAMILIARES	1 VEZ	SABADO	NO
25	F	5-10.	CASA	VISITAS A FAMILIARES	VARIAS	SABADO	A VECES
25	M	5-10.	CASA	VISITAS A FAMILIARES	VARIAS	DOMINGO	NO
14	F	MAS DE 30	RESTAURANTES	PASEO	VARIAS	DOMINGO	SI
23	F	10-20.	RESTAURANTES	PASEO	VARIAS	SABADO	SI
48	M	5-10.	CASA	VISITAS A FAMILIARES	VARIAS	DOMINGO	A VECES
55	M	MAS DE 30	CASA	PASEO	VARIAS	DOMINGO	NO
57	F	5-10.	CASA	VISITAS A FAMILIARES	VARIAS	DOMINGO	A VECES
38	F	10-20.	RESTAURANTES	PASEO	VARIAS	DOMINGO	A VECES
61	M	MAS DE 30	RESTAURANTES	VISITAS A FAMILIARES	VARIAS	DOMINGO	SI
29	M	MAS DE 30	RESTAURANTES	PASEO	VARIAS	DOMINGO	NO
20	F	5-10.	CASA	VISITAS A FAMILIARES	VARIAS	DOMINGO	A VECES
27	F	10-20.	CASA	VISITAS A FAMILIARES	VARIAS	DOMINGO	A VECES
25	M	10-20.	RESTAURANTES	PASEO	VARIAS	DOMINGO	A VECES
30	M	5-10	CASA	PASEO	VARIAS	DOMINGO	A VECES
63	F	5-10.	CASA	VISITAS A FAMILIARES	VARIAS	DOMINGO	SI
30	M	MAS DE 30	RESTAURANTES	PASEO	VARIAS	DOMINGO	NO
32	M	10-20.	RESTAURANTES	PASEO	VARIAS	SABADO	A VECES
53	F	10-20.	RESTAURANTES	PASEO	VARIAS	DOMINGO	NO
49	M	MAS DE 30	RESTAURANTES	PASEO	VARIAS	DOMINGO	NO
74	F	5.10.	CASA	VISITAS A FAMILIARES	VARIAS	DOMINGO	A VECES
66	F	5-10.	RESTAURANTES	PASEO	VARIAS	DOMINGO	SI
40	M	MAS DE 30	RESTAURANTES	PASEO	VARIAS	DOMINGO	SI
42	F	10-20.	CASA	VISITAS A FAMILIARES	VARIAS	DOMINGO	SI
66	M	5-10.	RESTAURANTES	OTROS	VARIAS	DOMINGO	A VECES

46	M	5-10.	CASA	VISITAS A FAMILIARES	VARIAS	DOMINGO	SI
80	M	5-10.	CASA	PASEO	VARIAS	DOMINGO	A VECES
56	M	MAS DE 30	RESTAURANTES	PASEO	VARIAS	DOMINGO	NO
28	M	5-10.	CASA	VISITAS A FAMILIARES	VARIAS	DOMINGO	NO
36	F	10_20.	RESTAURANTES	PASEO	VARIAS	DOMINGO	NO
45	F	10-20.	RESTAURANTES	PASEO	VARIAS	JUEVES	A VECES
67	F	5-10.	CASA	VISITAS A FAMILIARES	VARIAS	DOMINGO	SI
36	F	MAS DE 30	RESTAURANTES	PASEO	VARIAS	DOMINGO	A VECES
45	F	10-20.	RESTAURANTES	VISITAS A FAMILIARES	VARIAS	JUEVES	A VECES
28	F	5-10.	CASA	PASEO	VARIAS	SABADO	NO
37	F	MAS DE 30	RESTAURANTES	PASEO	VARIAS	DOMINGO	SI
43	F	MAS DE 30	RESTAURANTES	PASEO	VARIAS	SABADO	SI
45	F	5-10.	CASA	VISITAS A FAMILIARES	VARIAS	SABADO	A VECES
38	M	5-10.	CASA	PASEO	VARIAS	MIERCOLES	SI
47	F	5-10.	CASA	VISITAS A FAMILIARES	VARIAS	LUNES	NO
48	M	10-20.	RESTAURANTES	PASEO	VARIAS	SABADO	NO
37	F	10-20.	CASA	PASEO	1 VEZ	MIERCOLES	A VECES
40	M	10-20.	CASA	VISITAS A FAMILIARES	VARIAS	DOMINGO	NO
28	F	10-20.	CASA	VISITAS A FAMILIARES	VARIAS	DOMINGO	NO
31	M	10-20.	CASA	VISITAS A FAMILIARES	VARIAS	DOMINGO	NO
30	F	10-20.	CASA	VISITAS A FAMILIARES	VARIAS	DOMINGO	SI
46	F	5-10.	CASA	OTROS	VARIAS	SABADO	SI
37	F	MAS DE 30	RESTAURANTES	PASEO	VARIAS	JUEVES	SI
44	F	5-10.	CASA	PASEO	VARIAS	DOMINGO	NO
56	F	MAS DE 30	RESTAURANTES	PASEO	1 VEZ	DOMINGO	A VECES
52	M	10-20.	RESTAURANTES	PASEO	VARIAS	DOMINGO	NO
51	F	5-10.	CASA	VISITAS A FAMILIARES	VARIAS	DOMINGO	SI
47	F	5-10.	CASA	PASEO	VARIAS	JUEVES	SI
35	F	5-10.	CASA	VISITAS A FAMILIARES	VARIAS	MIERCOLES	NO
62	M	5-10.	CASA	PASEO	VARIAS	DOMINGO	NO
69	F	10-20.	RESTAURANTES	PASEO	VARIAS	DOMINGO	NO
45	M	10-20.	CASA	PASEO	VARIAS	DOMINGO	NO
36	F	MAS DE 30	CASA	PASEO	VARIAS	DOMINGO	A VECES
47	M	10-20.	CASA	VISITAS A FAMILIARES	VARIAS	DOMINGO	SI
38	M	10-20.	CASA	VISITAS A FAMILIARES	VARIAS	SABADO	NO
41	F	5-10.	CASA	VISITAS A FAMILIARES	VARIAS	JUEVES	SI
37	F	MAS DE 30	RESTAURANTES	PASEO	VARIAS	DOMINGO	NO
58	F	MAS DE 30	RESTAURANTES	PASEO	VARIAS	DOMINGO	NO
47	F	MAS DE 30	RESTAURANTES	PASEO	VARIAS	SABADO	NO
36	F	5-10.	CASA	OTROS	VARIAS	DOMINGO	NO
48	F	5-10.	RESTAURANTES	PASEO	VARIAS	DOMINGO	SI
37	F	5-10.	CASA	PASEO	VARIAS	DOMINGO	SI
27	M	MAS DE 30	RESTAURANTES	PASEO	1 VEZ	MIERCOLES	SI
37	M	10-20.	CASA	VISITAS A FAMILIARES	VARIAS	DOMINGO	SI
29	F	10-20.	RESTAURANTES	PASEO	VARIAS	MARTES	SI
45	F	10-20.	CASA	VISITAS A FAMILIARES	VARIAS	LUNES	A VECES
37	M	10-20.	RESTAURANTES	OTROS	VARIAS	DOMINGO	SI
44	M	10-20.	CASA	PASEO	VARIAS	DOMINGO	A VECES
68	F	MAS DE 30	RESTAURANTES	VISITAS A FAMILIARES	VARIAS	DOMINGO	NO
42	M	5-10.	RESTAURANTES	PASEO	VARIAS	DOMINGO	SI
16	F	10-20.	RESTAURANTES	VISITAS A FAMILIARES	1 VEZ	DOMINGO	A VECES



**MATRIZ  
DEMANDA DEL CANTÓN JUNÍN**

	SEXO	EDAD	GASTO POR VISITA	DONDE SE ALIEMNTA	MOTIVOS DE VISITA	# DE VISITAS	EPOCA DEL AÑO QUE VISITA
1	M	38	mas 30	CASA	DIVERSION	VARIAS	FERIADOS
2	F	21	10 - 20	CASA	VISITAS A FAMILIARES	3	FERIADOS
3	F	28	10 - 20	RESTAURANTE "ROSITA"	DIVERSION	3	FERIADOS
4	M	19	mas 30	CASA	DIVERSION	2	VERANO
5	F	30	10 - 20	RESTAURANTE "ROSITA"	DIVERSION-PASEO	1	FERIADOS
6	M	20	mas 30	CASA	DIVERSION	3	VERANO
7	F	21	5 - 10	CASA	VISITAS A FAMILIARES	1	FERIADOS
8	F	40	mas 30	CASA - RESTAURANTE "ROSITA"	PASEO - GASTRONOMIA - VISITAS A FAMILIARES	1	VERANO
9	M	27	mas 30	CASA - RESTAURANTE "EL PRIMO"	PASEO - GASTRONOMIA - VISITAS A FAMILIARES	3	FERIADOS
10	F	30	mas 30	CASA	VISITAS A FAMILIARES	VARIAS	FERIADOS
11	M	22	5 - 10	CASA	DIVERSION	VARIAS	FERIADOS
12	F	20	10 - 20	CASA	VISITAS A FAMILIARES	3	FERIADOS
13	M	19	10 - 20	CASA - RESTAURANTE "ROSITA"	GASTRONOMIA	VARIAS	VERANO
14	M	23	mas 30	CASA	PASEO	VARIAS	FERIADOS
15	M	18	10 - 20	CASA	PASEO-DIVERSION- VISITAS A FAMILIARES	VARIAS	VERANO
16	F	52	mas 30	CASA - RESTAURANTE "ROSITA"	PASEO-VISITAS A FAMILIARES	1	INVIERNO
17	M	51	mas 30	RESTAURANTE "ROSITA"	PASEO-GASTRONOMIA-VISITAS A FAMILIARES	2	VERANO
18	F	23	10 - 20	RESTAURANTE "ROSITA"	VISITAS A FAMILIARES	2	FERIADOS
19	F	34	10 - 20	RESTAURANTE "EL PRIMO"	PASEO-GASTRONOMIA-VISITAS A FAMILIARES	2	VERANO
20	F	23	5 - 10	CASA	PASEO- DIVERSION-VISITAS A FAMILIARES	2	VERANO - FERIADOS
21	M	26	10 - 20	CASA	PASEO-GASTRONOMIA	VARIAS	INVIERNO- VERANO-FERIADOS
22	M	45	mas 30	CASA - RESTAURANTE "EL PRIMO"	PASEO-GASTRONOMIA-VISITAS A FAMILIARES-	VARIAS	INVIERNO- VERANO-FERIADOS
23	M	47	mas 31	RESTAURANTE "ROSITA"	PASEO -GASTRONOMIA- VISITAS A FAMILIARES-	2	INVIERNO - FERIADOS
24	M	43	mas 32	CASA	PASEO- DIVERSION-VISITAS A FAMILIARES	2	INVIERNO - FERIADOS

25	M	21	10 - 20	RESTAURANTE "ROSITA" - CHOZAS	PASEO-VISITAS A FAMILIARES	2	FERIADOS
26	F	27	mas 30	RESTAURANTE "EL PRIMO"	PASEO-VISITAS A FAMILIARES	3	VERANO - FERIADOS
27	M	19	mas 30	RESTAURANTE "ROSITA"-CHOZAS	PASEO-VISITAS A FAMILIARES	3	VERANO - FERIADOS
28	F	36	5 - 10	RESTAURANTE "WILLIAMS"	PASEO	VARIAS	VERANO - FERIADOS
29	F	24	5 - 10	RESTAURANTE "ROSITA"	OTROS	VARIAS	INVIERNO- VERANO-FERIADOS
30	F	30	10 - 20	CASA	PASEO-VISITAS A FAMILIARES	2	VERANO
31	F	28	5 - 10	CASA	PASEO	1	INVIERNO
32	F	19	10 - 20	CASA-RESTAURANTE"ROSITA"	DIVERSION	1	INVIERNO
33	F	39	mas 30	CASA-RESTAURANTE"ROSITA"	PASEO - VISITAS A FAMILIARES	3	INVIERNO - FERIADOS
34	F	35	5 - 10	CASA	GASTRONOMIA	VARIAS	VERANO - FERIADOS
35	M	52	10 - 20	CASA-RESTAURANTE"EL PRIMO"	PASEO - GASTRONOMIA - VISITAS A FAMILIARES	VARIAS	VERANO - FERIADOS
36	F	36	10 - 20	RESTAURANTE "WILLIAMS-CHOZAS"	OTROS	VARIAS	FERIADOS
37	F	39	5 - 10	RESTAURANTE "WILLIAMS"	PASEO	VARIAS	FERIADOS
38	F	29	5 - 10	RESTAURANTE "WILLIAMS"	OTROS	VARIAS	VERANO
39	F	32	mas 30	RESTAURANTE "LAS CABAÑAS"	GASTRONOMIA	2	INVIERNO
40	M	26	mas 30	RESTAURANTE "ROSITA"	OTROS	1	VERANO
41	M	35	10 - 20	RESTAURANTE "EL PRIMO"	GASTRONOMIA	VARIAS	VERANO
42	F	37	mas 30	CASA	VISITAS A FAMILIARES	1	FERIADOS
43	F	40	10 - 20	CASA-RESTAURANTE"LAS CABAÑAS"	PASEO - GASTRONOMIA - VISITAS A FAMILIARES	2	INVIERNO - FERIADOS
44	M	47	10 - 20	CASA	PASEO - GASTRONOMIA - VISITAS A FAMILIARES	3	INVIERNO- VERANO-FERIADOS
45	F	32	mas 30	CASA - RESTAURANTE "ROSITA"	PASEO - GASTRONOMIA - VISITAS A FAMILIARES	3	INVIERNO- VERANO-FERIADOS
46	M	33	mas 30	CASA - RESTAURANTE "ROSITA"	PASEO - DIVERSION - VISITAS A FAMILIARES	VARIAS	INVIERNO- VERANO-FERIADOS
47	M	31	mas 30	CASA	OTROS	VARIAS	INVIERNO
48	F	25	mas 30	CASA	GASTRONOMIA	3	INVIERNO
49	M	22	5 - 10	RESTAURANTE "LAS CABAÑAS"	VISITAS A FAMILIARES	VARIAS	INVIERNO
50	F	40	mas 30	RESTAURANTE "EL PRIMO"	PASEO	1	FERIADOS

**MATRIZ DE RESULTADOS DE ENCUESTA**  
**IDENTIFICAR PLATOS TIPICOS DEL CANTÓN JUNÍN**

PLATOS TIPICOS	EL DE MAYOR CONSUMO EN EL HOGAR	PRIMER PLATO QUE APRENDIO A PREPARAR	PLATO DE MAYOR CONSUMO EN LAS FIESTAS PATRONALES Y	PLATO TIPICO QUE MAS CONSUMEN LOS VISITANTES	DE LOS PRODUCTOS CULTIVADOS CUAL SE UTILIZA PARA ELABORACIÓN DE	EL CURRINCHO, LA PANELA Y	SE PUEDE PREPARA ALGUN PLATO TRADICIONAL CON EL CURRINCHO Y	QUE PREPARA O CONSUME CON EL CURRINCHO O LA PANELA
1 Suero blanco, caldo y seco de gallina Criolla, menestra de verde, empanadas de verde, corviches, pandao, aji de raton, mani, estofado de chame, mantequilla blanca	Caldo y seco de Gallina Criolla	Menestra de Verde, Sopa de Verde, Pandao	Caldo y seco de Gallina Criolla, Pandao	Caldo y Seco de Gallina Criolla, Estofado de Chame	Platano, aji, cilantro, maní, papaya	si	Rompepe, El latigo, Coladas, Mistela, Huevo mollo, Cocteles	colada, rompepe, cocteles
2 Menestra de verde, Sopa de verde, Suero Blanco, Empanadas, Corviches, Caldo de Gallina Criolla, Seco de gallina criolla, Salprietá, Pandao	Caldo de Gallina Criolla, menestra de verde, sopa de verde	Sopa de Verde	Caldo y seco de Gallina criolla	menestra de Verde	cilantro, papaya, platano, tomate	si	Rompepe, Alfeñique, Coladas, Mistela, Cocteles	colada, rompepe, cocteles
3 Empanadas de Verde, Suero Blanco, Menestra de Verde, Corviches, caldo de Gallina, Sopa de Verde Seco de gallina, Aji, Pandao	Sopa de Verde, Caldo y seco de Gallina criolla	Caldo y seco de Gallina criolla	Caldo y seco de Gallina criolla, empanadas de Verde	menestra de Verde, caldo y seco de gallina Criolla	cilantro, platano, yuca, mani	si	Rompepe, mistela, huevos mollos, Alfeñiques, cocteles y Coladas	Coladas, rompepes huevos mollos
4 Caldo de gallina criolla, seco de pollo, estofado de Chame, Suero Blanco, cuajada, Salprietá, Pandao, Mani, verde Asado	Caldo y seco de Gallina Criolla y verde asado	Caldo de Gallina criolla	Caldo y seco de Gallina criolla	Caldo y Seco de Gallina Criolla, Cuajada y Suero Blanco	platano, gallinas, leche y yuca	si	mistela, natilla, colada, alfeñique, cocteles	natilla, mistela, cocteles
5 Cuajada, Biche, aji, verde asado, Suero Blanco, Sopa de verde, sopa de yuca, menestra de verde, empanadas	Sopa de verde, biche, menestra de verde	Menestra de Verde	Caldo de Gallina Criolla, sopa de verde	Caldo de Gallina Criolla, sopa de verde, menestra de verde	platano, yuca, mani, cilantro, aji	si	mistela, rompepe, alfeñique, huevo mollo, coladas	rompepe coladas
6 Caldo de albondigas, biche de pescado, ceviche de camaron, ceviche de pescado, seco de gallina criolla, caldo de gallina criolla	ceviche de pescado y biche	Biche de Pescado	Seco y caldo de Gallina criolla	Seco de Gallina Criolla	mani	si	Coladas, rompepe, canelazo	canelazo y Rompepe
7 Suero Blanco, tonga, seco de Pollo, Torta de mani, tortilla, pand e almidón	Seco de Pollo, Pan de almidón	Seco de Pollo	Seco de Pollo	cuajada y seco de Pollo	platano y maiz	si		

3	caldo de gallina criolla, seco de gallina criolla, suero blanco, salprieda, mantequilla blanca y biche	Caldo y seco de Gallina Criolla	Seco de Gallina	Gallina Criolla	Caldo y Seco de Gallina Criolla	choclo, platano y yuca	si	turrone, cocadas, batidos	tamborcitos de yuca y tortas de yuca
3	Suero Blanco, caldo de gallina criolla, menestra de platano menestra de mani	Caldo de Gallina Criolla	Caldo de Gallina Criolla	Caldo de Gallina Criolla, menestra de mani	Caldo de Gallina Criolla, suero blanco	platano, pepino, sebolla paiteña, brocoli	si	melcocha, cocada, torta de choclo	torta de choclo
0	Tonga, Seco de pollo, hayacas, suero blanco	Seco de Pollo	suero blanco	Seco de Pollo	seco de pollo, suero blanco		si	pollo al sarten, pollo hornado y carne sponsada	pollo a la sarten
1	salprieda, bollos de platano y bollos de yuca	bollos de platanos	biche de pescado	caldo de gallina criolla	caldo de gallina criolla	platano, panela y mani	si	coladas, dulce de yuca y natilla	coladas
2	Caldo de gallina, seco de gallina y menestra de verde	Caldo de Gallina Criolla, menestra de verde	Caldo de Gallina	Seco y caldo de Gallina criolla	Caldo de Gallina Criolla, menestra de verde	platano, choclo, pepino y aguacate	si	cocada, helados, turrone, tambores de yuca	tambores de yuca
3	Suero Blanco, caldo de Gallina criolla, seco de gallina criolla, torta de mani	Caldo de Gallina Criolla	Seco y caldo de Gallina criolla	Seco y caldo de Gallina criolla	Caldo de Gallina Criolla	plátano, yuca	si	coladas, mistela, rompopo	coladas y mistelas
4	Tongas, Suero Blanco, Bolones de verde Caldo de Gallina Criolla, seco y hornados	Caldo de Gallina	Bolones de verde	Gallina Criolla	Gallina Criolla, suero blanco	plátano, yuca	si	rompopo, mistela, coladas, cocteles, canelazos	coladas de platano, rompopo
5	Tonga, Cuajada, Suero Blanco y Caldo de Gallina Criolla	Tonga	Caldo de Gallina Criolla	Caldo de Gallina Criolla, tonga	Gallina Criolla, suero blanco, tonga	panela platano y mani	si	cocteles, coladas, biscochuelos	cocteles y coladas
6	Caldo de gallina, tortilla de maíz, bola de mani, bollos, hayacas, biches, Suero blanco, geren de maiz	Caldo de gallina, bolas de mani	Bolon de verde con queso o mani	Seco de Gallina y caldo de Gallina	Seco y caldo de Gallina	curricho y biscochuelo, rompopo	si	el latigo, rompopo, huevos mollos, mistelas coladas	coladas, biscochuelos y panelas

7	suero blanco, tonga, tortilla de maíz, bolon de verde, seco de gallina, hayacas	seco de Gallina	Caldo de gallina	Suero Blanco y Tonga	Seco de Gallina Criolla	maíz, platano, naranja, yuca, tomate	si	colada, mistela, rompopo,	coladas y mistelas
8	Biche, tonga, hayacas, morcilla, caldo de gallina criolla, tortilla de maíz, humitas, guatita, salprietá cebiche, suero blanco seco de pollo criollo	biche, tonga y guatita	Biche	Caldo de Gallina Criolla	El biche	el maíz	si	rompopo, turrone, bollos de yuca, mistela cocteles, bolos	currincho y panela
9	Caldo de gallina criolla, ceviche, encebollado, cuajadas, guatita, reynas, humitas, tortillas de maíz, tortillas de yuca, secod de pollo , dulce de almidon	Seco de pollo	Caldo de Gallina Criolla	Seco de pollo	Guatita, seco de pollo y caldo de gallina criolla	arroz, platano, panela	si	rompopo dulce, aguardiente quemado,	
0	Ceviche, biche, suero blanco	Ceviche	Seco de pollo	Ceviche, arroz con pollo, seco de pollo	suero blanco	mani, maíz	si		natilla
	Encebollado, biche, ceviche, hornado, seco de pollo, aguado, tortila de maíz, corviche, cuajada	Seco de pollo	Seco de pollo	Seco de pollo	Seco de pollo	el maíz, el mani, platano	si	rompopo, natilla, cocadas	rompopo
2	Ceviches, seco de pollo, suero blanco hornado de chanco, caldo de pollo, corviche y biche	Seco de pollo	Seco de pollo	caldo de pollo y seco de pollo	biche y ceviche	mani, yuca y maíz	si	natilla, carne, punzada	seco de pollo
3	tonga, seco de gallina, suero blanco, hayacas, hornado de chanco	seco de Gallina	suero blanco	seco de Gallina	hornado de chanco		si	carne punzda, seco de pollo huevo mollo	seco de gallina
4	encebollado, morcilla, hornada, biche, caldo de queso, cuajada, seco de pollo, cald de bola	caldo de bola	caldo de queso	biche	caldo de pollo, tonga	mani, maíz, platano	si	carne punzda, colada latigo	natilla, biscochuelos
5	cuajada, hornado , seco de pollo, bolones biche, ceviche, enceboilado	Seco de pollo criollo	biche	seco de pollo	cuajada	mani, platano, maíz	si	natilla, rompopo, troliches, coladas de quaker	canelazo, mistela

6	Caldo de gallina criolla, tortillas de verde, bolones	Caldo de Gallina Criolla	Caldo de Gallina Criolla	Caldo de Gallina Criolla	tortillas de verde	platano, yuca, mani	si	rompopo dulce, aguardiente quemado,	rompopo
7	tortillas de verde, corviches, seco de pollo, panes de almidon, biche	Caldo y seco de Gallina Criolla	seco de pollo	seco de pollo	Seco de Gallina Criolla	maiz, mani	si	Coladas, rompopo, canelazo	natilla
8	encebollado, morcilla, hornada, biche, caldo de queso, cuajada, seco de pollo, cald de bola	Caldo y seco de Gallina Criolla	Caldo y seco de Gallina Criolla	Caldo y seco de Gallina Criolla	Caldo y seco de Gallina Criolla	platano, maiz, yuca	si	Coladas, rompopo, canelazo	mistela
9	Encebollado, biche, ceviche, hornado, seco de pollo, aguado, tortila de maiz, corviche, cuajada	Caldo de Gallina Criolla	caldo de verde	Caldo de Gallina Criolla	Caldo de Gallina Criolla	platano, yuca, mani	si	natilla, rompopo, troliches, coladas de quaker	coladas
0	Encebollado, biche, ceviche, hornado, seco de pollo, aguado, tortila de maiz, corviche, cuajada	Seco de pollo criollo	Seco de pollo criollo	biche	Seco de pollo	maiz, yuca	si	rompopo	rompopo
1	caldo de gallina criolla, tonga, suero blanco, menestra de platano	Caldo de Gallina Criolla, tonga	Caldo de Gallina Criolla	Caldo de Gallina Criolla	Caldo de Gallina Criolla	platano, yuca, mani	si	melcocha, cocada, torta de choclo	torta de choclo
2	tongas, caldo de gallina criolla, bollo de platano	Caldo de Gallina Criolla	Caldo de Gallina Criolla	Caldo de Gallina Criolla, tonga	Caldo de Gallina Criolla tonga	platano, yuca, mani	si	rompopo, natilla	rompopo, natilla
3	caldo de gallina criolla suero blanco, tortillas de verde	Caldo de Gallina Criolla	Caldo de Gallina Criolla	Caldo de Gallina Criolla	Caldo de Gallina Criolla	platano, mani, maiz	si	colada, canelazo	rompopo, natilla
4	tonga, seco de gallina, suero blanco, hayacas, empanadas	Caldo de Gallina Criolla	Caldo de Gallina Criolla	seco de pollo	Caldo de Gallina Criolla	platano, mani	si	rompopo, coladas	rompopo

5	caldo de gallina criolla, tamales, suero blanco, biche	Caldo de Gallina Criolla	Caldo de Gallina Criolla	Caldo de Gallina Criolla	Caldo de Gallina Criolla	mani, maiz, platano	si	rompopo, coladas	natilla, biscochuelos
6	Suero Blanco, tonga, seco de Pollo, Torta de mani, tortilla, pan de almidón	seco de pollo	seco de pollo	Caldo de Gallina Criolla, tonga	Caldo de Gallina Criolla, verde asado	mani, maiz, yuca	si	natilla, rompopo, huevos mollos	turrone, colada
7	Ceviches, seco de pollo, suero blanco hornado de chanco, caldo de pollo, corviche, biche, pan de almidon.	seco de pollo	seco de pollo	seco de pollo	seco de pollo	platano, mani, maiz	si	natilla, rompopo, troliches, coladas, arroz con leche	natilla
8	caldo de gallina criolla, suero blanco, tonga, seco de gallina criolla	Caldo de Gallina Criolla	Caldo de Gallina Criolla	Caldo de Gallina Criolla, tonga	Caldo de Gallina Criolla	platano, yuca	si	Coladas, rompopo	rompopo
9	Biche, tonga, hayacas, caldo de gallina criolla, tortilla de maiz, humitas, salprieda, suero blanco seco de pollo criollo	Caldo de Gallina Criolla, verde asado	Biche de Pescado	Caldo de Gallina Criolla, seco de gallina ciolla	Caldo de Gallina Criolla, seco de gallina ciolla	platano, maiz, yuca	si	Coladas, rompopo	rompopo
0	Biche de pescado, caldo de gallina, bollos y hayacas, suero blanco	Caldo de Gallina Criolla	Biche de Pescado	Caldo de Gallina Criolla	Caldo de Gallina Criolla	platano, maiz, yuca	si	colada, canelazo	natilla
1	biche, suero blanco, bolones, hornado de chanco, caldo de gallina	Caldo de Gallina Criolla	Caldo de Gallina Criolla	Caldo de Gallina Criolla	Caldo de Gallina Criolla	mani	si	natilla, rompopo, troliches, bollos de yuca, turrone	rompopo, natilla
2	biche, caldo de gallina criolla suero blanco, guatita de mani.	Caldo de Gallina Criolla	Caldo de Gallina Criolla	Caldo de Gallina Criolla	Caldo de Gallina Criolla	mani	si	natilla, rompopo, troliches, bollos de yuca, turrone	rompopo
3	tongas, biches, suero blanco, bollo de platano, caldo de gallina y seco	Caldo de Gallina Criolla y seco	Caldo de Gallina Criolla, tonga	Caldo de Gallina Criolla, tonga	seco de pollo	platano, yuca, mani	si	rompopo, mistela	coladas y mistelas



14	tongas, biches, suero blanco, bollo de platano, caldo de gallina y seco, cuajada	biche pescado	caldo de queso	Caldo de Gallina Criolla	Caldo de Gallina Criolla	platano, maiz, yuca	si	carne punzada	natilla, bizcocho
15	ceviches, tortillas de verde y maiz, caldo de gallina criolla, suero blanco, tonga, seco de gallina criolla.	Caldo de Gallina Criolla, suero blanco	las hayacas	Caldo de Gallina Criolla	Caldo de Gallina Criolla, suero blanco	platano, maiz, yuca	si	natilla, rompopo, troliches, bollos de yuca, turrone	turrone, colada
16	hornado de chancho, caldo de gallina criolla, morcilla, cuajada, suero blanco, biche	Caldo de Gallina Criolla	Caldo de Gallina Criolla, morcilla	Caldo de Gallina Criolla, morcilla, suero blanco	Caldo de Gallina Criolla, morcilla, suero blanco	yuca, mani, maiz	si	rompopo, troliches, bollos de yuca, turrone, coladas	rompopo, manjar y turrone
17	suero blanco, tongas, hayacas, biche, seco y caldo de gallina criolla	las tongas	las tongas	las tongas	Caldo de Gallina Criolla, seco de gallina	mani, platano, maiz	si	canelazo, turrone, coladas, natilla	rompopo
18	suero blanco, tongas, hayacas, biche, seco y caldo de gallina criolla, sal prieta	sal prieta, tongas	Caldo de Gallina Criolla y seco	Caldo de Gallina Criolla, seco de gallina	Caldo de Gallina Criolla, seco de gallina	platano, maiz, yuca	si	canelazo, turrone, coladas, natilla, manjar	rompopo
19	biche, caldo de gallina criolla, suero blanco, guatita de mani.	Caldo de Gallina Criolla, biche	Caldo de Gallina Criolla	Caldo de Gallina Criolla	Caldo de Gallina Criolla	mani, maiz	si	turrone, mistela	huevos moyos
20	caldo de gallina criolla, cuajada, tortillas de verde, biche, morcillas	Caldo de Gallina Criolla, biche, morcilla	caldo de fideo	Caldo de Gallina Criolla y seco	Caldo de Gallina Criolla y seco	mani, platano, maiz	si	carne punzada	natilla, mistela



MATRIZ

IDENTIFICAR PLATOS TIPICOS DEL CANTÓN ROCAFUERTE

	PLATOS TIPICOS	EL DE MAYOR CONSUMO EN EL HOGAR	PRIMER PLATO QUE APRENDIO A PREPARAR	CONSUMO EN LAS FIESTAS PATRONALES Y CANTONALES	QUE MAS CONSUMEN LOS VISITANTES	PRODUCTOS CULTIVADOS CUAL SE UTILIZA PARA ELABORACIÓN DE	PLATO TIPICO QUE MAS IDENTIFICA A ROCAFUERTE
1	dulces, tonga, biche de camaron, biche de pescado, caldom de quilla de cerdo, caldo de habas verdes con leche y queso, raspado de verde, estofado de pollo criollo	caldo de quilla de cerdo	raspado de verde	estofado de pollo criollo	dulces	mani, verde, haba verde, arroz, yuca, pimiento, coco, camote	dulces
2	caldo de gallina, suero blanco, biche de pescado, caldo de habas con chancho, caldo de habas con queso, dulces, salprietá	caldo de habas verdes con queso	caldo de habas verdes con chancho	caldo de gallina, seco de gallina	caldo de gallina	tomate, piminetó, melon, sandía, maní, cilantro, habas verdes, fréjol	caldo de gallina
3	caldo de gallina, seco de gallina, salprietá, empanada de verde, corviches, encebollado de pescado, estofado de carne	caldo de gallina	caldo de habas con chancho	caldo de gallina, seco de gallina	corviches	arroz, haba verde, fréjol, cilantro, ají amarillo, yuca	caldo de habas con chancho
4	dulces, caldo de habas con chancho, caldo de gallina, encebollado de pescado, suero blanco	biche de camarón	caldo de habas con chancho	caldo de habas con chancho	dulces, caldo de habas con chancho	tomate, piminetó, melon, sandía, maní, cilantro, habas verdes, fréjol	caldo de habas con chancho
5	caldo de habas con chancho, caqldo de gallina, caldo de habas verdes con queso, biche de camaron, corviches, tonga, azzoz con longaniza	caldo de gallina	caldo de gallina	caldo de gallina, seco de gallina	dulces	mani, verde, haba verde, arroz, yuca, pimiento, coco, camote	dulces
6	ddulces, caldo de gallina biche de camaron, caldo de habas con chancho, caldo de habas con mondongo, caldo de chocto	biche de camaron	caldo de habas verdes con chancho	biche de camaron	caldo de habas cpon chancho,	tomate, sandia, papaya, melon, frejos, mani, maiz, arroz, verde	caldo de habas con chancho
7	dulces, caldo de gallina criolla, caldo de habas con chancho, biche de pescado y de camaron suero blanco	biche de pescado	x	caldo de gallina, seco de gallina	caldo de gallina	mani, verde, haba verde, arroz, yuca, pimiento coco camote	dulces
8	dulces, caqldo de habas con chancho, biche de camaron, caldo de gallina criolla, caldo de habas con queso	caldo de habas con chancho criollo	x	caldo de gallina criolla	caldo de gallina criolla	tomate, piminetó, melon, sandía, maní, cilantro, habas verdes, fréjol	dulces
9	biche de camaron, caldo de gallina criolla, caldo de pata, dulces	biche de pescado	biche de pescado, caldo de gallina	caldo de gallina	caldo de gallina	cilantro, habas verdes, arroz, ají amarillo, sandía, melón, verde, maíz	dulces

10	caldo de gallina, fritada, biche de camarón, caldo de habas con chanco, hayacas, dulces	caldo de habas con chanco	caldo de gallina	caldo de gallina	suero blanco	on, sandía, maní, cilantro	dulces
11	dulces, caldo de habas con chanco, biche de camarón, caldo de habas con mondongo, guata, sopa de arroz	sopa de arroz	x	caldo de gallina	caldo de gallina	tomate, pimiento, melon, sandía, maní, cilantro, habas verdes, fréjol	caldo de gallina
12	caldo de gallina criolla, caldo de habas con chanco, arroz con menestra y carne	caldo de habas con chanco,	x	caldo de habas con chanco	caldo de gallina	cilantro, habas verdes, arroz, aji amarillo, sandía, melón, verde, maíz	dulces
13	dulces, caldo de gallina, caldo de habas con chanco, biche de camarón, suero blanco	caldo de habas con chanco	caldo de gallina	caldo de gallina	suero blanco	tomate, pimiento, melon, sandía, maní, cilantro, habas verdes, fréjol	dulces
14	dulces, caldo de gallina, fritada, caldo de habas con chanco	caldo de gallina	caldo de gallina	caldo de gallina	caldo de gallina	tomate, sandía, papaya, melon, frejos, maní, maíz, arroz, verde	dulces
15	dulces, suero blanco, caldo de habas con chanco, caldo de gallina, caldo de choclo	caldo de habas con chanco	suero blanco	caldo de gallina, tonga	caldo de habas con chanco	frejol, habas verdes, arroz, verde, coco, sandía, melon, mango, papaya, cilantro	dulces
16	dulces, caldo de gallina criolla, caldo de habas con chanco, caldo de choclo, encebollado de pescado	caldo de habas con chanco	x	caldo de gallina	biche de pescado	cilantro, habas verdes, arroz, aji amarillo, sandía, melón, verde, maíz	dulces
17	dulces, suero blanco, caldo de gallina, biche de camarón, caldo de habas con chanco	biche de camarón	x	caldo de habas con chanco	suero blanco	tomate, pimiento, melon, sandía, maní, cilantro, habas verdes, fréjol	dulces
18	dulces, caldo de habas con chanco, caldo de gallina	caldo de gallina criolla	caldo de habas con chanco	caldo de gallina	caldo de gallina	cilantro, habas verdes, arroz, aji amarillo, sandía, melón, verde, maíz	dulces
19	dulces, caldo de habas con chanco, caldo de gallina, tonga	caldo de gallina criolla	caldo de habas con chanco	caldo de gallina criolla	caldo de gallina criolla	maní, verde, haba verde, arroz, yuca, pimiento, coco, camote	dulces
20	dulces, caldo de bolasw, biche de camarón, encebollado de pescado, bollo	caldo de gallina criolla	caldo de gallina criolla	biche de camarón	biche de camarón	cilantro, habas verdes, arroz, aji amarillo, sandía, melón, verde, maíz	dulces

21	dulces, biche de camarón, hayacas, caldo de habas con chancho, caldo de habas con mondongo, salprietá, bollo de maní, caldo de gallina criolla	caldo de habas con chancho	x	tonga	caldo de gallina	maní, verde, haba verde, arroz, yuca, pimiento, coco, camote	dulces
22	dulces, caldo de habas con mondongo, caldo de habas con chancho, biche de camarón, longaniza frita	caldo de gallina	caldo de habas con chancho	caldo de gallina	caldo de gallina	arroz, haba verde, fréjol, cilantro, aji amarillo, yuca	dulces
23	caldo de habas con chancho, caldo de gallina, caldo de habas verdes con queso, biche de camarón, corviches, tonga	caldo de gallina criolla	estofado de pollo criollo	fritada	dulces	frejol, habas verdes, arroz	dulces
24	caldo de habas con queso, seco de gallina, caldo de gallina criolla, biche de camarón, suero blanco, longaniza frita	seco de gallina	caldo de habas con chancho	dulces	caldo de gallina	maní, verde, haba verde, arroz, yuca, pimiento, coco, camote	dulces
25	arroz con menestra y carne, seco de gallina criolla, encebollado de pescado, fritada, suero blanco	arroz con menestra y carne	arroz con menestra y carne	seco de gallina criolla	dulces	arroz, haba verde, fréjol, cilantro, aji amarillo, yuca	dulces
26	suero blanco, seco de pollo, encebollado de pescado, caldo de gallina criolla, caldo de habas con chancho, hayacas	caldo de habas con chancho	seco de pollo	dulces	dulces	pimiento, tomate, cilantro, habas verdes, arroz, aji amarillo, sandía, melón, verde, maíz	dulces
27	seco de gallina, fritadas, biche de camarón, guata, empanadas	seco de pollo	raqspado de verde	tonga	dulces	arroz, haba verde, fréjol, cilantro, aji amarillo, yuca	dulces
28	caldo de gallina criolla, seco de pollo, caldo de habas con chancho, biche de camarón, Suero blanco, corviches	seco de pollo	seco de pollo	dulces	dulces	maní, verde, haba verde, arroz, yuca, pimiento, coco, camote	dulces
29	fritada, empanadas, dulces, seco de gallina, corviches, biche de camarón, arroz con menestra de fréjol y pescado apanado	biche de camarón	caldo de gallina	dulces	dulces	yuca, arroz, plátano, haba verde	
30	suero blanco, caldo de gallina criolla, caldo de habas con chancho, salprietá, fritada, encebollado de pescado	caldo de gallina criolla	caldo de gallina criolla	dulces	dulces	plátano, maíz, arroz, maní, tomate, pimiento, coco, sandías, melón	
31	seco de gallina criolla, caldo de gallina, suero blanco	biche de camarón	caldo de habas con chancho	seco de pollo	dulces	yuca, arroz, plátano, haba verde	dulces

32	tonga, suero blanco, caldo de gallina, hayacas, empanadas, seco de gallina	seco de gallina criolla	caldo de gallina criolla	tonga	dulces	arroz, haba verde, fréjol, cilantro, aji amarillo, yuca	dulces
33	seco de gallina, caldo de habas con chanco, suero blanco, tonga, hayacas, fritadas, caldo de gallina criolla	caldo de gallina	x	seco de gallina criolla	dulces	mani, verde, haba verde, arroz, yuca, pimiento, coco, camote	dulces
34	caldo habas con chanco, caldo de pata, caldo de gallina, arroz con menestra y carne, fritada	caldo de gallina	aseco de pollo	fritada	dulces	yuca, arroz, platano, haba verde	dulces
35	biche de camarón, caldo de gallina, seco de gallina, dulces, corviches	caldo y seco de gallina	caldo de gallina	dulces	biche de camarón	frejol, habas verdes, arroz, verde, coco, sandia, melon, mango, papaya, cilantro	dulces
36	seco de gallina, caldo de gallina criolla, fritada, dulces, caldo de habas con chanco, biche de camarón, suero blanco	caldo de habas con chanco	caldo de gallina criolla	dulces	dulces	arroz, haba verde, fréjol, cilantro, aji amarillo, yuca	dulces
37	biche de camarón, dulces, empanadas, bollo	caldo de habas con chanco	seco de gallina	seco de gallina criolla	dulces	arroz, haba verde, fréjol, cilantro, aji amarillo, yuca	dulces
38	encebollado de pescado, fritada, seco de pollo, caldo de gallina criolla, dulces, suero blanco	arroz con menestra y carne	caldo de gallina criolla	dulces	dulces	tomate, pimineto, melon, sandia, mani, cilantro, habas verdes, fréjol	dulces
39	caldo de gallina criolla, suero blanco, fritada, seco de gallina criolla, caldo de pata de cerdo	caldo de gallina	caldo de gallina	seco de gallina	dulces	arroz, haba verde, fréjol, cilantro, aji amarillo, yuca	dulces
40	suero blanco, seco de pollo, encebollado de pescado, caldo de gallina criolla, caldo de habas con chanco	caldo de habas con chanco	x	seco de gallina	dulces	yuca, arroz, platano, haba verde	dulces
41	caldo de habas con chanco, caldo de gallina, caldo de habas verdes con queso, biche de camarón, corviches, tonga	caldo de gallina criolla	caldo de gallina	fritada	fritada	tomate, pimineto, melon, sandia, mani, cilantro, habas verdes, fréjol	dulces
42	Caldo de gallina criolla, fritada, suero blanco, caldo de habas con chanco, seco de gallina	caldo de gallina criolla	caldo de gallina criolla	fritada	fritada	azzo	dulces
43	arroz con longaniza, fritada, caldo de gallina criolla, caldo de pata, longaniza, seco de gallina, empanada de verde	caldo de gallina criolla	caldo de gallina criolla	seco de gallina criolla	fritada	platana, maiz, arroz, mani, tomate, pimiento, coco, sandias, melon	dulces

44	caldo de habas con chancho, suero blanco, caldo de gallina criolla, seco de gallina caldo de pata	caldo de gallina criolla	caldo de gallina criolla	caldo de gallina criolla	longaniza	yuca, arroz, plátano, haba verde	dulces
45	biche de camarón, seco de gallina criolla, caldo de habas con chancho, suero blanco	biche de camarón	caldo de gallina criolla	caldo de gallina criolla	caldo de habas con chancho	mani, verde, haba verde, arroz, yuca, pimiento, coco, camote	dulces
46	caldo de habas con chancho, caldo de gallina, suero blanco, biche de camarón y pescado,	caldo de gallina		1 caldo de habas con chancho	biche de camarón	frejol, habas verdes, arroz, verde, coco, sandia, melon, mango, papaya, cilantro	dulces
47	empanadas, pescado frito, dulces, seco de pollo, suero blanco, hayacas	caldo de gallina criolla	caldo de gallina criolla	dulces	fritadas	arroz, haba verde, fréjol, cilantro, aji amarillo, yuca	dulces
48	biche de camarón, caldo de gallina, seco de gallina, dulces,	caldo de gallina	caldo de habas con chancho	caldo de gallina	dulces	pimiento, tomate, cilantro, habas verdes, arroz, aji amarillo, sandía, melón, verde,	dulces
49	suero blanco, caldo de habas con chancho, caldo de habas con chancho	caldo de habas con chancho	caldo de gallina	caldo de gallina	dulces	arroz, haba verde, fréjol, cilantro, aji amarillo, yuca	dulces
50	caldo de gallina, seco de gallina, caldo de habas con chancho	seco de gallina	seco de gallina	caldo y seco de gallina	caldo y seco de gallina	mani, verde, haba verde, arroz, yuca, pimiento, coco, camote	dulces
51	caldo de habas con chancho, caldo de gallina, suero blanco, biche de camarón y pescado,	caldo de habas verdes con queso	ceviche de camarón	fritada	fritada	yuca, arroz, plátano, haba verde	caldo de habas con chancho
52	fritada, suero blanco, caldo de habas con chancho, seco de gallina	caldo de gallina criolla	caldo de gallina criolla	caldo de habas con chancho	caldo de gallina criolla	frejol, habas verdes, arroz, verde, coco, sandia, melon, mango, papaya, cilantro	dulces
53	biche de camarón, seco de gallina criolla, caldo de habas con chancho, suero blanco	caldo y seco de gallina	caldo de gallina criolla	dulces	dulces	yuca, arroz, plátano, haba verde	caldo de habas con chancho
54	dulces, caldo de habas con chancho, caldo de gallina	caldo y seco de gallina		biche de camarón	fritada	frejol, habas verdes, arroz, verde, coco, sandia, melon, mango, papaya, cilantro	dulces

55	encebollado de pescado, fritada, seco de pollo, caldo de gallina criolla, dulces, suero blanco	biche de camaron	caldo de gallina	dulces	dulces	fréjol, cilantro, ají amarillo, yuca	dulces
56	suero blanco, encebollado de pescado, caldo de gallina criolla, caldo de habas con chancho	seco de gallina	caldo de habas con chancho	caldo de gallina, seco de gallina	caldo de gallian criolla	arroz, haba verde, fréjol, cilantro, ají amarillo, yuca	dulces
57	Caldo de gallina criolla, fritada, suero blanco, caldfo de habas con chancho, seco de gallina	caldo de gallina criolla	biche de pescado, caldo de g	fritada	caldo de gallian criolla	yuca, arroz, platano, haba verde	dulces
58	seco de gallina, dulces, corviches	caldo de habas verdes con queso	caldo de habas con chancho	caldo de gallina, seco de gallina	dulces	tomate, pimineto, melon, sandía, maní, cilantro, habas verdes, fréjol	dulces
59	suero blanco, seco de pollo, encebollado de pescado, caldo de gallina criolla, caldo de habas con chancho	caldo de gallina criolla	caldo de gallina	dulces	caldo de gallian criolla	arroz, haba verde, fréjol, cilantro, ají amarillo, yuca	dulces
60	clado de habas con chancho, caldo de gallina, suero blanco, biche de camarón y pescado,	caldo y seco de gallina	seco de gallina	fritada	caldo de gallian criolla	frejol, habas verdes, arroz, verde,	caldo de habas con chancho
61	dulces, caldo de habas con chancho, caldo de gallina	caldo de habas con chan	sopa de verde	dulces	dulces	tomate, pimineto, melon, sandía, maní, cilantro, habas verdes, fréjol	dulces
62	tonga, suero blanco, caldo de gallina, hayacas, empanadas, seco de gallina	seco de gallina	seco de gallina	fritada	fritada	mani, verde, haba verde, arroz, yuca, pimiento, coco, camote	dulces
63	biche de camaron, seco de gallina criolla, caldo de habas con chancho, suero blanco	caldo de gallina criolla	caldo de gallina criolla	dulces	dulces	yuca, arroz, platano, haba verde	dulces
64	encebollado de pescado, fritada, seco de pollo, caldo de gallina criolla, dulces, suero blanco	caldo de gallina criolla	caldo de habas con chancho	caldo de gallina, seco de gallina	dulces	yuca, arroz, platano, haba verde	dulces
65	arroz con longaniza, fritada, caldso de gallina criolla, caldo de pata, longaniza, seco de gallina, empanada de verde	caldo de habas verdes con queso	caldo de gallina criolla	caldo de habas con ch	caldo de gallian criolla	mani, verde, haba verde, arroz, yuca, pimiento, coco, camote	dulces

66	dulces, tonga, biche de camarón, biche de pescado, caldom de quilla de cerdo, caldo de habas verdes con leche y queso, raspado de verde, estofado de pollo criollo	caldo y sec o de gallina	caldo y sec o de gallina	dulces	fritada	comates, pimentón, melon, sandía, mani, cilantro, habas verdes, fréjol	dulces
67	suero blanco, caldo de habas con chanchi	caldo y sec o de gallina	caldo y sec o de gallina	dulces	dulces	verde, coco, sandía, melon	caldo de habas con chanchi
68	caldo de gallina, tonga, hayacas	caldo de habas con chanchi	caldo y sec o de gallina	caldo de habas con chanchi	dulces	yuca, arroz, platano, haba verde	dulces
69	dulces, tonga, biche de camarón, biche de pescado, caldom de quilla de cerdo, caldo de habas verdes con leche y queso, raspado de verde, estofado de pollo criollo	caldo de habas con chanchi	caldo de gallina	dulces	dulces	yuca, arroz, platano, haba verde	caldo de gallina
70	dulces, caldo de habas con chanchi, caldo de gallina	caldo de habas con chanchi	caldo de habas con chanchi	caldo de habas con chanchi	dulces	mani, verde, haba verde, arroz, yuca, pimiento, coco, camote	dulces
71	tonga, suero blanco, caldo de gallina, Empanadas, seco de gallina	caldo de gallina criolla	sopa de fideos	dulces	dulces	mani, verde, haba verde, arroz, yuca, pimiento, coco, camote	dulces
72	biche de camarón, seco de gallina criolla, caldo de habas con chanchi, suero blanco	caldo de gallina criolla	caldo de gallina criolla	fritada	caldo de gallina criolla	tomate, pimiento, melon, sandía, mani, cilantro, habas verdes, fréjol	caldo de gallina
73	caldo de habas con chanchi, caldo de gallina, suero blanco, biche de camarón y pescado,	caldo de habas verdes con queso	x	caldo de gallina, seco de gallina	dulces	tomate, pimiento, melon, sandía, mani, cilantro, habas verdes, fréjol	dulces
74	encebollado de pescado, fritada, seco de pollo, caldo de gallina criolla, dulces, suero blanco	seco de gallina	caldo de gallina criolla	caldo de habas con chanchi	dulces	yuca, arroz, platano, haba verde	dulces
75	dulces, tonga, biche de camarón, biche de pescado, caldom de quilla de cerdo, caldo de habas verdes con leche y queso, raspado de verde, estofado de pollo criollo	caldo de habas con chanchi	sopa de rosas	dulces	fritada	arroz, platano, haba verde	caldo de habas con chanchi
76	dulces, caldo de habas con chanchi, caldo de gallina	caldo y sec o de gallina	caldo de habas con chanchi	caldo de gallina criolla	fritada	yuca, arroz, platano, haba verde	dulces

77	arroz con longaniza, fritada, caldo de gallina criolla, caldo de pata, longaniza, se co de gallina, empanada de verde	caldo de habas con chancho	caldo de gallina criolla	caldo de habas con chancho	caldo de gallina criolla	mani, verde, haba verde, arroz,	dulces
78	dulces, caldo de habas con chancho, caldo de gallina	caldo de gallina criolla	caldo de gallina criolla	dulces	dulces	yuca, arroz, platano, haba verde	dulces
79	arroz con longaniza, fritada, caldo de gallina criolla, caldo de pata, longaniza, se co de gallina, empanada de verde	caldo de gallina criolla	caldo de habas con chancho	caldo de gallina criolla	caldo de gallina criolla	mani, verde, pimiento, coco, camote	dulces
80	suero blanco, caldo de gallina, hayacas, empanadas, seco de gallina	caldo de habas con chancho	seco de pollo	dulces	caldo de gallina criolla	yuca, arroz, platano, haba verde	caldo de gallina
81	caldo de habas con chancho, caldo de gallina	seco de gallina	caldo de habas con chancho	caldo de habas con chancho	caldo de habas con chancho	yuca, arroz, platano, haba verde	dulces
82	caldo de habas con chancho, caldo de gallina, suero blanco, biche de camarón y pescado,	caldo y seco de gallina	estofado de pollo criollo	caldo de gallina, seco de gallina	fritada	tomate, pimino, melon, sandía, maní, cilantro, habas verdes, fréjol	dulces
83	biche de camaron, seco de gallina criolla, caldo de habas con chancho, suero blanco	caldo de habas verdes con queso	caldo de habas con chancho	dulces	caldo de habas con chancho	yuca, arroz, platano, haba verde	dulces
84	dulces, caldo de habas con chancho, caldo de gallina	caldo de habas con chancho	caldo de gallina criolla	fritada	caldo de gallina criolla	yuca, arroz, platano, haba verde	dulces
85	fritada, seco de pollo, caldo de gallina criolla, dulces, suero blanco	caldo de gallina criolla	caldo de habas con chancho	caldo de habas con chancho	caldo de gallina criolla	yuca, pimiento, coco, camote	dulces
86	dulces, biche de pescado, caldo de quilla de cerdo, caldo de habas verdes con leche, raspado de verde, estofado de pollo criollo	caldo de habas con chancho	caldo de habas con chancho	fritada	caldo de gallina criolla	yuca, arroz, platano, haba verde	dulces
87	caldo de habas con chancho, caldo de gallina, suero blanco	caldo de habas con chancho	sopa de avena	dulces	dulces	mani, verde, haba verde, arroz,	caldo de habas con chancho



88	dulces, tonga, biche de camarón, biche de pescado, caldoso de quilla de cerdo, caldo de habas verdes con leche y queso, raspado de verde, estofado de pollo criollo	seco de gallina	caldo de habas con chancho	caldo de habas con chancho	dulces	melón, sandía, mani, cilantro, habas verdes, fréjol	dulces
89	tonga, suero blanco, caldo de gallina, hayacas, empanadas, seco de gallina	caldo de habas con chancho	caldo de bolas	caldo de habas con chancho	dulces	yuca, arroz, plátano, haba verde	dulces
90	fritada, caldo de gallina criolla, caldo de pata, longaniza, seco de gallina, empanada de verde	caldo de gallina criolla	caldo de gallina criolla	fritada	caldo de habas con chancho	yuca, arroz, plátano, haba verde	dulces
91	biche de camarón, seco de gallina criolla, caldo de habas con chancho, suero blanco	caldo de gallina criolla	caldo de gallina criolla	caldo de habas con chancho	caldo de gallina criolla		dulces
92	dulces, caldo de habas con chancho, caldo de gallina	caldo de gallina criolla	caldo de gallina criolla	caldo de gallina criolla	dulces	yuca, arroz, plátano, haba verde	dulces
93	dulces, biche de pescado, caldoso de quilla de cerdo, caldo de habas verdes con leche y queso, raspado de verde	caldo de gallina criolla	caldo y seco de gallina	fritada	caldo de gallina criolla	mani, verde, haba verde, arroz,	dulces
94	caldo de habas con chancho, caldo de gallina, suero blanco	caldo de gallina criolla	x	dulces	dulces	yuca, pimienta, coco, camote	dulces
95	fritada, caldo de gallina criolla, caldo de pata, longaniza, seco de gallina	caldo de gallina criolla	caldo de habas con chancho	caldo de habas con chancho	caldo de habas con chancho	tomate, pimienta, melón, sandía, mani, cilantro, habas verdes, fréjol	caldo de gallina
96	biche de camarón, seco de gallina criolla, caldo de habas con chancho	caldo de gallina criolla	caldo de gallina criolla	caldo de gallina criolla	dulces	yuca, arroz, plátano, haba verde	dulces

PREGUNTA 1	PREGUNTA 2	PREGUNTA 3	PREGUNTA 4	PREGUNTA 5
TONGA - MENESTRA DE VERDE- CEVICHE DE PESCADO	TONGA	SECO DE GALLINA CRIOLLA- MENESTRA DE VERDE	CALDO DE GALLINA - SUERO BLANCO	SECO DE GALLINA CRIOLLA
SUERO BLANCO-TONGA-BICHE	BICHE	TONGA-SUERO BLANCO	BICHE	PESCADO HORNADO
SUERO BLANCO-CALDO DE GALLINA CRIOLLA- SECO DE GALLINA CRIOLLA	SECO DE GALLINA CRIOLLA	SUERO BLANCO	SECO DE GALLINA CRIOLLA	SECO DE GALLINA CRIOLLA
SUERO BLANCO-CALDO DE GALLINA CRIOLLA- SECO DE GALLINA CRIOLLA	SECO DE GALLINA CRIOLLA	SECO DE GALLINA CRIOLLA	CALDO DE GALLINA CRIOLLA- SECO DE GALLINA CRIOLLA	CALDO DE GALLINA CRIOLLA
SUERO BLANCO- TONGA Y CALDO DE GALLINA CRIOLLA	LA TONGA DE GALLINA CRIOLLA	CALDO DE GALLINA CROLLA	CALDO DE GALLINA CROLLA	CALDO DE HUESO BLANCO CON TUTANO
SUERO BLANCO-CALDO DE GALLINA CRIOLLA- SECO DE GALLINA CRIOLLA	CALDO DE GALLINA CROLLA	CALDO DE GALLINA CRIOLLA- SUERO BALNCO Y CUAJADA	CALDO DE GALLINA CROLLA	TOETA DE SANGRE DE GALLINA CON VERDE
TONGA - PANDAO-CALDO DE GALLINA CRIOLLA	PANDAO	SECO DE GALLINA CRIOLLA	SECO DE GALLINA CRIOLLA	CHOCOLATE
SUERO BLANCO- BICHE Y MENESTRA DE VERDE	SUERO BLANCO BICHE	SUERO BLANCO	SUERO BLANCO	CALDO DE PINCHAGUA
BICHE DE MANI- MENESTRA DE VERDE - SECO DE GALLINA CRIOLLA	BICHE DE MANI	CALDO DE GALLINA CRIOLLA	SECO DE GALLINA CRIOLLA Y CALDO DE GALLINA CRIOLLA	HORNADO DE PATA DE VACA
SUERO BLANCO Y BICHE DE MANI	SUERO BLANCO	TORTA DE CHOCLO	SUERO BLANCO	GREÑOSO
BICHE DE MANI- SECO DE GALLINA CRIOLLA	BICHE DE MANI	MENESTRA DE MAN Y CALDO DE GALLINA	SECO DE GALLINA CRIOLLA	LOS PASTELILLOS
SUERO BLANCO- BICHE Y MENESTRA DE VERDE	MENESTRA DE VERDE	SECO DE GALLINA - SUERO BLANCO	SUERO BLANCO	CORTADO DE CHOCLO
SUERO BLANCO -SECO DE GALLINA CRIOLLA - CEVICHE	SECO DE GALLINA CRIOLLA	SECO DE GALLINA CRIOLLA	SECO DE GALLINA CRIOLLA - CEVICHE	SOPA DE BÓLAS DE VERDE CON QUESO
SUERO BLANCO- CUAJADA - MENESTRA DE VERDE	MENESTRA DE VERDE	MENESTRA DE VERDE - SUERO BLANCO	CUAJADA	CALDO DE CURESMA
MENESTRA DE VERDE - SUERO BLANCO	BICHE DE MANI	SECO DE GALLINA CRIOLLA	CALDO DE CHOCLO	GREÑOSO - CALDO DE CHOCLO


**DATOS PERSONALES QUE COLABORARON CON LAS ENTREVISTAS EN LOS CANTONES ROCAFUERTE Y JUNÍN**

NOMBRES	EDAD	DIRECCIÓN	PROFESION / CARGO
1 Sra. Rosaté de Loor	95	Portoviejo	Escritora de libros de recetas manabitas
2 Sra. Mercedes Zambrano	52	Bolívar y Pedro Crabo	Copropietaria del Restaurante - Dulcería Rocafuerte
3 Sr. Fernando Pérez	48	Portoviejo	Periodista
4 Sra. Bolivia Canarte	78	Ama de Casa	Ama de Casa
5 Sr. Vicente Jarre	74	Cdla. Andrés de Vera	Ex. Director Nacional de
6 Sr. Horacio Hidrovo Velásquez	65	Cdla. Puerto Nuevo	Escritor
7 Sr. Teddy Marazita	59	Portoviejo	Director de la Casa de la Cultura de Portoviejo


**MATRIZ**

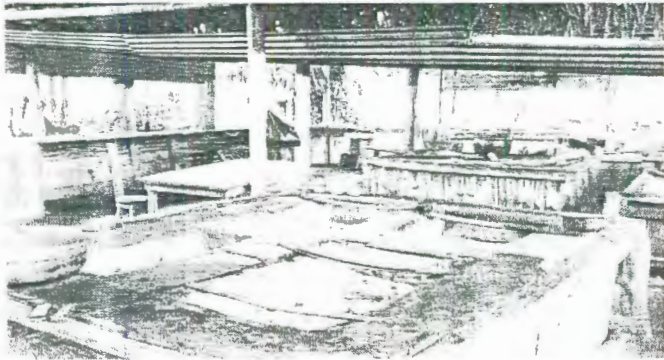
**DATOS PERSONALES QUE COLABORARON CON LAS ENTREVISTAS EN EL CANTÓN JUNÍN**

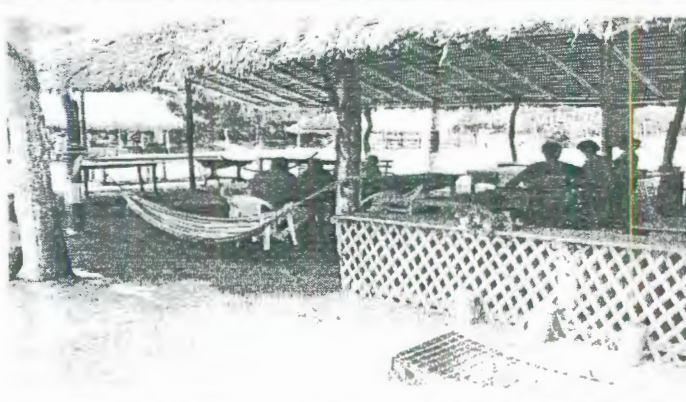
NOMBRES	EDAD	DIRECCIÓN	PROFESION / CARGO
1 Sra. Socorro Peñarrieta Velásquez	94	Calle 8 de Noviembre y Av 11 de Febrero	Ama de Casa
2 Ec. Mariana Ávila Briones	51	El Palmar	Economista
3 Sra. Dorila Ávila Briones	55	El Palmar	Ama de Casa
4 Sr. Luis Wilfrido Mendoza Giler	41	Calle Vicente Mendoza	Ingeniero Agrónomo- Actual alcalde de Junín
5 Sr. Ketier Solorzano Jaramillo	62	Calle Eloy Alfaro y Coronel Gracia	Avicultor
6 Dr. Agustín Navia	52	Calle Eloy Alfaro	Médico
7 Sr. Rener García Jaramillo	61	Calle Eloy Alfaro	Avicultor - Ex Alcalde del Cantón
8 Sr. Enrique Ponce Moran	56	Calle 1° de Enero	Historidor
9 Dr. Rodolfo Perez Pimentel	48	Calle Sucre y Bolivar	Doctor
10 Prof. Eurio Sanchez	54	Calle 1° de Enero	Profesor
11 Sr. Carlos Zambrano	63	Calle Miguel Boris	Historiador
12 Sra. Milda Bravo	65	Calle 1° de Enero	Ama de Casa
13 Sr. Julio Bravo	67	Calle 1° de Enero	Profesor
14 Ab. Ramiro Molina	57	Portoviejo	Abogado-Historiador
15 Sr. Jose Artiaga	60	Calle Coronel Garcia y 1° de Enero	Comerciante
16 Lc. Manuel Villavicencio	46	Calle 1° de Enero	Licenciado

FICHA DE INVENTARIO DE LA PLANTA TURÍSTICO - GASTRONÓMICA					
Datos generales					
Encuestador	Carlos Jarre	Cod. Ficha	I. G - PT - RCJ - 001	Fecha	05/12/2008
Provincia	Manabí	Cantón	Rocafuerte	Parroquia	Rocafuerte
1. Datos del establecimiento					
1.1 Nombre	Monserrate				
1.2 Dirección	Sosote - Km. 11 y medio vía Crucita				
1.3 Teléfono	2615641	1.4 Tipo		1.5 Categoría	
1.6 E-mail		Restaurante	x	Primera	
1.7 Propietario	Aidee Zamora	Bar		Segunda	
1.8 Contacto		Cafetería		Tercera	
1.9 Tiempo de funcionamiento		Kiosco de comida			
1.10 servicios disponibles	50 años / comidas y bebidas	Carreta		Cuarta	x
1.11 Precio medio	2	1.12 nº de mesas	23	1.13 nº de plazas	92
2. Personal					
2.1 Número de empleados	6				
2.2 Formación	Sin formación				
	Primaria				
	Secundaria	x			
	Superior				
Otras					
3. Menu disponible					
Nombre del plato			P.V.P	Cod de ficha I G	
Suero blanco			1.50		
Ceviche de pescado			-		
Pastelillos			-		
Caldo de gallina criolla			3	I. G - PL - RCJ - 001	
Caldo de habas con chancho			2	I. G - PL - RCJ - 002	
Caldo de habas con mondongo			1.75		
Caldo de albóndigas			1.50		
Biche de pescado			1.50		
Biche de camarón			1.75	I. G - PL - RCJ - 004	
Biche de cangrejo			2		
Seco de gallina criolla			3		
Seco de carne			1.50		
Seco de pescado			1.50		
Seco de hígado			1.50		
Seco de lengua hornada			1.50		
Pollo hornado			2		
Pescado apanado y frito			3		
Carne apanada y frita			3		


FICHA DE INVENTARIO DE LA PLANTA TURÍSTICO - GASTRONÓMICA						
Datos generales						
Encuestador	Carlos Jarre	Cod. Ficha	I. G - PT - RCJ - 002	Fecha	05/12/2008	
Provincia	Manabí	Cantón	Rocafuerte	Parroquia	Rocafuerte	
1. Datos del establecimiento						
1 Nombre	Texas Ranch					
2 Dirección	Sosote Km. 12 via Crucita					
3 Teléfono	097292946	1.4 Tipo		1.5 Categoría		
6 E-mail		Restaurante	x	Primera		
7 Propietario	Oscar Cedenio Macias	Bar		Segunda		
8 Contacto	Gabriel Montes	Cafetería		Tercera	x	
9 Tiempo de funcionamiento			Kiosco de comida			
10 servicios disponibles	1 año / Comidas y bebidas – piscinas, toboganes y juegos		Carreta		Cuarta	
11 Precio medio	1.50	1.12 nº de mesas	40	160		
2. Personal						
2.1 Número de empleados	12					
2.2 Formación	Sin formación					
	Primaria					
	Secundaria	x				
	Superior	x				
Otras						
Foto						
3. Menu disponible						
Nombre del plato			P.V.P.	Cod de ficha I G		
caldo de habas con chancho			2.50	I. G - PL - RCJ - 002		
caldo de gallina criolla			2.50	I. G - PL - RCJ - 001		
biche de pescado			3.00			
caldo de choclo			2.00			
seco de gallina criolla			2.50			
azzoz con menestra y carne			2.50			
empanadas de plátano con queso			0.50			
corcvice			0.50			
fritada			3.00			
4 Observaciones						


FICHA DE INVENTARIO DE LA PLANTA TURÍSTICO - GASTRONÓMICA						
Datos generales						
Encuestador	Carlos Jarre	Cod. Ficha	I. G - PT - RCJ - 003	Fecha	05/12/2008	
Provincia	Manabi	Cantón	Rocafuerte	Parroquia	Rocafuerte	
1. Datos del establecimiento						
1.1 Nombre	Los Girasoles					
1.2 Dirección	Rocafuerte vía las Jaguas					
1.3 Teléfono	097152295	1.4 Tipo		1.5 Categoría		
1.6 E-mail		Restaurante	x	Primera		
1.7 Propietario	José Enriquez	Bar		Segunda		
1.8 Contacto		Cafeteria		Tercera		
1.9 Tiempo de funcionamiento		Kiosco de comida				
1.10 servicios disponibles	4 años / comidas y bebidas	Carreta		Cuarta	x	
1.11 Precio medio	2	1.12 nº de mesas	25	1.13 nº de plazas	130	
2. Personal						
2.1 Número de empleados	17					
	Sin formación					
	Primaria					
	Secundaria	x				
	Superior					
2.2 Formación	Otras					
						
3. Menu disponible						
Nombre del plato			P.V.P.	Cod de ficha I.G.		
caldo de gallina criolla			2.00	I. G - PL - RCJ - 001		
seco de gallina criolla			2.50			
torta de mami con pescado			1.50			
biche de camarón			3.00	I. G - PL - RCJ - 004		
suero blanco			2.00			
corviche			0.50			
tortillas de choclo			0.50			
cazuela de pescado			1.50			
pescado apanado con arroz			2.50			
4 Observaciones						

FICHA DE INVENTARIO DE LA PLANTA TURÍSTICO - GASTRONÓMICA						
Datos generales						
Encuestador	Carlos Jarre	Cod. Ficha	I . G - PT - RCJ - 004	Fecha	05/12/2008	
Provincia	Manabi	Cantón	Rocafuerte	Parroquia	Rocafuerte	
1. Datos del establecimiento						
1.1 Nombre	Rincón Manabita					
1.2 Dirección	Sector las Jaguas via Rocafuerte - Cerrito					
1.3 Teléfono	2645020		1.4 Tipo	1.5 Categoría		
1.6 E-mail			Restaurante	x	Primera	
1.7 Propietario	Dolores Solórzano		Bar		Segunda	
1.8 Contacto	Jorge Solórzano		Cafetería		Tercera	
1.9 Tiempo de funcionamiento			Kiosco de comida			
1.10 servicios disponibles	6 años / comidas y bebidas		Carreta		Cuarta	x
1.11 Precio medio	2	1.12 n° de mesas	20	1.13 n° de plazas	160	
2. Personal						
2.1 Número de empleados						
	Sin formación					
	Primaria					
	Secundaria	x				
	Superior					
2.2 Formación	Otras					
3. Menu disponible						
Nombre del plato			PVP	Cod de ficha I G		
pan de almidón			0.50			
seco de gallina criolla			2.50			
caldo de gallina criolla			2.50	I . G - PL - RCJ - 001		
azzoz con menestra y carne			2.50			
pescado frito con arroz			2.50			
pescado apanado con arroz			2.50			
biche de pescado o camarón			3.50	I . G - PL - RCJ - 004		
caldo de habas con chancho			2.50	I . G - PL - RCJ - 002		
tortillas de maiz			0.50			
caldo de habas con mondongo			2.00			
estofado de carne			2.00			

FICHA DE INVENTARIO DE LA PLANTA TURÍSTICO - GASTRONÓMICA					
Datos generales					
Encuestador	Carlos Jarre	Cod. Ficha	I. G - PT - RCJ - 005	Fecha	05/12/2008
Provincia	Manabí	Cantón	Rocafuerte	Parroquia	Rocafuerte
1. Datos del establecimiento					
1.1 Nombre	Valle Hermoso				
1.2 Dirección	Las Jaguas				
1.3 Teléfono	086012008	1.4 Tipo		1.5 Categoría	
1.6 E-mail		Restaurante	x	Primera	
1.7 Propietario	Felinda Bravo	Bar		Segunda	
1.8 Contacto		Cafetería		Tercera	
1.9 Tiempo de funcionamiento		Kiosco de comida			
1.10 servicios disponibles	3 años / comidas y bebidas / canchas de ecuavoley / parte del río como balneario	Carreta		Cuarta	x
1.11 Precio medio	1.50	1.12 n° de mesas	10	1.13 n° de plazas	100
2. Personal					
2.1 Número de empleados	7				
	Sin formación				
	Primaria				
	Secundaria	x			
	Superior				
2.2 Formación	Otras				
3. Menu disponible					
Nombre del plato			P.V.P.	Cod de ficha I.G.	
caldo de gallina criolla			2.00	I. G - PL - RCJ - 001	
seco de gallina criolla			2.00		
caldo de habas con chancho			2.00	I. G - PL - RCJ - 002	
caldo de picadillo con carne			2.00		
suero blanco			2.00		
empanadas de plátano			0.30		
torta de mani con pescado			1.50		
suero blanco			2.00		
morcilla			1.00		
longaniza			1.00		
					



FICHA DE INVENTARIO DE LA PLANTA TURÍSTICO - GASTRONÓMICA						
Datos generales						
Encuestador	Carlos Jarre	Cod. Ficha	I. G - PT - RCJ - 006	Fecha	05/12/2008	
Provincia	Manabí	Cantón	Rocafuerte	Parroquia	Rocafuerte	
1. Datos del establecimiento						
1.1 Nombre	Balneario Las Jaguas					
1.2 Dirección	Las Jaguas					
1.3 Teléfono	644645	1.4 Tipo		1.5 Categoría		
1.6 E-mail		Restaurante	x	Primera		
1.7 Propietario	Fulton Vera	Bar		Segunda		
1.8 Contacto		Cafeteria		Tercera		
1.9 Tiempo de funcionamiento			Kiosco de comida			
1.10 servicios disponibles	11 años / comidas y bebidas / segmento del río como balneario		Carreta		Cuarta	x
1.11 Precio medio	1.50	1.12 n° de mesas	12	1.13 n° de plazas	120	
2. Personal						
2.1 Número de empleados	12					
	Sin formación					
	Primaria					
	Secundaria	x				
	Superior					
2.2 Formación	Otras					
3. Menu disponible						
Nombre del plato			P.V.P.	Cod de ficha I G		
caldo de gallina criolla			2.00	I. G - PL - RCJ - 001		
seco de gallina criolla			2.00			
caldo de habas con chancho			2.00	I. G - PL - RCJ - 002		
azzoz con menestra y carne			2.00			
torta de maní			1.00			
4 Observaciones						

FICHA DE INVENTARIO DE PRODUCTO										
Datos generales										
Encuestador	Carlos Jarre		Cod. Ficha	I. G - PR - RCJ - 001		Fecha	05/12/2008			
Provincia	Manabi		Cantón	Rocafuerte		Parroquia	Rocafuerte			
1. Descripción del producto										
1.1 Factores Sociales y Culturales (valorización social y cultural)										
1.1.1	Plátano		1.1.3 Categoría			1.1.4 Tipo				
1.2 Variación de denominación	Verde	Verduras	Frutas	x	1.1.5 Subtipo (Variedad)			dominico		
1.6 Reconocimiento cultural	Hortalizas		Aceites			1.1.7 Forma de obtención (producto final)				
Plenamente aceptado	x	Legumbres	Lácteos		Cosechado/recolectado de forma orgánica	x	Especie en crianza o establecimiento	Alimentado de manera orgánica		
Reconocido prioritariamente por la comunidad		Cárnicos	Cereales		Capturado (caza y pesca)			Alimentado con piensos industriales		
Reconocido prioritariamente por la comunidad		Pescados	Miel y productos apícolas		Procesado			Mediante pastoreo o alimentación en libertad		
En peligro de desaparición		Mariscos	Granos (arroz)		En conserva					
1.2 Factores de procedencia, temporalidad y nutricionales					1.3 Factores sensoriales, de preservación y calidad					
1.2.1 Valor nutricional de su consumo		1.2.2 Procedencia		1.2.3 Temporalidad (señalar época)		1.3.1 Características organolépticas		1.3.2 Medidas de preservación		1.3.3 Medidas de calidad
Alto	x	Originales del lugar	x	Regular	x	Color	x	Medidas fitosanitarias	x	Existencia de marca de calidad
Medio		De otros lugares del		Temporal		Olor	x	Medidas de manipulación	x	Existencia de marca o x
Bajo		Del extranjero		Eventual		Sabor	x	Controles de calidad	x	Control de etiquetado (fechas)
										6. Fuentes de Información
										Agricultores de la zona
4. Cooperación y Difusión				5. Comercialización				6. Iniciativa e innovación turística en torno al producto		
4.1 Cooperativas		4.2 Alcance	4.3 Vías de difusión		5.1 Alcance		5.2 Vías de comercialización		6.1 Iniciativas	6.2 Alcance
Comunal		Mercado comunal	Mercado turístico		Mercado comunal		Restauración de la zona	x	Visita guiada	
Local		Mercado local	Prensa local y nacional		Mercado local		Puesto pequeños y carretas de comida	x	Demost ración	Turismo Local
Cantonal		Mercado cantonal	Boca a boca (vía cultura)	x	Mercado cantonal		Mercado local	x	Museística	Turismo Nacional
Provincial	x	Mercado provincial			Mercado provincial				Mercado local	
Nacional		Mercado nacional	Festival o festividad		Mercado nacional	x	Festival o festividad		Souvenir	Turismo Internacional
Internacional		Mercado Internacional	Medio digital		Mercado Internacional		Medio digital	Otros		

FICHA DE INVENTARIO DE PRODUCTO

Datos generales

Investigador					
Carlos Jarre	Cod. Ficha	I. G - PR - RCJ - 002	Fecha	05/12/2008	
Provincia	Manabí	Cantón	Rocafuerte	Parroquia	Rocafuerte

1. Descripción del producto

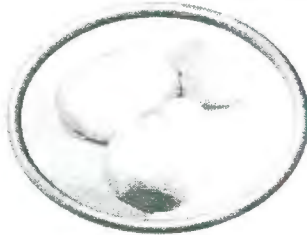
1.1 Factores Sociales y Culturales (valorización social y cultural)

1.1.1	Haba verde	1.1.3 Categoría			1.1.4 Tipo							
1.2 Variación de denominación	Haba tierna	Verduras	x	Frutas	1.1.5 Subtipo (Variedad)							
1.6 Reconocimiento cultural		Hortalizas		Aceites	Verde							
Plenamente aceptado	x	Legumbres		Lácteos	Cosechado/recolectado de forma orgánica	x						
							Alimentado de manera orgánica					
							Reconocido honorariamente por la comunidad	Cárnicos	Cereales	Capturado (caza y pesca)	Especie en crianza o establecimiento	Alimentado con piensos industriales
							Reconocido prioritariamente por la comunidad	Pescados	Miel y productos apícolas	Procesado		Mediante pastoreo o alimentación en libertad
En peligro de desaparición	Mariscos	Granos (arroz)	En conserva									

1.2 Factores de procedencia, temporalidad y nutricionales

1.3 Factores sensoriales, de preservación y calidad

1.2.1 Valor nutricional de su consumo	1.2.2 Procedencia		1.2.3 Temporalidad (señalar época)		1.3.1 Características organolépticas		1.3.2 Medidas de preservación		1.3.3 Medidas de calidad	
Alto	x	Originales del lugar	x	Regular	x	Color	x	Medidas fitosanitarias	x	Existencia de marca de calidad
Medio		De otros lugares del		Temporal		Olor	x	Medidas de manipulación	x	Existencia de marca o
Bajo		Del extranjero		Eventual		Sabor	x	Controles de calidad		Control de etiquetado (fechas)



6. Fuentes de Información

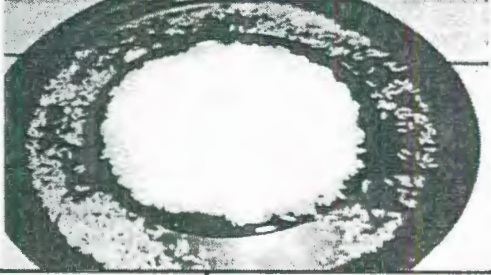
Agricultores de la zona

4. Cooperación y Difusión


5. Comercialización

6. Iniciativa e innovación turística en torno al producto

Cooperativas		4.2 Alcance	4.3 Vías de difusión		5.1 Alcance		5.2 Vías de comercialización		6.1 Iniciativas		6.2 Alcance	
Comunal		Mercado comunal	Mercado turístico		Mercado comunal		Restauración de la zona	x	Visita guiada			
Local		Mercado local	Prensa local y nacional		Mercado local		Puesto pequeños y carretas de comida		Demost ración		Turismo Local	
Cantonal		Mercado cantonal	Boca a boca (vía cultura)	x	Mercado cantonal		Mercado local	x	Museística		Turismo Nacional	
Provincial	x	Mercado provincial			Mercado provincial							
Nacional		Mercado nacional	Festival o festividad		Mercado nacional	x	Festival o festividad		Souvenir			
Nacional		Mercado Internacional	Medio digital		Mercado Internacional		Medio digital		Otros		Turismo Internacional	

FICHA DE INVENTARIO DE PRODUCTO										
Datos generales										
Investigador		Carlos Jarre		Cod. Ficha		I. G - PR - RCJ - 003		Fecha		05/12/2008
Provincia		Manabi		Cantón		Rocafuerte		Parroquia		Rocafuerte
1. Descripción del producto										
1.1 Factores Sociales y Culturales (valorización social y cultural)										
1.1.1	Arroz	1.1.3 Categoría				1.1.4 Tipo				
1.2 Variación de denominación	--	Verduras		Frutas		1.1.5 Subtipo (Variedad)				
1.6 Reconocimiento cultural	Hortalizas		Aceites		1.1.7 Forma de obtención (producto final)					
Plenamente aceptado	x	Legumbres		Lácteos		Cosechado/recolectado de forma orgánica	x	Especie en crianza o estabulación	Alimentado de manera orgánica	
Reconocido prioritariamente por la comunidad	Cárnicos		Cereales		Capturado (caza y pesca)				Alimentado con piensos industriales	
Reconocido prioritariamente por la comunidad	Pescados		Miel y productos apícolas		Procesado				Mediante pastoreo o alimentación en libertad	
En peligro de desaparición	Mariscos		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	
Alto		Originales del lugar	x	Regular	x	Color	x	Medidas fitosanitarias	x	Existencia de marca de calidad
Medio	x	De otros lugares del		Temporal		Olor	x	Medidas de manipulación	x	Existencia de marca o x
Bajo		Del extranjero		Eventual		Sabor	x	Controles de calidad	x	Control de etiquetado (fechas,
										6. Fuentes de Información
										Agricultores de la zona
4. Cooperación y Difusión				5. Comercialización				6. Iniciativa e innovación turística en torno al producto		
Cooperativas	4.2 Alcance	4.3 Vías de difusión		5.1 Alcance		5.2 Vías de comercialización		6.1 Iniciativas	6.2 Alcance	
Comunal	Mercado comunal	Mercado turístico		Mercado comunal		Restauración de la zona	x	Visita guiada		
Local	Mercado local	Prensa local y nacional		Mercado local		Puesto pequeños y carretas de comida		Demostración		Turismo Local x
Cantonal	Mercado cantonal			Mercado cantonal		x		Museística		
Provincial	x	Mercado provincial	Boca a boca (vía cultura)	x	Mercado provincial	Mercado local	x	Degustación		Turismo Nacional
		Mercado nacional	Festival o festividad		Mercado nacional	x	Festival o festividad	Souvenir		
Nacional		Mercado Internacional	Medio digital		Mercado Internacional		Medio digital	Otros		Turismo Internacional

## FICHA DE INVENTARIO DE PRODUCTO

Datos generales													
Investigador		Carlos Jarre		Cod. Ficha		I. G - PR - RCJ - 004		Fecha		05/ 2/2008			
Provincia		Manabí		Cantón		Rocafrute		Parroquia		Rocafrute			
1. Descripción del producto													
1.1 Factores Sociales y Culturales (valorización social y cultural)													
1.1.1		Maní		1.1.3 Categoría				1.1.4 Tipo					
1.2 Variación de denominación		Cacahuete		Verduras		Frutas		1.1.5 Subtipo (Variedad)		Rosita			
1.6 Reconocimiento cultural		Hortalizas		Aceites		1.1.7 Forma de obtención (producto final)							
Plenamente aceptado		Legumbres		Lácteos		Cosechado/recolectado de forma orgánica		x		Alimentado de manera orgánica			
Reconocido prioritariamente por la comunidad		Cárnicos		Cereales		Capturado (caza y pesca)				Alimentado con piensos industriales			
Reconocido prioritariamente por la comunidad		Pescados		Miel y productos apícolas		Procesado				Mediante pastoreo o alimentación en libertad			
En peligro de desaparición		Mariscos		Granos (arroz)		x		En conserva		Especia en crianza o estabulación			
1.2 Factores de procedencia, temporalidad y nutricionales						1.3 Factores sensoriales, de preservación y calidad							
1.2.1 Valor nutricional de su consumo		1.2.2 Procedencia		1.2.3 Temporalidad (señalar época)		1.3.1 Características organolépticas		1.3.2 Medidas de preservación		1.3.3 Medidas de calidad			
Alto		Originales del lugar		Regular		Color		Medidas fitosanitarias		Existencia de marca de calidad			
Medio		x De otros lugares del		Temporal		Olor		Medidas de manipulación		Existencia de marca o			
Bajo		Del extranjero		Eventual		Sabor		Controles de calidad		Control de etiquetado (fechas,			
										6. Fuentes de Información			
										Agricultores de la zona			
4. Cooperación y Difusión				5. Comercialización				6. Inic ativa e innovación turística en torno al producto					
Cooperativas		4.2 Alcance		4.3 Vías de difusión		5.1 Alcance		5.2 Vías de comercialización		6.1 Iniciativas		6.2 Alcance	
Comunal		Mercado comunal		Mercado turístico		Mercado comunal		Restauración de la zona		Visita guiada			
Local		Mercado local		Prensa local y nacional		Mercado local		Puesto pequeños y carretas de comida		Demost ración		Turismo Local	
Cantonal		Mercado cantonal		Boca a boca (vía cultura)		Mercado cantonal		x		Museíst ica			
Provincial		x Mercado provincial				Mercado provincial		Mercado local		x		Degus ación	
		Mercado nacional		Festival o festividad		Mercado nacional		x		Souveri r			
Nacional		Mercado Internacional		Medio digital		Mercado Internacional		Medio digital		Otros		Turismo Internaci onal	

FICHA DE INVENTARIO DE PRODUCTO

Datos generales

Investigador	Carlos Jarre	Cod. Ficha	I. G - PR - RCJ - 005	Fecha	05/12/2008
Provincia	Manabí	Cantón	Rocafuerte	Parroquia	Rocafuerte

1. Descripción del producto

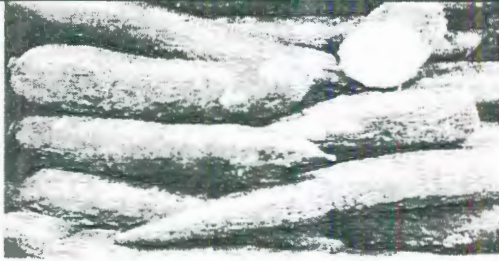
1.1 Factores Sociales y Culturales (valorización social y cultural)

1.1.1	Yuca	1.1.3 Categoría			1.1.4 Tipo	
1.2 Variación de denominación	--	Verduras	x	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	x
Reconocido minoritariamente por la comunidad		Cárnicos		Cereales	Capturado (caza y pesca)	
Reconocido mayoritariamente por la comunidad		Pescados		Miel y productos apícolas	Procesado	Especie en crianza o estabulación
En peligro de desaparición		Mariscos		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	
Alto		Originales del lugar	x	Regular	x	Color	Café / Blanco	Medidas fitosanitarias	x	Existencia de marca de calidad
Medio	x	De otros lugares del		Temporal		Olor		Medidas de manipulación	x	Existencia de marca o
Bajo		Del extranjero		Eventual		Sabor		Controles de calidad	x	Control de etiquetado (fechas,



6. Fuentes de Información

Agricultores de la zona

4. Cooperación y Difusión

5. Comercialización

6. Iniciativa e innovación turística en torno al producto

4.1 Cooperativas		4.2 Alcance		4.3 Vías de difusión		5.1 Alcance		5.2 Vías de comercialización		6.1 Iniciativas		6.2 Alcance	
Comunal		Mercado comunal		Mercado turístico		Mercado comunal		Restauración de la zona	x	Visita guiada			
Local		Mercado local		Prensa local y nacional		Mercado local		Puesto pequeños y carretas de comida		Demost ración		Turismo Local	
Cantonal		Mercado cantonal		Boca a boca (vía cultura)	x	Mercado cantonal		Mercado local	x	Degust ación		Turismo Nacional	
Provincial	x	Mercado provincial				Mercado provincial							
Nacional		Mercado nacional		Festival o festividad		Mercado nacional	x	Festival o festividad		Souveni r		Turismo Internaci onal	
		Mercado Internacional		Medio digital		Mercado Internacional		Medio digital		Otros			

FICHA DE INVENTARIO DE PRODUCTO

Datos generales

Investigador	Carlos Jarre	Cod. Ficha	I. G - PR - RCJ - 006	Fecha	05/12/2008	
Provincia	Manabí	Cantón	Rocafuerte	Parroquia	Rocafuerte	

1. Descripción del producto

1.1 Factores Sociales y Culturales (valorización social y cultural)

1.1.1	Melón	1.1.3 Categoría	1.1.4 Tipo	Cantalope
1.1.2 Variación de denominación	--	Verduras	Frutas	x
1.1.5 Subtipo (Variedad)				Primo
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	x	Alimentado de manera orgánica
Reconocido prioritariamente por la comunidad		Cárnicos	Cereales	Capturado (caza y pesca)		Alimentado con piensos industriales
Reconocido prioritariamente por la comunidad		Pescados	Miel y productos apícolas	Procesado		Especie en crianza o establecimiento
En peligro de desaparición		Mariscos	Granos (arroz)	En conserva		

1.2 Factores de procedencia, temporalidad y nutricionales

1.3 Factores sensoriales, de preservación y calidad

1.2.1 Valor nutricional de su consumo	1.2.2 Procedencia	1.2.3 Temporalidad (señalar época)	1.3.1 Características organolépticas	1.3.2 Medidas de preservación	1.3.3 Medidas de calidad
Alto	Originales del lugar	Regular	Color	Medidas fitosanitarias	Existencia de marca de calidad
Medio	De otros lugares del	Temporal	Olor	Medidas de manipulación	Existencia de marca o
Bajo	x Del extranjero	Eventual	Sabor	Controles de calidad	Control de etiquetado (fechas)



6. Fuentes de Información

Agricultores de la zona

4. Cooperación y Difusión

5. Comercialización

6. Iniciativa e innovación turística en torno al producto

4.1 Cooperativas	4.2 Alcance	4.3 Vías de difusión	5.1 Alcance	5.2 Vías de comercialización	6.1 Inic ativas	6.2 Alcance
Municipal	Mercado comunal	Mercado turístico	Mercado comunal	Restauración de la zona	Visita guiada	
Local	Mercado local	Presna local y nacional	Mercado local	Puesto pequeños y carretas de comida	Demost ración	Turismo Local
Cantonal	Mercado cantonal	Boca a boca (vía cultura)	Mercado cantonal	x Mercado local	Museíst ica	Turismo Nacional
Provincial	x Mercado provincial		Mercado provincial	x Festival o festividad	Degust ación	
Nacional	Mercado nacional	Festival o festividad	Mercado nacional	x Festival o festividad	Souveni r	Turismo Internaci onal
	Mercado Internacional	Medio digital	Mercado Internacional	Medio digital	Otros	

FICHA DE INVENTARIO DE PRODUCTO

Datos generales

Investigador					
Carlos Jarre	Cod. Ficha	I. G - PR - RCJ - 007	Fecha	05/12/2008	
Provincia	Manabí	Cantón	Rocafuerte	Parroquia	Rocafuerte

1. Descripción del producto

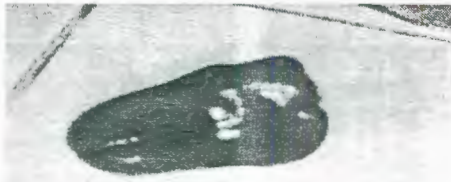
1.1 Factores Sociales y Culturales (valorización social y cultural)

1.1.1	Pimiento	1.1.3 Categoría			1.1.4 Tipo			
1.2 Variación de denominación	Verduras			Frutas	1.1.5 Subtipo (Variedad)			
1.1.6 Reconocimiento cultural	Hortalizas	x	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 mayoritariamente por la comunidad	Cárnicos			Cereales	Capturado (caza y pesca)		Alimentado con piensos industriales	
Reconocido mayoritariamente por la comunidad	Pescados			Miel y productos apícolas	Procesado		Especie en crianza o estabulación	Mediante pastoreo o alimentación en libertad
En peligro de desaparición	Mariscos			Granos (arroz)	En conserva			

1.2 Factores de procedencia, temporalidad y nutricionales

1.3 Factores sensoriales, de preservación y calidad

1.2.1 Valor nutricional de su consumo		1.2.2 Procedencia		1.2.3 Temporalidad (señalar época)		1.3.1 Características organolépticas		1.3.2 Medidas de preservación		1.3.3 Medidas de calidad	
Alto	x	Originales del lugar	x	Regular	x	Color	x	Medidas fitosanitarias	x	Existencia de marca de calidad	
Medio		De otros lugares del		Temporal		Olor	x	Medidas de manipulación	x	Existencia de marca o	
Bajo		Del extranjero		Eventual		Sabor	x	Controles de calidad	x	Control de etiquetado (fechas,	



6 Fuentes de Información

Agricultores de la zona


4. Cooperación y Difusión


5. Comercialización

6. Iniciativa e innovación turística en torno al producto


4.1 Cooperativas		4.2 Alcance		4.3 Vías de difusión		5.1 Alcance		5.2 Vías de comercialización		6.1 Iniciativas		6.2 Alcance	
Comunal		Mercado comunal		Mercado turístico		Mercado comunal		Restauración de la zona		Visita guiada			
Local		Mercado local		Prensa local y nacional		Mercado local		Puesto pequeños y carretas de comida		Demstración		Turismo Local	x
Cantonal		Mercado cantonal		Boca a boca (vía cultura)	x	Mercado cantonal		Mercado local	x	Museística		Turismo Nacional	
Provincial	x	Mercado provincial				Mercado provincial					Mercado nacional		x
Nacional		Mercado nacional		Festival o festividad		Mercado nacional	x					Turismo Internacional	
		Mercado Internacional		Medio digital		Mercado Internacional		Medio digital		Otros			

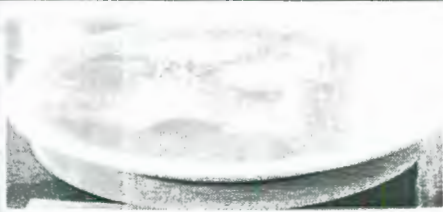


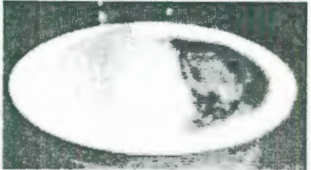
FICHA DE INVENTARIO DE PRODUCTO													
Datos generales													
Encuestador		Carlos Jarre		Cod. Ficha		I. G - PR - RCJ - 008		Fecha		05/12/2008			
Provincia		Manabí		Cantón		Rocafuerte		Parroquia		Rocafuerte			
1. Descripción del producto													
1.1 Factores Sociales y Culturales (valorización social y cultural)													
1.1.1		Maíz		1.1.3 Categoría				1.1.4 Tipo					
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		x		Alimentado de manera orgánica			
Reconocido por la comunidad		Cárnicos		Cereales		Capturado (caza y pesca)				Alimentado con piensos industriales			
Reconocido por la comunidad		Pescados		Miel y productos apícolas		Procesado		Especie en crianza o establecimiento		Mediante pastoreo o alimentación en libertad			
En peligro de desaparición		Mariscos		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			
Alto		Originales del lugar		Regular		Color		Medidas fitosanitarias		Existencia de marca de calidad			
Medio		x De otros lugares del		Temporal		Olor		Medidas de manipulación		Existencia de marca o control de etiquetado (fechas, sanitario, etc.)			
Bajo		Del extranjero		Eventual		Sabor		Controles de calidad		x			
										6. Fuentes de Información			
										Agricultores de la zona			
4. Cooperación y Difusión				5. Comercialización				6. Iniciativa e innovación turística en torno al producto					
4.1 Cooperativas		4.2 Alcance		4.3 Vías de difusión		5.1 Alcance		5.2 Vías de comercialización		6.1 Iniciativas		6.2 Alcance	
Comunal		Mercado comunal		Mercado turístico		Mercado comunal		Restauración de la zona		Visita guiada			
Local		Mercado local		Prensa local y nacional		Mercado local		Puesto pequeños y carretas de comida		Demostración		Turismo Local	
Cantonal		Mercado cantonal				Mercado cantonal		x		Museística			
Provincial		x Mercado provincial		Boca a boca (vía cultura)		Mercado provincial		Mercado local		Degustación		Turismo Nacional	
		Mercado nacional		Festival o festividad		Mercado nacional		x Festival o festividad		Sourier			
Nacional		Mercado Internacional		Medio digital		Mercado Internacional		Medio digital		Otros		Turismo Internacional	

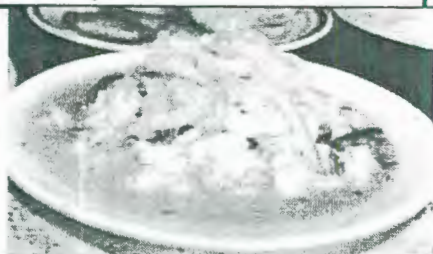
FICHA DE INVENTARIO DE PRODUCTO													
Datos generales													
Investigador		Carlos Jarre		Cod. Ficha		I. G - PR - RCJ - 009		Fecha		05/12/2008			
Provincia		Manabí		Cantón		Rocafuerte		Parroquia		Rocafuerte			
1. Descripción del producto													
1.1 Factores Sociales y Culturales (valorización social y cultural)													
1.1.1		Tomate		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		x		Aceites		1.1.7 Forma de obtención (producto final)					
Plenamente aceptado		x		Legumbres		Lácteos		Cosechado/recolectado de forma orgánica		x			
Reconocido minoritariamente por la comunidad		Cárnicos		Cereales		Capturado (caza y pesca)		Especie en crianza o establecimiento		Alimentado con piensos industriales			
Reconocido mayoritariamente por la comunidad		Pescados		Miel y productos apícolas		Procesado		Mediante pastoreo o alimentación en libertad					
En peligro de desaparición		Mariscos		Granos (arroz)		En conserva							
1.2 Factores de procedencia, temporalidad y nutricionales						1.3 Factores sensoriales, de preservación y calidad							
1.2.1 Valor nutricional de su consumo		1.2.2 Procedencia		1.2.3 Temporalidad (señalar época)		1.3.1 Características organolépticas		1.3.2 Medidas de preservación		1.3.3 Medidas de calidad			
Alto		Originales del lugar		Regular		Color		Medidas fitosanitarias		Existencia de marca de calidad			
Medio		x De otros lugares del		Temporal		Olor		Medidas de manipulación		Existencia de marca o x			
Bajo		Del extranjero		Eventual		Sabor		Controles de calidad		Control de etiquetado (fechas,			
										E. Fuentes de Información			
										Agricultores de la zona			
4. Cooperación y Difusión				5. Comercialización				6. Iniciativa e innovación turística en torno al producto					
4.1 Cooperativas		4.2 Alcance		4.3 Vías de difusión		5.1 Alcance		5.2 Vías de comercialización		6.1 Iniciativas		6.2 Alcance	
Comunal		Mercado comunal		Mercado turístico		Mercado comunal		Restauración de la zona		Visita guiada			
Local		Mercado local		Prensa local y nacional		Mercado local		Puesto pequeños y carretas de comida		Demostración		Turismo Local	
Cantonal		Mercado cantonal				Mercado cantonal		x		Museística			
Provincial		x Mercado provincial		Boca a boca (vía cultura)		Mercado provincial		Mercado local		x Degustación		Turismo Nacional	
		Mercado nacional		Festival o festividad		Mercado nacional		x Festival o festividad		Souvenir			
Nacional		Mercado Internacional		Medio digital		Mercado Internacional		Medio digital		Otros		Turismo Internacional	

FICHA DE INVENTARIO DE PRODUCTO													
Datos generales													
Investigador		Carlos Jarre		Cod. Ficha		I. G - PR - RCJ - 010		Fecha		05/12/2008			
Provincia		Manabí		Cantón		Rocafuerte		Parroquia		rocafuerte			
1. Descripción del producto													
1.1 Factores Sociales y Culturales (valorización social y cultural)													
1.1.1 Denominación		Cilantro		1.1.3 Categoría				1.1.4 Tipo					
1.1.2 Variación de denominación		Cebollita Verde		Verduras		x		Frutas		1.1.5 Subtipo (Variedad)			
1.1.6 Reconocimiento cultural		Hortalizas		x		Aceites		1.1.7 Forma de obtención (producto final)					
aceptado		x		Legumbres				Lácteos		recolectado			
Reconocido minoritariamente por la comunidad								Capturado (caza y pesca)		x			
Reconocido mayoritariamente por la comunidad				Cárnicos				Cereales		Especie en crianza o estabulación			
En peligro de desaparición				Pescados				Miel y productos apícolas		Procesado			
				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		lugar		x		Color		x		fitosanitarias			
Medio		lugares del		oral		Olor		x		manipulación			
Bajo		Del extranjero		Eventual		Sabor		x		Controles de calidad			
										Control de etiquetado (fechas, sanitario, etc.)			
										6. Fuentes de Información			
										Agricultores de la zona			
4. Cooperación y Difusión				5. Comercialización				6. Iniciativa e innovación turística en torno al producto					
4.1 Cooperativas		4.2 Alcance		4.3 Vías de difusión		5.1 Alcance		5.2 Vías de comercialización		6.1 Iniciativas		6.2 Alcance	
Comunal		Mercado comunal		Mercado turístico		Mercado comunal		Restauración de la zona		Visita guiada			
Local		Mercado local		Prensa local y nacional		Mercado local		Puesto pequeños y carretas de comida		Demostración		Turismo Local	
Cantonal		cantonal		Boca a boca (vía cultura)		cantonal		x		tica			
Provincial		provincial				provincial		local		x		Turismo Nacional	
		Mercado nacional		Festival o festividad		Mercado nacional		x		Festival o festividad		Souvenir	
Nacional		Mercado Internacional		Medio digital		Mercado Internacional		Medio digital		Otros		Turismo Internacional	

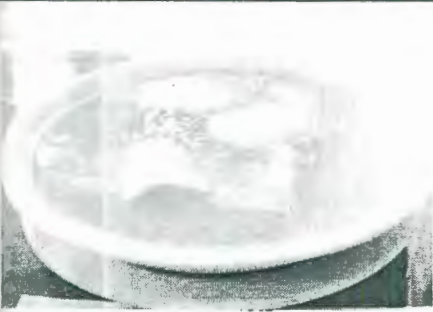
FICHA DE INVENTARIO DE PLATOS													
Datos generales													
Encuestador		Carlos Jarre			Cod. Ficha		I. G - PL - RCJ - 001		Fecha		05/12/2008		
Provincia		Manabí			Cantón		Rocafuerte		Parroquia		Rocafuerte		
1. Descripción del plato													
1.1 Factores Sociales y Culturales (valorización social y cultural)													
1.1.1 Denominación		Caldo de Gallina Criolla				1.1.2 Variación de denominación		Caldo de Pollo					
1.1.3 Categoría		1.1.4 Reconocimiento cultural		la receta		procedencia de los		1.1.7 Temporalidad					
Alimento	x	Plenamente aceptado		x	Familiar (de antepasados)	x	Naturales						
Bebida		Reconocido minoritariamente por la comunidad			Social / vecinal		Procesados o en conserva		Regular		x		
		Reconocido mayoritariamente por la comunidad			De otras comarcas		Originales del lugar	x					
Repostería		En peligro de desaparición			Nacional		De otros lugares del país		Temporal				
					De países vecinos				Especial				
1.2 Factores de elaboración y nutricionales													
1.2.1 Nivel de dificultad elaboración				Nutricional de su consumo		2 Recetario							
Muy bajo		Medio		Alto	x	2.1 Número de porciones		4					
Bajo	x	Alto		Medio		2.2 Ingredientes, preparación, presentación y necesidad de utensilios especiales:							
Regular		Muy Alto		Bajo		Ingredientes: pollo criollo, yuca, cebolla, ajo, cilantro, sal - Preparación: Se pone a cocinar el pollo en agua junto al ajo y la cebolla previamente picados en trozos pequeños, para luego adherirle el cilantro. Se lo deja cocinar por 40 minutos. Se lo sirve en un plato sopero acompañado de arroz blanco y plátano asado.							
1.2.3 Tiempo de elaboración en minutos				60									
													
												Ingredientes: pollo criollo, yuca, cebolla, ajo, cilantro, sal - Preparación: Se pone a cocinar el pollo en agua junto al ajo y la cebolla previamente picados en trozos pequeños, para luego adherirle el cilantro. Se lo deja cocinar por 40 minutos. Se lo sirve en un plato sopero acompañado de arroz blanco y plátano asado.	
4. Comercialización													
3. Difusión						4.1 Alcance		4.2 Vías de comercialización					
3.1 Alcance		3.2 Vías de difusión		3.3 Formas de transmisión		Mercado Local		x		Restauración de la zona			
Mercado Local		Mercado turístico		Familiar							x		
Mercado Nacional		Prensa local y nacional		Boca a boca	x								
Mercado Regional	x	Boca a boca (vía cultura)	x	Educación					Mercado Nacional		Puestos pequeños y carretas de comida		
Mercado Internacional		Festival o festividad		Prensa escrita y libros de cocina			Mercado Regional		Mercado local				
5. Fuentes de Información						6. Observaciones							
Ciudadanos													

FICHA DE INVENTARIO DE PLATOS									
Datos generales									
Encuestador	Carlos Jarre			Cod. Ficha	I. G - PL - RCJ - 002		Fecha	05/12/2008	
Provincia	Manabí			Cantón	Rocafuerte		Parroquia	Rocafuerte	
1. Descripción del plato									
1.1 Factores Sociales y Culturales (valorización social y cultural)									
1.1.1 Denominación	Caldo de habas con choncho				1.1.2 Variación de denominación	Caldo de costilla de puerco			
1.1.3 Categoría	1.1.4 Reconocimiento cultural			1.1.5 Procedencia	1.1.6 Tipo y		1.1.7 Temporalidad		
Alimento	x	Plenamente aceptado		x	Familiar (de antepasados)	x	Naturales	x	
Bebida		Reconocido minoritariamente por la comunidad			Social / vecinal		Procesados o en conserva		Regular
Repostería		Reconocido mayoritariamente por la comunidad			De otras comarcas		Originales del lugar	x	
		En peligro de desaparición			Nacional		De otros lugares del país		Temporal
1.2 Factores de elaboración y nutricionales					2. Recetario				
1.2.1 Nivel de dificultad elaboración			1.2.2 Valor		2.1 Número de				
Muy bajo		Medio	x	Alto	x	4			
Bajo		Alto		Medio		<b>2.2 Ingredientes, preparación, presentación y necesidad de utensilios especiales:</b>  Ingredientes: yuca, habas verdes, cilantro, costilla de cerdo, sal, ajo y cebolla. Preparación: se cocina el cerdo en agua con la cebolla y el ajo, hasta que bote espuma, la cual se extrae; luego, se van adhiriendo el resto de ingredientes dejando las habas al final por su rápida cocción. - se sirve en un plato sopero bien caliente y acompañado de plátano asado y arroz blanco cocinado en manteca de cerdo.			
Regular		Muy Alto		Bajo					
1.2.3 Tiempo de elaboración en minutos			90 min						
									
3. Difusión						4. Comercialización			
3.1 Alcance		3.2 Vías de difusión		3.3 Formas de trasmisión		4.1 Alcance		4.2 Vías de	
Mercado Local	x	Mercado turístico		Familiar	x	Mercado Local		Restauración de la zona	x
Mercado Nacional		Prensa local y nacional		Boca a boca	x				
Mercado Regional		Boca a boca (vía cultura)	x	Educación		Mercado Nacional		Puestos pequeños y carretas de comida	x
				Prensa escrita y libros de cocina		Mercado Regional	x	Mercado local	x
Mercado Internacional		Festival o festividad		TV y radio		Mercado Internacional		Festival o festividad	x
5. Fuentes de Información					6. Observaciones				
Ciudadanos									

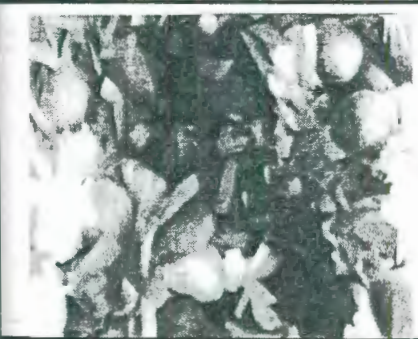
FICHA DE INVENTARIO DE PLATOS												
Datos generales												
Encuestador	Carlos Jarre			Cod. Ficha	I. G - PL - RCJ - 003		Fecha	05/12/2008				
Provincia	Manabi			Cantón	Rocafuerte		Parroquia	Rocafuerte				
1. Descripción del plato												
1.1 Factores Sociales y Culturales (valorización social y cultural)												
1.1.1	Arroz con estofado de gallina				1.1.2 Variación	Seco de gallina						
1.1.3 Categoría	1.1.4 Reconocimiento cultural			1.1.5 Procedencia	1.1.6 Tipo y		1.1.7 Temporalidad					
Alimento	x	Plenamente aceptado		x	Familiar (de antepasados)	x	Naturales	x				
Bebida		Reconocido minoritariamente por la comunidad			Social / vecinal		Procesados o en conserva		Regular			
		Reconocido mayoritariamente por la comunidad			De otras comarcas		Originales del lugar	x				
Repostería		En peligro de desaparición			Nacional		De otros lugares del país		Temporal			
					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		2. Recetario						
Muy bajo		Medio	x	Alto		2.1 Número de						
Bajo		Alto		Medio		2.2 Ingredientes, preparación, presentación y necesidad de utensilios especiales:						
Regular		Muy Alto		Bajo		ingredientes: Gallina criolla, cebolla, tomate, pimiento, yuca, ajo, arroz, sal, aceite. - Se pone a cocinar al pollo con todas las verduras previamente picadas en trozos pequeños, luego se le agrega la sal al gusto y se lo deja cocinar en una olla tapada por 1 hora aproximadamente; al mismo tiempo se cocina el arroz blanco. - Se sirve sobre un plato llano ubicando una porción de arroz blanco y al costado una porción de pollo con jugo encima, para decorar se le agrega cilantro picado y se puede acompañar con plátano asado v aji.						
1.2.3 Tiempo de elaboración en minutos				60								
												
					3. Difusión					4. Comercialización		
3.1 Alcance		3.2 Vías de difusión		3.3 Formas de trasmisión		3.4 Uso comunal de la expresión		4.1 Alcance		4.2 Vías de		
Mercado Local		Mercado turístico		Familiar	x			Mercado Local	x	Restauración de la zona	x	
Mercado Nacional		Prensa local y nacional		Boca a boca	x			Mercado Nacional		Puestos pequeños y carretas de comida		x
Mercado Regional	x	Boca a boca (vía cultura)	x	Educación				Mercado Regional	x	Mercado local		x
Mercado Internacional		Festival o festividad	x	Prensa escrita y libros de cocina	x			Mercado Internacional		Festival o festividad		x
				TV y radio								
5. Fuentes de Información					6. Observaciones							
Ciudadanos												

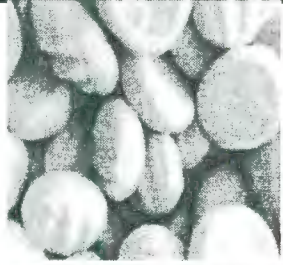
FICHA DE INVENTARIO DE PLATOS												
Datos generales												
Encuestador	Carlos Jarre			Cod. Ficha	I. G - PL - RCJ - 004			Fecha	05/12/2008			
Provincia	Manabi			Cantón	Rocafuerte			Parroquia	Rocafuerte			
1. Descripción del plato												
1.1 Factores Sociales y Culturales (valorización social y cultural)												
1.1.1	Biche de camarón de río				1.1.2 Variación	Biche de camarón						
1.1.3 Categoría	1.1.4 Reconocimiento cultural			1.1.5 Procedencia	1.1.6 Tipo y		1.1.7 Temporalidad					
Alimento	x	Plenamente aceptado			x	Familiar (de antepasados)	x	Naturales	x			
Bebida		Reconocido minoritariamente por la comunidad				Social / vecinal		Procesados o en conserva		Regular		
Repostería		Reconocido mayoritariamente por la comunidad				De otras comarcas		Originales del lugar	x			
		En peligro de desaparición				Nacional		De otros lugares del país		Temporal		
						De países vecinos				Especial		
1.2 Factores de elaboración y nutricionales												
1.2.1 Nivel de dificultad elaboración				1.2.2 Valor				2. Recetario				
Muy bajo		Medio	x	Alto		x	2.1 Número de					
Bajo		Alto		Medio			2.2 Ingredientes, preparación, presentación y necesidad de utensilios					
Regular		Muy Alto	x	Bajo			Ingredientes: camarón de río, yuca, frejol tierno, choclo, camote, plátano maduro, tomate, plátano, habas verdes, habichuelas, cilantro, ajo, maní. Preparación: se empiezan cocinando los granos con los vegetales en agua, hasta que poco a poco se le adhiere el maní, al final se pondrá el camarón a cocinar, ya que este se cocerá rápido. - Se sirve sobre un plato sopero y se acompaña con arroz blanco y limón.					
1.2.3 Tiempo de elaboración en minutos				120								
												
3. Difusión								4. Comercialización				
3.1 Alcance			3.2 Vías de difusión			3.3 Formas de transmisión			4.1 Alcance		4.2 Vías de	
Mercado Local	x	Mercado turístico		Familiar	x	Mercado Local		Restauración de la zona	x			
Mercado Nacional		Prensa local y nacional		Boca a boca	x	Mercado Nacional		Puestos pequeños y carretas de comida				
Mercado Regional		Boca a boca (vía cultura)	x	Educación		Mercado Regional	x	Mercado local	x			
Mercado Internacional		Festival o festividad	x	Prensa escrita y libros de cocina		Mercado Internacional		Festival o festividad	x			
				TV y radio								
5. Fuentes de Información						6. Observaciones						
Ciudadanos												





Datos generales									
Encuestador	Carlos Jarre			Cod. Ficha	I. G - PL - RCJ - 005		Fecha	05/12/2008	
Provincia	Manabí			Cantón	Rocafuerte		Parroquia	Rocafuerte	
1. Descripción del plato									
1.1 Factores Sociales y Culturales (valorización social y cultural)									
1.1.1	Caldo de habas con leche y queso			1.1.2 Variación	Caldo de habas con queso				
1.1.3 Categoría	1.1.4 Reconocimiento cultural			1.1.5 Procedencia	1.1.6 Tipo y		1.1.7 Temporalidad		
Alimento	x	Plenamente aceptado			Familiar (de antepasados)	x	Naturales	x	
Bebida		Reconocido minoritariamente por la comunidad			Social / vecinal		Procesados o en conserva	Regular	
Repostería		Reconocido mayoritariamente por la comunidad			De otras comarcas		Originales del lugar	x	
		En peligro de desaparición			Nacional		De otros lugares del país	Temporal	
1.2 Factores de elaboración y nutricionales					2. Recetario				
1.2.1 Nivel de dificultad elaboración				1.2.2 Valor		2.1 Número de			
Muy bajo		Medio	x	Alto		2.2 Ingredientes, preparación, presentación y necesidad de utensilios			
Bajo		Alto		Medio		<p>Ingredientes: habas verdes, zanahoria, choclo, queso criollo, sal, camote, leche, cilantro, yuca. Preparación: Se ponen a cosinar en agua todos los ingredientes a excepción de las habas que demoran muy poco en estar listas, y al final se las agrega junto con la leche. - Se lo sirve en un plato sopero acompañado de unas tapitas de limón.</p>			
Regular		Muy Alto		Bajo					
1.2.3 Tiempo de elaboración en minutos				45					
									
3. Difusión						4. Comercialización			
3.1 Alcance		3.2 Vías de difusión		3.3 Formas de transmisión		4.1 Alcance		4.2 Vías de	
Mercado Local	x	Mercado turístico		Familiar	x	Mercado Local	x	Restauración de la zona	x
Mercado Nacional		Prensa local y nacional		Boca a boca	x			Puestos pequeños y carretas de comida	
Mercado Regional		Boca a boca (via cultura)	x	Educación		Mercado Nacional			
				Prensa escrita y libros de cocina		Mercado Regional		Mercado local	x
Mercado Internacional		Festival o festividad		TV y radio		Mercado Internacional		Festival o festividad	
5. Fuentes de Información					6. Observaciones				
Ciudadanos									

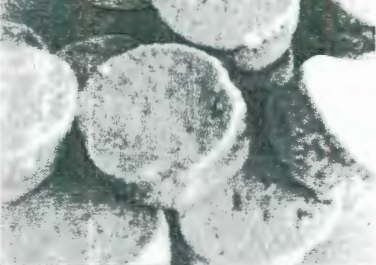


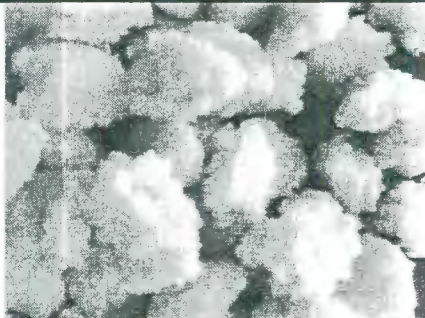
FICHA DE INVENTARIO DE PLATOS									
Datos generales									
Encuestador	Carlos Jarre			Cod. Ficha	I. G - PL - RCJ - 006		Fecha	05/12/2008	
Provincia	Manabi			Cantón	Rocafuerte		Parroquia	Rocafuerte	
1. Descripción del plato									
1.1 Factores Sociales y Culturales (valorización social y cultural)									
1.1.1	Huevo Moyo				1.1.2 Variación				
1.1.3 Categoría	1.1.4 Reconocimiento cultural			1.1.5 Procedencia	1.1.6 Tipo y		1.1.7 Temporalidad		
Alimento	Plenamente aceptado x			Familiar (de antepasados) x	Naturales x				
Bebida	Reconocido minoritariamente por la comunidad			Social / vecinal	Procesado o en conserva x		Regular x		
Repostería x	Reconocido mayoritariamente por la comunidad			De otras comarcas	Originales del lugar				
	En peligro de desaparición			Nacional	De otros lugares del país		Temporal		
							Especial		
1.2 Factores de elaboración y nutricionales									
1.2.1 Nivel de dificultad elaboración			1.2.2 Valor		2. Recetario				
Muy bajo	Medio		Alto		2.1 Número de		20		
Bajo x	Alto		Medio		2.2 Ingredientes, preparación, presentación y necesidad de utensilios				
Regular	Muy Alto		Bajo		 <p>Ingredientes: huevo, azúcar y vino. - Eso se hierve junto por 45 minutos hasta que se forma una maza que permite crear los dulces en forma de bolitas. Preparación: este dulce se envuelve en papel celofán de colores para su presentación.</p>				
1.2.3 Tiempo de elaboración en minutos			50						
3. Difusión						4. Comercialización			
3.1 Alcance		3.2 Vías de difusión		3.3 Formas de trasmisión		4.1 Alcance		4.2 Vías de	
Mercado Local		Mercado turístico		Familiar		Mercado Local		Restauración de la zona	
Mercado Nacional		Prensa local y nacional		Boca a boca x		Mercado Nacional		Puestos pequeños y carretas de comida x	
Mercado Regional x		Boca a boca (vía cultura) x		Educación		Mercado Regional x		Mercado local x	
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				
Ciudadanos									

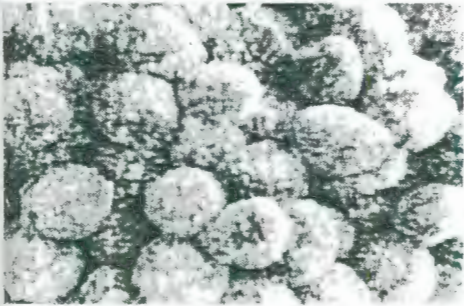
FICHA DE INVENTARIO DE PLATOS												
Datos generales												
Encuestador	Carlos Jarre			Cod. Ficha	I. G - PL - RCJ - 007		Fecha	05/12/2008				
Provincia	Manabi			Cantón	Rocafuerte		Parroquia	Rocafuerte				
1. Descripción del plato												
1.1 Factores Sociales y Culturales (valorización social y cultural)												
1.1.1		Galletas de Almidón				1.1.2 Variación						
1.1.3 Categoría		1.1.4 Reconocimiento cultural			1.1.5 Procedencia		1.1.6 Tipo y		1.1.7 Temporalidad			
Alimento		Plenamente aceptado x			Familiar (de antepasados)		Naturales x					
Bebida		Reconocido minoritariamente por la comunidad			Social / vecinal x		Procesado s o en conserva		Regular x			
		Reconocido mayoritariamente por la comunidad			De otras comarcas		Originales del lugar x					
Repostería x		En peligro de desaparición			Nacional		De otros lugares del país		Temporal			
1.2 Factores de elaboración y nutricionales												
1.2.1 Nivel de dificultad elaboración				Nutricional de su consumo		2. Recetario						
Muy bajo		Medio		Alto		2.1 Número de		20				
Bajo x		Alto		Medio		2.2 Ingredientes, preparación, presentación y necesidad de utensilios						
Regular		Muy Alto		Bajo								
1.2.3 Tiempo de elaboración en minutos				60 min								
				<p>Ingredientes: naranja, azúcar, almidón. Preparación: Estos ingredientes se mezclan juntos hasta crear una masa uniforme; luego se toman trozos pequeño de la masa para crear las bolitas que luego se hornean.</p>								
3. Difusión						4. Comercialización						
3.1 Alcance			3.2 Vías de difusión			3.3 Formas de trasmisión			4.1 Alcance		4.2 Vías de comercialización	
Mercado Local x		Mercado turístico		Familiar x		Mercado Local		Restauración de la zona				
Mercado Nacional		Prensa local y nacional		Boca a boca x								
Mercado Regional x		Boca a boca (vía cultura) x		Educación		Mercado Nacional		Puestos pequeños y carretas de comida		x		
				Prensa escrita y libros de cocina x		Mercado Regional x		Mercado local		x		
Mercado Internacional		Festival o festividad		TV y radio		Mercado Internacional		Festival o festividad				
5. Fuentes de Información Ciudadanos						6. Observaciones						


FICHA DE INVENTARIO DE PLATOS											
Datos generales											
Encuestador	Carlos Jarre			Cod. Ficha	I . G - PL - RCJ - 008		Fecha	05/12/2008			
Provincia	Manabi			Cantón	Rocafuerte		Parroquia	Rocafuerte			
1. Descripción del plato											
1.1 Factores Sociales y Culturales (valorización social y cultural)											
1.1.1		Trolche			1.1.2 Variación						
1.1.3 Categoría	1.1.4 Reconocimiento cultural			1.1.5 Procedencia	1.1.6 Tipo y		1.1.7 Temporalidad				
Alimento	Plenamente aceptado x			Familiar (de antepasados) x	Naturales x						
Bebida	Reconocido minoritariamente por la comunidad			Social / vecinal x	Procesados o en conserva		Regular x				
Repostería x	Reconocido mayoritariamente por la comunidad			De otras comarcas	Originales del lugar x						
	En peligro de desaparición			Nacional	De otros lugares del país		Temporal				
1.2 Factores de elaboración y nutricionales							Especial				
1.2.1 Nivel de dificultad elaboración			1.2.2 Valor		2. Recetario						
Muy bajo	Medio		Alto		2.1 Número de						
Bajo x	Alto		Medio		2.2 Ingredientes, preparación, presentación y necesidad de utensilios						
Regular	Muy Alto		Bajo		 <p>Ingredientes: coco, azúcar, canela. Preparación: Se mezclan los ingredientes juntos hasta crear una masa uniforme; luego se toman trozos de la masa para crear las bolitas, se dejan hasta el siguiente día cuando ya están endurecidas.</p>						
1.2.3 Tiempo de elaboración en minutos											
3. Difusión						4. Comercialización					
3.1 Alcance			3.2 Vías de difusión		3.3 Formas de trasmisión		4.1 Alcance		4.2 Vías de		
Mercado Local	x		Mercado turístico			Familiar	x		Mercado Local	x	
Mercado Nacional			Prensa local y nacional			Boca a boca	x				
Mercado Regional	x		Boca a boca (vía cultura)	x		Educación			Mercado Nacional	Fuestos pequeños y carretas de comida x	
						Prensa escrita y libros de cocina	x		Mercado Regional	x Mercado local x	
5. Fuentes de Información:						6. Observaciones					
Ciudadanos											

FICHA DE INVENTARIO DE PLATOS									
Datos generales									
Encuestador	Carlos jarre			Cod. Ficha	I . G - PL - RCJ - 009		Fecha	05/12/2008	
Provincia	Manabi			Cantón	Rocafuerte		Parroquia	Rocafuerte	
1. Descripción del plato									
1.1 Factores Sociales y Culturales (valorización social y cultural)									
1.1.1	Dulce de Piña				1.1.2 Variación				
1.1.3 Categoría	1.1.4 Reconocimiento cultural			1.1.5 Procedencia	1.1.6 Tipo y		1.1.7 Temporalidad		
Alimento	Plenamente aceptado			Familiar (de antepasados) x	Naturales x				
Bebida	Reconocido minoritariamente por la comunidad			Social / vecinal x	Procesados o en conserva		Regular		x
Repostería x	Reconocido mayoritariamente por la comunidad x			De otras comarcas	Originales del lugar x				
	En peligro de desaparición			Nacional	De otros lugares del país x		Temporal		
1.2 Factores de elaboración y nutricionales									
1.2.1 Nivel de dificultad elaboración				1.2.2 Valor		2.1 Número de			
Muy bajo	Medio		Alto		2.2 Ingredientes, preparación, presentación y necesidad de utensilios				
Bajo xx	Alto		Medio		<p>ingredientes: piña, canela y azúcar. - preparación: se licúa previamente la piña, luego se mezclan el resto de ingredientes en agua hirviendo hasta reducir a una masa uniforme.</p>				
Regular	Muy Alto		Bajo						
1.2.3 Tiempo de elaboración en minutos									
									
3. Difusión						4. Comercialización			
3.1 Alcance						4.1 Alcance		4.2 Vías de	
Mercado Local x		Mercado turístico		3.3 Formas de trasmisión		Mercado Local x		Restauración de la zona	
Mercado Nacional		Prensa local y nacional		Familiar x					
Mercado Regional		Boca a boca (vía cultura) x		Boca a boca x		Mercado Nacional		Platos pequeños y carretas de comida x	
				Educación					
				Prensa escrita y libros de cocina		Mercado Regional		Mercado local x	
Mercado Internacional		Festival o festividad		TV y radio		Mercado Internacional		Festival o festividad	
5. Fuentes de Información						6. Observaciones			
Ciudadanos									

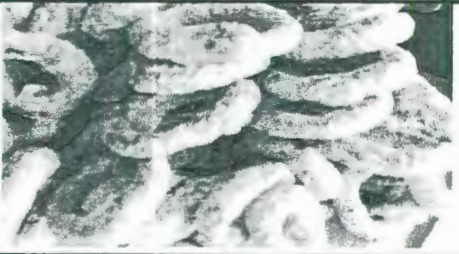
FICHA DE INVENTARIO DE PLATOS										
Datos generales										
Encuestador	Carlos Jarre			Cod. Ficha	I. G - PL - RCJ - 010		Fecha	05/12/2008		
Provincia	Manabi			Cantón	Rocafuerte		Parroquia	Rocafuerte		
1. Descripción del plato										
1.1 Factores Sociales y Culturales (valorización social y cultural)										
1.1.1	Alfajor				1.1.2 Variación					
1.1.3 Categoría	1.1.4 Reconocimiento cultural			1.1.5 Procedencia	1.1.6 Tipo y		1.1.7 Temporalidad			
Alimento	Plenamente aceptado x			Familiar (de antepasados) x	Naturales x					
Bebida	Reconocido minoritariamente por la comunidad			Social / vecinal x	Procesados o en conserva		Regula		x	
Repostería x	Reconocido mayoritariamente por la comunidad			De otras comarcas	Originales del lugar x					
	En peligro de desaparición			Nacional	De otros lugares del país x		Temporal			
1.2 Factores de elaboración y nutricionales										
1.2.1 Nivel de dificultad elaboración			1.2.2 Valor		2. Recetario					
Muy bajo	Medio		Alto		2.1 Número de					
Bajo x	Alto		Medio		2.2 Ingredientes, preparación, presentación y necesidad de utensilios					
Regular	Muy Alto		Bajo		<p>Ingredientes: azúcar, mantequilla y harina y el manjar. Preparación: se hacen las galletas al crear la masa con la harina, el azúcar y la mantequilla; luego se toman trozos pequeños de la masa para dar forma a las galletitas. Una vez hechas, se les unta el manjar en medio de dos galletas</p>					
1.2.3 Tiempo de elaboración en minutos										
										
3. Difusión						4. Comercialización				
3.1 Alcance			3.2 Vías de difusión		3.3 Formas de transmisión		4.1 Alcance		4.2 Vías de	
Mercado Local x	Mercado turístico				Familiar x		Mercado Local x		Restauración de la zona	
Mercado Nacional	Prensa local y nacional				Boca a boca x					
Mercado Regional x	Boca a boca (vía cultura) x				Educación		Mercado Nacional x		Puestos pequeños y carretas de comida x	
					Prensa escrita y libros de cocina x		Mercado Regional xx		Mercado local x	
Mercado Internacional	Festival o festividad				TV y radio		Mercado Internacional		Festival o festividad	
5. Fuentes de Información						6. Observaciones				
Ciudadanos										


FICHA DE INVENTARIO DE PLATOS													
Datos generales													
Encuestador	Carlos Jarre			Cod. Ficha	I. G - PL - RCJ - 011			Fecha	05/12/2008				
Provincia	Manabí			Cantón	Rocafuerte			Parroquia	Rocafuerte				
1. Descripción del plato													
1.1 Factores Sociales y Culturales (valorización social y cultural)													
1.1.1		Cocada				1.1.2 Variación							
1.1.3 Categoría		1.1.4 Reconocimiento cultural			1.1.5 Procedencia		1.1.6 Tipo y		1.1.7 Temporalidad				
Alimento		Plenamente aceptado x			Familiar (de antepasados) x		Naturales x						
Bebida		Reconocido minoritariamente por la comunidad			Social / vecinal x		Procesados o en conserva		Regular x				
		Reconocido mayoritariamente por la comunidad			De otras comarcas		Originales del lugar x						
Repostería	x	En peligro de desaparición			Nacional		De otros lugares del país		Temporal				
1.2 Factores de elaboración y nutricionales													
1.2.1 Nivel de dificultad elaboración				1.2.2 Valor		2. Recetario							
Muy bajo		Medio		Alto		2.1 Número de							
Bajo	x	Alto		Medio		2.2 Ingredientes, preparación, presentación y necesidad de utensilios							
Regular		Muy Alto		Bajo									
1.2.3 Tiempo de elaboración en minutos													
						Ingredientes: coco, canela y azúcar. Preparación: se hierve el coco rayado con el azúcar y se lo va mezclando hasta que el azúcar se va reduciendo y se hace melcocha; después se							
3. Difusión						4. Comercialización							
3.1 Alcance						3.2 Vías de difusión		3.3 Formas de transmisión		4.1 Alcance		4.2 Vías de	
Mercado Local	x	Mercado turístico	x	Familiar	x	Mercado Local		x	Restauración de la zona				
Mercado Nacional		Prensa local y nacional		Boca a boca	x	Mercado Nacional			Puestos pequeños y carretas de comida		x		
Mercado Regional	x	Boca a boca (vía cultura)	x	Educación		Mercado Regional		x	Mercado local		x		
Mercado Internacional		Festival o festividad		Prensa escrita y libros de cocina	x	Mercado Internacional			Festival o festividad				
5. Fuentes de Información						6. Observaciones							
Ciudadanos													

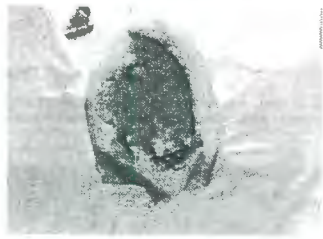
FICHA DE INVENTARIO DE PLATOS									
Datos generales									
Encuestador	Carlos Jarre			Cod. Ficha	I. G - PL - RCJ - 012		Fecha	05/12/2008	
Provincia	Manabi			Cantón	Rocafuerte		Parroquia	Rocafuerte	
1. Descripción del plato									
1.1 Factores Sociales y Culturales (valorización social y cultural)									
1.1.1		Dulce de Camote			1.1.2 Variación				
1.1.3 Categoría		1.1.4 Reconocimiento cultural			1.1.5 Procedencia		1.1.6 Tipo y		1.1.7 Temporalidad
Alimento		Plenamente aceptado x			Familiar (de antepasados) x	Naturales x			
Bebida		Reconocido minoritariamente por la comunidad			Social / vecinal x	Procesados o en conserva	Regular		x
		Reconocido mayoritariamente por la comunidad			De otras comarcas	Originiales del lugar x			
Repostería	x	En peligro de desaparición			Nacional	De otros lugares del país	Temporal		
1.2 Factores de elaboración y nutricionales									
1.2.1 Nivel de dificultad elaboración			1.2.2 Valor		2. Recetario				
Muy bajo		Medio		Alto	2.1 Número de				
Bajo	x	Alto		Medio	2.2 Ingredientes, preparación, presentación y necesidad de utensilios				
Regular		Muy Alto		Bajo					
1.2.3 Tiempo de elaboración en minutos									
				<p>Ingredientes: azúcar, camote y canela. Preparación: se hierva el camote, el azúcar y la canela por 4 horas y se lo revuelve lentamente hasta formar una masa uniforme, después se lo deja reposar hasta que enfrie un poco para después tomar trozos pequeños de masa y darle forma al dulce.</p>					
3. Difusión							4. Comercialización		
3.1 Alcance			3.2 Vías de difusión		3.3 Formas de trasmisión		4.1 Alcance	4.2 Vías de	
Mercado Local	x		Mercado turístico		Familiar	x	Mercado Local	x	Restauración de la zona
Mercado Nacional			Prensa local y nacional		Boca a boca	x			
Mercado Regional			Boca a boca (vía cultura)	x	Educación		Mercado Nacional		Puestos pequeños y carretas de comida
					Prensa escrita y libros de cocina	x	Mercado Regional	x	Mercado local
Mercado Internacional			Festival o festividad		TV y radio		Mercado Internacional		Festival o festividad
5. Fuentes de Información: Ciudadanos					6. Observaciones				

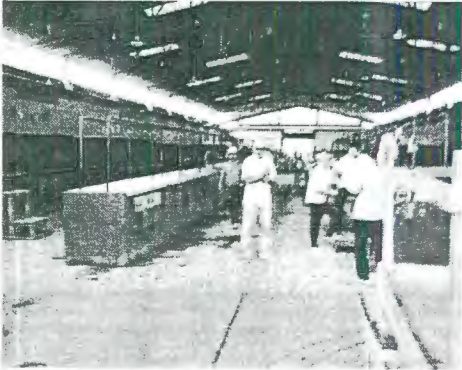
FICHA DE INVENTARIO DE PLATOS										
Datos generales										
Encuestador	Carlos Jarre			Cod. Ficha	I. G - PL - RCJ - 013		Fecha	05/12/2008		
Provincia	Manabi			Cantón	Roca fuerte		Parroquia	Roca fuerte		
1. Descripción del plato										
1.1 Factores Sociales y Culturales (valorización social y cultural)										
1.1.1	Dulce de Guineo				1.1.2 Variación					
1.1.3 Categoría	1.1.4 Reconocimiento cultural			1.1.5 Procedencia	1.1.6 Tipo y		1.1.7 Temporalidad			
Alimento	Plenamente aceptado x			Familiar (de antepasados) x	Naturales x					
Bebida	Reconocido minoritariamente por la comunidad			Social / vecinal x	Procesados o en conserva		Regular		x	
	Reconocido mayoritariamente por la comunidad			De otras comarcas	Originales del lugar x					
Repostería x	En peligro de desaparición			Nacional	De otros lugares del país		Temporal			
				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		2. Recetario					
Muy bajo	Medio		Alto		2.1 Número de					
Bajo x	Alto		Medio		2.2 Ingredientes, preparación, presentación y necesidad de utensilios					
Regular	Muy Alto		Bajo							
1.2.3 Tiempo de elaboración en minutos										
				<p>Ingredientes: guineo, azúcar y canela. - Preparación: se hierve el guineo con el azúcar y la canela hasta formar una masa uniforme y hasta que se reduzca el azúcar, es el mismo proceso que con el camote, pero menos tiempo; se lo deja enfriar un poco para después tomar trozos de la masa y hacer el dulce.</p>						
3. Difusión						4. Comercialización				
3.1 Alcance			3.2 Vías de difusión		3.3 Formas de trasmisión		4.1 Alcance		4.2 Vías de	
Mercado Local	x		Mercado turístico	x		Familiar	x		Restauración de la zona	
Mercado Nacional			Prensa local y nacional			Boca a boca	x			
Mercado Regional			Boca a boca (vía cultura)	x		Educación			Puestos pequeños y carretas de comida	
						Prensa escrita y libros de cocina	x			
Mercado Internacional			Festival o festividad			TV y radio				
5. Fuentes de Información: Ciudadanos						6. Observaciones				




FICHA DE INVENTARIO DE PLATOS									
Datos generales									
Encuestador	Carlos Jarre			Cod. Ficha	I. G - PL - RCJ - 014		Fecha	05/12/2008	
Provincia	Manabí			Cantón	Rocafuerte		Parroquia	Rocafuerte	
1. Descripción del plato									
1.1 Factores Sociales y Culturales (valorización social y cultural)									
1.1.1		Rosquitas glaceadas			1.1.2 Variación				
1.1.3 Categoría		1.1.4 Reconocimiento cultural			1.1.5 Procedencia de la receta		1.1.6 Tipo y procedencia de los ingredientes		1.1.7 Temporalidad
Alimento		Plenamente aceptado			Familiar (de antepasados) x		Naturales x		
Bebida		Reconocido minoritariamente por la comunidad			Social / vecinal x		Procesados o en conserva		Regular x
		Reconocido mayoritariamente por la comunidad x			De otras comarcas		Originales del lugar x		
Repostería x		En peligro de desaparición			Nacional		De otros lugares del país		Temporal
1.2 Factores de elaboración y nutricionales									
1.2.1 Nivel de dificultad elaboración			1.2.2 Valor		2. Recetario				
Muy bajo		Medio	Alto		2.1 Número de				
Bajo x		Alto	Medio		2.2 Ingredientes, preparación, presentación y necesidad de utensilios				
Regular		Muy Alto	Bajo						
1.2.3 Tiempo de elaboración en minutos									
				Ingredientes: harina, azúcar, agua y mantequilla. Preparación: se crea la masa para la rosquita con la harina, y el agua; se la deja reposar un poco una vez de que tenga más uniformidad. Luego se prepara el almibar que es el resultado de hervir el azúcar con agua hasta que se reduzca. Después, se unta a las rosquitas previamente horneadas con el almibar					
3. Difusión						4. Comercialización			
						4.1 Alcance		4.2 Vías de comercialización	
3.1 Alcance		3.2 Vías de difusión		3.3 Formas de trasmisión				Restauración de la zona	
Mercado Local x		Mercado turístico		Familiar x		Mercado Local x			
Mercado Nacional		Prensa local y nacional		Boca a boca x					
Mercado Regional		Boca a boca (vía cultura) x		Educación		Mercado Nacional		Puestos pequeños y carretas de comida x	
				Prensa escrita y libros de cocina x		Mercado Regional x		Mercado local x	
Mercado Internacional		Festival o festividad		TV y radio		Mercado Internacional		Festival o festividad	
5. Fuentes de Información: Ciudadanos					6. Observaciones				
FICHA DE INVENTARIO DE PLATOS									


Datos generales									
Encuestador	Carlos Jarre			Cod. Ficha	I. G - PL - RCJ - 015		Fecha	05/12/2008	
Provincia	Manabí			Cantón	Roca fuerte		Parroquia	Roca fuerte	
1. Descripción del plato									
1.1 Factores Sociales y Culturales (valorización social y cultural)									
1.1.1		Pionono			1.1.2 Variación				
1.1.3 Categoría		1.1.4 Reconocimiento cultural			1.1.5 Procedencia		1.1.6 Tipo y		1.1.7 Temporalidad
Alimento		Plenamente aceptado x			Familiar (de antepasados) x		Naturales x		
Bebida		Reconocido minoritariamente por la comunidad			Social / vecinal x		Procesados o en conserva		Regular x
Repostería x		Reconocido mayoritariamente por la comunidad			De otras comarcas		Originales del lugar x		
		En peligro de desaparición			Nacional		De otros lugares del país		Temporal
1.2 Factores de elaboración y nutricionales					De países vecinos		Importado de otros países		Especial
1.2.1 Nivel de dificultad elaboración			1.2.2 Valor		2. Recetario				
Muy bajo		Medio		Alto	2.1 Número de				
Bajo x		Alto		Medio	2.2 Ingredientes, preparación, presentación y necesidad de utensilios				
Regular		Muy Alto		Bajo	<p>Ingredientes: harina, huevo, azúcar, manjar. Preparación: primero se crea el bischochuelo mezclando lam harina con los huevos y el azúcar. Después se corla el bischochuelo en planchas para untarlo con manjar de leche y después enrollarlo.</p>				
1.2.3 Tiempo de elaboración en minutos									
									
3. Difusión						4. Comercialización			
3.1 Alcance						4.1 Alcance		4.2 Vías de	
Mercado Local x		Mercado turístico		3.3 Formas de transmisión		Mercado Local x		Restauración de la zona	
Mercado Nacional		Prensa local y nacional		Familiar x					
Mercado Regional		Boca a boca (vía cultura) x		Boca a boca x		Mercado Nacional		Puestos pequeños y carretas de comida x	
				Educación					
				Prensa escrita y libros de cocina x		Mercado Regional x		Mercado local x	
Mercado Internacional		Festival o festividad		TV y radio		Mercado Internacional		Festival o festividad	
5. Fuentes de Información					6. Observaciones				
Ciudadanos									


FICHA DE INVENTARIO DE PLATOS										
Datos generales										
Encuestador	Carlos Jarre			Cod. Ficha	I. G - PL - RCJ - 016		Fecha	05/12/2008		
Provincia	Manabí			Cantón	Rocafuerte		Parroquia	Rocafuerte		
1. Descripción del plato										
1.1 Factores Sociales y Culturales (valorización social y cultural)										
1.1.1		Limón Relleno			1.1.2 Variación					
1.1.3 Categoría		1.1.4 Reconocimiento cultural			1.1.5 Procedencia		1.1.6 Tipo y		1.1.7 Temporalidad	
Alimento		Plenamente aceptado x			Familiar (de antepasados) x	Naturales x				
Bebida		Reconocido minoritariamente por la comunidad			Social / vecinal x	Procesado s o en conserva		Regular	x	
Repostería x		Reconocido mayoritariamente por la comunidad			De otras comarcas	Originales del lugar x				
		En peligro de desaparición			Nacional	De otros lugares del país		Temporal		
1.2 Factores de elaboración y nutricionales										
1.2.1 Nivel de dificultad elaboración				1.2.2 Valor Nutricional de		2. Recetario				
Muy bajo		Medio		Alto		2.1 Número de porciones				
Bajo	x	Alto		Medio		2.2 Ingredientes, preparación, presentación y necesidad de utensilios				
Regular		Muy Alto		Bajo						
1.2.3 Tiempo de elaboración en minutos										
				Ingredientes: la cáscara de un limón entero, azúcar, agua, manjar. Preparación: al limón se le extrae todo el interior dejando sólo la cáscara, para después hervirlo en agua durante 10 días en tiempos periódicos, hasta que haya perdido sus propiedades ácidas. Luego, se lo rellena con manjar de leche.						
3. Difusión						4. Comercialización				
3.1 Alcance			3.2 Vías de difusión		3.3 Formas de trasmisión		4.1 Alcance		4.2 Vías de	
Mercado Local	x	Mercado turístico		Familiar	x	Mercado Local	x	Restauración de la zona		x
Mercado Nacional		Prensa local y nacional		Boca a boca	x			Puestos pequeños y carretas de comida		x
Mercado Regional		Boca a boca (vía cultura)	x	Educación		Mercado Nacional				
				Prensa escrita y libros de cocina	x	Mercado Regional	x	Mercado local		x
Mercado Internacional		Festival o festividad		TV y radio		Mercado Internacional		Festival o festividad		
5. Fuentes de Información: Ciudadanos						6. Observaciones				

FICHA DE INVENTARIO DE FIESTAS, FESTIVALES Y					
Datos generales					
Encuestador	Carlos Jarre	Cod. Ficha	I. G - FM - RCJ - 001	Fecha	05/12/2008
Provincia	Manabi	Cantón	Rocafuerte	Parroquia	Rocafuerte
1. Datos de la celebración					
1.1 Nombre	Mercado de Rocafuerte				
1.2 Emplazamiento					
1.3 Tipo	1.4 Periodicidad		1.5 Fecha de celebración		
Mercado	x	Diario	x	1.6 Organizador	
Festival Gastronómico		Semanal		1.7 Teléfono	
Festividad Local		Mensual		1.8 Contacto	
Festividad Cantonal		Anual		1.9 Servicios disponibles	Venta de productos primarios, venta de platos típicos
Festividad Nacional		Otro			
1.10 Instalaciones existentes	El Mercado Local		1.11 Grupos Participantes	Grupos vecinales	
				Grupos de acción local	
				Grupos de acción cantonal	x
				Grupos de acción nacional	
			1.12 Variedad de los productos (mercados)	Productos agrícolas	x
				Productos de la granja (animales)	x
				Productos silvestres	x
				Alimentos procesados	x
				Degustación de platos	x
				Otros productos alimenticios	x
				Otros productos no alimenticios	x
4. Observaciones					

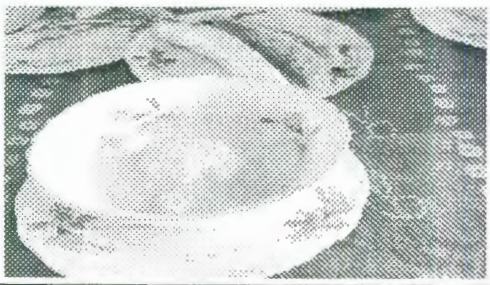
FICHA DE INVENTARIO DE LA PLANTA					
Datos generales					
Encuestador	Marian Salam	Cod. Ficha	I. G - PT - RCJ - 009	Fecha	24/11/2007
Provincia	Manabí	Cantón	Junín	Parroquia	Junín
1. Datos del establecimiento					
1.1 Nombre	Restaurante El primo				
1.2 Dirección	Cerro de Junín				
1.3 Teléfono		1.4 Tipo		1.5 Categoría	
1.6 E-mail		Restaurante	x	Primera	
1.7 Propietario	Sr. Primitivo Intriago	Bar		Segunda	
1.8 Contacto	Sr. Primitivo Intriago	Cafetería		Tercera	x
1.9 Tiempo de funcionamiento	6 meses-restaurante	Kiosco de comida		Cuarta	
1.10 servicios disponibles		Carreta			
1.11 Precio medio	100 usd	1.12 nº de mesas	10	1.13 nº de plazas	55
2. Personal					
2.1 Número de empleados			1		
2.2 Formación	Sin formación				
	Primaria				
	Secundaria	x			
	Superior				
	Otras				
3. Menu disponible					
Nombre del plato			P.V.P.	Cod de ficha I.G.	
Estofado de carne			2.00		
Seco de pollo			2.00	I. G - PL - RCJ - 022	
Caldo de bola de verde			2.00		
Caldo de gallina			2.25	I. G - PL - RCJ - 020	
Suero blanco			1.50	I. G - PL - RCJ - 017	
colas			0.50		
agua			0.30		
4. Observaciones					


FICHA DE INVENTARIO DE LA PLANTA					
Datos generales					
Encuestador	Marian Salam	Cod. Ficha	I. G - PT - RCJ - 010	Fecha	24/11/2007
Provincia	Manabí	Cantón	Junín	Parroquia	Junín
1. Datos del establecimiento					
1.1 Nombre	Restaurante Las chozas				
1.2 Dirección	Calle sucre				
1.3 Teléfono	52687544	1.4 Tipo		1.5 Categoría	
1.6 E-mail	n/a	Restaurante	x	Primera	
1.7 Propietario	Lupe Intriago	Bar		Segunda	
1.8 Contacto	Lupe Intriago	Cafetería		Tercera	x
1.9 Tiempo de funcionamiento	8 meses-restaurant	Kiosco de comida		Cuarta	
1.10 servicios disponibles		Carreta			
1.11 Precio medio	120 usd	1.12 n° de mesas	8	1.13 n° de plazas	45
2. Personal					
2.1 Número de empleados	1				
2.2 Formación	Sin formación				
	Primaria	x			
	Secundaria				
	Superior				
	Otras				
					
3. Menu disponible					
Nombre del plato			P.V.P.	Cod de ficha I.G.	
Menestra de verde			2.00	I. G - PL - RCJ - 023	
Carne frita y ensalada			1.50		
Seco de pollo			1.50	I. G - PL - RCJ - 022	
Estofado de hígado			1.50		
Caldo de gallina			2.00	I. G - PL - RCJ - 020	
Verde asado con cuajada			1.50	I. G - PL - RCJ - 025	
Ceviche de pescado y camarón			2.00	I. G - PL - RCJ - 024	
jugos			0.50		
agua			0.30		
4. Observaciones					


FICHA DE INVENTARIO DE LA PLANTA					
Datos generales					
Encuestador	Marian Salam	Cod. Ficha	I. G - PT - RCJ - 011	Fecha	24/11/2007
Provincia	Manabí	Cantón	Junín	Parroquia	Junín
1. Datos del establecimiento					
1.1 Nombre	Restaurante Doña Rosita				
1.2 Dirección	Calle 10 de agosto				
1.3 Teléfono	52689029	1.4 Tipo		1.5 Categoría	
1.6 E-mail	n/a	Restaurante	x	Primera	
1.7 Propietario	Rosa Bravo	Bar		Segunda	
1.8 Contacto	Rosa Bravo	Cafetería		Tercera	x
1.9 Tiempo de funcionamiento	14 meses-restaurant	Kiosco de comida		Cuarta	
1.10 servicios disponibles		Carreta			
1.11 Precio medio	120 usd	1.12 n° de mesas	10	1.13 n° de plazas	60
2. Personal					
2.1 Número de empleados	2				
2.2 Formación	Sin formación				
	Primaria	x			
	Secundaria	x			
	Superior				
	Otras				
					
3. Menu disponible					
Nombre del plato			P.V.P.	Cod de ficha I.G.	
Seco de gallina criolla			2.00	I. G - PL - RCJ - 021	
Arroz con pollo			1.50		
Menestra de verde con queso			1.50	I. G - PL - RCJ - 023	
Ceviche de pescado			1.50	I. G - PL - RCJ - 024	
Ensalada de verduras con carne			2.00		
Estofado de pescado			2.00		
Biche de mani			2.00	I. G - PL - RCJ - 019	
Caldo de bola de verde			2.00		
jugo			0.50		
4. Observaciones					

FICHA DE INVENTARIO DE LA PLANTA					
Datos generales					
Encuestador	Marian Salam	Cod. Ficha	I. G - PT - RCJ - 012	Fecha	24/11/2007
Provincia	Manabí	Cantón	Junín	Parroquia	Junín
1. Datos del establecimiento					
1.1 Nombre	Restaurante Williams				
1.2 Dirección	Calle 10 agosto				
1.3 Teléfono	52687193	1.4 Tipo		1.5 Categoría	
1.6 E-mail	n/a	Restaurante	x	Primera	
1.7 Propietario	William Santana	Bar		Segunda	
1.8 Contacto	William Santana	Cafeteria		Tercera	x
1.9 Tiempo de funcionamiento	10 meses-restaurant	Kiosco de comida		Cuarta	
1.10 servicios disponibles		Carreta			
1.11 Precio medio	150 usd-diario	1.12 nº de mesas	10	1.13 nº de plazas	60
2. Personal					
2.1 Número de empleados	1				
2.2 Formación	Sin formación				
	Primaria				
	Secundaria	x			
	Superior				
	Otras				
					
3. Menu disponible					
Nombre del plato			P.V.P.	Cod de ficha I.G.	
Caldo de gallina criolla			2.00	I. G - PL - RCJ - 020	
Patacones con queso			1.50		
Torta de choclo			1.00		
Seco de pollo			1.50	I. G - PL - RCJ - 022	
Arroz con menestra y carne o pollo			2.00		
Empanadas de verde y yuca			0.50 c/u		
Pandao			1.50	I. G - PL - RCJ - 018	
Ceviche de pescado			2.00	I. G - PL - RCJ - 024	
Encebollado			1.50		
Bollos de mani			1.50		
agua			0.30		
jugo			0.50		
4. Observaciones					



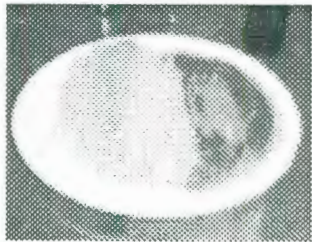
FICHA DE INVENTARIO DE PLATOS											
Datos generales											
Encuestador	Marian Salam				Cod. Ficha	T. G - PL - RCU - 017		Fecha	24/11/2007		
Provincia	Manabi			Cantón	Junin		Parroquia	Junin			
1. Descripción del plato											
1.1 Factores Sociales y Culturales (valorización social y cultural)											
1.1.1		Suero Blanco			1.1.2 Variación de		n/a				
1.1.3		1.1.4 Reconocimiento cultural			1.1.5		1.1.6 Tipo y		1.1.7 Temporalidad		
Alimento	x	Plenamente aceptado			Familiar (de antepasados)	x	Naturales		Regular	x	
Bebida		Reconocido minoritariamente por la comunidad			Social / vecinal		Procesados o en conserva				
Repostería		Reconocido mayoritariamente por la comunidad			x	De otras comarcas		Originales del lugar	x	Temporal	
		En peligro de desaparición				Nacional		De otros lugares del país			
1.2 Factores de elaboración y nutricionales					De países vecinos		Importado de otros países		Especial		
1.2.1 Nivel de dificultad elaboración				1.2.2 Valor Nutricional de su consumo		2. Recetario					
Muy bajo		Medio		Alto	x	2.1 Número de porciones		1			
Bajo		Alto	x	Medio		2.2 Ingredientes, preparación y presentación:					
Regular		Muy Alto		Bajo		<p>1.- Ingredientes:leche-1/4 de pastilla para cuajar-1/2 tz.agua tibia-1 cda.sal. Preparacion:Se pone la leche en una olla grande y se le agrega la pastilla para cuajar.Se deja reposar durante 10 min durante ese tiempo la mezcla se corta y se vuelve densa. Luego con la mano se separa el cuajo del suero y ese se pone aparte para hacer la cuajada y lo espeso se lo va amasando con la mano hasta formar unas bolitas. El poco suero que sale del amasado es el suero blanco y junto con la masa se come con verde y maduro asado. Se lo pone en un plato para que con el ambiente se torne como una mantequilla. Se la guarda bajo refrigeracion.</p>					
1.2.3 Tiempo de elaboración en minutos											
											
3. Difusión					4. Comercialización				5. Fuentes de Información		
3.1 Alcance		3.2 Vías de difusión			4.1 Alcance		4.2 Vías de		Amas de Casa de la zona.		
Mercado Local	x	Mercado turístico			Mercado Local	x	Restauración de la zona				x
Mercado Nacional		Prensa local y nacional			Mercado Nacional		Puesto pequeños y carretas de comida				
Mercado Internacional		Boca a boca (vía cultura)			x	Mercado Internacional	Mercado local				
		Festival o festividad					Festival o festividad				
6. Observaciones											

FICHA DE INVENTARIO DE PLATOS												
Datos generales												
Encuestador	Marian Salam				Cod. Ficha	I. G - PL - RCJ - 018		Fecha	24/11/2007			
Provincia	Manabí				Cantón	Junín		Parroquia	Junín			
1. Descripción del plato												
1.1 Factores Sociales y Culturales (valorización social y cultural)												
1.1.1		Pandao				1.1.2 Variación de						
1.1.3		1.1.4 Reconocimiento cultural			1.1.5		1.1.6 Tipo y		1.1.7 Temporalidad			
Alimento	x	Plenamente aceptado			Familiar (de antepasados)	x	Naturales		Regular	x		
Bebida		Reconocido minoritariamente por la comunidad			Social / vecinal		Procesados o en conserva					
Repostería		Reconocido mayoritariamente por la comunidad			x	De otras comarcas		Originales del lugar	x	Temporal		
		En peligro de desaparición				Nacional		De otros lugares del país				
1.2 Factores de elaboración y nutricionales						De países vecinos		Importado de otros países		Especial		
1.2.1 Nivel de dificultad elaboración				1.2.2 Valor Nutricional de su consumo		2. Recetario						
Muy bajo		Medio		Alto	x	2.1 Número de porciones		1				
Bajo	x	Alto		Medio		2.2 Ingredientes, preparación y presentación:						
Regular		Muy Alto		Bajo		<p>1.- Ingredientes: 1 corvina-hoja de plátano- sal, comino, ajo.  2.- Preparación: Se aliña muy bien el pescado y se envuelve en la hoja de plátano. Luego se lo arrima en el horno de leña y se deja cocinar. Se sirve con ensalada y arroz.</p>						
1.2.3 Tiempo de elaboración en minutos												
												
3. Difusión					4. Comercialización				5. Fuentes de Información			
3.1 Alcance		3.2 Vías de difusión			4.1 Alcance		4.2 Vías de		Amas de Casa de la zona.			
Mercado Local	x	Mercado turístico			Mercado Local	x	Restauración de la zona					x
Mercado Nacional		Prensa local y nacional			Mercado Nacional		Puesto pequeños y carretas de comida					x
Mercado Internacional		Boca a boca (vía cultura)			x	Mercado Internacional		Mercado local				
		Festival o festividad						Festival o				

FICHA DE INVENTARIO DE PLATOS												
Datos generales												
Encuestador	Marian Salam				Cod. Ficha	J. G - PL - RCJ - 019		Fecha	24/11/2007			
Provincia	Manabi				Cantón	Junin		Parroquia	Junin			
1. Descripción del plato												
1.1 Factores Sociales y Culturales (valorización social y cultural)												
1.1.1		Biche				1.1.2 Variación de						
1.1.3		1.1.4 Reconocimiento cultural			1.1.5		1.1.6 Tipo y		1.1.7 Temporalidad			
Alimento	x	Plenamente aceptado			Familiar (de antepasados)	x	Naturales		Regular		x	
Bebida		Reconocido minoritariamente por la comunidad			Social / vecinal		Procesados o en conserva					
Repostería		Reconocido mayoritariamente por la comunidad			x	De otras comarcas	Originales del lugar		x		Temporal	
		En peligro de desaparición				Nacional	De otros lugares del país					
1.2 Factores de elaboración y nutricionales					De países vecinos	Importado de otros países		Especial				
1.2.1 Nivel de dificultad elaboración				1.2.2 Valor Nutricional de su consumo		2. Recetario						
Muy bajo		Medio	x	Alto	x	2.1 Número de porciones	1					
Bajo		Alto		Medio		2.2 Ingredientes, preparación y presentación:						
Regular		Muy Alto		Bajo		<p>Ingredientes: Corvina o macarela- mani- yuca, verde, zanahoria, haba, camote, zapallo, choclo-2 verdes-sal y comino. Preparación: Se pone a hervir agua en una olla y se le agrega la zanahoria picada, haba, camote, choclo y zapallo se deja hervir. Aparte se rallan 2 verdes se le pone un poco de mani y aliño, se amasa y se forman pequeñas bolitas. Esto se le pone al caldo que hirvió bastante y al final pedazos de yuca y del pescado. Para servir en cada plato se pone un pedazo de pescado y yuca con el caldo</p>						
1.2.3 Tiempo de elaboración en minutos												
												
3. Difusión					4. Comercialización				5. Fuentes de Información			
3.1 Alcance		3.2 Vías de difusión			4.1 Alcance		4.2 Vías de		Amas de Casa de la zona.			
Mercado Local	x	Mercado turístico			Mercado Local	x	Restauración de la zona					x
Mercado Nacional		Prensa local y nacional			Mercado Nacional		Puesto pequeños y carretas de comida					
Mercado Internacional		Boca a boca (vía cultura)			x	Mercado Internacional	Mercado local					
		Festival o festividad					Festival o festividad					

FICHA DE INVENTARIO DE PLATOS											
Datos generales											
Encuestador	Marian Salam				Cod. Ficha	I. G - PL - RCJ - 020	Fecha	24/11/2007			
Provincia	Manabi				Cantón	Junin	Parroquia	Junin			
1. Descripción del plato											
1.1 Factores Sociales y Culturales (valorización social y cultural)											
1.1.1		Caldo de Gallina Criolla				1.1.2 Variación de					
1.1.3		1.1.4 Reconocimiento cultural			1.1.5		1.1.6 Tipo y		1.1.7 Temporalidad		
Alimento	x	Plenamente aceptado			Familiar (de antepasados)	x	Naturales		Reguiar	x	
Bebida		Reconocido minoritariamente por la comunidad			Social / vecinal		Procesados o en conserva				
Repostería		Reconocido mayoritariamente por la comunidad			x	De otras comarcas	Originales del lugar	x	Temporal		
		En peligro de desaparición				Nacional	De otros lugares del país				
1.2 Factores de elaboración y nutricionales						De países vecinos	Importado de otros países		Especial		
1.2.1 Nivel de dificultad elaboración				1.2.2 Valor Nutricional de su consumo		2. Recetario					
Muy bajo		Medio		Alto	x	2.1 Número de porciones		1			
Bajo		Alto	x	Medio		2.2 Ingredientes, preparación y presentación:					
Regular		Muy Alto		Bajo		<p><b>Ingredientes:</b> presas de gallina criolla-yuca-pimiento-cebolla blanca-cilantro-sal y comino. <b>Preparación:</b> Una vez despresada la Gallina se ponen a hervir las presas en una olla con bastante agua. Despues se agraga la yuca,pimiento,cebolla blanca picada y la sal. Se deja hervir un poco mas para que se ablanden los alimentos. Cuando ya este listo se sirve y en cada plato se agraga el cilantro picado.</p>					
1.2.3 Tiempo de elaboración en minutos											
3. Difusión						4. Comercialización			5. Fuentes de Información		
3.1 Alcance		3.2 Vías de difusión			4.1 Alcance		4.2 Vías de		Ainas de Casa de la zona		
Mercado Local	x	Mercado turístico			Mercado Local	x	Restauración de la zona	x			
Mercado Nacional		Prensa local y nacional			Mercado Nacional		Puesto pequeños y carretas de comida				
Mercado Internacional		Boca a boca (vía cultura)			Mercado Internacional		Mercado local				
		Festival o festividad					Festival o				



FICHA DE INVENTARIO DE PLATOS													
Datos generales													
Encuestador	Marian Salam				Cod. Ficha	I. G - PL - RCJ - 021	Fecha	24/11/2007					
Provincia	Manabi				Cantón	Junín	Parroquia	Junín					
1. Descripción del plato													
1.1 Factores Sociales y Culturales (valorización social y cultural)													
1.1.1	Seco de Gallina Criolla				1.1.2 Variación de								
1.1.3	1.1.4 Reconocimiento cultural			1.1.5	1.1.6 Tipo y		1.1.7 Temporalidad						
Alimento	x	Plenamente aceptado			Familiar (de antepasados)	x	Naturales	Regular		x			
Bebida	Reconocido minoritariamente por la comunidad			Social / vecinal	Procesados o en conserva								
Repostaría	Reconocido mayoritariamente por la comunidad			x	De otras comarcas	Originales del lugar		x	Temporal				
	En peligro de desaparición				Nacional	De otros lugares del país							
1.2 Factores de elaboración y nutricionales					De países vecinos	Importado de otros países		Especial					
1.2.1 Nivel de dificultad elaboración				1.2.2 Valor Nutricional de su consumo		2. Recetario							
Muy bajo		Medio		Alto	x	2.1 Número de porciones	1						
Bajo		Alto		Medio		2.2 Ingredientes, preparación y presentación:							
Regular	x	Muy Alto		Bajo		<p><b>Ingredientes:</b> presas de gallina criolla-cebolla paiteña-pimiento-vinagre-cilantro-sal y comino. <b>Preparación:</b> Se hace un refrito con la cebolla y el pimiento bien picados luego se colocan las presas de gallina y un chorrito de vinagre, a esto se le agrega un poco de agua y sal para que hierva y se lo tapa por una media hora. Cuando estén las presas cocinadas se le pone el cilantro picado y se apaga. Se sirve con una porción de arroz blanco o colorado.</p>							
1.2.3 Tiempo de elaboración en minutos													
													
3. Difusión						4. Comercialización			5 Fuentes de Información				
3.1 Alcance		3.2 Vías de difusión				4.1 Alcance		4.2 Vías de			Amas de Casa de la zona.		
Mercado Local	x	Mercado turístico				Mercado Local	x	Restauración de la zona					x
Mercado Nacional		Prensa local y nacional				Mercado Nacional		Puesto pequeños y carretas de comida					
Mercado Internacional		Boca a boca (vía cultura)		x	Mercado Internacional		Mercado local						
		Festival o festividad					Festival o festividad						

FICHA DE INVENTARIO DE PLATOS

Datos generales

Encuestador	Marian Salam	Cod. Ficha	I. G - PL - RCJ - 022	Fecha	24/11/2007
Provincia	Manabi	Cantón	Junín	Parroquia	Junín

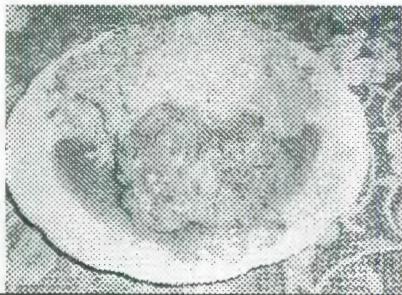
1. Descripción del plato

1.1 Factores Sociales y Culturales (valorización social y cultural)

1.1.1		Seco de Pollo			1.1.2 Variación de			
1.1.3		1.1.4 Reconocimiento cultural		1.1.5	1.1.6 Tipo y		1.1.7 Temporalidad	
Alimento	x	Plenamente aceptado		Familiar (de antepasados)	Naturales		Regular	x
Bebida		Reconocido minoritariamente por la comunidad		Social / vecinal	x	Procesados o en conserva		
Repostería		Reconocido mayoritariamente por la comunidad		x	De otras comarcas	Originales del lugar	x	Temporal
		En peligro de desaparición			Nacional	De otros lugares del país		

1.2 Factores de elaboración y nutricionales

1.2.1 Nivel de dificultad elaboración			1.2.2 Valor Nutricional de su consumo		2 Recetario		
Muy bajo		Medio	Alto	x	2.1 Número de porciones	1	
Bajo	x	Alto	Medio		2.2 Ingredientes, preparación y presentación:		
Regular		Muy Alto	Bajo		<p><b>Ingredientes:</b> presas de pollo-cebolla paiteña-pimiento-tomate-vinagre-cilantro-sal y comino. <b>Preparación:</b> Se hace un refrito con la cebolla, el pimiento y tomate bien picados luego se colocan las presas de pollo y un chorrillo de vinagre. a esto se le agrega un poco de agua y sal para que hierva y se lo tapa por una media hora. Cuando esten la presas cocinadas se le pone el cilantro picado y se apaga. Se sirve con una porcion de arroz blanco o colorado.</p>		
1.2.3 Tiempo de elaboración en minutos				30 min			



**Ingredientes:** presas de pollo-cebolla paiteña-pimiento-tomate-vinagre-cilantro-sal y comino. **Preparación:** Se hace un refrito con la cebolla, el pimiento y tomate bien picados luego se colocan las presas de pollo y un chorrillo de vinagre. a esto se le agrega un poco de agua y sal para que hierva y se lo tapa por una media hora. Cuando esten la presas cocinadas se le pone el cilantro picado y se apaga. Se sirve con una porcion de arroz blanco o colorado.

3. Difusión

4. Comercialización

5 Fuentes de Información

3.1 Alcance		3.2 Vías de difusión		4.1 Alcance		4.2 Vías de		Amas de Casa de la zona.	
Mercado Local	x	Mercado turístico		Mercado Local	x	Restauración de la zona			x
Mercado Nacional		Prensa local y nacional		Mercado Nacional		Puesto pequeños y carretas de comida			
Mercado Internacional		Boca a boca (vía cultura)		x	Mercado Internacional	Mercado local			
		Festival o festividad				Festival o festividad			


FICHA DE INVENTARIO DE PLATOS												
Datos generales												
Encuestador	Marian Salam				Cod. Ficha	I. G - PL - RCJ - 023		Fecha	24/11/2007			
Provincia	Manabí				Cantón	Junín		Parroquia	Junín			
1. Descripción del plato												
1.1 Factores Sociales y Culturales (valorización social y cultural)												
1.1.1 Menestra de Verde con Queso												
1.1.2 Variación de												
1.1.3 1.1.4 Reconocimiento cultural 1.1.5 1.1.6 Tipo y 1.1.7 Temporalidad												
Alimento	x	Plenamente aceptado			Familiar (de antepasados)	x	Naturales	Regular		x		
Bebida		Reconocido minoritariamente por la comunidad			Social / vecinal		Procesados o en conserva					
Repostería		Reconocido mayoritariamente por la comunidad			x	De otras comarcas	Originales del lugar	x	Temporal			
		En peligro de desaparición				Nacional	De otros lugares del país					
1.2 Factores de elaboración y nutricionales					De países vecinos		Importado de otros países		Especial			
1.2.1 Nivel de dificultad elaboración				1.2.2 Valor Nutricional de su consumo		2. Recetario						
Muy bajo		Medio		Alto	x	2.1 Número de porciones	1					
Bajo	x	Alto		Medio		2.2 Ingredientes, preparación y presentación:						
Regular		Muy Alto		Bajo		<p><b>Ingredientes:</b> 2 verdes-cebolla blanca-achiote-sal-queso-leche.  <b>Preparación:</b> Se pone a hervir los verdes con un poco de sal y cuando ya estén blandos se los saca y se amasan bien. Aparte se pone a hervir un poco de agua con sal. la cebolla blanca picada y achiote. La masa del verde se lo licua solo un poco con media taza de leche y se lo vierte al agua con los condimentos. Se revuelve muy bien hasta que espese y al final se le pone el queso en pedazos.            Para servir se acompaña de suficiente arroz y mas queso.</p>						
1.2.3 Tiempo de elaboración en minutos				20 min								
3. Difusión						4. Comercialización			5. Fuentes de Información			
3.1 Alcance		3.2 Vías de difusión				4.1 Alcance		4.2 Vías de		Amas de Casa de la zona.		
Mercado Local	x	Mercado turístico				Mercado Local	x	Restauración de la zona	x			
Mercado Nacional		Prensa local y nacional				Mercado Nacional		Puesto pequeños y carretas de comida	x			
Mercado Internacional		Boca a boca (vía cultura)		x	Mercado Internacional		Mercado local					
		Festival o festividad						Festival o				





FICHA DE INVENTARIO DE PLATOS												
Datos generales												
Encuestador	Marian Salam				Cod. Ficha	I. G - PL - RCJ - 024		Fecha	24/11/2007			
Provincia	Manabí				Cantón	Junín		Parroquia	Junín			
1. Descripción del plato												
1.1 Factores Sociales y Culturales (valorización social y cultural)												
1.1.1		Ceviche de Pescado				1.1.2 Variación de						
1.1.3		1.1.4 Reconocimiento cultural			1.1.5		1.1.6 Tipo y		1.1.7 Temporalidad			
Alimento	x	Plenamente aceptado			x	Familiar (de antepasados)	Naturales		Regular		x	
Bebida		Reconocido minoritariamente por la comunidad				Social / vecinal	x	Procesados o en conserva				
Repostería		Reconocido mayoritariamente por la comunidad				De otras comarcas		Originales del lugar		x		
		En peligro de desaparición				Nacional		De otros lugares del país				
1.2 Factores de elaboración y nutricionales						De países vecinos		Importado de otros países		Especial		
1.2.1 Nivel de dificultad elaboración				1.2.2 Valor Nutricional de su consumo		2. Recetario						
Muy bajo		Medio	x	Alto	x	2.1 Número de porciones		1				
Bajo		Alto		Medio		2.2 Ingredientes, preparación y presentación:						
Regular		Muy Alto		Bajo		Ingredientes: Picudo-cebolla-tomate-limon-sal-aceite-salsa de tomate cilantro. Preparación: Primero se pone en un recipiente el pescado picado en cuadrítos y se lo pone a curtir con limon. Aparte se hace una salsa de cebolla con tomate pero este será rayado y se lo mezcla con el pescado curtido. Para servir se pone una porcion en un plato hondo con el cilantro encima tambien un chorrito de aceite y en la mesa no debera faltar salsa de tomate y moztasa. Para acompañar chifles o una porcion de arroz.						
1.2.3 Tiempo de elaboración en minutos					20 min							
3. Difusión						4. Comercialización			5. Fuentes de Información			
3.1 Alcance		3.2 Vías de difusión			4.1 Alcance		4.2 Vías de			Amas de Casa de la zona.		
Mercado Local		Mercado turístico			Mercado Local		Restauración de la zona					x
Mercado Nacional	x	Prensa local y nacional			x	Mercado Nacional	x	Puesto pequeños y carretas de comida				
Mercado Internacional		Boca a boca (vía cultura)			x	Mercado Internacional		Mercado local				x
		Festival o festividad						Festival o				

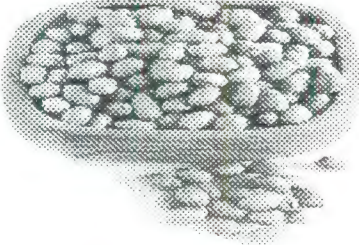


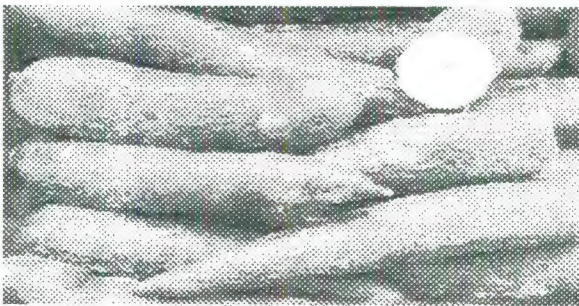



FICHA DE INVENTARIO DE PLATOS										
Datos generales										
Encuestador	Marian Salam				Cod. Ficha	I. G - PL - RCJ - 025		Fecha	24/11/2007	
Provincia	Manabí				Cantón	Junín		Parroquia	Junín	
1. Descripción del plato										
1.1 Factores Sociales y Culturales (valorización social y cultural)										
1.1.1	Cuajada				1.1.2 Variación de					
1.1.3	1.1.4 Reconocimiento cultural				1.1.5	1.1.6 Tipo y		1.1.7 Temporalidad		
Alimento	x	Plenamente aceptado			Familiar (de antepasados)	x	Naturales	Regular		
Bebida	Reconocido minoritariamente por la comunidad				Social / vecinal	Procesados o en conserva				
Repostería	Reconocido mayoritariamente por la comunidad				x	De otras comarcas	Originales del lugar	x	Temporal	
	En peligro de desaparición					Nacional	De otros lugares del país			
1.2 Factores de elaboración y nutricionales					De países vecinos	Importado de otros países		Especial		
1.2.1 Nivel de dificultad elaboración			1.2.2 Valor Nutricional de su consumo		2. Recetario					
Muy bajo		Medio		Alto	2.1 Número de porciones		1			
Bajo		Alto	x	Medio	2.2 Ingredientes, preparación y presentación:					
Regular		Muy Alto		Bajo	<p><b>Ingredientes:</b> leche-pastilla para cuajar-agua-sal.<b>Preparación:</b> En una olla se coloca la leche con la pastilla a reposar. Cuando ya este cortada esa preparación con las manos se separa el suero de la mezcla espesa y ese suero se lo coloca en un tazón. La mezcla espesa se la amasa con las manos por unos 10 min y se va formando unas bolitas. esa es la cuajada y al final botara un segundo suero que es el suero blanco y ambos se comen con verde y maduro asado. Se coloca un pedazo en cada plato con un verde o maduro</p>					
1.2.3 Tiempo de elaboración en minutos				30 min						
										
3. Difusión					4. Comercialización			5. Fuentes de Información		
3.1 Alcance		3.2 Vías de difusión			4.1 Alcance		4.2 Vías de		Amas de Casa de la zona.	
Mercado Local	x	Mercado turístico			Mercado Local	x	Restauración de la zona			
Mercado Nacional		Prensa local y nacional			Mercado Nacional		Puesto pequeños y carretas de comida			
Mercado Internacional		Boca a boca (vía cultura)			Mercado Internacional		Mercado local			
		Festival o festividad					Festival o			

FICHA DE INVENTARIO DE PLATOS															
Datos generales															
Encuestador	Marian Salam				Cod. Ficha	1. G - PL - RCJ - 026		Fecha	24/11/2007						
Provincia	Manabí				Cantón	Junín		Parroquia	Junín						
1. Descripción del plato															
1.1 Factores Sociales y Culturales (valorización social y cultural)															
1.1.1		La Tonga				1.1.2 Variación de									
1.1.3		1.1.4 Reconocimiento cultural			1.1.5		1.1.6 Tipo y		1.1.7 Temporalidad						
Alimento	x	Plenamente aceptado			Familiar (de antepasados)	x	Naturales		Regular	x					
Bebida		Reconocido minoritariamente por la comunidad			Social / vecinal		Procesados o en conserva								
Repostería		Reconocido mayoritariamente por la comunidad			x	De otras comarcas	Originales del lugar		Temporal						
		En peligro de desaparición				Nacional	De otros lugares del país								
1.2 Factores de elaboración y nutricionales					De países vecinos	Importado de otros países		Especial							
1.2.1 Nivel de dificultad elaboración				1.2.2 Valor Nutricional de su consumo		2. Recetario									
Muy bajo		Medio		Alto	x	2.1 Número de porciones		1							
Bajo		Alto	x	Medio		2.2 Ingredientes, preparación y presentación:									
Regular		Muy Alto		Bajo		<p><b>Ingredientes:</b> verdes-mani-cebolla blanca-pimiento-achiote-sal-hojas de plátano.<b>Preparación:</b> Primero se rayan los verdes se amasan bien y se dejan reposar. Aparte se hace un refrito con la cebolla, pimiento y achiote hasta que tome color luego se le agrega el mani previamente disuelto en un poco de agua y se mezcla. Cuando todo este bien incorporado se apaga y se deja enfriar un poco. La masa del verde reposado se pone a hervir con un poco de agua sin dejar de revolver para que se torne suave, cuando ya haya cogido consistencia se apaga y se deja enfriar un poco. Finalmente se toma un poco de la mezcla del verde se pone sobre la hoja y encima un poquito del refrito anterior, se envuelve y se amarra con la misma fibra del banano para que quede caliente por dentro.</p>									
1.2.3 Tiempo de elaboración en minutos					45 min										
						3. Difusión					4. Comercialización			5. Fuentes de Información	
						3.1 Alcance		3.2 Vías de difusión			4.1 Alcance		4.2 Vías de		
Mercado Local	x	Mercado turístico			Mercado Local	x	Restauración de la zona		x						
Mercado Nacional		Prensa local y nacional			Mercado Nacional		Puesto pequeños y carretas de comida								
Mercado Internacional		Boca a boca (vía cultura)			Mercado Internacional		Mercado local								
		Festival o festividad					Festival o								

FICHA DE INVENTARIO DE PRODUCTO													
Datos generales													
Encuestador	Marian Salam			Cod. Ficha	T. G - PR - RCJ - 011		Fecha	24/11/2007					
Provincia	Manabí			Cantón	Junín		Parroquia	Junín					
1. Descripción del producto													
1.1 Factores Sociales y Culturales (valorización social y cultural)													
1.1.1		1.1.3 Categoría				1.1.4 Tipo							
1.1.2 Variación de denominación	Caña de azúcar	Verduras		Frutas	x	1.1.5 Subtipo (Variedad)							
1.1.6 Reconocimiento cultural		Hortalizas		Aceites	1.1.7 Forma de obtención (producto final)								
Plenamente aceptado		Legumbres		Lácteos		Cosechado/recolectado	X	Especie en cranza	De manera orgánica	X			
Reconocido minoritariamente por la comunidad		Cárnicos		Cereales		Capturado (caza y pesca)			Con huella industrial				
Reconocido mayoritariamente por la comunidad	X	Pescados		Miel y productos apícolas		Procesado			Mediante pastoreo o alimentación en libertad				
En peligro de desaparición		Mariscos		Bebidas		En conserva							
1.2 Factores de procedencia, temporalidad y nutricionales						1.3 Factores sensoriales, de preservación y calidad							
1.2.1 Valor Nutricional de su		1.2.2 Procedencia		1.2.3 Temporalidad		1.3.1 Características organolépticas			1.3.2 Medidas de preservación				
Alto	X	Originales del lugar	X	Regular	X	Color		X	Medidas fitosanitarias	X			
Medio		Cercanías		Temporal		Olor		X	Medidas de manipulación				
Bajo		De otros lugares del País		Eventual		Sabor		X	Controles de calidad				
1.3.3 Medidas de calidad								6 Fuentes de Información					
Existencia de marca de calidad								Vecinos del lugar					
Existencia de marca o denominación de origen	X												
Control de etiquetado (fechas, sanitario, etc.)													
4. Cooperación y Difusión				5. Comercialización				6. Iniciativa e innovación turística en torno al producto					
4.1 Cooperativas		4.2 Alcance		4.3 Vías de difusión		5.1 Alcance		5.2 Vías de comercialización		6.1 Iniciativas		6.2 Alcance	
Comunal		Mercado comunal		Mercado turístico		Mercado comunal		Restauración de la zona		Visita guiada		Turismo Local	X
Local		Mercado local		Prensa local y nacional	X	Mercado local		Puesto pequeños y carretas de comida		Demostración		Turismo Nacional	
Cantonal		Mercado cantonal		Boca a boca (via cultura)		Mercado cantonal					Museística		
Provincial	X	Mercado provincial	X		Mercado provincial	X	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			


FICHA DE INVENTARIO DE PRODUCTO													
Datos generales													
Encuestador	Marian Salam			Cod. Ficha	I. G - PR - RCJ - 012		Fecha	24/11/2007					
Provincia	Manabí			Cantón	Junín		Parroquia	Junín					
1 Descripción del producto													
1.1 Factores Sociales y Culturales (valorización social y cultural)													
1.1.1	1.1.3 Categoría			1.1.4 Tipo									
1.1.2 Variación de denominación	Maní	Verduras		Frutas	x	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	X	Especie en crianza	De manera orgánica	X			
Reconocido minoritariamente por la comunidad		Cárnicos		Cereales		Capturado (caza y pesca)			Con huella industrial				
Reconocido mayoritariamente por la comunidad		Pescados		Miel y productos apícolas		Procesado			Mediante pastoreo o alimentación en libertad				
En peligro de desaparición		Mariscos		Bebidas		En conserva							
1.2 Factores de procedencia, temporalidad y nutricionales					1.3 Factores sensoriales, de preservación y calidad								
1.2.1 Valor Nutricional de su		1.2.2 Procedencia		1.2.3 Temporalidad		1.3.1 Características organolépticas			1.3.2 Medidas de preservación				
Alto	X	Originales del lugar	X	Regular	X	Color		X	Medidas fitosanitarias	X			
Medio		Cercanías		Temporal		Olor		X	Medidas de manipulación				
Bajo		De otros lugares del País		Eventual		Sabor		X	Controles de calidad				
1.3.3 Medidas de calidad									6 Fuentes de Información				
Existencia de marca									Pobladores de la zona.				
Existencia de marca	X												
Control de etiquetado (fechas, sanitario, etc.)													
4 Cooperación y Difusión				5 Comercialización				6 Iniciativa e innovación turística en torno al producto					
4.1 Cooperativas		4.2 Alcance		4.3 Vías de difusión		5.1 Alcance		5.2 Vías de comercialización		6.1 Iniciativas		6.2 Alcance	
Comunal		Mercado comunal		Mercado turístico		Mercado comunal		Restauración de la zona		Visita guiada		Turismo Local	X
Local		Mercado local		Prensa local y nacional	X	Mercado local		Puesto pequeños y carretas de comida		Demostración			
Cantonal		Mercado cantonal		Boca a boca (vía cultura)		Mercado cantonal				Museística		Turismo Nacional	
Provincial	X	Mercado provincial	X		Mercado provincial	X	Mercado local	X	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			


FICHA DE INVENTARIO DE PRODUCTO													
Datos generales													
Encuestador	Marian Salam			Cod. Ficha	I. G - PR - RCJ - 013	Fecha	24/11/2007						
Provincia	Manabí			Cantón	Junín	Parroquia	Junín						
1 Descripción del producto													
1.1 Factores Sociales y Culturales (valorización social y cultural)													
1.1.1	1.1.3 Categoría			1.1.4 Tipo									
1.1.2 Variación de denominación	Yuca	Verduras		Frutas		1.1.5 Subtipo (Variedad)							
1.1.6 Reconocimiento cultural		Hortalizas	x	Aceites		1.1.7 Forma de obtención (producto final)							
Plenamente aceptado	x	Legumbres		Lácteos		Cosechado/recolectado	x	Especie en crianza	De manera orgánica	x			
Reconocido minoritariamente por la comunidad		Cárnicos		Cereales		Capturado (caza y pesca)			Con huella industrial				
Reconocido mayoritariamente por la comunidad		Pescados		Miel y productos apícolas		Procesado			Mediante pastoreo o alimentación en libertad				
En peligro de desaparición		Mariscos		Bebidas		En conserva							
1.2 Factores de procedencia, temporalidad y nutricionales						1.3 Factores sensoriales, de preservación y calidad							
1.2.1 Valor Nutricional de su		1.2.2 Procedencia		1.2.3 Temporalidad		1.3.1 Características organolépticas				1.3.2 Medidas de preservación			
Alto	x	Originales del lugar	x	Regular	x	Color	x		Medidas fitosanitarias	x			
Medio		Cercanías		Temporal		Olor			Medidas de manipulación				
Bajo		De otros lugares del País		Eventual		Sabor	x		Controles de calidad				
1.3.3 Medidas de calidad								6 Fuentes de Información					
Existencia de marca								Pobladores de la zona					
Existencia de marca	x												
Control de etiquetado (fechas, sanitario, etc.)													
4 Cooperación y Difusión				5 Comercialización				6 Iniciativa e innovación turística en torno al producto					
4.1 Cooperativas		4.2 Alcance		4.3 Vías de difusión		5.1 Alcance		5.2 Vías de comercialización		6.1 Iniciativas		6.2 Alcance	
Comunal		Mercado comunal		Mercado turístico		Mercado comunal		Restauración de la zona		Visita guiada		Turismo Local	x
Local		Mercado local		Prensa local y nacional		Mercado local		Puesto pequeños y carretes de comida		Demostración			
Cantonal		Mercado cantonal		Boca a boca (vía cultura)	x	Mercado cantonal		Mercado local	x	Museística		Turismo Nacional	
Provincial	x	Mercado provincial	x			Mercado provincial	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			

FICHA DE INVENTARIO DE PRODUCTO													
Datos generales													
Encuestador	Marian Salam			Cod. Ficha	T. G - PR - RCJ - 014		Fecha	24/11/2007					
Provincia	Manabí			Cantón	Junín		Parroquia	Junín					
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	Plátano	Verduras		Frutas	x	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	X	Especie en crianza	De manera orgánica	X			
Reconocido minoritariamente por la comunidad		Cárnicos		Cereales		Capturado (caza y pesca)			Ccn huella industrial				
Reconocido mayoritariamente por la comunidad		Pescados		Miel y productos apícolas		Procesado			Mediante pastoreo o alimentación en libertad				
En peligro de desaparición		Mariscos		Bebidas		En conserva							
1.2 Factores de procedencia, temporalidad y nutricionales						1.3 Factores sensoriales, de preservación y calidad							
1.2.1 Valor Nutricional de su		1.2.2 Procedencia		1.2.3 Temporalidad		1.3.1 Características organolépticas			1.3.2 Medidas de preservación				
Alto	X	Originales del lugar	X	Regular	X	Color	X		Medidas fitosanitarias	X			
Medio		Cercanías		Temporal		Olor			Medidas de manipulación				
Bajo		De otros lugares del País		Eventual		Sabor	X		Controles de calidad				
1.3.3 Medidas de calidad								5 Fuentes de Información					
Existencia de marca								5 Pobladores de la zona					
Existencia de marca	X												
Control de etiquetado (fechas, sanitario, etc.)													
4. Cooperación y Difusión				5 Comercialización				6 Iniciativa e innovación turística en torno al producto					
4.1 Cooperativas		4.2 Alcance		4.3 Vías de difusión		5.1 Alcance		5.2 Vías de comercialización		6.1 Iniciativas		6.2 Alcance	
Comunal		Mercado comunal		Mercado turístico		Mercado comunal		Restauración de la zona		Vista guiada		Turismo Local	X
Local		Mercado local		Prensa local y nacional		Mercado local		Puesto pequeños y carretas de comida		Demostración			
Cantonal		Mercado cantonal		Boca a boca (vía cultura)	x	Mercado cantonal				Museística		Turismo Nacional	
Provincial	X	Mercado provincial	X			Mercado provincial	X	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			

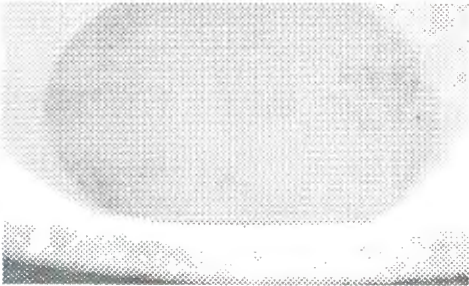


BIBLIOTECA

FICHA DE INVENTARIO DE PRODUCTO													
Datos generales													
Encuestador	Marian Salam			Cod. Ficha	I. G - PR - RCJ - 015		Fecha	24/11/2007					
Provincia	Manabí			Cantón	Junín		Parroquia	Junín					
1 Descripción del producto													
1.1 Factores Sociales y Culturales (valorización social y cultural)													
1.1.1	1.1.2 Variación de denominación			1.1.3 Categoría		1.1.4 Tipo		1.1.5 Subtipo (Variedad)					
	Aji de ratón	Verduras		Frutas									
1.1.6 Reconocimiento cultural		Hortalizas		Aceites		1.1.7 Forma de obtención (producto final)							
Plenamente aceptado		Legumbres	x	Lácteos		Cosechado/recolectado	x	Especie en crianza	De manera orgánica	x			
Reconocido minoritariamente por la comunidad		Cárnicos		Cereales		Capturado (caza y pesca)			Con huella industrial				
Reconocido mayoritariamente por la comunidad	x	Pescados		Miel y productos apícolas		Procesado			Mediante pastoreo o alimentación en libertad				
En peligro de desaparición		Mariscos		Bebidas		En conserva							
1.2 Factores de procedencia, temporalidad y nutricionales						1.3 Factores sensoriales, de preservación y calidad							
1.2.1 Valor Nutricional de su		1.2.2 Procedencia		1.2.3 Temporalidad		1.3.1 Características organolépticas			1.3.2 Medidas de preservación				
Alto	x	Originales del lugar	x	Regular	x	Color	x	Medidas fitosanitarias	x				
Medio		Cercanías		Temporal		Olor	x	Medidas de manipulación					
Bajo		De otros lugares del País		Eventual		Sabor	x	Controles de calidad					
1.3.3 Medidas de calidad								6 Fuentes de Información					
Existencia de marca								Pobladores de la zona.					
Existencia de marca	x												
Control de etiquetado (fechas, sanitario, etc.)													
4. Cooperación y Difusión						5. Comercialización			6. Iniciativa e innovación turística en torno al producto				
4.1 Cooperativas		4.2 Alcance		4.3 Vías de difusión		5.1 Alcance		5.2 Vías de comercialización		6.1 Iniciativas		6.2 Alcance	
Comunal		Mercado comunal		Mercado turístico		Mercado comunal		Restauración de la zona	x	Vista guiada		Turismo Local	x
Local	x	Mercado local		Prensa local y nacional		Mercado local		Puesto pequeños y carretas de comida		Demostración			
Cantonal		Mercado cantonal	x	Boca a boca (vía cultura)	x	Mercado cantonal	x			Cooperativa		Turismo Nacional	
Provincial		Mercado provincial				Mercado provincial		Mercado local		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			

FICHA DE INVENTARIO DE PRODUCTO													
Datos generales													
Encuestador	Marian Salam			Cod. Ficha	I. G - PR - RCJ - 016		Fecha	24/11/2007					
Provincia	Manabí			Cantón	Junín		Parroquia	Junín					
1 Descripción del producto													
1.1 Factores Sociales y Culturales (valorización social y cultural)													
1.1.1	1.1.3 Categoría			1.1.4 Tipo									
1.1.2 Variación de denominación	Panela	Verduras		Frutas		1.1.5 Subtipo (Variedad)							
1.1.6 Reconocimiento cultural		Hortalizas		Aceites		1.1.7 Forma de obtención (producto final)							
Plenamente aceptado	x	Legumbres		Lácteos		Cosechado/recolectado		Especie en crianza	De manera orgánica				
Reconocido minoritariamente por la comunidad		Cárnicos		Cereales		Capturado (caza y pesca)			Con huella industrial	x			
Reconocido mayoritariamente por la comunidad		Pescados		Miel y productos apícolas	x	Procesado	x		Mediante pastoreo o alimentación en libertad				
En peligro de desaparición		Mariscos		Bebidas		En conserva							
1.2 Factores de procedencia, temporalidad y nutricionales						1.3 Factores sensoriales, de preservación y calidad							
1.2.1 Valor Nutricional de su		1.2.2 Procedencia		1.2.3 Temporalidad		1.3.1 Características organolépticas			1.3.2 Medidas de preservación				
Alto	x	Originales del lugar	x	Regular	x	Color		x	Medidas fitosanitarias	x			
Medio		Cercanías		Temporal		Olor		x	Medidas de manipulación				
Bajo		De otros lugares del País		Eventual		Sabor		x	Controles de calidad				
1.3.3 Medidas de calidad								6 Fuentes de Información					
Existencia de marca								Pobladores de la zona					
Existencia de marca		x											
Control de etiquetado (fechas, sanitario, etc.)													
4. Cooperación y Difusión						5. Comercialización			6. Iniciativa e innovación turística en torno al producto				
4.1 Cooperativas		4.2 Alcance		4.3 Vías de difusión		5.1 Alcance		5.2 Vías de comercialización		6.1 Iniciativas		6.2 Alcance	
Comunal		Mercado comunal		Mercado turístico		Mercado comunal		Restauración de la zona		Vista guiada		Turismo Local	x
Local		Mercado local		Prensa local y nacional	x	Mercado local		Puesto pequeños y carretas de comida		Demostración			
Cantonal		Mercado cantonal		Boca a boca (vía cultural)	x	Mercado cantonal				Useística			
Provincial	x	Mercado provincial	x			Mercado provincial	x	Mercado oca	x	Degustación	x	Turismo Nacional	
Nacional		Mercado nacional		Festival o festividad		Mercado nacional		Festival o festividad		Souvenir			
		Mercado Internacional		Medio digital		Mercado Internacional		Medio digital		Otros		Turismo Internacional	




FICHA DE INVENTARIO DE PRODUCTO													
Datos generales													
Encuestador	Marian Salam			Cod. Ficha	I. G - PR - RCJ - 017		Fecha	24/11/2007					
Provincia	Manabí			Cantón	Junín		Parroquia	Junín					
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	Currincho	Verduras		Frutas		1.1.5 Subtipo							
1.1.6 Reconocimiento cultural		Hortalizas		Aceites		1.1.7 Forma de obtención (producto final)							
Plenamente aceptado		Legumbres		Lácteos		Cosechado/recolectado		Especie en crianza	De manera orgánica				
Reconocido minoritariamente por la comunidad		Cárnicos		Cereales		Capturado (caza y pesca)			Con huella industrial x				
Reconocido mayoritariamente por la comunidad	X	Pescados		Miel y productos apícolas		Procesado	x		Mediante pastoreo o alimentación en libertad				
En peligro de desaparición		Mariscos		Bebidas	x	En conserva	x						
1.2 Factores de procedencia, temporalidad y nutricionales						1.3 Factores sensoriales, de preservación y calidad							
1.2.1 Valor Nutricional de su		1.2.2 Procedencia		1.2.3 Temporalidad		1.3.1 Características organolépticas			1.3.2 Medidas de preservación				
Alto		Originales del lugar	X	Regular	X	Color		X	Medidas fitosanitarias	X			
Medio		Cercanías		Temporal		Olor		X	Medidas de manipulación				
Bajo	x	De otros lugares del País		Eventual		Sabor		X	Controles de calidad				
1.3.3 Medidas de calidad								6 Fuentes de Información					
Existencia de marca								6 Fuentes de Información					
Existencia de marca								6 Fuentes de Información					
Control de etiquetado (fechas, sanitario, etc.)								Pobladores de la zona					
4. Cooperación y Difusión						5. Comercialización			6. Iniciativa e innovación turística en torno al producto				
4.1 Cooperativas		4.2 Alcance		4.3 Vías de difusión		5.1 Alcance		5.2 Vías de comercialización		6.1 Iniciativas		6.2 Alcance	
Comunal		Mercado comunal		Mercado turístico		Mercado comunal		Restauración de la zona		Visita guiada		Turismo Local	X
Local		Mercado local		Prensa 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			Mostrador		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			

## FICHA DE INVENTARIO DE FIESTAS, FESTIVALES Y MERCADOS

### Datos generales

Encuestador	Marian Salam	Cod. Ficha	I. G - FM - RCJ - 002	Fecha	24/11/2007
Provincia	Manabí	Cantón	Junín	Parroquia	Junín

### 1. Datos de la celebración

1.1 Nombre	Mercado de Junín				
1.3 Tipo	1.4 Periodicidad		1.5 Fecha de celebración	Domingos	
Mercado	x	Diario		1.6 Organizador	Productores de la zona y de lugares cercanos
Festival Gastronómico		Semanal	x	1.7 Teléfono	
Festividad Local		Mensual		1.8 Contacto	
Festividad Cantonal		Anual		1.9 Servicios disponibles	venta de legumbres, mariscos, abarrotes y frutas.
Festividad Nacional		Otro			
1.10 Instalaciones existentes			1.11 Grupos Participantes	Grupos vecinales	
				Grupos de acción local	x
				Grupos de acción cantonal	
			1.12 Variedad de los productos (mercados)	Productos agrícolas	plátano-yuca-maíz-tomate cebolla-pimiento
				Productos de la granja (animales)	pollo-gallina
				Productos silvestres	
				Alimentos procesados	atun-sardina
				Degustación de platos	
				Otros productos alimenticios	frutas varias
Otros productos no alimenticios					

### 4. Observaciones

EL MERCADO DE JUNIN NO HA TENIDO UNA MODERNIZACION EN LOS ULTIMOS ANOS. EL CAMAL QUE ANTES FUNCIONABA DENTRO DE SUS INSTALACIONES FUE REMOVIDO HACE POCO.

### **BIBLIOGRAFIA:**

- Boullón, Roberto (1994): La planificación del espacio Turístico, México: Editorial Trillas.
  
- Cárdenas, Fabio (1996): Proyectos Turísticos, México: Editorial Trillas.
  
- Gurría, Di Bella (1991): Introducción al Turismo, México: Editorial Trillas.
  
- Hidrovo, Peñaherrera José (2006) Geografía Regional de Manabí, Bmg
  
- Holloway, J. C. (1997): El negocio del Turismo, México: Editorial Diana.
  
- L.N.S., Lugar Natal de Manabi (1994):Editorial Bosco. Cuenca – Ecuador, Estudios Sociales.

- Ministerio de Turismo, Metodología para el reinventario de Atractivos Turísticos (2004): Gerencia Nacional de Recursos Turísticos.
  
- Montaner, Montejano Jordi – ANTICH, Corgos Iván– ARCARONS, Simon Ramón (1998): Diccionario de Turismo. Madrid – España: Síntesis
  
- Organización Mundial de Turismo (1998): Introducción al Turismo, Madrid: Editorial Egraf
  
- Palma, Bravo Sarima (2006): Revista Municipal del Cantón Junín, Quito- Ecuador: Ilustre Municipio de Junín.
  
- Santana, Agustín (1997): Antropología y Turismo, España: Editorial.

- Schluter, Regina (2003): Turismo y Patrimonio Gastronómico, Buenos Aires-Argentina-Centro: Centro de Investigaciones y Estudios Turísticos
  
- Rivera, Villavicencio Oswaldo (2004): Ecuador Provincias y Capitales, Edigaralde; Ecuador.
  
- Instituto Nacional de Estadísticas y Censos, Censo Poblacional de año 2001.
  
- Plan de Desarrollo Estratégico de la AME – Cantoes Rocafuerte y Junín, 2002.
  
- El Diario (2005): Manabí por Cantones, 3ra. Edición.
  
- [www.rocafuerte.gov.ec](http://www.rocafuerte.gov.ec), 2004-2005.
  
- [www.gstriatum.com/.../piramide\\_nutricional.html](http://www.gstriatum.com/.../piramide_nutricional.html), 2007