



UNIVERSIDAD TECNOLÓGICA EQUINOCCIAL

FACULTAD DE TURISMO, HOTELERÍA Y GASTRONOMÍA

CARRERA DE GASTRONOMÍA

TEMA:

***“CREACIÓN DE LA RUTA GASTRONÓMICA EN EL CANTÓN
PORTOVIEJO, PROVINCIA DE MANABÍ”***

TÍTULO A OBTENER:

ADMINISTRADOR GASTRONÓMICO

AUTORA

ANDREA ELIZABETH FRANCO FARÍAS

DIRECTORA:

MSC. CRISTINA VILLACÍS

QUITO 2012

AUTORÍA

EL CONTENIDO DEL PRESENTE TRABAJO PROFESIONAL ES DE TOTAL
RESPONSABILIDAD DE SU AUTORA

ANDREA ELIZABETH FRANCO FARÍAS

130901780-2

CERTIFICACIÓN

CERTIFICO QUE LA PRESENTE TESIS HA SIDO DESARROLLADA EN SU
TOTALIDAD POR LA SRTA. *ANDREA ELIZABETH FRANCO FARÍAS* BAJO
MI SUPERVISIÓN

MSC. CRISTINA VILLACIS

DIRECTORA DE TESIS

AGRADECIMIENTO

Agradezco con infinito amor a MIS PADRES que siempre han sido y serán la luz al final del túnel, por ser la fuerza, la sabiduría, el valor y el empuje incondicional en mi vida.

A la Universidad Tecnológica Equinoccial por todos los años que compartí dentro de la misma.

A todos mis profesores durante la carrera, ejemplo clave para alcanzar este objetivo.

A mi directora de tesis Máster Cristina Villacís por ser mi guía y transmitirme sus conocimientos y enseñanzas durante todo este arduo trabajo.

A mi esposo, hermanos, cuñadas y sobrinas (os) por el apoyo

DEDICATORIA

Mi Madre, con tu sapiencia e inteligencia has logrado educarme y guiarme por el mejor camino, por ser mi mejor amiga, mi cómplice, por aceptarme como soy con mis errores y virtudes.

Mi Padre, por ser un hombre sabio y lleno de entereza, capaz de mover al mundo con ternura y risas has alcanzado sanar las heridas causadas por la vida, por entregarte en cuerpo y alma en todo lo que haces.

Mi Esposo, por estar siempre ahí, empujándome para llegar hasta el final en todo lo que nos proponemos porque con su amor y paciencia ha ocupado y llenado todos los espacios de mí ser.

A mi gorda Obdulia, la vida hubiera sido mucho más fácil contigo a mi lado, te llevo siempre presente junto a mi corazón.

A mis hermanos (a), Geovanny, John, Gregory y Evelyn

A mis cuñadas, Patty, Ana Pía y Eliana

A mis sobrinas y sobrinos: Andrea Nicole, Geovanna Anahí, John Mateo, María Pía, Thaiz y Pablo Andrés.

A todos ellos les dedico este proyecto del cual me siento muy orgullosa de haber concluido.

ÍNDICE

MARCO REFERENCIAL

PLANTEAMIENTO DEL PROBLEMA	I
ANTECEDENTES	I
JUSTIFICACIÓN E IMPORTANCIA	III
DELIMITACIÓN DEL TEMA	IV
PLANTEAMIENTO DE OBJETIVOS	IV
OBJETIVO GENERAL	
OBJETIVOS ESPECÍFICOS	

MARCO TEÓRICO

PLAN NACIONAL PARA EL BUEN VIVIR	V
Sostenibilidad, conservación, conocimiento del patrimonio natural y fomento del turismo comunitario.	V
Impulsar el buen vivir en los territorios rurales y la soberanía alimentaria.	IX
El contexto territorial básico de sustento al desarrollo rural.	X
La diversificación de la producción agroalimentaria: soberana, sana, eficiente.	XI
Patrimonio cultural y turismo.	XIII
Rutas Gastronómicas.	XIV
Ruta del Sol.	XV
Ruta del Mar.	XVIII
Ruta del Encanto.	XIX
Ruta del Spondylus.	XX
Ruta de QhapaqÑan.	XXIII

MARCO CONCEPTUAL **XXIV**

METODOLOGÍA DE LA INVESTIGACIÓN

Métodos.	XXVII
Técnicas.	XXVIII
Instrumentos.	XXVIII

CAPÍTULO I

RUTAS GASTRONÓMICAS

1.1.TRAZADO DE LA RUTA GASTRONÓMICA

1.1.1. Micro Localización. 1

1.1.2. Macro Localización. 1

1.2.QUE ES UNA RUTA GASTRONÓMICA 3

1.2.1. ¿Cómo se elabora una ruta gastronómica? 7

1.2.1.1.¿Cómo se organizan las rutas gastronómicas? 9

1.2.1.2.¿Para qué organizar las rutas gastronómicas? 9

1.2.1.3.¿Quiénes integran las rutas gastronómicas? 10

1.2.2. ¿Qué factores caracterizan una ruta gastronómica? 10

1.3.ANTECEDENTES 11

1.4. BENEFICIOS QUE APORTA

1.4.1. A la Sociedad. 13

1.4.2. A la Gastronomía. 13

1.4.3. Al Turismo. 14

1.4.4. A la Población. 15

CAPÍTULO II

ZONA DE ESTUDIO

2.1.CANTÓN PORTOVIEJO 16

Economía. 16

Artesanías. 18

La Tagua. 20

2.2.UBICACIÓN GEOGRÁFICA Y EXTENSIÓN

Ubicación.	20
Superficie.	21
Clima.	21
Límites.	22
Relieve.	22
2.3.POBLACIÓN.	22
2.4.ATRATIVOS TURÍSTICOS.	
2.4.1. Crucita “La Bella”.	22
2.4.2. Ubicación geográfica de la parroquia Crucita.	24
2.4.3. Calidad y presentación de productos.	25
2.4.4. La Boca.	26
2.4.5. La Loma.	27
2.4.6. Las Gilces.	28
2.4.7. Otros lugares turísticos.	28-33
2.5.PRINCIPALES CARACTERISTICAS.	33-36
2.6.ATRACCIONES PRINCIPALES.	36-38

CAPÍTULO III

GASTRONOMÍA DE LA ZONA

3.1. CULTURA GASTRONÓMICA.	39
Desayuno Manaba.	43
Sazón en peligro de extinción.	46
Costumbre de antaño.	46
Festival del Chame.	47
Festival de la Corvina.	47
Records y platos gigantes.	47
3.2. TRADICIÓN GASTRONÓMICA	48
3.3. PLATOS TÍPICOS	
Arroz con (pescado, camarón, langostino, guariche, mixtos, etc.)	53

Arroz Marinero, Bollos de pescado o chanco, Bolón de verde, Caldo de Bolas de Plátano Verde.	54
Caldo de Salchicha, Ceviche de (pescado, camarón, langostino, guariche, pinchagua, mixtos), Crema de Zapallo.	55
Cuajada, El Pan de Almidón, Encebollado marinero y mixto, Ensalada de Fréjol Tierno, Greñoso, Guatita	56
Hornadode Cabeza de Chanco, Humitas, La cazuela de (pescado, camarón, langostino, guariche, mixta)	57
La Morcilla, Las empanadas de verde, Los Corviches, Los dulces de Rocafuerte, Muchínesde Yuca.	58
Patada de Mula, Sal prieta, Sango de Yuca, Seco de Chivo, Seco de Gallina Criolla	59
Tomatillada. Torta de Yuca, Viche de (pescado, camarón, langostino, guariche, mixtos.)	60
3.4. PRODUCTOS TRADICIONALES	60
3.5. MÉTODOS DE COCCIÓN	67
3.5.1. TEMPERATURAS Y TIEMPOS DE COCCIÓN	69
Horno Convencional, Temperaturas de Horno.	69
Olla de Presión, Microondas.	70

CAPÍTULO IV

ESTUDIO DE MERCADO

4.1.INTRODUCCIÓN.	71
4.2.DEFINICIÓN DEL ESTUDIO DE MERCADO.	72
4.3.OBJETIVOS DEL ESTUDIO DE MERCADO.	
4.3.1. Objetivo General	73
4.3.2. Objetivos Específicos	73
4.4.POBLACIÓN Y UNIVERSO.	73
4.5.TAMAÑO DE LA MUESTRA.	74
4.6.METODOLOGÍA.	75

4.6.1. Tipo de Muestreo	75
4.6.2. Técnica para recopilar datos	75
4.6.3. Instrumentos	78
4.7.DISEÑO DEL ESTUDIO DE MERCADO	79
4.8.DISEÑO DE LA ENCUESTA	79
4.9.ENCUESTA PILOTO A LOS PROPIETARIOS DE LOS RESTAURANTES	80
4.10. ENCUESTA DEFINITIVA A LOS PROPIETARIOS DE LOS RESTAURANTES	80
4.11. ENCUESTA PILOTO A LOS EMPLEADOS DE LOS RESTAURANTES	80
4.12. ENCUESTA DEFINITIVA A LOS EMPLEADOS DE LOS RESTAURANTES	80
4.13. ENCUESTA PILOTO A LOS USUARIOS/CLIENTES DE LA RUTA GASTRONÓMICA	81
4.14. ENCUESTA DEFINITIVA A LOS USUARIOS/CLIENTES DE LA RUTA GASTRONÓMICA	81
4.15. TABULACIÓN Y ANÁLISIS DE LA ENCUESTA DEFINITIVA A LOS PROPIETARIOS DE LOS RESTAURANTES	82-86
4.16. TABULACIÓN Y ANÁLISIS DE LA ENCUESTA DEFINITIVA A LOS EMPLEADOS DE LOS RESTAURANTES	87-90
4.17. TABULACIÓN Y ANÁLISIS DE LA ENCUESTA DEFINITIVA A LOS USUARIOS/CLIENTES QUE VISITAN LOS RESTAURANTES DE LA RUTA GASTRONÓMICA PORTOVIEJO – CRUCITA	91-93
4.18. CONCEPTO DE OFERTA	94
4.19. ANÁLISIS DE LA OFERTA	94
4.20. CONCEPTO DE DEMANDA	94
4.21. ANÁLISIS DE DEMANDA	95

CAPÍTULO V

ESTUDIO DEL IMPACTO AMBIENTAL Y SOCIAL

5.1.INTRODUCCIÓN	96
5.2.ESTUDIO AMBIENTAL	96
5.2.1. OBJETIVOS DEL ESTUDIO AMBIENTAL	97
5.2.2. FICHA AMBIENTAL DE ACUERDO AL REGLAMENTO DEL	

SISTEMA ÚNICO DE MANEJO AMBIENTAL (SUMA)	97-104
5.2.3. MARCO LEGAL	104
5.2.4. SITUACIÓN ACTUAL	107
5.2.5. PLAN DE MANEJO AMBIENTAL	108
5.3.ESTUDIO SOCIAL	109
5.3.1. OBJETIVOS DEL ESTUDIO SOCIAL	110
5.3.2. SITUACIÓN ACTUAL	110
5.3.3. IMPACTO SOBRE EL MEDIO SOCIAL	112-115

CAPÍTULO VI

6. PROPUESTA PARA LA CREACIÓN DE LA RUTA GASTRONÓMICA EN EL CANTÓN PORTOVIEJO, PROVINCIA DE MANABÍ.

6.1.ANTECEDENTES Y JUSTIFICACIÓN	116
6.2.OBJETIVOS	
6.2.1. Objetivo General	116
6.2.2. Objetivos Específicos	116
6.3.TRAZADO DE LA RUTA GASTRONÓMICA	117
6.3.1. Edificaciones del lugar.	118
6.3.2. Restaurantes de la zona.	120
6.3.2.1.Comedores de la vía.	123
6.3.2.2.Centros Recreacionales.	126
6.3.2.3.Artesanías de la zona.	127
6.4.POBLACIÓN DE SOSOTE	129
6.5.ZONA DE MORCILLAS	129
6.6.SEÑALIZACIÓN	
6.6.1. Señalización de Información.	130
6.6.2. Señalización de Promoción y difusión de la ruta.	131

CONCLUSIONES Y RECOMENDACIONES

CONCLUSIONES	135
RECOMENDACIONES	136
BIBLIOGRAFÍA	137-140
ANEXOS	141-154

I. PLANTEAMIENTO DEL PROBLEMA

Este trabajo está encaminado a promover la Ruta Gastronómica del Mar, del cantón Portoviejo, provincia de Manabí y recopilar datos gastronómicos, culturales y tradicionales de la zona.

Mediante este estudio se busca principalmente incentivar la actividad turística-gastronómica de la zona y hacer conocer lo que son las rutas gastronómicas, la zona de estudio, los principales atractivos turísticos, la gastronomía del lugar y en si lo que abarca la cultura gastronómica, la tradición, los platos típicos y productos tradicionales más destacados así como también los métodos de cocción utilizados en tiempos milenarios y en la actualidad. Se formulo un estudio de mercado y un estudio del impacto ambiental y social llegando a la propuesta para la creación de la ruta gastronómica, haciendo hincapié en el trazado de la ruta gastronómica restaurantes de la zona, comedores de la vía, centros recreacionales y las famosas artesanías en tagua.

II. ANTECEDENTES

El consumo de los productos típicos de la costa han sido desde mucho tiempo atrás, muy apetecidos por la población, el consumo ha crecido notablemente y este ha sido fuente de ingreso para el país con su recolección y venta del mismo.

Por otra parte personas creadoras de deliciosos e innovadores platos en el transcurso del tiempo; en la actualidad han construido sus establecimientos en donde se expenden estos alimentos.

Las Rutas Gastronómicas, las cuales marcan el recorrido por varias regiones, por varios de los puntos de interés en donde el principal objetivo es el de degustar los placeres de las comidas típicas y comidas exóticas de varios países, regiones o pueblos.

El trazo y la delimitación de una ruta gastronómica muchas veces se ve comprometida por la razón que la gastronomía no tiene fronteras, además también que se han perdido ya las tradiciones originales y culturas en la comida de hoy día, por lo que muchas veces lo mejor es definir cursos que nos lleven a lo largo de pueblos, donde aún existen las tradiciones y su cultura aun permanece viva.

Las rutas gastronómicas son vías interesantes para promocionar los restaurantes de la zona y forman parte de la oferta de turismo rural de los territorios. La visión gastronómica predominante es estrecha. Se asocia con excesiva frecuencia sólo a la cocina y a los restaurantes, el punto de partida para su desarrollo pasa por comprender el carácter principal del alimento. El desarrollo gastronómico puede generar un refloreamiento de las tradiciones en las zonas rurales e incrementar la autoestima de sus habitantes dándole sentido al patrimonio conservado.

Debido al gran potencial gastronómico que posee la provincia de Manabí se ha decidido presentar a la RUTA DEL MAR como un atractivo turístico y gastronómico de gran importancia dentro de la Provincia. La cocina es sin dudas una de las fuentes más ricas de las tradiciones y es por eso que frecuentemente los turistas recuerdan tanto o más el alimento consumido que el lugar visitado.

Los platos más típicos de la zona y por el cual se caracteriza la comida manabita son:

- Sopa Marinera
- Morcillas
- Ceviche
- Pescado, Camarón, Concha, Pinchagua, Cangrejo, Guariche
- Suero blanco
- Bolón con queso, chicharrón o mixtos

- Longaniza
- Pan de Almidón
- Aguado de Gallina
- Viche de pescado
- Seco de Gallina criolla
- Corviches
- Empanadas
- Bandera
- Torta de verde.etc

Platos acompañados con plátano asado, sal prieta o maní quebrado.

III. **JUSTIFICACIÓN E IMPORTANCIA**

La importancia de esta investigación es para dar a conocer y promocionar a nivel nacional los diferentes platos típicos del cantón Portoviejo basados en la creación de una ruta gastronómica para el turista interno y externo de la zona.

Debido a las diferentes formas de crear rutas gastronómicas se ha tratado de hacer un estudio lo más pegado a la realidad con el fin de proponer una ruta gastronómica en el tramo desde el cantón Portoviejo hacia la parroquia Crucita de la provincia de Manabí y que impulse la comercialización de los diferentes productos típicos de la zona.

La provincia de Manabí consta con atributos exuberantes como son la vegetación, abundante fauna y extensa variedad de productos culinarios empleados de variadas formas en la gastronomía del sitio ya mencionado.

Este estudio busca la promoción del sector, el propósito principal de diseñar la ruta gastronómica en el cantón Portoviejo es que sirva para brindar información a los turistas nacionales e internacionales que deseen deleitarse y conocer acerca de la cultura gastronómica como un atractivo gastronómico y a su vez que aumente el consumo de la comida típica de la costa ya que en la actualidad la mayoría de los visitantes van en busca de un destino donde se pueda encontrar tanto riqueza cultural como gastronómica, y así tratar que esta ruta se convierta en una de las más visitadas del Ecuador.

IV. DELIMITACIÓN DEL TEMA

La implementación de la ruta gastronómica se ejecutara en el cantón Portoviejo de la provincia de Manabí en la región costa.

Para la realización de este estudio se efectuaran encuestas a una muestra representativa de la población del Cantón Portoviejo y la parroquia de Crucita en la que constaran los dueños de los restaurantes típicos y más preponderantes, turistas que visitan la zona, y opinión de los habitantes en general.

Además pueden existir delimitaciones al momento de aplicar la encuesta, podemos estar expuestos a la negación de la población para la realización del estudio.

v. PLANTEAMIENTO DE OBJETIVOS

V.I. OBJETIVO GENERAL

Diseñar la ruta gastronómica del Cantón Portoviejo para incentivar la actividad turística – gastronómica de la zona.

V.I.I. OBJETIVOS ESPECÍFICOS

- Identificar las diferentes Rutas Gastronómicas existentes en la provincia de Manabí.
- Realizar un diagnóstico de la Ruta del Mar.
- Enumerar los platos típicos, recetas y productos gastronómicos de la zona que se puedan desarrollar y explotar en la ruta gastronómica.
- Determinar la muestra y el universo para obtener un porcentaje de las necesidades y deseos de los posibles clientes internos y externos y la frecuencia de visita a la zona de estudio
- Realizar el estudio del impacto ambiental para incentivar al ciudadano a cuidar la zona involucrada mediante la publicidad.
- Diseñar la ruta Gastronómica del Mar del Cantón Portoviejo.

VI. MARCO REFERENCIAL

V.I. MARCO TEÓRICO

PLAN NACIONAL PARA EL BUEN VIVIR

SOSTENIBILIDAD, CONSERVACIÓN, CONOCIMIENTO DEL PATRIMONIO NATURAL Y FOMENTO DEL TURISMO COMUNITARIO

La Constitución del Ecuador recoge conceptualmente dos grandes avances en relación a los temas ambientales: los derechos de la naturaleza y los derechos ambientales en el marco del Buen Vivir como parte del nuevo régimen de desarrollo. Ecuador es el primer país del mundo

que reconoce los derechos a la naturaleza a partir de las múltiples cosmovisiones de las diferentes culturas y nacionalidades a través del reconocimiento de los procesos naturales, sus dinámicas, los ciclos de vida, las capacidades de residencia y su derecho a la restauración. Esta perspectiva establece un mandato ecológico que supera la visión occidental de la naturaleza como un espacio de explotación (Gudynas, 2009).

La nueva visión reconoce que el Buen Vivir de las personas está íntimamente ligado al ámbito natural. Las sociedades en sus diversos modos y niveles de vida dependen físicas, económica, y espiritualmente de la naturaleza. En el caso del Ecuador, es evidente que históricamente nuestro modelo de desarrollo se ha basado en la explotación desenfrenada de los recursos naturales. Es en este punto en el que debemos pensar en el tipo de relación entre naturaleza y actividades humanas. De ahí que la pregunta fundamental se traslade a tratar de respondernos: ¿cómo vivir bien con justicia social y ambiental dentro de los límites de la naturaleza? El proyecto político actual plantea una transición desde el modelo altamente extractivista, prácticamente dependiente y completamente desordenado a nivel territorial, hacia un modelo de aprovechamiento moderado sostenible: utilizando de manera inteligente los espacios disponibles; asegurando la soberanía alimentaria; considerando el crecimiento poblacional; protegiendo los paisajes naturales e intervenidos; disfrutándolos; asegurando el mantenimiento del agua y de sus fuentes; evaluando los riesgos posibles a las poblaciones por eventos naturales que nos afectan, para poder tomar medidas de precaución y mitigación; democratizando la planificación y la toma de decisiones a los ciudadanos y ciudadanas; recuperando la mirada y reconociéndonos como una nación costera e insular fuertemente ligada al mar, pero también andina y amazónica; muestras de cumplimiento de los derechos de la naturaleza.

Para el período comprendido entre los años 2009 y 2013, al que se circunscribe este Plan, toda esta arquitectura territorial seguramente no estará terminada, ni podremos cambiar el modelo fuertemente ligado a la producción primaria. Sin embargo, se trata del primer paso para hacerlo, identificando ejes fundamentales que tienen que ser potenciados en términos de trabajo durante estos primeros cuatro años.

En primer lugar, considerar el patrimonio natural en su conjunto, la conservación y un manejo efectivo y coherente en los espacios naturales, especialmente en las áreas terrestres y marinas declaradas protegidas por el Estado. Valorando su altísima biodiversidad, no solamente desde el punto de vista del valor ecológico de sus ecosistemas, su vulnerabilidad y la dinámica natural a la que constantemente se enfrentan. Además considerando la naturaleza como una fuente de conocimiento y de información constante. De la misma manera, resulta imprescindible considerar la intervención humana, desde lo comunitario, lo privado y lo público, y su nivel de participación, tanto desde las poblaciones que viven o dependen directamente aún de estos espacios naturales, así como de las actividades a escalas más grandes.

Estas actividades deberán evaluar sus límites, posibilidades y potencialidades, considerando como parte de los elementos fundamentales de evaluación los niveles de afectación a estas áreas protegidas. Un segundo eje de trabajo debe prevenir y enfrentar los niveles de contaminación de los espacios terrestres, acuáticos y atmosféricos, de las zonas urbanas, rurales y marinas. Resulta imprescindible proveer de saneamiento básico las zonas urbanas y las comunidades rurales. De igual manera sobre los pasivos ambientales resultantes de las actividades extractivas y productivas, actividades como la petrolera, la minera, la explotación de canteras, los residuos contaminantes de las actividades productivas, especialmente de las extensivas derivadas en los grandes monocultivos. Constituye un reto recuperar la calidad ambiental en las zonas urbanas,

especialmente en términos de calidad del aire y del agua, el mejoramiento de los estándares ambientales de las industrias y las grandes inversiones, así como de los pequeños productores que, sin un control efectivo, ponen en riesgo la salud de las comunidades rurales, especialmente por contaminación de productos químicos usados en la agricultura.

Un tercer eje de trabajo busca incorporar una visión de aprovechamiento económico, y además contemplar los niveles de corresponsabilidad con los efectos ambientales a mayor escala, como es el caso del calentamiento global. Bajo esta perspectiva resulta imprescindible preparar los escenarios en que las políticas públicas actúen para mitigarlos efectos ambientales que puedan producirse y, de la misma manera, responder con variables nuevas. Respecto a las iniciativas de ahorro o disminución de consumo de carbono en la atmósfera, mecanismos como la iniciativa Yasuní-ITT, resulta una propuesta integral de conservación del patrimonio natural, por la contaminación evitada por mantener el petróleo bajo tierra, sumada a la protección de comunidades indígenas. Así el Ecuador pone a consideración del debate internacional una Variables para evitar la contaminación, y se suma a mercados establecidos de compra y disminución de carbono. Se trata de variables económicas y políticas, esencialmente vinculadas a las estrategias ambientales que, desde Ecuador, se pueden aportar. Un cuarto eje es el agua considerada como un derecho y un patrimonio nacional al cual toda la población debe tener acceso, y que constituye un elemento fundamental para el Buen Vivir en el país. Sin embargo, resulta una obligación para el Estado y la población mantener el ciclo vital del agua, la calidad y la cantidad de la misma; distribuirla equitativamente priorizando el consumo humano; aprovecharla con responsabilidad, y garantizar la calidad ambiental de la misma para que las poblaciones, tanto en el Ecuador como fuera de él, puedan utilizarla de la misma manera. La responsabilidad del Estado es manejar este patrimonio desde la visión de cuencas hidrográficas, las mismas que nos permitirán concebir todo este ciclo de aprovechamiento con la

responsabilidad, la justicia distributiva y la calidad ambiental necesarias. El quinto eje lo constituye el impulso al turismo de naturaleza y especialmente comunitario, que se presentan, también como actividades variables que permite aprovechar el valor paisajístico de la naturaleza, generando oportunidades educativas, lúdicas, además de trabajo y (re)distribución de la riqueza. Sin embargo, esta «industria verde» también necesita desarrollar capacidades, como la formación profesional en todos los campos de servicios turísticos y de naturaleza, educación formal, infraestructura, inversión en los planes de manejo de los espacios naturales, generación de información de las oportunidades turísticas a nivel nacional e internacional, dotar de sistemas de seguridad y accesibilidad a dichos espacios, todos estos aspectos enfocados principalmente al fortalecimiento desde la óptica comunitaria. Estos ejes de trabajo deben responder a visiones de corto, mediano y largo plazo, donde la conservación y el uso sostenible apoyen la construcción de una sociedad basada en el bioconocimiento. Las acciones que se desarrollen deben asegurar la soberanía alimentaria y la sostenibilidad ambiental. En este sentido, es imprescindible evaluar los riesgos y las ventajas que pueden presentarse ante las necesidades de los grandes proyectos y sus infraestructuras, la expansión de la frontera agrícola y la construcción de vías.

IMPULSAR EL BUEN VIVIR EN LOS TERRITORIOS RURALES Y LA SOBERANÍA ALIMENTARIA

El Buen Vivir en los territorios rurales se sustenta en pilares fundamentales uno de los cuales es recuperar la producción nacional de alimentos, principalmente campesina, para garantizar la reproducción social de todos los habitantes de las zonas rurales y articular el desarrollo rural equitativo al desarrollo nacional. Esto implica democratizar el acceso a los medios de producción, principalmente tierra, agua, mercados y créditos; así como garantizar la prestación de servicios básicos en los territorios rurales. La estrategia territorial nacional, fundamentada en

el análisis de varios estudios. Brassel (2008: 11) considera que, para llevar el desarrollo endógeno a los territorios rurales, se debe avanzar hacia un modelo de agro producción sobre la base de la asociatividad, mediante la identificación de unidades de producción agrícolas (UPAs) óptimas para cada caso, que permitan manejar con eficiencia económica la producción agropecuaria y que logren incluir varios parámetros como son la generación de empleo, de ingresos y de riqueza (valor agregado neto). Para que este modelo pueda prosperar se requiere de un contexto de soporte básico al desarrollo y el Buen Vivir en los territorios rurales.

Este contexto se relaciona con: la democratización de los medios de producción, en particular el acceso a tierra, agua, crédito y conocimientos; la promoción de cadenas cortas, la diversificación de la producción; la asociatividad; la disponibilidad de infraestructura de movilidad adecuadas, entre otros. Por otra parte, es necesario mejorar los servicios básicos de los asentamientos rurales, y crear incentivos hacia actividades comerciales y del sector terciario en las poblaciones rurales. Cada territorio rural de cada provincia requiere de un análisis específico de sus potencialidades productivas, y de las condiciones estructurales en las cuales se ha desenvuelto la población rural, incluyendo las especificidades en cuanto a capacidades humanas, incentivos y apoyos.

EL CONTEXTO TERRITORIAL BÁSICO DE SUSTENTO AL DESARROLLO RURAL

Las políticas de desarrollo de la producción asociativa, sea esta agrícola, pecuaria, silvícola, de pesca, o acuícola, se complementan mediante un contexto de soporte que integre los conceptos de cadena corta y diversificación de la producción, en base a:

- Un ámbito espacial con una producción suficientemente diversificada para tener un nivel básico de complementariedad y amplitud de la oferta producida, tanto para consumo humano como para procesamiento artesanal.

- Un contexto de priorización a la producción autóctona en base a la biodiversidad del medio, potenciando la diversificación de la producción, como parte del reconocimiento a los saberes y conocimientos, reconociendo un Estado plurinacional.
- Una oferta de micro servicios, cerca de los espacios de producción o dentro del mismo contexto espacial de sustento, para que los ingresos económicos tengan un destino interior, y produzcan una base más amplia de consumo local.
- Una base mínima de asociatividad que permita que los productores tengan un apoyo organizacional que defienda sus intereses frente a los procesos de procesamiento, comercialización y distribución de sus productos.

LA DIVERSIFICACIÓN DE LA PRODUCCIÓN AGROALIMENTARIA: SOBERANA, SANA, EFICIENTE

La producción primaria o rural deberá considerar tres principales mercados, en el siguiente orden: el consumo interno que permita garantizar la soberanía alimentaria; la producción para la industria nacional con miras a encadenamientos productivos, generación de empleo y valor agregado a la producción; y la exportación, considerando la inserción inteligente y soberana en el mundo mediante la ubicación de mercados alternativos de productos y destinos. La distribución actual de la producción primaria en el país es muy heterogénea; ciertas áreas se dedican casi exclusivamente a productos agrícolas de exportación, mientras otras a la producción de alimentos para el consumo interno. En general hay una producción deficiente para el desarrollo industrial o manufacturero. Si bien existen algunos productos que presentan excedentes nacionales, como es el caso de la leche y el arroz en ciertos momentos del año.

Diversificar la producción es un eje importante para establecer los ámbitos de sustento al desarrollo rural, en particular para asegurar las cadenas cortas y el retorno de los flujos de

riqueza a los espacios rurales. Además, esto diversifica las fuentes de ingresos, haciendo la economía local menos dependiente de flujos de mercados locales, nacionales e internacionales. La misma diversificación introduce otros conceptos de eficiencia que van más allá de la producción agrícola misma, incorporando todo el ciclo de los productos hasta el consumo, porque reduce costos e impactos de transacciones y de transporte. Finalmente, contribuye a un desarrollo sustentable, porque un espacio de producción diversificada desde el punto de vista biológico, en contraste con grandes extensiones de monocultivos, ocupa menos fertilizantes o pesticidas, y puede fácilmente controlar sus cultivos en base a prácticas agro-ecológicas. Adicionalmente, desde los territorios rurales se generan las condiciones de base para la soberanía alimentaria. La misma que se sustenta en el reconocimiento del derecho a la alimentación sana, nutritiva y culturalmente apropiada, para lo cual es necesario incidir tanto en las condiciones de producción, distribución y consumo de alimentos.

El reconocimiento de la función social y ambiental de la propiedad, el incentivo a la agro ecología y la diversificación productiva, deben complementarse con la identificación y planificación de los requerimientos de abastecimiento nacional de alimentos, en consulta con productores y consumidores; así como el impulso a políticas fiscales, tributarias, arancelarias, que protejan el sector agroalimentario nacional, para evitar la dependencia en la provisión de alimentos.

Los retos fundamentales en cuestión de soberanía alimentaria que se presentan están en la aplicación al derecho a la alimentación; en la implementación de reformas redistributivas; en la regulación a la agroindustria; y en la necesidad de definir un nuevo modelo de desarrollo para el sector agropecuario.

En términos de planificación territorial, la zonificación del uso del suelo agrícola debe realizarse en función de la aptitud del mismo, considerando vocaciones productivas existentes, y deberá velarse por el cumplimiento en el uso establecido.

También se deberán incorporar mecanismos para la democratización de los medios de producción (tierras, agua, créditos y mercados) así como gestionar sistemas de almacenamiento, de riego y de movilidad, adecuados para fomentar la producción.

El mejoramiento de la productividad rural requiere además de centros de apoyo técnico y capacitación, así como de la promoción de centros de investigación y desarrollo aplicados a la producción agropecuaria de acuerdo a las potencialidades existentes.

PATRIMONIO CULTURAL Y TURISMO

El patrimonio cultural tangible e intangible ecuatoriano está conformado por sus lenguas y formas de expresión; edificaciones, espacios y conjuntos urbanos; documentos, objetos y colecciones; y creaciones artísticas, científicas y tecnológicas. Todos estos elementos generan un bagaje cultural ecuatoriano muy rico, que se expresa de múltiples formas. Sin embargo, la ausencia de una reflexión sostenida y profunda sobre la cultura y sus relaciones con las demás instancias de la vida social (economía, desarrollo social, política, manejo ambiental, educación, salud, etc.) como consecuencia de una falta de liderazgo del Estado, generan una paulatina pérdida material e inmaterial de esta base cultural.

Frente a esto es urgente el reordenamiento del sector cultural de carácter público, con el fin de reforzar la creación de un nuevo sistema de valores expresado en el reconocimiento de las diversas identidades, en las cuales nos podamos reconocer todos y todas, y potenciar las ricas tradiciones heredadas del pasado.

Desde el enfoque territorial será necesario que las políticas públicas del sector cultural se estructuren de manera equitativa en el territorio, sin privilegiar ámbito alguno y equilibrando la inversión en cultura hacia los sectores y las prácticas menos conocidas y privilegiadas.

La riqueza cultural y el patrimonio natural de gran biodiversidad, hacen del Ecuador un destino turístico privilegiado. No obstante, muchos de los territorios con vocación turística son zonas con pobreza y un bajo nivel de cobertura en servicios, donde sus habitantes han sido relegados a los beneficios directos de la actividad turística; frente a esta realidad, es necesario retomar una vez más el concepto de economía endógena, enfocando la actividad turística nacional e internacional, de forma sostenible, como una opción para las poblaciones locales, y canalizando los beneficios de esta actividad en mejoras a su calidad de vida.

Por otro lado, es necesario cambiar el enfoque actual de los referentes: culturales, pueblos, idiomas, instituciones como objetos folklóricos hacia un encuentro más sustantivo de identidades que permitan un reconocimiento en el otro y que fomenten las prácticas de turismo comunitario. Finalmente, no podemos perder de vista el paisaje construido del Ecuador, formado por poblados y ciudades, parques y plazas; arquitecturas de distintas épocas y orígenes.

Cabe destacar las 22 ciudades consideradas patrimonio cultural de la nación; dos ciudades ecuatorianas, Quito y Cuenca, ostentan el título de Patrimonio Cultural de la Humanidad. Este patrimonio se encuentra amenazado por la especulación inmobiliaria o el abandono de las edificaciones históricas, lo que está ocasionando cambios en el paisaje urbano y rural del país.

Frente a esto, es necesario implementar políticas que incentiven la conservación, restauración y mantenimiento de este patrimonio.

VII. MARCO REFERENCIAL

RUTAS GASTRONÓMICAS

En el Ecuador existen varias rutas gastronómicas, las mismas que han ayudado a explotar el turismo y gastronomía en el país, las rutas más destacadas son La ruta del Sol, la cual abarca la zona costera del país, la ruta del Mar, la Ruta del Encanto, la Ruta del Café, el Tren de la Mitad del Mundo, la Ruta del Spondylus, la Ruta de QhapaqÑan, Amazonía, Galápagos, entre otras.

RUTA DEL SOL

La Ruta del Sol es un nombre alternativo a la Ruta Estatal Ecuatoriana E15, más conocida como la Troncal del Pacífico o la Vía del Pacífico. La carretera generalmente se desplaza a orillas del Mar Ecuatoriano, que delinea la mayor parte de la costa de Ecuador. Con un recorrido total de 748 km comienza en Mataje, población localizada en la frontera con Colombia, en la provincia de Esmeraldas; y termina en Salinas, en la provincia de Santa Elena.

Recorriendo la Ruta del Sol de sur a norte, iniciamos en Salinas moderna ciudad con hermosas playas, condominios, hoteles cinco estrellas, yacht club y centros comerciales, sede de importantes eventos deportivos y de belleza. Desde uno de sus acantilados se puede apreciar el fabuloso espectáculo del choque de las corrientes marinas El Niño y Humboldt.

En el "km 733" se encuentra Ballenita, a diez minutos de Salinas y 1 hora desde Montañita, la cual es una playa tranquila. No cuenta con varios centros de diversión, aunque es perfecta para pasar unos días de tranquilidad alejados de la ciudad y tiene excelentes lugares de comida en el recién regenerado malecón. Pocos kilómetros al norte se puede apreciar el paisaje con la hermosa costa azul ecuatoriana, las playas de esta parte son un poco profundas por lo cual no son

visitados por turistas. Siguiendo el recorrido se encuentra Capaes, Punta Barandúa y Punta Blanca, las cuales han crecido en los últimos años como buenos centros turísticos.

En el "km 695" se localiza Ayangue, un pequeño pueblo de pescadores donde se puede practicar la pesca deportiva y el buceo. Siguiendo el carretero en el km 692 se encuentra Valdivia, un pueblo en el cual se puede obtener información arqueológica, también cuenta con un acuario.

Pasando Manglaralto, en el km 677 nos encontramos con Montañita, una de las playas con mayor turismo del país. Sus olas perfectas atraen a turistas de todo el mundo, siendo este el mejor lugar de la costa ecuatoriana para practicar el surf. En Montañita la fiesta nunca para, es un pueblo para festejar desde la llegada hasta la ida. 3 km al norte, en el pueblo de Olón donde existe un santuario a la Virgen que derramó lágrimas.

Pasando el pueblo de La Entrada comenzamos a subir por las lomas de Chongón - Colonche. En esta parte de la ruta se pueden apreciar aves, en una combinación de montaña con costa.

A partir de Ayampe en el Km.651 terminamos el recorrido en la provincia del Guayas, ubicándonos en Manabí. En Puerto Rico, Alándaluz o Piqueros se puede degustar delicias de la región, disfrutar de las playas o inclusive acampar.

A pocos Kilómetros de Salango se encuentra Puerto López, Sitio privilegiado para comer mariscos, desde aquí usted puede rentar un bote o unirse a un tour para ir a la Isla de La Plata (a 2 horas). En las cercanías de la isla usted puede observar de Junio a Septiembre a las Ballenas en su habitat natural, además podrá disfrutar de una flora y fauna única. Es sin duda un atractivo turístico que no debe perderse, eso sí, lleve pastillas para el mareo porque el viaje en bote es bastante movido.

Entre Puerto López y Puerto Cayo se encuentra la famosa playa de Los Frailes. Para poder ingresar debe registrarse y pagar la entrada. Si usted va en automóvil, llegará un punto en el cual no podrá continuar y deberá seguir a pie. Si usted va a pie, le recomendamos que tome el sendero natural (existe bastante maleza), el esfuerzo vale la pena cuando usted llega a la playa. La vista es preciosa y desde el mirador usted puede apreciar la belleza incomparable del sector. Recuerde llevar agua dulce y comida porque no existe ningún lugar donde usted pueda conseguirla. Los Frailes pertenecen al Parque Nacional Machalilla y es una playa protegida, le aconsejamos que vaya y la disfrute.

Al final de la Ruta del Sol se encuentra Puerto Cayo, lugar de diversión desde el cual usted puede tomar la vía Puerto Cayo-Jipijapa-Guayaquil para regresar hasta la capital de la provincia del Guayas.

Localidades de la Ruta

- Ayangue
- Ballenita
- Capaes
- Capay
- Chullupe
- La Herradura
- La Libertad
- Las Nuñez
- Manglaralto
- Puerto Rico
- Puerto López

- Puerto Cayo
- Montañita
- Monte Verde
- Olón
- Pacoa
- Punta Barandúa
- Punta Blanca
- Salinas
- Santa Elena

RUTA DEL MAR

Portoviejo cuenta con varios atractivos turísticos: Fuentes de aguas termales El Zapallo y La Peña, La Papayita, San Antonio. Ruta de las Siete Iglesias, Sitio Arqueológico de Cerro de Hojas y Jaboncillo y La Catedral Metropolitana junto con el Seminario Mayor San Pedro consideradas como una de las obras arquitectónicas más modernas de Manabí y la Reserva Jardín Botánico.

Portoviejo, a más de ofrecer hermosos sitios de interés turístico, ofrece una variedad de platos típicos muy apetecidos por nacionales y extranjeros. Aquí podrá encontrar establecimientos ya sea por tipo de comida, precio medio, sector y/o ambiente.

Siguiendo la corriente gastronómica de hoy en día, los Restaurantes de Portoviejo, ofrecen una extraordinaria carta de cocina, donde mariscos, pescados, carnes o aves se combinan y aromatizan con finas hierbas, especias e ingredientes locales e importados.

Los ceviches de pescado, de camarón y de concha, están entre las especialidades de la provincia de Manabí. Igualmente son muy populares otros mariscos como las ostras. Pero las sopas “viche

de pescado”, elaborada con maní, y el “sancocho” con plátano y pescado, están todos los días en la mesa de turistas y pobladores.

Este recorrido tiene sol, mar y montañas. En las comunas hay comida, artesanías y hamacas. Los platos más apetecidos son camotillo, seco de gallina criolla, suero blanco y la deliciosa tonga.

Los restaurantes más preponderantes de la zona de Portoviejo – Crucita son:

- El Tomate.- restaurante ubicado en la vía Crucita antes de llegar al puente Mejía.
- Jessenia.- restaurante típico ubicado a 5km de la vía a Crucita en el sector el Limón.
- El Cangrejito Playero.- En Crucita, al lado de la hostería Venecia.
- Las Acacias.- Vía a crucita.
- Alas Delta II.- En el centro de Crucita.
- Cevicheria Laurita.- Portoviejo.
- Quinta San Juan.- Portoviejo.

RUTA DEL ENCANTO

Portoviejo también se distingue por ser poseedora de un área natural denominada “La Ruta del Encanto” un rincón en el que se atesora la tranquilidad, la naturaleza, el aire puro, sus tradiciones y su exquisita gastronomía que se distingue en toda la campiña manabita.

En esta ruta usted encontrará Badenes de agua dulce como El Romántico, La Mocerita, La Playita, Caña Brava, establecimientos de prestación de servicios como el Centro turístico comunitario “Bamboo”, “Ciudad Turismo” y Hacienda Turística “Las Delicias”.

Al ingresar a la Ruta del Encanto disfrutará del canto de los pájaros, la inmensidad del campo y la amabilidad de su gente campesina.

“Ruta del Encanto”, pretende potenciar el turismo rural en el cantón Portoviejo mediante el aprovechamiento de los recursos naturales y culturales existentes en esta zona, involucrando la participación activa de cuatro parroquias rurales del cantón Portoviejo como son: Chirijos, Calderón, Alhajuela, San Plácido.

RUTA DEL SPONDYLUS

Ruta gastronómica a realizarse a través de una Guía Gastronómica, se difunde la amplia diversidad de la gastronomía manabita y sus ejemplares se distribuye entre quienes realizan actividades turísticas, para que luego de conocer, lleven a la práctica el arte culinario de los manabitas y conquisten el paladar de quienes visitan todos los rincones de Manabí.

La Ruta del Spondylus es una vía a lo largo de la costa de Ecuador que combina muchos de los elementos que comprenden la cultura del país. Mucho más que sólo una “Ruta del Sol”, un viaje por la Ruta del Spondylus muestra la historia y la arqueología de las culturas precolombinas de Ecuador. Nombrada en honor a la concha del Spondylus, una concha roja de capital importancia para los nativos de la cultura Valdivia, este recorrido puede dar inicio al norte, en la provincia de Esmeraldas, e ir descendiendo hacia el sur a través de importantes ciudades, pueblos pequeños, áreas preservadas y playas de la costa del Pacífico. La Ruta del Spondylus sigue bajando por el sur y continúa hasta Perú.

La concha del Spondylus (“Mullu”, en Quichua), constituyó un pilar importante de la religión y la economía Valdivia. Esta concha roja y espinosa era considerada sagrada por el pueblo Valdivia, para quienes constituía un símbolo de fertilidad y prosperidad. La concha del Spondylus era también usada para predecir períodos de sequía o de abundancia. Era un icono sagrado de protección para esta sociedad precolombina y preincaica. La concha del Spondylus era también una ofrenda ceremonial y llegó a ser el principal objeto cambiario intercultural.

La primera de muchas atracciones a lo largo de la Ruta del Spondylus es la presencia de una arquitectura preservada y de una rica historia. La región está llena de museos que documentan la excepcional época precolombina suramericana.

La ciudad de Manta también tiene un excelente museo precolombino, el Museo del Banco Central de Manta. Este museo tiene una muestra permanente de arqueología compuesta por piezas de las culturas Valdivia, Machalilla, Chorrera, Jama Coaque, Bahía, Guangala y Manteña. Bahía de Caráquez cuenta con su propio museo, el Museo Arqueológico Bahía de Caráquez.

La Ruta del Spondylus también muestra muchos sitios arqueológicos al aire libre. Esto incluye Valdivia y Sumpa en la provincia de Santa Elena, La Tolita Pampa de Oro en la provincia de Esmeraldas, y Agua Blanca, Japotó, Cerro Jaboncillo y Chirije en la provincia de Manabí.

Existen 13 áreas naturales protegidas a lo largo de la Ruta del Spondylus, lo que la convierte en el vehículo ideal para conocer la flora y la fauna de la costa ecuatoriana. En el extremo norte de la ruta está la Reserva Ecológica Manglares Cayapas Mataje, de fácil acceso desde Esmeraldas. Esta reserva tiene los árboles de mangle más altos del mundo. Mientras se avanza hacia el sur es posible encontrar el Parque Nacional Machalilla, el cual abarca un área continental preservada. La Isla de la Plata es el hogar de piqueros de patas azules y de otras especies que sólo pueden encontrarse aquí y en las islas Galápagos. Las ballenas jorobadas visitan el área de junio a septiembre para llevar a cabo sus rituales de apareamiento. El mejor acceso al Parque Nacional Machalilla está por Puerto López.

Más al sur está el Golfo de Guayaquil y sus estuarios así como los archipiélagos de Morro Channel y de Jambelí. Estas áreas son ideales para el avistamiento de delfines. El mejor modo de llegar es desde Guayaquil. Más al sur en la Ruta del Spondylus se puede visitar la Reserva Ecológica Arenillas en las afueras de Machala. El viaje al sur por La Ruta del Spondylus podría

concluir con la visita al Bosque Petrificado Puyango y al Parque Nacional Podocarpus, ambos fácilmente accesibles desde la ciudad de Loja.

La cocina a lo largo de la Ruta del Spondylus resulta otra gran atracción. La línea costera provee a la ruta de abundantes mariscos frescos y cada cultura conforma su gastronomía particular. Muchos de los platos combinan los mariscos con vegetales y exquisitas salsas. Recomendamos especialmente el ceviche o el arroz marinero. La sección esmeraldeña de la Ruta del Spondylus es reconocida por sus encocados, platos fuertes basados en coco. La especialidad en Manabí son los platos basados en maní.

Los amantes de la aventura también podrán deleitarse con las oportunidades de realizar senderismo, parapente, “canopy”, “canyoning” y ciclismo de montaña. Estas actividades pueden ser realizadas en muchas de las áreas protegidas a lo largo de la Ruta del Spondylus.

Se piensa que Crucita, en la provincia de Manabí, tiene uno de los mejores sitios de despegue para realizar alas delta y parapente en toda Suramérica. Puede realizarse “canyoning” en áreas como Dos mangas, Sinchal y Loma Alta.

Y por supuesto, cualquier ruta a lo largo de la costa tiene las playas con las atracciones típicas que le son propias. Las actividades más populares son: vela, surf, y buceo de profundidad y de superficie

La promoción de la diversidad gastronómica que enriquece la Ruta del Spondylus y en este caso la provincia de Manabí, se posiciona como uno de sus atractivos culturales y contribuyen a incentivar las visitas a poblaciones, en donde sus habitantes se especializan en la elaboración de determinados alimentos, e igualmente, recuperar aquellas recetas que se están perdiendo de la memoria cultural de los manabitas.

No puede dejar de probar los sabrosos encocados de Esmeraldas, las exquisiteces a base maní en Manabí, y el tradicional cangrejo en Guayaquil y la provincia de El Oro. Delicias a base de mariscos puede disfrutar visitando el corredor gastronómico que comparte la provincia de Santa Elena con el sur de Manabí.

RUTA DE QHAPAQ ÑAN

En el austro ecuatoriano, en la denominada ruta arqueológica del QhapaqÑan, se encuentra una de las mayores concentraciones de sitios arqueológicos del Ecuador, de más de 10 mil años de continua ocupación. Se estima que existe no menos de 6 mil sitios arqueológicos en las provincias de Cañar, Azuay y Morona Santiago, de los cuales, 500 áreas revisten características monumentales.

Esta ruta pondrá en evidencia la importancia de la red vial en tiempos prehispánicos, que perdura en la Colonia y la República. En el ámbito binacional, más de 5 millones de personas que viven en el perfil costero del Perú y Ecuador, tendrán un impacto positivo directo e indirecto en lo económico al implementarse esta ruta trans-fronteriza de turismo cultural.

Ecuador fue parte del imperio de los Incas y cuna de la Cultura Cañari, en su territorio se encuentra vestigios arqueológicos de trascendental importancia como testigos elocuentes para el entendimiento de nuestra historia.

Se cree que los pobladores más antiguos asentados en lo que actualmente es el territorio ecuatoriano, vivieron desde hace unos doce mil años. Sus remotos orígenes apuntan al Asia, a través del estrecho de Bering, otros autores estiman que la migración tuvo lugar hace veinte o treinta mil años, quizá con los últimos Cromagnones del Paleolítico Superior.

Según los restos de la actividad humana encontrados en las cuevas de Chobshi, del cantón Sigsig, jurisdicción de la provincia del Azuay, los asentamientos más antiguos se sitúan entre 8.60 y 5.585 años antes de nuestra era. Tal parece, que el pueblo cañarí tiene su historia por estos comienzos de la humanidad.

Para finales del periodo de integración el Imperio Inca comenzó su carrera expansionista, guerrera y conquistadora, centralizada desde el Cusco. Su influencia se sintió no solo en las creencias sociales y religiosas sino, también en la magnificencia de las construcciones. Las redes viales que ya se encontraban establecidas por nuestros pueblos -especialmente como el de los Cañaris- fueron mejoradas y adaptadas a un nuevo orden político administrativo acorde a los intereses de las élites del poder del Tawantinsuyu.

El QhapaqÑan o Camino Real, constituyó una herramienta de dominio eficaz para el control económico, político y militar del Incanato, aunque apenas duró alrededor de 70 años, en lo que hoy es Ecuador.

Con estas consideraciones el QhapaqÑan, es una obra de magnitudes gigantescas entendida como el conjunto del sistema vial andino, que sirvieron de ejes para el desarrollo y comunicación entre los pueblos. Los vestigios aún presentes en las provincias de Azuay Cañar y El Oro, han desafiado al tiempo y con soberbia se encuentran hasta hoy firmemente edificados, como desafiando al presente y esperando su puesta en valor en el futuro".

VIII. MARCO CONCEPTUAL

AGROPECUARIA.- La palabra agropecuaria, es un adjetivo que se utiliza para decir «que tiene relación con la agricultura y la ganadería».

ALAS DELTA.- El ala delta (o aerodeslizador) es un mecanismo construido para planear y realizar vuelos sin motor. El despegue y aterrizaje se efectúan a baja velocidad, por lo que es posible realizarlos a pie.

ASOCIATIVIDAD.- La asociatividad es la reunión de los seres humanos para fines cooperativos. Es un mecanismo de cooperación que permite a un grupo de pequeñas o medianas empresas establecer una relación o relaciones diversas entre ellas para lograr un objetivo en común.

BIOCONOCIMIENTO.- Es la relación que tiene el conocimiento con la vida y el entorno natural.

BIODIVERSIDAD.- Conjunto de todas y cada una de las especies de seres vivos y sus variedades, sean terrestres, acuáticas, vivan en el aire o en el suelo, sean plantas o animales o de cualquier índole. Incluye la diversidad genética.

CALENTAMIENTO GLOBAL.- El calentamiento global es un término utilizado para referirse al fenómeno del aumento de la temperatura media global, de la atmósfera terrestre y de los océanos

CLUSTERS.- Son aglomerados de hojuelas de avena, secas y tostadas, que también pueden incluir piezas de granos expandidos como: arroz inflado, soya, multigrano o mezclas de los anteriores. Además, también pueden tener una serie de inclusiones tales como nueces y semillas, y un recubrimiento dulce o salado.

COMPLEMENTARIEDAD.- Cualidad propia de la condición sexuada del hombre, en virtud la cual cada persona se encuentra ordenada a la de sexo opuesto, y sólo logra su plena realización asumiendo, valorando y promocionando tanto la diferencia como la igualdad

CORVICHE.- Parecidas a unas croquetas de Masa de plátano verde con aceite de achiote y salsa de ají, rellena con una mezcla de cebolla, pimiento, ajo, maní y pescado, se fríen hasta dorar y se acompaña con salsa de ají y rodajas de limón.

COSMOVISIONES.- Las cosmovisiones son el conjunto de saber evaluar y reconocer que conforman la imagen o figura general del mundo que tiene una persona, época o cultura, a partir del cual interpreta su propia naturaleza y la de todo lo existente en el mundo de los antepasados usaban la cosmovisión.

ENDÓGENO.- El término endógeno o endógena es utilizado por distintas disciplinas para hacer referencia a algo que es originado dentro de una cosa, en contraposición a exógeno. Endógeno hace referencia a algo que se origina o nace en el interior (fuerza que viene del interior de la Tierra), o que se origina en virtud de causas internas.

Es la actividad humana orientada al cultivo del campo y la crianza de animales. Reúne las palabras ``Agricultura y Pecuaria``. Agricultura es el cultivo de la tierra para sembrar alimentos; y la Pecuaria que es sinónimo de ganadería que es la crianza de animales con fines de producción alimenticia.

MANDATO.- El mandato es un contrato por el cual una persona (mandante) confía la gestión de uno o más negocios a otra (mandatario), que se hace cargo de ellos por cuenta y riesgo de la primera.

PARAPENTE.- (contracción de paracaídas de pendiente) es un deporte nacido, a fines del siglo XX, por la inventiva de montañeros que querían bajar volando mediante un paracaídas desde las cimas que habían ascendido

PARROQUIA DE PICOAZÁ.- Picoazá es una parroquia urbana del cantón de Portoviejo Provincia de Manabí. Está situada en el lado oeste de la ciudad y tiene una población cerca de los 19,000.

PINCHAGUA.- Pescado de río muy comestible lleno de espinas

SAL PRIETA.- Maní tostado y molido, se forma una harina que sirve para acompañar el típico plátano asado.

SPONDYLUS.- es un género de moluscos bivalvos presentes en diferentes partes del mundo, se encuentran en las costas de Perú y Ecuador. Sus colores varían entre naranja, rojo y púrpura, tiene ciertas espinas o protuberancias en su concha, la cual las hace atractivas.

VICHE DE PESCADO.- Esta deliciosa sopa de pescado es típica de la provincia de Manabí, es una sopa con mucha consistencia y el contraste de sabores es exquisito, lleva pescado, yuca, plátanos maduros, choclo, maní, cebolla, ajo, cilantro y otros condimentos.

WINDSURF.- El surf a vela o windsurf es una modalidad del deporte a vela que consiste en desplazarse en el agua sobre una tabla algo similar a una de surf, provista de una vela.

IX. METODOLOGÍA DE LA INVESTIGACIÓN

MÉTODOS

Método de Observación.- Este método es la acción de mirar detenidamente una cosa para asimilar en detalle la naturaleza investigada, su conjunto de datos, hechos y fenómenos.

Método Analítico.- Este método es un proceso cognoscitivo que consiste en descomponer un objeto de estudio para analizarlo en forma individual.

INVESTIGACIÓN

Investigación Documental.-Bibliográfica.- Se utilizó al momento de elaborar la delimitación conceptual con la ayuda de libros y Multimedia.- Sirve para tomar apuntes sobre el tema.

Investigación de Campo.-Para esta investigación se utilizó la Técnica Cualitativa que incluyó la observación y la encuesta.

TÉCNICAS.- La técnica que se usó para la recolección de la información fue la encuesta.

INSTRUMENTO.- El instrumento que se utilizó para este estudio fue el cuestionario.

CAPÍTULO I

1. RUTAS GASTRONÓMICAS

1.1. TRAZADO DE LA RUTA GASTRONÓMICA

1.1.1. MICRO LOCALIZACIÓN

- **PROVINCIA:** Manabí
- **CANTÓN:** Portoviejo
- **SECTOR:** Rural
- **VIA:** Portoviejo-Crucita
- **KM:** 28 km de vía

1.1.2. MACRO LOCALIZACIÓN

Este trabajo está orientado primordialmente a promover la Ruta Gastronómica del Mar en el cantón Portoviejo, provincia de Manabí en la Región Costa y recopilar datos culturales y tradicionales de la gastronomía del cantón Portoviejo.

En la provincia de Manabí y principalmente en el cantón Portoviejo la riqueza patrimonial en cuanto a productos, platillos, sabores y aromas es evidente; sin embargo el aspecto gastronómico conjunto con el turístico están descuidados y el estudio que se presenta a continuación quiere contribuir, de alguna manera, a fomentar la actividad turística – gastronómica, el cual debe

ofrecer una relación entretenida, sensorial y educativa de los alimentos. Mostrando a la actividad turística – gastronómica como una agilidad económica que busca aprovechar estas cualidades para propiciar una valoración del fruto turístico interesado, mediante la realización de estudios en torno a los productos, platillos y cocinas de la zona fundamentados en las identidades y correspondencias con los ecosistemas y las poblaciones que habitan en el cantón.

La provincia de Manabí tiene un gran potencial gastronómico y debido a que no son limitadas las formas de realizar turismo y gastronomía, se toma en cuenta a la RUTA DEL MAR como un atractivo turístico-gastronómico de gran importancia dentro de la Provincia.

Esta ruta gastronómica, dada la diversidad, no es una enumeración de restaurantes de comida tradicional, típica de la zona, sino una ruta donde el viajero pueda comer y degustar productos tradicionales.

Sin embargo no se puede dejar de lado el aspecto poblacional ya que son ellos los que han permitido que determinados platos puedan ser preparados y consumidos en más de una región del país. Por ello más que de cocinas regionales impulsadas desde el cantón Portoviejo se debe hablar de variaciones culinarias en donde pueden apreciarse las particularidades sociales y culturales alrededor de estos alimentos que son referentes obligatorios del día a día del consumidor manabita.

La tradición culinaria del cantón Portoviejo va de la mano con su historia y su desarrollo; la vocación turística lo obligó a nutrirse de diversas fuentes hasta encontrar lo que sería su perfil propio. El sello gastronómico del cantón tiene su base principal en los hábitos culinarios de la gente, que encontró en el mar y en el plátano a sus principales aliados. Ello explica el por qué numerosos platillos tienen como base los pescados, mariscos y plátanos.

La cocina Portovejense está sazonada con una diversa variedad de ingredientes en los que participan los más diversos grupos del país. Puede decirse que el arte culinario de la región está en constante evolución, y que la experimentación forma parte de un breve pero interesante proceso, capaz de sorprender a cualquiera.

Se trata entonces de fomentar la visita a determinados establecimientos relacionados con la ruta gastronómica, ya sea a partir de restaurantes u hoteles, en donde será posible saborear los productos y platillos que interesan, o mediante la organización de festivales gastronómicos en general.¹

1.2. ¿QUÉ ES UNA RUTA GASTRONÓMICA?

(Vásquez de la Torre M. G., (2010). Definen a las rutas alimentarias: (...) como un itinerario que permite reconocer y disfrutar de forma organizada el proceso productivo agropecuario, industrial y la degustación de la cocina regional, expresiones de la identidad cultural de la zona. Se organizan en un producto clave que la caracteriza y le otorga en la mayor de las ocasiones su nombre. Además, ofrecen una serie de actividades y placeres relacionados con los elementos distintivos de la misma. Se organiza para consolidar la cultura productiva regional para revalorar los productos regionales y dinamizar las economías regionales a través de la promoción de productos. (p, 92)²

El término “ruta gastronómica” es el conjunto de lugares, pueblos o regiones que comparten usos y costumbres gastronómicas, término que también corresponde a un concepto relativamente novedoso en nuestro medio no así en Europa y en algunos países iberoamericanos.

¹<http://www.ecostravel.com/ecuador/ciudades-destinos/portoviejo.php>

²Vásquez de la Torre, M. G. y Agudo, E. M. (2010). El turismo gastronómico y las Denominaciones de origen en el sur de España: Oleo turismo. Córdoba, España: Pasos, revista de Turismo y Patrimonio Cultural

La Ruta Gastronómica no es solo el cocinar y expandirse en las técnicas más sofisticadas, sino trazar líneas culturales ancestrales basadas en las muchas aficiones turísticas de una región que mueven la inquietud y el interés del viajero, el conocer nuevos mundos, diferentes culturas, descubrir nuevos horizontes, vivir experiencias, y enfocarse en el tema del patrimonio gastronómico y turístico.

Las Rutas marcan el recorrido por varias regiones, por varios de los puntos de interés que el viajero marca en su destino, el principal objetivo de las Rutas Gastronómicas es el degustar los placeres de las comidas típicas y comidas exóticas de varios países, regiones o pueblos. Es mostrar aquellos lugares donde la delicia culinaria representa un desafío a la imaginación y la creatividad se busca dar a conocer en la producción, el cómo y el cuándo; y, fundamentalmente, de qué manera la población realimenta, como aprovecha lo que la naturaleza le brinda y que tecnología ancestral o moderna es la que aplica para satisfacer esta necesidad.

Es un error muy común asociar el concepto de ruta gastronómica con el conjunto de recetas culinarias que determinada región posee. Si bien es cierto que los productos y la manera de transformarlos en exquisitos platillos son protagonistas en este escenario, de ninguna manera el concepto ruta gastronómica estaría completo si no se tomara en cuenta los aspectos culturales y simbólicos de la región. En términos turísticos, por otro lado, se podría complementar el protagonismo culinario con otros atractivos locales como el patrimonio histórico y natural, en un conjunto de productos, servicios y experiencias gastronómicas tangibles e intangibles en rutas, circuitos o itinerarios en regiones geográficas, que se ofrecen con el propósito de satisfacer los deseos o las expectativas de manera prioritaria y complementaria como principal motivo de desplazamiento del turista.

La Ruta Gastronómica presenta atractivos culinarios: los platillos más representativos de la entidad, los productos y delicias producidas en la región, así como las fiestas, concursos y eventos gastronómicos más importantes.

Hasta el momento las investigaciones realizadas entorno de los productos, platillos y cocinas regionales se han concentrado en el estudio de tal o cual región a partir de determinados recetarios, la mayoría de ellos modernos, gracias a lo cual se desprenden identidades y correspondencias con los ecosistemas y las poblaciones que los habitan. Se presta efectivamente para el surgimiento de determinadas cocinas regionales que responden a la geografía, la historia y las tradiciones específicas en cada caso. Sin embargo no se puede dejar de lado el aspecto de la dinámica poblacional que ha permitido que determinados platos puedan ser preparados y consumidos en más de una región.

Este espacio colectivo deriva de una integración de los pobladores del lugar que han convivido naturalmente con los recursos del paisaje, que han explotado las riquezas agrícolas, pecuarias. El territorio donde se encuentra una ruta gastronómica debe constar con muchas regiones que conservan tradiciones gastronómicas; quienes comparten estos productos locales o regionales, han desarrollado una forma característica de relacionarse con el medio y con los productos y han creado una serie de relaciones interpersonales y comunitarias alrededor de este consumo. Un aspecto esencial en el trazado de una ruta gastronómica es el conjunto de prácticas culturales de la localidad o región que se encuentran dentro del diseño propuesto.

(Vásquez de la Torre & Agudo, (2010)) Aseguran que el turismo gastronómico es un medio para recuperar la alimentación tradicional de cada zona. En los últimos años está adquiriendo cada vez mayor importancia en el mundo, pues se ha convertido en una pieza clave para el posicionamiento de los alimentos regionales. Dicen además que una ruta gastronómica en un

entorno rural que promueve nuevas actividades económicas para mantener y mejorar las condiciones de vida de la población rural. Su objetivo es lograr un producto que integre la mayor cantidad de actores que genere empleo en estas zonas y que diversifique la oferta existente. Siempre y cuando no se convierta al turismo en la principal fuente de rentas de las zonas rurales y se sature el medio, sino que sea una contribución de ingresos complementaria. (p, 92)³

(Alvarez. (2003). pág. 34) En su artículo “La ruta de los paladares” señala que la preparación de los alimentos o práctica culinaria es bien acompañada de una serie de formas simbólicas o significados particulares, sea por el producto en sí o por la manera de prepararlo o consumirlo.

Por tanto una ruta gastronómica es al mismo tiempo una ruta cultural. Ello permitirá profundizar en el carácter particular de los pueblos, en su forma de entender la vida y como se relacionan con el medio y la sociedad, al mismo tiempo que descubrir cuál es el gusto de su gente, con que y con quienes disfrutan tal o cual potaje. Señala pues que a partir de una actividad elemental como es la alimentación se puede llegar a conocer realmente lo que un pueblo o región piensa y siente.⁴

(Lothian & Siler, 2000) Diseñar rutas gastronómicas, proceso que supone vincular al turismo con los alimentos, requiere considerar la naturaleza y el carácter económico del vínculo, pues se trata de dos conglomerados que regularmente no articulan entre sí. La ignorancia de los lazos que vinculan al cluster de alimentos y bebidas con el del turismo conduce a la pérdida de oportunidades de desarrollo y de mercados para ambos. Las rutas gastronómicas no pueden formularse si no se conocen y relacionan íntimamente ambos conglomerados. Las rutas

³Vásquez de la Torre, M. G. y Agudo, E. M. (2010) El turismo gastronómico y las Denominaciones de origen en el sur de España: Oleo turismo. Córdoba, España: Pasos. Revista de Turismo y Patrimonio Cultural

⁴Álvarez, M. (2003). La ruta de los paladares. El patrimonio alimentario y gastronómico como recurso del desarrollo local y regional. Morelia: En Congreso Iberoamericano sobre patrimonio cultural, desarrollo y turismo.

gastronómicas no debieran ser una trivialización turística de la cultura rural, sino un instrumento para el desarrollo de los territorios rurales. (p. 4)⁵

1.2.1. ¿CÓMO SE ELABORA UNA RUTA GASTRONÓMICA?

La comida tradicional, forma parte importante de la cultura de un país. La forma en que se habla, lo que se celebra, la historia, las tradiciones, las creencias y, sin duda también, lo que se come, define en gran parte las características de una nación y de sus habitantes.

(Barrera, Rutas Alimentarias Argentinas. Un aporte para la construcción de las Rutas Alimentarias Americanas”, 2003, pág. 24) indica que los alimentos más típicos de cada región constituyen un recurso turístico; a su alrededor se conforma un entramado social y una cultura de producción y consumo que son muy atractivas para los visitantes.

Se deben tomar en cuenta varios elementos que pueden ser utilizados para el diseño de una ruta gastronómica.

Como primer término es importante notar que la construcción de las rutas es un proceso dinámico; consecuentemente, el estado de situación se modifica permanentemente, generalmente en términos positivos, ya que se produce un efecto contagio entre las regiones que genera nuevas demandas organizacionales.

Cabría señalar en segundo término que hablar de gastronomía es presentar una manera de comer, un consumo de determinados alimentos a partir de técnicas culinarias particulares, así como un ámbito privado o público en donde se lleva a cabo esta actividad; finalmente es referirse a un bien patrimonial nacional, regional o local, según sea el caso.

⁵LOTHIAN, E y SILER, P. (2000). Local food production and tourism: scottish enterprise and the food and drink clusters. Larnaka, Chipre. Organización Mundial del Turismo. Local food&tourisminternationalconference.

Un tercer elemento que debemos tomar en cuenta es la tradición que envuelve el conjunto de prácticas culinarias y culturales que hemos señalado anteriormente. Esto quiere decir que un pueblo o región sin memoria no tendría identidad y por ello no habría mucho que ofrecer de diferente o particular frente a otras realidades geográficas.

En verdad decimos que una ruta gastronómica es también la expresión de la memoria local y regional. Solo así será posible comprender porque tal región se relaciona con la naturaleza y sus productos de determinada manera y cuál es el resultado final de tal conjunción, es decir la gastronomía del lugar, el olor y sabor local, las creencias y ritos asociados; en fin la identidad de su gente.

Como primer intento de definición de ruta gastronómica se debe fijar el espacio geográfico en donde se trata de llevar a cabo una lectura del paisaje natural para encontrar en ella los aspectos que constituyen la producción local o regional.

A partir de los recursos naturales llegaremos a los productos derivados y por ende a las preparaciones que se efectúan a partir de ellos, como podemos encontrar la producción lechera, ganadera, bananera etc.

En un segundo elemento en una ruta gastronómica delimitada su aspecto físico deberá, necesariamente, concretar los aspectos culturales y simbólicos que cada zona presenta. Es justamente esta impronta cultural la que establecerá los espacios y prácticas simbólicas en cada sector.

Se busca señalar que los objetivos de la investigación en curso primordialmente enfocan su interés en la ubicación geográfica dentro del ámbito nacional de zonas en donde existe una práctica gastronómica característica; a partir de entonces será necesaria la confección de la ruta gastronómica que responda tanto al producto (agropecuario o ictiológico) como al aspecto

cultural. Ambos sentidos deberán ser claramente identificados como puntos de encuentro a lo largo de las diferentes rutas diseñadas.⁶

1.2.1.1. ¿Cómo se organizan las rutas gastronómicas?

Barrera E. (1999 p, 8. 9). en su publicación Curso de Turismo Rural Integrado dictado en Santiago de Chile considera que:

Las rutas gastronómicas se organizan en torno a un producto clave o en algunos casos, a una canasta de productos, que caracterizan la ruta y le otorgan identidad.

El trayecto debe ofrecer, a quienes la recorren, una serie de placeres y actividades, relacionadas con los elementos distintivos de la misma: comida, producción agroindustrial, actividades rurales, artesanías, entretenimientos en el marco de la naturaleza y actividades propias de la cultura regional.

1.2.1.2.¿Para qué organizar las rutas gastronómicas?

- Para consolidar la cultura productiva regional.
- Para valorizar los alimentos regionales y diversificar la oferta turística.
- Para estimular el desarrollo de distintivos de calidad, ente ellos las denominaciones de origen e indicaciones de geográficas, productos orgánicos, etc.
- Para dinamizar las economías regionales.
- Para promover los alimentos regionales y la mejora continua de su calidad.
- Para promover la cultura gastronómica nacional a través de las expresiones culinarias regionales.

⁶Barrera, E. (1999). Curso de Turismo Rural Integrado. Santiago de Chile.

1.2.1.3. ¿Quiénes integran las rutas gastronómicas?

Las rutas gastronómicas se integran con:

- Productores y/o
- Propietarios de los establecimientos

1.2.2. ¿QUÉ FACTORES CARACTERIZAN UNA RUTA GASTRONÓMICA?

Una producción básica que distingue a la región de la ruta.

- En los establecimientos agropecuarios adheridos a la ruta se produce el alimento que da origen al nombre de la misma, o existe la posibilidad de extraerlo en el mismo establecimiento cumpliendo con las normativas sanitarias y conservacionistas vigentes (en el caso de los provenientes de la caza o la pesca).
- La existencia de un número mínimo de integrantes en cada ruta que justifique su apertura.
- La existencia de una normativa reglamentaria que norma el funcionamiento de los integrantes.
- Un menú regional cuyos platos han sido elaborados con los productos que caracterizan a la ruta.
- Una organización local que brinda información sobre la ruta.
- Un sistema de señalización de la ruta.⁷

⁷Barrera, E. (1998). Consideraciones para el desarrollo del Turismo Rural en la República Argentina (3 ed.). Buenos Aires: Ladevi.

La estrategia de creación de las rutas gastronómicas y en algunos países también conocidas como rutas alimentarias debe contribuir a resolver las dificultades de comercialización que encuentran numerosos productores para colocar su producción ya que muchos productos regionales que están mal posicionados son desconocidos fuera de su zona.

Un enfoque conceptual de las rutas gastronómicas requiere abordar estos tres temas:

- Los alimentos regionales como parte del patrimonio cultural.
- El posicionamiento de los alimentos regionales.
- El turismo como instrumento de promoción de los alimentos regionales.

1.3. ANTECEDENTES

La gastronomía rural ha emergido, entre las diferentes opciones que se plantean en el mercado gastronómico, como una de las que tiene mayores posibilidades en el futuro dentro del marco que plantean las denominadas megatendencias mundiales de la gastronomía. Sin embargo, los problemas a que se debe enfrentar este nuevo segmento de la oferta gastronómica tienen características muy particulares, las cuales se profundizan según sea el país o región donde se pretenden desarrollar.

En la gastronomía rural, el aislamiento, los diferentes tipos de productos, los distintos modelos de desarrollos regionales y otros parámetros hacen que la dinámica de esta actividad sea muy diferente y por ello, es que pretendemos intercambiar experiencias para ver cómo se pueden potencializar los impactos económicos de la gastronomía a partir de generar más empleo tanto directo e indirecto, con menores costos sociales y culturales.

Las rutas gastronómicas son modelos viables para incrementar el desarrollo económico de la zona y del turismo rural. Las rutas de diferentes tipos y calificaciones son invenciones del hombre que expresan una idea de la vida, de la historia, de la comida, de la producción o del paisaje, entre otros. Las rutas gastronómicas son definidas por Barrera como un itinerario que permite conocer y disfrutar de forma organizada el proceso productivo agropecuario, industrial, la degustación de la cocina regional y expresiones de la identidad cultural nacional.

Se organizan en torno a un producto clave que caracteriza la ruta, lo cual ha dado excelentes resultados, ya que se complementa con actividades placenteras, desde la comida a las actividades rurales.

En esta ruta podemos integrar diferentes perspectivas:

- Bebidas tradicionales de la región, su elaboración y degustación.
- Recorrido por el mundo montubio, sus formas de plantar sus productos, cuidados y recolección.
- La gastronomía local, por municipio y pueblos, incluye comidas y dulces típicos y su mejor mesón: los mercados y puestos callejeros.
- Las artesanías locales.
- El folclore popular y las fiestas religiosas.
- El patrimonio rural de las haciendas y casas de campo.
- El recorrido por la geografía de la ruta a través de la gastronomía
- La cotidianidad de la sociedad rural.

1.4.BENEFICIOS QUE APORTA

1.4.1. A la sociedad

La influencia que tiene la gastronomía en nuestra sociedad es muy importante, todo nuestro entorno se mueve alrededor de platos típicos, en todos los niveles, tanto en la alimentación infantil, como en las dietas de salud, en la alimentación diaria o en los grandes restaurantes de alta cocina, o simplemente en los más tradicionales establecimientos.

A través de los años nuestra alimentación y paladar se ha ido modificando para encontrar nuevos sabores y nuevas técnicas culinarias. El promocionar esta ruta gastronómica generará visitas de los consumidores nacionales y extranjeros, abriéndole camino a la sociedad involucrada a introducirse más en cultivar lo nuestro, y mantener a buen recaudo todo lo relacionado a la gastronomía y turismo local.

El promover esta ruta gastronómica permitirá mostrar los principales platos típicos de la zona, brindará una diversidad de productos específicamente cultivados por las personas locales, dando a conocer no solo la tradición culinaria del lugar si no también incentivar a valorar el trabajo duro de los agricultores y ganaderos que ponen los alimentos en nuestras mesas.

1.4.2. A la gastronomía

Mediante este estudio se beneficiará a la gastronomía de la zona, ofreciendo más exclusividad en los platos, variedad, mejor calidad de trabajo al momento de brindar al consumidor los productos terminados, haciendo de la comida manabita un deleite a los consumidores de afuera.

Además este estudio contribuirá a la explotación y recuperación de la cultura y tradición del lugar, haciendo que los ciudadanos se vean más involucrados en el desarrollo de la ciudad, una vez logrado este objetivo la gastronomía local se destacará a nivel nacional, ya que estamos en una era en la que nuestra gastronomía es más rica que nunca, mezclando todos los sabores posibles tales como dulces con salados, texturas de diferentes sustancias y mezclamos el arte culinario de diferentes pueblos y ciudades.

Es muy interesante para nuestra nutrición, tener muy en cuenta los alimentos que tomamos, como los cocinamos y donde los comemos.

1.4.3. Al turismo

El turismo gastronómico es una forma de hacer turismo en el que la gastronomía del país, pueblo o región visitada sean parte de la actividad preponderante durante su visita. El turismo Gastronómico es una nueva opción de aventura, no solo dirigido a personas que gusten del arte del buen comer, como chefs o gourmets, más bien está enfocado a todo tipo de personas dispuestas a experimentar una nueva aventura culinaria.

El turismo será el encargado de crear nuevos ingresos al lugar, será el turismo el que profundice con el cliente, con el turista que quiere visitar nuestro lugar de origen, se abrirán más opciones de turismo gastronómico para que el turista se sienta con oportunidades de conocer y experimentar nuevos sabores, aromas y destinos.

Las actividades del turismo gastronómico no se centran sólo en la asistencia a restaurantes donde se sirvan platos, sino que abarca aspectos como la visita de mercados, tiendas de venta de productos alimenticios, locales, visita a casas de los lugareños, participación en fiestas locales,

etc. Uno de los objetivos de este turismo no sólo es el de visitar, sino el de ser sorprendido con nuevas experiencias y preparaciones culinarias.

1.4.4. A la población

La población ubicada en todo el trazado de la ruta del mar que empieza desde las afueras del cantón Portoviejo y hacia la parroquia Crucita, saldrán favorecidos con mucha más afluencia turística, más desarrollo laboral y con capacitaciones que en el futuro ayudaran a crear un ambiente distinto del que han estado acostumbrados, logrando una mejor y mayor apertura hacia los clientes, se espera cumplir todos los objetivos deseados, y dar a conocer la ruta del mar a nivel nacional e internacional, los habitantes de dichas localidades serán participantes del cambio positivo al que se van a enfrentar los antes ya mencionados establecimientos turísticos – gastronómicos, para el avance socio cultural de la zona.

Viendo todos estos cambios los mismos ciudadanos van a empezar a querer obtener más, brindar mejor calidad de servicio al cliente y serán ellos los encargados de hacer que la ruta del mar prevalezca para el bienestar de sus habitantes.

Hay que explotar el consumo de productos típicos del lugar que desde hace mucho tiempo atrás ya se han venido consumiendo pero no se han sabido promocionar de manera innovadora y prometedora ante la sociedad. La gastronomía es el enlace a la cultura, a la tradición, a lo pasado, a lo nuevo, a lo vivido.

CAPÍTULO II

2. ZONA DE ESTUDIO

2.1. Cantón Portoviejo

La creación de la ruta gastronómica se realizará desde el cantón de Portoviejo hacia la parroquia de Crucita la cual consta con 13 km de playa y está situada a 28 km y a solo 30 minutos de la capital.

(EMTURP 2008) Portoviejo es la capital provincial y centro de manifestaciones políticas y culturales de Manabí. La cabecera cantonal es conocida como la ciudad de los Reales Tamarindos, porque hubo una época en que se plantaron y crecieron los más frondosos árboles de esta fruta. Turísticamente tiene muchos atractivos: playas, monumentos, centros turísticos y espectáculos, que se constituyen en potenciales generadores del turismo. La artesanía es también una manifestación popular de esta tierra que además es el principal centro político y de servicios de la provincia de Manabí.

Es sede de varios centros de educación superior y cuenta con decenas de escuelas y colegios. En ella se encuentran los centros regionales de casi todas las instituciones estatales, siendo el empleo público su principal fuente de recursos económicos.⁸

Economía.- El valle del Río Portoviejo en el que está ubicada la ciudad es rico en producción de hortalizas, legumbres y frutas tropicales para el consumo interno. El sector industrial es incipiente y la línea más desarrollada es la agroindustria con plantas procesadoras de aguardiente

⁸Empresa Municipal de Turismo de Portoviejo EMTURP

refinado, salsa de tomate y plátano en rodajas, popularmente conocido como chifles. Portoviejo es una ciudad muy comercial, habitantes de toda la provincia de Manabí han convertido a Portoviejo en su principal centro de compras. Gran parte de la población se dedica a la actividad comercial ya sea de manera formal o informal.

Siendo Portoviejo una de las ciudades más antiguas de la costa ecuatoriana encierra mucha cultura y tradiciones, pero a la vez se distingue por su actividad comercial y turística. Es así que contamos con recursos naturales, culturales, turísticos que forman parte de un turismo cultural, rural, gastronómico de sol y playa.

Otro soporte de la economía con el que se quiere ganar terreno es el turismo, ya que este cantón posee playa, ciudad y campo para vacacionar. La parroquia Crucita, uno de los mejores lugares para realizar parapente, es un lugar atractivo y que cuenta con hoteles, restaurantes; aunque aún faltan ciertos servicios básicos.

Si Manabí es dueño de una naturaleza exuberante no puede dejar de mencionarse que aparte de las aves de corral que forman parte de su comida típica, como la gallina, el pato, la paloma de castilla, el pavo, la gallina guinea, que se las cría en las casas de campo, existen aves silvestres que han sido y siguen siendo la atracción de los cazadores, como el patillo, la maría, las palomas, la caza de venado que no deja de ser otra de las distracciones de los cazadores en Manabí, aparte de aquello hay zonas donde se cría el chivo, cuyo hábitat natural son zonas secas aledañas al mar en la zona Sur de Manabí y la Península de Santa Elena.

Como se aprecia, una de las principales actividades económicas en el cantón Portoviejo es la agricultura, pese al déficit existente de agua para riego. Esta situación deja ver claramente el potencial agrícola existente en el sector, el mismo que podría explotarse mejor si se reparara la demanda de agua de riego.

Artesanías.- El nuevo impulso económico de la provincia de Manabí es la elaboración de las artesanías en tagua, dentro del estudio de la cultura popular en Manabí, la producción artesanal ocupa un lugar preponderante, no sólo por el hecho de que, históricamente, constituyó una fuente importante de ingresos económicos, sino porque, en la actualidad, persiste un número considerable de artesanos que la asumen como rasgo característico de su identidad socio cultural.

A lo largo de la provincia, es posible distinguir la presencia de dos tipos de artesanía: utilitaria y decorativa. Dentro de las artesanías utilitarias (aquellas que tienen como destino la satisfacción de necesidades de autoabastecimiento), tenemos en Manabí la elaboración de una serie de objetos de uso doméstico, entre otros: los petates de Paján, utilizados para dormir; las ollas de barro, cazuelas y alambiques de Sosote y San Isidro, elaboradas tradicionalmente para la cocina; los barriles de muyuyo de Montecristi, destinados a almacenar el aguardiente; los sombreros de mocora de Calceta, utilizados por el campesino para protegerse del sol; las sillas de Rocafuerte; y las monturas de Olmedo.

Entre las artesanías decorativas (empleadas como objetos artísticos), contamos con la producción de los famosos sombreros de paja toquilla, los muebles de mimbre y las réplicas arqueológicas de La Pila y Jipijapa; las miniaturas de tagua de Sosote; los carritos de madera de Sambembe, Jipijapa; y las “nuevas artesanías” confeccionadas con hojas de zapán, concha, caracol y piedra, presentes en Charapoto, Canoa y Puerto López, respectivamente.

Si consideramos que las artesanías deben estudiarse “como productos en los que resuenan relaciones sociales y no como objetos ensimismados” nos encontramos en Manabí, con unidades productivas sujetas a una serie de variables de índole económica y social, que definen no sólo la naturaleza y función de las artesanías, sino el contexto en el cual éstas se desenvuelven. Estas

variables tienen que ver con el carácter tecnológico del proceso productivo, las relaciones sociales que intervienen en el mismo, y su entrelazamiento con otras actividades productivas.

En primer lugar, el proceso de elaboración de las artesanías, se realiza de forma predominantemente manual, con la ayuda de instrumentos relativamente sencillos que representan bajos montos de inversión. A excepción de los talleres dedicados a la fabricación de miniaturas de tagua, los cuales cuentan con tecnología adaptada y fuerza de trabajo asalariada; se hace evidente la participación de los miembros de la familia, en muy contados casos, de operarios contratados, en las distintas etapas del proceso productivo, estableciéndose una división de tareas que son aprendidas de generación en generación, como mecanismo de continuidad cultural.

Esto último, sin embargo, ha ido perdiendo sentido en la actualidad, dado que los jóvenes, por la crisis económica, prefieren buscar otras variables de producción, más rentables, por lo general esta labor se complementa con actividades agrícolas, domésticas o de subempleo, pasando a ser adicional a los ingresos económicos mensuales de las unidades familiares. En el caso de Montecristi, la mayoría de la población, especialmente del sector rural, encamina sus esfuerzos a la agricultura y como complemento durante sus horas de ocio a la artesanía.

Finalmente, cabe resaltar que las artesanías, al relacionarse con el mercado, se ven expuestas a un nuevo escenario que modifica su razón de ser original, empiezan a ser producidas para el gusto del potencial comprador, sin tomar en consideración el sentido creativo particular del artesano, y la finalidad inicial para la que fue creada. Así por ejemplo, las ollas de barro de Sosote, tradicionalmente utilizadas para la cocina, empiezan a ser adquiridas por los compradores para decoración, demandándose, además, una nueva línea de “miniaturas” que actualmente se elaboran bajo pedido para recuerdos de bautizos o matrimonios.

Se evidencia, además, un desplazamiento de ciertos objetos utilitarios, provocado por la presencia de productos industriales cuyas características satisfacen la demanda del cliente nacional e internacionalmente siendo unos de sus principales compradores el país de Costa Rica.

También hay artesanos o pescadores que confeccionan redes de pesca. La situación presente difiere bastante de la que se contaba hace 3 décadas cuando en ese entonces se fabricaba pangas para actividades de pesca. Estas actividades se vieron afectadas con la introducción de pangas de fibra de vidrio y de redes industriales provenientes de plantas de Manta.

Una de las demandas más apremiantes que plantean las comunidades, es la de que se dé capacitación e instalación de talleres artesanales especialmente para las mujeres y los jóvenes que representan a la población más vulnerable.

La Tagua.- Es una semilla que se la obtiene de la palma conocida como la tagua o marfil vegetal, este fruto es traído de la zona rural de Portoviejo, también se la conoce como la Mococho.

Una vez que la semilla es recogida, se lava, se seca, se corta en tajada, y está lista para la elaboración de una gran variedad de objetos como bisutería, llaveros, adornos, botones, entre otros.

2.2. Ubicación Geográfica y Extensión

Ubicación.- Los cerros de bálsamo separan las cuencas hidrográficas de Portoviejo y Chone. Las montañas se presentan cubiertas en su mayor parte por bosque de ceibos y guayacanes. El cantón Portoviejo se caracteriza por tener un terreno relativamente accidentado. Posee pequeñas elevaciones que están a 200 y 250 metros sobre el nivel del mar, hay pequeñas cordilleras como

las de Portoviejo, las de río Chico, la del Calvario y las de Picoazá. Portoviejo su capital, se encuentra a 53 metros sobre el nivel del mar.

El principal sistema hidrográfico es el río Portoviejo. La cuenca hidrográfica abarca una superficie de 2.040 km² aproximadamente con una longitud de cauce de 149 km. Está localizada en la zona climática influenciada por la corriente de Humboldt, o sea la franja seca de la provincia, la cual se caracteriza por la escasez de pluviosidad y recursos hídricos.

El río Portoviejo separa a la ciudad en dos centros poblados: al margen izquierdo aguas abajo está la parroquia Andrés de Vera; al margen derecho se encuentra Portoviejo.

Durante las épocas lluviosas, los terrenos de la parte baja que se hallan junto a las riberas del río se inundan con mucha frecuencia, lo cual también afecta a varios sectores de la ciudad de Portoviejo y a las zonas agrícolas del sector.

Superficie.-La superficie es del orden de los 967.5.Km. Cuadrados.

Clima.-El clima es muy variable, aunque generalmente cálido, se presentan 2 estaciones definidas en el transcurso del verano donde el clima es templado y se produce entre los meses de Mayo a Diciembre. No así en el invierno entre los meses de Enero a Abril, y la estación seca cuando el clima es muy caluroso. La temperatura promedio es de 26 grados centígrados.⁹

Las precipitaciones anuales varían entre 500 y 1000 mm. El viento no tiene valores significativos de velocidad, por lo que se puede considerar que el mismo no tiene influencia marcada sobre los cultivos existentes.

La velocidad media mensual es de 1,06 mis. La dirección predominante del viento es el norte.

⁹SIISE. Sistema de Indicadores Sociales del Ecuador. 2001

Límites.-El Cantón Portoviejo limita al Norte con los cantones Rocafuerte, Sucre, Junín y Bolívar, al Sur con el cantón Santa Ana, al Oeste con el cantón Montecristi y el Océano Pacífico y al Este con los cantones Pichincha y Santa Ana.

Relieve.-El terreno es regularmente accidentado. En su territorio hay pequeñas elevaciones que están a 200 y 250 metros sobre el nivel del mar. Hay pequeñas cordilleras como las de Portoviejo a un lado y a otro el valle de su nombre; las de Riochico, la del Calvario y las de Picoazá. Las pequeñas cordilleras que están en la parte oriental del cantón, son continuación de los cerros de Puca.

2.3. Población

(INEC 2010) “El cantón Portoviejo tiene una extensión de 967 km² (96.756 has) que representan el 5.12% del área total de la provincia de Manabí. Cuenta con una población de 280.029 habitantes, de los cuales 142.060 son mujeres y 137.969 son hombres.”¹⁰

Está conformado por 16 parroquias:

9 urbanas: 12 de Marzo, 18 de Octubre, Andrés de Vera, Colón, Francisco Pacheco, San Pablo, Simón Bolívar, Picoaza, y Portoviejo; y

7 parroquias rurales: Abdón Calderón, Alajuela, Chirijos, Crucita, Pueblo Nuevo, San Plácido, y Riochico.

Portoviejo, es la capital de la provincia de Manabí, se halla ubicada en la zona central de la costa ecuatoriana, al noroeste del país, en las coordenadas geográficas 10 04' de latitud sur y 80026' de longitud oeste. Se localiza a 355 Km. de Quito ya 35 Km. de la costa.

¹⁰ www.inec.gob.ec

2.4. Atractivos Turísticos

2.4.1. Crucita "La Bella"

(CATASTRO DE ATRACTIVOS Provincia de Manabí 2001) El recinto Crucita pertenecía a Charapotó y ésta a Montecristi. Después de la Revolución Liberal, Crucita pasó a formar parte del Cantón Sucre. El 25 de mayo de 1978 el Consejo Supremo de Gobierno la eleva a la categoría de parroquia y la anexa a la ciudad de Portoviejo.

El desarrollo de Crucita empezó en 1995. Era un balneario pequeño y descuidado pero tras la creación del Ministerio de Turismo paso a convertirse en un potencial atractivo turístico. Se destacó la idoneidad para la práctica de deportes de vuelo libre, hoy es el mejor escenario del país para esta actividad.

La apertura económica de Crucita y su articulación a la economía cantonal, regional y nacional se opera a partir de 1970, con la construcción de la vía de comunicación que aun une a Portoviejo con dicho balneario, la que se presentaba en aquella época como una oportunidad válida para el desarrollo y que en futuro se integraría a la red vial hoy conocida como -La Marginal del Pacifico- lo que entre otras cosas permite conectar a la zona norte con la zona sur (El Carmen - Manta) y estas a su vez con el resto del país.

Cuando no existía esta vía, Crucita era conocida como caleta de pescadores, que brindaban sus servicios a los barcos sardineros y más bien, lo que tenía real importancia era el sitio Las Gilces (1930 - 1960) cuya producción de sal natural o "Sal Gema" se constituía en un significativo aporte a la economía regional de la época. Sin embargo su importancia económica histórica radica en la actividad pesquera artesanal, que siempre tuvo como mercado natural las poblaciones vecinas de Rocafuerte, Higuerón, Picoazá y Portoviejo, así como también la agricultura y la ganadería en menor grado.

2.4.2. Ubicación Geográfica de la Parroquia de Crucita

La Parroquia de Crucita se encuentra ubicada en la Provincia de Manabí, dentro del Cantón Portoviejo, situada a 80 grados, 33 minutos, 27 segundos de longitud occidental y a 0 grados, 15 minutos, 7 segundos de latitud sur, y limitada al Norte: San Jacinto y San Clemente de la parroquia Charapotó del cantón Sucre. Sur: se cuenta el norte del cantón Jaramijó. Este: Charapotó, El Pueblito y Cañitas del cantón Sucre e Higuerón del cantón Rocafuerte. Oeste: El Océano Pacífico.

La distancia entre Portoviejo y Crucita es de 28 kilómetros, recorrido que toma 33 minutos y durante el mismo se puede detener el tiempo, estacionando su vehículo frente a los puestos de venta de comida en uno de los tantos sitios desde Portoviejo a Crucita, uno de ellos es el conocido Sosote. Donde se puede degustar de morcilla, caldo de gallina criolla, viche, torta de maní, coco helado, salpíeta, y por supuesto comprar variedades de artesanías, entre otros.

Crucita tiene actualmente 12 mil habitantes y su población se dedica al turismo, pesca artesanal, gastronomía y la agricultura. Su gastronomía es muy variada, sus alimentos se elaboran a base de mariscos, plátanos, maní, entre otros.

Crucita, es uno de los destinos turísticos playeros preferidos de Ecuador. Ubicada en la parroquia del mismo nombre, al norte con San Jacinto y San Clemente, al sur con el cantón Jaramijó, al este con Charapotó, El Pueblito, Cañitas y al oeste con el Océano Pacífico a 40 km del Manta, a 45 km de Bahía de Caráquez y a solo 28 km de la capital de la provincia de Manabí, Portoviejo. Este sitio es el destino de playa más visitado en del Ecuador, gracias a su agradable clima durante todos los días del año. Crucita presenta condiciones para la práctica de deportes como el parapente, alas deltas y windsurf, debido a su localización geográfica por sus 13km de playa y a las condiciones del viento. Crucita es una playa que llega desde Los Arenales, Los Ranchos y

Las Gilces y además un lugar propicio para el ecoturismo en la desembocadura del Río Portoviejo, conocida como La Boca.

2.4.3. Calidad y Presentación de los Productos

Calidad.- Los ingredientes vegetales y animales son frescos y combinados según procedimientos tradicionales para una sazón equilibrada, hay exigencias elementales de higiene en su tratamiento, preparación y servicio.

- Comidas Fiambres (Hayacas, tamales, humitas, y morcillas)
- Bebidas Preparación industrial (colas, cervezas, licores)
- Preparación Casera, (Chicha sin ingredientes artificiales)

Presentación.- Los ingredientes combinados en las distintas preparaciones se sirven por porciones contenidas en vajillas domésticas “tradicionales”, para consumo inmediato. Los fiambres (Hayacas, tamales) se sirven en porciones similares individuales empaquetadas en hojas naturales. Las chichas se presentan en recipientes transparentes.

Instalaciones Existentes.- Es de estructura de madera (ramada), caña de cade, y troncos, ubicada a un costado de la vía Portoviejo – Crucita, las cuales refuerzan la tipicidad de las comidas ahí servidas.

Forma de Preparación.- En la provincia de Manabí, existe una gran variedad de platos típicos o comidas criollas, en su mayoría hechas a base de mariscos, maní y verde. Como el viche



2.4.4. La Boca

El hermoso estuario formado por la desembocadura del río Portoviejo denominado La Boca, gracias a sus manglares y árboles originarios del sector se ha convertido en un magnífico hábitat donde existen más de 50 especies de aves; así encontramos a pelícanos, gaviotas, garzas blancas, galleteras, cangrejas, guacos, marías, patitas, pato cuervo, patillos, aves migratorias y otras especies que convierten al sector en lugar ideal para el estudio de la fauna marina.

Descripción del paisaje.- El estuario se abre en el cuadrante entre el Norte y el Oeste, al Norte se divisan las colinas del sistema orográfico entre Bahía y Portoviejo, de colineamiento suave con poco escalonamiento, mientras que en el primer plano se parecía una cortina de manglares a una y otra orilla del estuario.

Del Noroeste al Oeste se divisan segmentos de playa que presentan en la parte superior manchas de vegetación rara y hacia el Norte, frente al manglar un gran manto de arena, entre estas dos

flechas se observan, la vía de penetración del mar y de salida del río la cola del estuario y el rumbo del río se pierden hacia el este.

En cuanto al ancho de sus playas tenemos que la ribera derecha frente de arena de unos 50 mts, de Oeste a Sur-Este en lo que es la desembocadura o salida del río, en marea alta no hay playa.

Su arena es fina, gris clara, en la desembocadura, y gris oscuro en el estuario, manto continuo o uniforme con ligerísima inclinación transversal.

Sus riveras, son regulares, en algunas partes elevadas, pero tapizadas de manglar, particularmente la ribera derecha tomando como dirección el sentido de la desembocadura y en la ribera izquierda pendientes suaves con manto de arena que funcionan como Playa.

2.4.5. La Loma

Ubicado en la desembocadura del río Portoviejo, gracias a sus manglares y árboles originarios del sector se ha convertido en un magnífico hábitat donde existe más de 40 especies de aves, existiendo el pelícano, las gaviotas, las garzas blancas, galletera, cangrejas, guacos, patitas, marinas, pato cuervo, patillos, aves migratorias y otras especies que convierten al sector en lugar ideal para el estudio de la fauna marina.

En este balneario también existe el lugar propicio para practicar los deportes de vuelo libre como Alas Delta y Parapente, ubicado en el sector denominado La Loma que por su exacta ubicación geográfica está entre los mejores lugares del mundo para la práctica de los deportes mencionados, dentro de Sudamérica es el lugar favorito por la constancia y duración del viento que permite a los pilotos mantener más horas de vuelo seguro, habiéndose realizado 7 campeonatos nacionales e internacionales de vuelo libre, además de este deporte la pasividad de sus olas permite también la perfecta práctica del jet-sky y en ocasiones hasta de pesca deportiva.

La Loma considerada también como una de las zonas más exclusivas de la playa de Crucita, lugar donde se pueden apreciar casas y bares de alta plusvalía en el sector.

Crucita es admirada por sus aguas de color azul verdoso y la arena es de grano fino. En los alrededores de la Playa de Crucita se puede encontrar palapas, restaurantes, andadores, hoteles, embarcadero, cafetería y discotecas en las que se puede disfrutar de un rato agradable en compañía de familiares o amigos.

2.4.6. Las Gilces

Se caracteriza porque se dan formaciones de dunas, en la parte adyacente, el estuario, el monto de arena tiene una superficie irregular con tendencia a la formación de dunas en el zona inactiva, mientras que en la parte litoral del Valle la continuidad de la superficie está rota por la presencia de piscinas camaroneras y en el horizonte hacia el sur este continental, se divisan las colinas, cerro El Páramo, al pie de la población de Crucita, la playa es completamente abierta, con horizonte marítimo despejado.

La superficie está rota por la presencia de piscinas camaroneras y en el horizonte hacia el sur-este continental, se divisan las colinas, cerro el páramo al pie de la población de Crucita.¹¹

2.4.7. OTROS LUGARES TURISTICOS

Otros de los lugares turísticos más representativos del cantón y la provincia son los siguientes:

PLAYAS

Crucita

- San Jacinto
- San Clemente

¹¹ CATASTRO DE ATRACTIVOS Provincia de Manabí, Cantón Portoviejo, Parroquia Crucita. ITUR.

- San Vicente
- Canoa
- Bahía de Caraquez
- La Boca
- Puerto Cayo
- Salango
- Los Frailes
- Tarqui
- Astillero
- San Mateo
- Manta
- San Lorenzo
- El Murciélago
- Santa Marianita
- Puerto López
- Barbasquillo
- Los Esteros
- El Matal
- Tasaste
- Punta Ballena
- Pedernales
- Los Arenales



RECINTOS GASTRONÓMICOS

- Los Arenales
- Las Gilces
- Las Jaguas
- Los Ranchos
- La Sequita
- Río Grande
- Corre Agua
- San Silvestre
- El Attillo
- La Elvira
- Los Tamarindos
- Nueva Granada
- Cabecera Parroquial

BOSQUES

- Bosque Pacoche
- Bosque Cubaru-Jipijapa
- Cañaveral y Cerro de Jama
- Andariveles de Junín

ISLAS

- Isla de las Fragatas
- Isla de los Pájaros

- Isla de la Plata

RÍOS

- Río Muchacho
- La Casa del Árbol
- Salto del Río Jama

PARQUES

- Parque Saiananda
- Parque Nacional Machalilla
- Casa Hacienda La Providencia
- Quinta Maribel
- El Canal de las Garzas
- Casa del Diablo

RESERVAS NATURALES

- Reserva Chindul
- Poza Honda
- Las Pampas
- Ayampe

IGLESIAS

- Iglesia Nuestra Señora del Carmen
- Basílica Menor de la Virgen de Montserrat
- Catedral

- Iglesia de la Merced

MUSEOS

- Museo Eloy Alfaro
- Museo del Banco Central
- Museo Valdivia
- Museo del Jardín Botánico
- Museo Chirije

MANGLARES

- El Manglar

MIRADORES

- El Mirador del Pacífico o Punta Prieta
- El Arco del Amor
- Peñón de Los Piqueros Patas Azules
- Cerro Montecristi
- Cerro de Hojas

CASCADAS

- Cascada del Río Andresillo
- Cascada de Bigua
- Cascada de los Siete Saltos
- Salto de Simón
- Estuario del Río Portoviejo

- Laguna Encantada de San Placido
- Cascada del Cuchucho
- Laguna de Agua Dulce El Refugio

2.5. Principales Características

El Parque Nacional Machalilla

(FUNDACIÓN BALLENA DEL PACÍFICO) El fascinante Parque Nacional Machalilla está ubicado en esta provincia. Este Parque único ofrece varias atracciones: Isla de la Plata, fuera de la costa de Puerto López, la playa Los Frailes, el sitio arqueológico de Agua Blanca, Salango y las playas de Puerto Rico y Puerto Cayo. La gente de esta comunidad vive de una manera similar a sus antecedentes, la cultura mantena que vivía en esta región entre 1532 y 800 a.c. Hay un museo pequeño, donde puede encontrar algunas cerámicas precolombinas e imágenes de algunos de los habitantes actuales con los mismos rasgos como los que se encuentran en las cerámicas.

Desde el museo, el guía lleva a los visitantes a una caminata de aproximadamente una hora. Puede encontrar pájaros, como el hornero con sus nidos únicos, iguanas sobre las ramas de los árboles, un valle maravilloso de ríos, áreas arqueológicas, una laguna de azufre y una vista panorámica impresionante.

Puede ver las urnas de entierro in-situ con los huesos humanos y los esqueletos, de exactamente la misma manera como fueron encontrados. En el área arqueológica puede también admirar los restos de los templos ceremoniales, casas y plazas. En los templos puede ver piezas de los famosos asientos de piedra, utilizados por los chamanes o los líderes de la comunidad.¹²

¹² CASTRO Cristina, Directora de Investigación, Fundación Ballena del Pacífico – Proyecto Ecuador, www.ecotec.edu.ec/ballenasjorobadas.- Ministerio del Ambiente Manabí

Bahía de Caráquez

La ciudad Bahía de Caráquez está nombrada según la bahía y los residentes precolombinos que llegaron desde el mar y asentaron en este lugar. Por el brazo de mar y el Océano Pacífico alrededor de la ciudad, la naturaleza local ofrece agua salada y dulce que permite una vegetación muy diversa. En el área puede encontrar árboles de mangles, bosques de ceibo, humedad de agua dulce como en la ciénaga La Segua. Hace pocos años que Bahía llegó a ser un eco-ciudad, como resultado de su gran "movimiento verde" y por el esfuerzo de la comunidad de reconstruir la ciudad después de los terremotos en 1997.

Bahía de Caráquez es una de las pocas ciudades en Ecuador que recicla la basura, sirviendo así como ejemplar para otras regiones. El tráfico no es un problema, muchos residentes y turistas prefieren utilizar los "taxis ecológicos" que son bicicletas, construidas para transportar 2 pasajeros. Esto ayuda a mantener la ciudad limpia y ofrece un lugar tranquilo para hacer vacaciones.

Bahía, ideal para la vela desde los últimos años, Bahía se transformó en un lugar favorito para los barcos de vela que viajan a lo largo del Océano Pacífico. El agua tranquila, el tiempo ideal, la gente simpática, en combinación con los servicios que ofrece la ciudad hacen de Bahía un lugar estupendo para visitar, mucho más ahora que después de 30 años de espera se construyó el puente "Las Caras" con una longitud de 1980 metros, este puente une Bahía con San Vicente, logrando completar la Ruta del Spondylus y beneficiando a ambas ciudades con los cambios que brinda esta obra.

San Vicente

Tiene más de 40 km. de playa, es una de las playas de Ecuador más frecuentadas por los turistas y viajeros llegados de todas partes del mundo ya que no sólo ofrece de un lugar ideal para

bañarse en el mar y tomar el sol, hace no mucho atrás el medio de transporte era navegar desde Bahía de Caráquez por el río Chone en lancha o más conocidas como pangas para llegar hasta esta playa, hoy en día este método es utilizado solo para turismo ya que desde el año 2010 se construyó el puente “Las Caras” que une ambas ciudades. Su gastronomía se basa, especialmente, en mariscos. Uno de los platos típicos es el “Ceviche Interoceánico”.

San Jacinto

Se encuentra tan solo 13 kilómetros de Crucita la población más importante de la zona del Manabí en donde se encuentran todas estas playas. San Jacinto es un pequeño pueblo pesquero que en cuestión de unos años ha desarrollado una importante industria del turismo.

Este es un lugar excelente para descansar por lo que se recomienda tomarse los últimos días de nuestro viaje a Ecuador para relajarse en San Jacinto y hacer de estas, unas vacaciones inolvidables.¹³

San Clemente

Está situada esta playa a unos 59 kilómetros al norte de la conocida Portoviejo y a tan solo 20 de la Bahía de Caráquez en dirección sur, motivo por el que se trata de un enclave de primer orden para muchos ecuatorianos y viajeros.

Pedernales

Su mayor atractivo son sus playas por ser amplias, extensas y de aguas serenas, adornadas por palmeras, únicas en el perfil costero ecuatoriano. Cuenta con amplia y espesa vegetación para desarrollar turismo de aventura y excursión. En este cantón está la reserva ecológica Mache

¹³<http://www.playasanjacinto.com/datos.html>

Chindul, con grandes cascadas y condiciones para la pesca deportiva. Su gastronomía es rica en mariscos, por tener alta producción de camarón, concha, cangrejo y guariche.

Pedernales tiene dos parroquias rurales: Cojimíes, un lugar paradisíaco, situado a orillas del estuario, con una extensa playa a 35 kilómetros, y Diez de Agosto, situada en la zona montañosa. Hay caseríos importantes como: Atahualpa, Cheve, Mache, Coaque, en donde se puede efectuar turismo ecológico.

2.6. Atracciones principales

Isla Corazón

Es una isla de manglares donde vive una de las colonias más grandes de fragatas en el Pacífico del sur. La isla es un lugar estupendo para observación de pájaros, se encuentran por mínimo 60 especies de pájaros marinos. Un camino elevado, de una largura de unos 656 pies, lleva los turistas a un mirador. Recomendamos visitar la isla con un guía local. Durante un viaje en canoa, los visitantes pueden observar las fragatas, pelícanos, diferentes tipos de garzas, gaviotas etc.

Isla Corazón es parte de un proyecto de ecoturismo en el cual los pescadores locales han protegido los manglares de manera tal que estos se han expandido aumentando el tamaño de la isla. Actualmente protegida por el gobierno, la isla puede ser visitada mediante tours guiados por los propios pescadores. Estos tours salen del muelle municipal de Bahía o desde Puerto Portovelo, cerca de San Vicente.

La Ciénaga "La Segua"

Es un área húmeda de agua dulce de unas 172 hectáreas. En La Segua hay aproximadamente 280 especies de pájaros. Es uno de los sitios más interesantes en la costa ecuatoriana para observar pájaros. Por lo menos 63 especies de pájaros acuáticos viven en esta ciénaga; los pájaros no

acuáticos están acomodados al ambiente húmedo. Cada año, pájaros migratorios visitan la ciénaga entre agosto y enero, que hace del sitio un lugar provisional de descanso y alimentación.

Cerro Seco

Uno de los últimos bosques secos tropicales del mundo, está ubicado en la Bahía de Caráquez, cerca del Océano Pacífico. Sus gigantescos ceibos tienen una forma espectacular que a veces se parece al cuerpo de una mujer. En la madrugada se pueden escuchar y observar muchos pájaros. Una colonia pequeña de mirlos de oro hace sus nidos en los ramos grandes de los ceibos. A 393 pies, se alcanza un mirador maravilloso que permite sacar las fotos más aturdidas del Océano.¹⁴

El Estuario

Uno de los lugares que valen la pena visitar es El Estuario, donde 101 especies de pájaros fueron registradas. Una de las especies que se pueden encontrar es la Espátula Rosada. La colonia de pájaros en la Isla Fragata también es interesante para visitar. También es posible hacer un viaje a la Hacienda "Río Muchacho". Durante una estancia de tres días, puede disfrutar de montar a caballo, bañarse en las cascadas naturales, ver agricultura orgánica y aprender a hacer joyería de tagua. Todo esto, acompañado de comida regional.

Mariscos

Restaurantes locales en Crucita, Bahía y demás playas sirven una gran variedad de comida típica como camarones, pescado y ceviche de calamares. La gente de la costa ecuatoriana es especialista en preparar pescado de muchas maneras diferentes: frito, con coco (encocado), asado etc.

¹⁴<http://www.cerroseco.org/espanol.html>

CAPÍTULO III

3. GASTRONOMÍA DE LA ZONA

3.1. CULTURA GASTRONÓMICA

Manabí es una provincia que guarda como un tesoro la sabiduría de toda una tradición culinaria, una tradición que se remonta a miles de años, de la cual son herederos en la actualidad los y las manabitas, y de la que constantemente hacen gala ante sus convidados.

Manabí y su comida milenaria se basa en una investigación de hace una década para en la que se muestra la historia de la comida desde los tiempos más remotos, lo propio de los pueblos originarios y el mestizaje culinario que se impuso en tiempos de la Colonia.

Esta región desciende de la cultura de los Caras, quienes aparentemente son los inventores del Horno Americano, que no es sino una adaptación más práctica de la Pachamanka (horno de leña que consistía en hacer un hueco en la tierra, poner la leña, los alimentos y taparlo) Este horno consiste en una olla de barro empotrada sobre fogón a la altura de la cintura, existiendo una variante en la cual las brasas van sobre la tapa de la olla y en la cual se prepara el pan de yuca, típico de la región.

La cocina manabita tiene también influencia de la cocina árabe, seguramente legado de los españoles que se instalaron por esas tierras, esto lo podemos constatar al hacer una comparación de los postres, además de un análisis de las especias usadas para dichas preparaciones como los alfajores, bolitas de dulce de leche, bolitas de coco, galletas de almidón de yuca, etc.

Además de los productos típicos de la costa, la cocina manabita se caracteriza por ser tal vez, dentro de la cocina costeña, la que más culto le rinde al maíz y la yuca que son legados de la época aborígen, como también otros platos legados de la etapa colonial, que fueron adaptados a los ingredientes locales. Pero el ingrediente de mayor trascendencia de la cocina manabita, desde el punto de vista de la identidad gastronómica es el maní. Este producto, acompaña los viches, los bolones, sirve para la preparación de la sal prieta, el corviche entre otras preparaciones.

También dentro de la cocina manabita, como en todas las costas o lugares de flora y fauna bastante variados, la caza y pesca son muy importante, siendo de enorme trascendencia en esta región el consumo del chame, que es un pescado de río muy común en Chone y que se lo come regularmente frito.

El café cumple también un papel muy importante en esta provincia, sobre todo a partir de la revolución liberal, cuando dicho producto, siendo el más famoso el que viene de Montecristi, empezó a ser exportado y su producción creció enormemente, a tal punto que el café pasado en agua es indispensable en el desayuno y el café de la tarde de los manabitas, acompañado generalmente de preparaciones de verde, yuca, maíz y maní.

Así mismo los bollos y las tongas, envueltos en hoja de plátano, las tortillas de maíz, “el greñozo de Jipijapa”, postres como la natilla, el rompopo con pétalos de rosas, el dulce de grosella, entre otros, son parte de la herencia gastronómica de esta tierra, donde sus mujeres son famosas por su belleza y su buena mano en la cocina, que es según los abuelos, el secreto del por qué, siempre el que llega quiere regresar y el que regresa ya nunca más se va.

Un gran número de comunidades costeras en la provincia de Manabí se dedican a la pesca, horticultura y buceo. Las mujeres y ancianos practican la horticultura en las terrazas interiores o

“lomas.” Una parcela de tierra generalmente se asigna a cada unidad familiar en donde se cultiva yuca, maíz, frijoles y plátano con una tecnología simple que incluye machete y agua proporcionada por la garúa. Hoy en día existe una gran concentración de población en el perfil costanero, siendo pocas las familias que han establecido su residencia permanente en el interior. En varias de estas residencias interiores y en otras hemos documentado lo que se conoce como “horno manabita.”

Los “hornos Manabitas” consisten en una caja de madera elevada apoyada por cuatro postes, que funciona a manera de estufa. El tamaño de la caja de madera varía según el número de ollas que se coloquen en su interior, esto a su vez depende del tamaño de la familia.

Preparación de alimentos en un “horno Manabita” actual. Se distingue la forma y tamaño de la olla de barro en utilización la cual es comparable con las arqueológicas

De una a dos vasijas de cerámica denominadas localmente “ollas” se encuentran semi-enterradas dentro de la caja. La tierra (arcilla, ceniza y arena) que rodea la “olla” ayuda a aislar y conservar el calor durante el proceso de cocción. Generalmente, las cajas de madera son construidas por los hombres y las “ollas” por las mujeres. Cuando las “ollas” son manufacturadas localmente, la arcilla es recolectada por mujeres y niños durante la época de la “clara” en lugares específicos hacia el interior. La arcilla es amasada por varios días procurando extraer todo tipo de impurezas principalmente piedras pequeñas. La “olla” es moldeada manualmente, se la deja secar por varios días y luego es colocada “cruda” en la caja de madera. Finalmente, se procede a hacer “la primera quema” para “calcinar” la “olla” antes de ser utilizada y preparar el horno para cocinar.¹⁵

¹⁵La “clara” se refiere al ciclo de luna llena durante la época de garúa. En la actualidad la mayoría de las ollas de barro son compradas en La Pila, una comunidad cercana dedicada a la manufactura y comercio de cerámicas modernas y a la reproducción de cerámicas arqueológica

El “horno Manabita” es utilizado para preparar una gran variedad de alimentos secos como tortillas de maíz, pescado, plátano y yuca.

La leña es colocada en el interior de la “olla” diariamente a fin de iniciar el proceso de calentamiento.

Cuando la temperatura es la apropiada, los alimentos secos se colocan en el interior de la “olla” para ser horneados, de ahí su nombre. Una cubierta de metal se coloca en la parte superior de la “olla”, a manera de tapa, y es sellada con arcilla para evitar que el calor escape. Cenizas o brasas adicionales pueden colocarse en la parte superior de la cubierta de metal para elevar la temperatura interior.

Alimentos que requieren ser hervidos, pueden ser cocinados colocándolos simplemente en una olla pequeña, ya sea de metal o de cerámica la cual se ubica dentro de la “olla” grande o en la parte superior de la misma con la ayuda de una reja. Para limpiar el horno, las hojas de maíz seco se sumergen en agua y son utilizadas para extraer las cenizas acumuladas dentro de la “olla.” Normalmente un “horno Manabita” puede durar más de cinco años si es utilizado regularmente. Caso contrario, las “ollas” de barro tienden a romperse y son reemplazadas con más frecuencia. Aunque, el “horno Manabita” hoy en día está ubicado en una caja de madera elevada.



El “horno Manabita,” es una tradición cultural que ha persistido quizás por más de 2.000 años y la cual se encuentra en peligro de desaparecer debido a la globalización de la economía e incorporación de nuevos elementos a nivel doméstico.

Desayuno Manaba: Una mesa en el campo manabita es un conjunto de sabores, de colores, de olores, de recuerdos; platos donde sumergirnos y viajar al pasado para atrapar retazos de vida de quienes nos precedieron. Comer estos manjares es navegar en la historia, en sus costumbres.

El fuerte aroma del café cargado por la mañana, la espuma de la leche recién sacada de la vaca, tortillas de maíz, de plátano y de yuca, acompañadas por un suave queso montubio, el tentador crujir de la salpieta, plátanos asados, frutas silvestres de temporada, de todos los colores, un pescado de piedra, recién salido del mar, asado a las brasas, con patacones y ensalada, así luce la mesa en un tradicional desayuno manabita.

En ninguna otra parte del Ecuador la comida marca tanto a su gente como en esta provincia, se dice que los manabitas son el reflejo de su comida.



La gastronomía manabita, es reconocida a nivel nacional e internacional por su originalidad y exquisitez, sus platos típicos constituyen un verdadero atractivo para propios y extraños, así como sus expresiones culturales y tradicionales que se reflejan en las festividades que tradicionalmente se celebran, como las de San Pedro y San Pablo (Patrimonio inmaterial del Ecuador); las festividades en Manta, Machalilla, Jaramijó, Picoaza y Crucita; la tradición Oral de Santa Ana; el Mausoleo y la Casona de Eloy Alfaro y La Basílica de la Virgen Monserrate en Montecristi¹⁶

Por otro lado Manabí es una provincia exportadora de camarón, banano, algodón, entre otros productos y las posibilidades de inversión son inmejorables. La pesca artesanal es un importante renglón económico en Portoviejo.

Portoviejo Capital de la provincia, es una de las ciudades más antiguas de América, conocida también como ciudad de "Los Reales Tamarindos", debido a la abundancia de estos árboles en el área. Tiene a la Catedral Metropolitana como uno de sus atractivos, junto con el Seminario Mayor San Pedro. Otros sitios, cerca de esta urbe, son las fuentes de aguas termales El Zapallo, La Peña, La Papayita, San Antonio y el Cerro de Hojas, entre otros.

(Mora, M. 2009, pág. 2) Explica el cómo y el porqué de los “manjares manabitas”, de exquisitos platos de fama internacional, es una obra bondadosa de un ser con sensibilidad superior capaz de recetar los secretos de una gastronomía, que incluye entre sus ingredientes lo místico, lo divino, lo humano y el entorno natural que provee sus fantásticos frutos que describen a los hombres y mujeres manabitas.¹⁷

¹⁶Consejo Provincial de Manabí, Producción Agropecuaria y Ganadera. www.manabi.gov.ec (en línea). 41. Visita realizada el 15 de Septiembre de 2007.

¹⁷Mora, M. (2009). Manabí y su gastronomía, El presente texto forma parte de la obra inédita titulada “Vistazos al Manabí profundo” que próximamente será publicado en coedición con los sellos Mar Abierto y Eskeletra

Esta es una tierra de tradición pesquera y esto no se limita a la recolección de la pesca, sino también a todo lo que tiene que ver con ella. De hecho en los diminutos poblados al pie del mar es posible apreciar a los carpinteros trabajando en las embarcaciones que luego servirán para transportar el producto de las largas jornadas en busca de los apetecidos productos del mar, cuya venta sustenta económicamente a los pobladores de esta zona.

Portoviejo es historia, es artesanías, tradición gastronomía, fervor religioso, algarabía y belleza; y también está considerada un polo de desarrollo de alta potencialidad.

Portoviejo por su ubicación geográfica tiene paisajes de todo tipo, al igual que alimentos elaborados con tradiciones ancestrales en base al maíz, maní, plátano, yuca, zapallo, cuyos saberes y sabores son parte de la cultura manabita.

Portoviejo tiene comidas muy tradicionales que se repiten en cada cantón como la sal prieta, tortillas de maíz o yuca, hayacas, bolones, tongas, y esto obedece a la relación entre los pueblos por su ubicación geográfica, cosecha de productos, uso de alimentos como la leche, mariscos, carnes y en la costumbre de emplear el maní, como ingrediente básico en casi todas las comidas.

(Regalado, (2010).) La gastronomía local es considerada parte del patrimonio cultural de esta provincia, patrimonio que está en peligro, ante el riesgo de que recetas ancestrales y técnicas de preparación artesanales transmitidas de forma oral, se pierdan ante la practicidad de la forma de vida moderna, en la que las comidas rápidas y hábitos alimenticios extranjeros rigen el menú diario de las nuevas generaciones.¹⁸

¹⁸Regalado, E. L. (2010). Manabí y su Comida Milenaria. Manabí: Scribd

Sazón en peligro de extinción

Hay recetas ancestrales y sobre todo técnicas de preparación que están en peligro de desaparecer, estas últimas según los especialistas son las que hacen realmente diferente a la comida manabita, estas recetas existen en otras provincias, sobre todo de la costa, platos similares, que utilizan los mismos ingredientes, pero “la sazón manabita es la que marca la diferencia”. Por ejemplo, el viche de camarón, que se lo puede degustar en varias partes del país, pero en ningún lugar tendrá el sabor del que se sirve en la campiña manabita, hecho con camarón de río, en un horno de leña, en olla de barro, con cuchara de madera, acompañado de cocolón, con un buen vaso de jugo de pulpa de tamarindo o una chicha bien fresca, conservada en unas vasijas de barro.

Los hornos de leña, las ollas de barro, las cucharas de madera, están desapareciendo, el conocimiento ancestral de los ingredientes y sobre todo del momento indicado de cuando agregarlos también.

Costumbre de antaño

Se adobaba viva una gallina criolla, un mes antes de sacrificarla, se la sometía a una dieta especial, se le daba de comer comino en grano, pimienta, orégano, yerba buena, albahaca, cilantro, yuca, maíz, entre otras especias.

Se la encerraba sola en una jaula de madera de medio metro, así el animal no caminaba mucho y conservaba la grasa natural.

Luego se lo preparaba, horneado, en caldos, secos o tongas, tenía un sabor único, concentrado, lo mismo se hacía con lechones, cerdos de pocos meses de vida.

Festival del Chame

Se efectúa desde hace 30 años en el cantón Chone, en el mes de septiembre, en la zona conocida como la Segua, un humedal que es parte del patrimonio ecológico del país, dura una semana en la que la atracción son los platos preparados en base al Chame, un pez de agua dulce.

El festival que sirvió para impulsar la protección del humedal, hoy goza de gran aceptación entre los turistas nacionales.

Festival de la Corvina

Tiene doce años de vigencia, se lo efectúa en el balneario de Pedernales en el mes de agosto, es un gran atractivo para el turismo de aventura, la actividad principal es la captura de especies marinas como la corvina, participan profesionales en pesca deportiva y también aficionados, esta se da en alta mar.

El evento se ha posicionado con éxito, visitantes nacionales y extranjeros lo tienen fijo en su agenda, durante su desarrollo se degusta de la preparación de la corvina y otras especies locales, además de platos típicos del interior de Manabí.

En torno a este festival en la última década creció la infraestructura hotelera y de comedores formales e informales, además de otros tipos de comercios relacionados con el servicio turístico.

Records y platos gigantes

La reciente década está marcada por atractivos intentos de rescatar la comida de herencia mediante records.

- Inició en el 2010 con el arroz marinerero más grande del mundo, elaborado en Manta y con el que se consiguió un Record Guinness.

En una cacerola metálica de tres metros de ancho por uno de alto, se mesclo 6 quintales de arroz, 500 libras de camarón, 4 mil conchas negras, 550 libras de calamar y 550 libras de pulpo.

- En abril del 2012 en El Carmen se preparó el corviche más grande del mundo, el corviche es una masa de plátano con maní, asada o frita, que se rellena de pescado.

Para este logro se utilizaron 100 plátanos, 30 libras de maní, para el relleno se utilizó pescado, camarón y queso. El resultado fue un corviche de 5 metros de largo y 40 centímetros de ancho.

- Recientemente en Paján se preparó la torta de choclo más grande del mundo, de 75 metros de largo, se utilizaron 6 mil 500 choclos, 100 litros de leche, 70 libras de pasas, 70 libras de azúcar, 50 libras de mantequilla, 500 huevos y 65 libras de queso.

En esta provincia además es famoso el cantón Rocafuerte, “la tierra de los dulces”, donde aun se elaboran confites locales como el dulce de camote, la raspadura, el dulce de higo, de pechiche, “los huevos moyos”, rompopo, troliches y una infinidad de manjares, que actualmente son exportados al exterior, a países donde hay comunidades de manabitas, como Estados Unidos, España y Venezuela.

3.2. TRADICIÓN GASTRONÓMICA

Medardo Mera Solórzano en su Blog y su texto inédito “Manabí y su gastronomía” dice que El manabita de tradición siempre fue de buen vivir, elemento fundamental de ese buen vivir es disfrutar de una buena comida bien sazonada. Los filósofos griegos no estuvieron equivocados cuando sostuvieron que el primero de los placeres humanos es el saber comer, no como

expresión de glotonería sino de buen gusto. Los hogares manabitas no sólo aprendieron sino que privilegiaron preparar una buena comida, su gastronomía es muy variada y de un sabor que satisface al buen paladar.

Los platos de la mesa de la familia manabita gozaron de una cuidadosa cocción, el horno de madera relleno de ceniza con comales u ollas de barro incrustados usando carbón o leña para la combustión, fue una constante en el cuarto de cocina de las casas de campo que es donde se engendra el Portoviejo profundo con su gastronomía, preparada en un fogón de leña, que es donde empieza el saber ancestral culinario manabita.



Portoviejo es un emporio en cuanto a menú u ofertas de especialidades culinarias, si tuviéramos que establecer cuáles son los principales ingredientes que se utilizaron en su cocina, sin duda son el plátano y el maní, son los más utilizados y con ellos se preparan los más diversos, deliciosos y apetecibles bocados, como el caso del maní quebrado o la sal prieta, esta última preparada con maní y una menor dosis de maíz molido, estos bocados no faltan en la mesa de los manabitas, ambos platillos se los acompaña con plátano, que se los saborea con un buen café pasado que surge de una rica esencia.

Al campesino manabita no le falta en su “pandao” o “tonga” (el almuerzo que lleva a sus faenas de trabajo) una especie de seco de gallina preparado con arroz, algo de maní y una presa de estas aves criadas domésticamente.

(Manabí, 2011) La existencia de los característicos "paradores", restaurantes al borde de la vía, que permiten al viajero disfrutar de su variada comida, determinada por su producto principal, el plátano y la sazón manabita en todo su esplendor. Los platos se acompañan con carnes y vegetales como la vainita de la costa, un ingrediente importante en casi todos los cocidos y son típicos los bolones de queso, maní y chicharrón, seco de gallina y de guanta (cazado en las montañas) servido con arroz y plátano, como postre se acostumbra servir la mazamorra de plátano.¹⁹

Otro producto muy propio de la región que se utiliza en la comida manabita es la yuca o el almidón que es un derivado de la yuca con la que se preparan los afamados panes de yuca o almidón, este tubérculo también se lo utiliza para preparar la deliciosa torta de yuca cuyo sabor con raspadura es único, siendo la yuca también un insumo indispensable para un buen caldo de gallina criolla, lo cual le confiere tipicidad al caldo de gallina que se prepara en Portoviejo al que se le agrega arroz blanco y si es con cocolón mucho mejor, que es otro plato típico de la provincia.

Merece igualmente ser mencionado como un bocadillo muy apetecible "el pastelillo" que se lo rellena con carne de pollo preparada de forma similar al condumio navideño, que es el acompañante indispensable del pavo en noche buena que también se lo cría en el campo manabita.

Portoviejo lo hemos dicho es una región cuyas principales actividades han sido históricamente la agropecuaria y la pesca, esta última de gran gravitación en la economía del país de nuestros días. Esa realidad explica la gran variedad de platos que se preparan a base de mariscos, se pesca toda clase de pescados (dorado, picudo, cherna, albacora, pargo, murico, mero, robalo, pez espada,

¹⁹Gastronomía y cultura de Manabí, 2011

lenguado, corvina, caritas, sardinas, pinchaguas, etc.), mariscos como el camarón, concha, guariche o cangrejo, langosta, calamar, pulpo, caracoles de mar, etc., todos los cuales forman parte de la dieta de los manabitas.

Existen ciertos mariscos muy propios de la región, como el caso del “chame”, que es un pescado de carne muy blanca originario del valle del río Carrizal específicamente del sitio “La Sabana” o “La Segua” (actualmente convertido en humedal y zona protegida), se cría en el fango (lodazal), se lo prepara de distintas formas, pero el más clásico es frito con apanadura de almidón.

Igualmente es muy peculiar de Portoviejo, sobre todo en sitios aledaños a los ríos Carrizal y Chone el camarón de río, los más grandes llamados “cacaños” son verdaderas langostas por el tamaño y las manos inmensas que tienen, existen aunque en franca extinción pescados propios de sus ríos, como el guanchiche, la liza, el barbudo, etc. que los consumen los campesinos que habitan cerca de los mismos. Deben destacarse también como mariscos especiales de Portoviejo.

El cangrejo azul en la zona Norte (Pedernales y Cojimíes), el spondylus que se lo encuentra específicamente en la zona de Salango muy cerca de Puerto López, donde también se puede encontrar los percebes, uno de los mariscos más apetecidos y cotizados en España.

Si Manabí ha sido y sigue siendo la provincia de mayor población ganadera, es obvio que los productos derivados de la leche sean de acentuada presencia en la gastronomía manabita, destacándose el queso manabita que fue junto al sombrero de paja toquilla, los dos productos pioneros en las exportaciones ecuatorianas, el queso tiene varios estados de preparación, más consistente utilizando mayor cantidad de sal gruesa para una mayor duración, más tierno con sal más granulada, la cuajada que se la prepara con sal refinada, esta última tiene una textura bastante blanda, con la cuajada se prepara otra de las delicias más peculiares de Portoviejo, el suero blanco, una especie de sopa de leche que se la sirve con plátano verde o maduro, según la

preferencia del comensal, con la cuajada se prepara un postre acaramelado que solo es posible concebirlo por el ingenio de aquellos manabitas de cepa, igualmente de la leche se extrae la mantequilla “blanca” que adquiere un singular sabor envasándola en canutos (pedazos de caña guadua verde).

Al hablar de postres o de comida dulce no pueden olvidarse los muy conocidos dulces de Rocafuerte que son preparados con muy buen sabor en varios cantones, debiendo mencionarse los turronecillos rellenos con maní molido y cubiertos de una cobertura azucarada, los trochiscos, las cocadas, las galletas de almidón, los suspiros con una pisca de limón o preparados con coco rallado, el bizcochuelo lustrado que se lo baña con clara de huevo batida y azucarada y son una verdadera delicia, en la misma Rocafuerte ciudad de hondas tradiciones todavía se encuentran “los prensados” o “raspados” preparados a base de hielo raspado y jarabe de diversos sabores, también son muy típicas las tostadas de chicharrón.

Si Portoviejo es dueño de una naturaleza exuberante no puede dejar de mencionarse que aparte de las aves de corral que forman parte de su comida típica, como la gallina, el pato, la paloma de castilla, el pavo, la gallina guinea, que se las cría en las casas de campo, existen aves silvestres que han sido y siguen siendo la atracción de los cazadores, como el patillo, la maría, las palomas, la caza de venado que no deja de ser otra de las distracciones de los cazadores en Portoviejo, aparte de aquello hay zonas donde se cría el chivato (chivo), cuyo hábitat natural son zonas secas aledañas al mar en la zona Sur de Portoviejo y la Península de Santa Elena.

Su territorio que ha sido y sigue siendo entre árido y montañoso, ha sido especial para el cultivo de frutas, como la sandía, el melón, la badea (se la cultiva en tarimas caseras), el mango, la papaya, el ovo, la piña, naranjas, mandarinas, toronjas, limón, la guanábana, la guayaba, el zapote, la chirimoya, el mamey (hay una especie que se la llama mata serrano) la guaba, son

entre otras frutas, muy cultivadas y muy disfrutadas por los manabitas, “la naranjada” preparada con naranjas y un poco de agua y hielo es una muy refrescante bebida, asimismo son muy típicos en Portoviejo los jugos de badea y guanábana que son de sabor exquisito.

Igualmente se producen verduras típicas de las cuales el frejol tierno y la haba verde o seca, se los utiliza para preparar deliciosos complementos de una buena comida, como el caso del caldo de haba o una ensalada de frejol tierno o más conocido en la el vocabulario manabita como “jecho”.

La cría de porcinos es parte de la vida de hombres de campo, incluyendo a los que se habitan la ciudad siguen criando chanchos, del cerdo se preparan las morcillas y las longanizas muy apetecidas entre las familias manabitas y se prepara como algo especial el hornado de cabeza de chanco, cuyo principal ingrediente es justamente el maní, también es tradicional que Portoviejo la manteca de chanco se usa para frituras y de las lonjas de manteca se extraen los chicharrones, que servidos con bolas o plátano asado son simplemente algo para no olvidar y repetirse constantemente.

La guanta es una especie de pequeño cerdo silvestre cuya carne es muy deliciosa y todavía es posible encontrarla en el cantón El Carmen (P.27-32).²⁰

3.1. PLATOS TÍPICOS

Arroz con (pescado, camarón, langostino, guariche, etc.).- Los camarones se sazonan con sal, pimienta, comino y ajo, se los hierve sin pelar porque las cascaras contienen mucho del sabor del camarón, y se usa el agua en el que cocinan para luego cocinar el arroz, dándole así una infusión de sabor de camarón al arroz. Se prepara un refrito o sofrito. El arroz con camarones se sirve

²⁰Mora, M. (2009). Manabí y su gastronomía, El presente texto forma parte de la obra inédita titulada “Vistazos al Manabí profundo” (P 27-32) que próximamente será publicado en coedición con los sellos Mar Abierto y Eskeletra

con aguacates, curtido de cebolla, tomate, y ají. También se puede servir acompañado de plátanos maduros fritos o de patacones.

Arroz Marinero.- El Arroz Marinero es un plato muy solicitado a lo largo de la franja costera del Ecuador. Este delicioso plato lleva los más exquisitos manjares que provienen del mar, como el camarón, pescado, concha, cangrejos, entre otros mariscos y especias.

Plato muy tradicional de la franja costera. Este plato es muy degustado en Guayaquil, Puerto Bolívar, Salinas, Playas, Libertador Bolívar, Manta, Crucita, Atacames y Esmeraldas.

Plato muy rico, popular y tradicional con un toque concentrado de una generosa cantidad de mariscos provenientes del pacífico ecuatoriano.

Bollos de pescado o chanco.- Verde, maní, pescado o cuero de chanco, envuelto en una hoja de plátano.

Bolón de verde.- Cortar los verdes en rodajas gruesas. En un sartén se pone a calentar la manteca de chanco. Cuando esté hirviendo agregar las rodajas de verde y dejarlas freír hasta que estén cocinadas por dentro. Retirar los verdes del sartén y ponerlos sobre una tabla para machacarlos y convertirlos en una especie de pasta, pero donde todavía se vea la parte tostada del verde. Hacer bolas del tamaño que entran en una mano, este puede ser relleno de queso o chicharrón y se sirve caliente y se lo puede acompañar con café negro.

Caldo de Bolas de Plátano Verde.- Preparar un refrito consistente. Rallar los verdes crudos. Una vez que los verdes están cocinados, retirarlos del fuego, aplastarlos y unirlos a los verdes crudos, agregar el achiote del relleno y cucharadas de caldo, hasta formar una masa consistente. Dejar reposar la preparación anterior mientras hace el relleno. Tomar una porción de verde y

rellenar con carne, arvejas, queso o lo que se desee. Poner las bolas en el caldo y dejarlas cocinar a fuego lento por diez minutos, aproximadamente.

Caldo de Salchicha.- Poner en una olla con cinco litros de agua, la menudencia de cerdo, los verdes, la mitad de la col cortada en tiras finas, el condumio del tripaje, la sal, la pimienta, el comino y 3 dientes de ajo. Hervir hasta que estén cocinadas las menudencias, agregar las tripas rellenas con arroz, las tripas rellenas de verde (hacer un refrito, agregar dos verdes rallados, culantro y manteca de cerdo, y con esta preparación rellenar las tripas) y cocinar hasta que estas no sangren

Ceviche de (pescado, camarón, langostino, guariche, mixtos, etc.).- No existe mejor ceviche en el mundo que el ecuatoriano, el ceviche de camarón y el ceviche de concha (prieta de manglar) son los ceviches estrellas de todo el Ecuador. Sin duda el Ecuador es la “Cuna del Ceviche” por su muy variada presentación en todo tipo de mariscos. No existe otra tierra y mar en el Pacífico Sur tan nutritiva y rica en minerales que da un toque especial a la gastronomía y productos en general del Ecuador. El camarón, la concha prieta, el pulpo, langostas, cangrejos de manglar y el cacao tipo gourmet es lo que el mundo entero prefiere.

Se prepara el ceviche de pescado con corvina, también conocida como merluza, se usa cebolla colorada, limón en algunas ocasiones jugo de naranja, tomate, mostaza, los mariscos, sal y pimienta

Crema de Zapallo.- Esta sopa de zapallo o calabaza es la sopa perfecta para el invierno o para un día lluvioso, también se le puede llamar sopa de zapallo y tomates, los tomates neutralizan un poco el sabor dulce del zapallo. Esta versión de la sopa de zapallo es súper fácil de preparar y utiliza ingredientes básicos: cebolla, ajo, comino, tomates, caldo de pollo (o caldo de verduras

para una versión vegetariana), me gusta servir esta sopa con queso feta o queso de cabra y cebolleta.

Cuajada.- La cuajada es la parte caseosa y grasa de la leche, que por la acción del calor o de un cuajo se separa, formando una masa propia para hacer queso o requesón, y deja el suero en su estado líquido. Se sirve con plátanos o maduros asados.

El ceviche se sirve acompañado de chifles, patacones, tostones o canguil y también de un buen ají.

El Pan de Almidón.-El pan de yuca se conoce también como pan de queso se prepara con almidón o harina de yuca, queso, mantequilla y huevos.

Encebollado.- El encebollado de pescado o encebollado de atún; tiene un sabor delicioso, es caliente y refrescante a la vez, pero la preparación es muy sencilla y fácil. El encebollado se puede comer para el desayuno, almuerzo o cena, y como muchos otros platos típicos ecuatorianos es perfecto para el chuchaqui o la resaca.

Ensalada de Fréjol Tierno.- Ensalada de frejol, con huevo duro, cilantro etc.

Greñoso.- Es el plato típico de la ciudad de Jipijapa, preparado con maní, maíz, carne de chanco o pollo o ambas a la vez con sus respectivos aliños. Se puede servir con arroz, chifle y una ensalada de cebolla colorada.

Guatita.- La Guatita es el cuarto plato más popular de la costa ecuatoriana y el Ecuador en general, los bufetes y menús de los principales restaurantes de la costa ecuatoriana no dejan de incluir este rico, tradicional y muy popular plato. La base de la deliciosa Guatita es el mondongo – también conocido como librillo, estomago o panza de res/vacuno, callos, menudo, entre otros nombres.

Es muy común encontrar este plato en restaurantes, cevicherías o picanterías a lo largo de la costa. Al igual que el encebollado la guatita es muy popular, por lo general se consume este delicioso plato por las mañanas y tarde.

Hornado de Cabeza de Chanco.- El hornado de chanco o cerdo es un plato típico de Ecuador y hay muchos lugares en los mercados que se especializan en el hornado, por lo general hornean el chanco o cerdo entero en un horno de arcilla. La receta original utiliza una bebida tradicional llamada chicha (en vez de cerveza que uso en esta receta), y también utiliza manteca de chanco en vez de mantequilla. Esta receta toma un poco de tiempo debido a que la pierna de chanco se debe marinar por tres días o por varias horas simplemente. Este plato puede estar acompañado de mote, el curtido de cebollas o aguacate, chifles etc.

Humitas.- Las humitas son pastelitos hechos con choclos tiernos, cebolla, ajo, huevos, queso y crema, se cocinan en las hojas de choclos al vapor. Tal vez la manera más fácil de describirlas es decir que son similares a los tamales y la mayoría de la gente conoce los tamales. Se sirven con el cafecito de la tarde o para el desayuno, aunque vale mencionar que son deliciosas a cualquier hora. Las humitas también se conocen como humintas, choclotandas, tamalitos verdes, o chumales en distintos lugares de Latinoamérica y la preparación varía un poco de un lugar a otro, hay distintos rellenos, algunas humitas son más dulces, otras más saladas.

La cazuela de (pescado, camarón, langostino, guariche, mixta, etc.).- Se prepara únicamente de mariscos, cocido al horno, con una maza hecha a base de plátanos verdes rayados, con la consistencia de un budín. Luego esta maza es colocada en moldes de barro (greda), en los que previamente se había colocado trozos de pescado o camarones. Los moldes de barro son luego introducidos al horno hasta su completa cocción. La cazuela sirve, acompañada de arroz blanco, y hay quienes gustan de agregarle gotas de limón y/o de ají.

La Morcilla.- La tripa de chanco tiene que estar bien lavada esto determinará también la estética de la morcilla una vez concluido todo el proceso. Es conveniente que su extensión sea de medio metro, porque si no reventará. El arroz es el principal ingrediente del relleno. Sin embargo, el arroz sólo no será tan atractivo al paladar, por lo que sugiere condimentarlo de una forma especial. Llevará repollo, cebolla, chicharrón y la sangre del cerdo. Se sirven fritas y acompañadas con plátanos asados. Las porciones de morcillas se venden hasta en 50 centavos de dólar.

Las empanadas de verde.-Las empanadas de plátano verde con queso se las puede comprar ya preparadas, pero sin freír, en los mercados y luego uno las puede freír en su casa. También se encuentran las empanadas de verde en muchas cafeterías y restaurantes. Las empanadas de verde también se pueden rellenar con condumio de carne, pero hay la combinación de queso derretido con plátano verde es deliciosa.

Los Corviches.- Se hace un refrito con la cebolla, el culantro, el tomate picado, comino y la manteca. Añada el maní, mezcle bien y retírelo del fuego. En un recipiente ponga los plátanos pelados y rallados, añada el refrito y amase todo hasta obtener una masa uniforme y elástica.

Los Dulces de Rocafuerte.-La elaboración de los mejores dulces tienen lugar en Rocafuerte, donde se preparan más de 300 variedades.

La fama de los dulces es legendaria y su sabor inconfundible. Los alfajores, bocadillos, dulce de higo, de guineo, camote, rompopo y otras delicias han salvado fronteras, esto a través de los ecuatorianos en el exterior.

Muchínes de Yuca- Es una masa de yuca rellana ya sea de queso, carne o verduras. Forme pequeñas porciones de masa y rellénelas con la carne de forma ovalada y freírlos con aceite

muy caliente. Se deben colocar en papel absorbente para eliminar el exceso de grasa. Se puede acompañar con café negro, café en leche o jugo.

Patada de Mula.- Este es un trago muy peculiar, en el se utilizan 1 Cerveza 1 medida de Ginebra y queso manaba. La cerveza debe estar bien fría, en un vaso para cerveza (frio preferiblemente) colocar la medida de ginebra y unos 4 o 5 pedazos de queso manaba. Servir la cerveza sin revolver ni batir

Sal prieta.- Mezcla de maíz y Maní quebrado

Sango de Yuca.- Preparado con yuca, refrito y camarones.

Seco de Chivo.- Hay diferentes maneras de preparar el seco de chivo, la mayoría de los ingredientes son similares, la principal diferencia suele ser la bebida que se usa, la preparación más tradicional usa la chicha (una bebida fermentada de maíz), pero es difícil encontrar la chicha, y la preparación moderna usa cerveza en su lugar, y por ultimo también hay quienes la preparan con jugo de naranjilla (también conocido como lulo en Colombia). Lo más importante con el seco de chivo, y la carne de chivo o cabrito, es prepararlo correctamente para que no tenga ese sabor fuerte a chivo o cabra (como el que tiene el queso de cabra), el sabor del seco de chivo debe ser menos fuerte que el sabor de carne de borrego, también es importante cocinarlo por un buen tiempo y a fuego lento para que la carne se ablande. El seco de chivo se sirve con arroz amarillo, plátanos maduros fritos y aguacate.

Seco de Gallina Criolla.- Hacer un refrito con la cebolla y el ajo, licuar los pimientos, tomates, caldo de pollo y el culantro y agrega al refrito. Sazonar con sal y pimienta. Las presas de la gallina colocarlas en el refrito y cocina hasta que queden suaves. Servir bien caliente, acompañado del arroz y el maduro frito.

Tomatillada.- Tortilla de huevo con tomates

Torta de Yuca.- Se ralla la yuca, se le pone el queso rallado, la mantequilla derretida. Se le da forma redonda, se fríen. Se sirven calientes y pueden ser acompañadas con miel y café caliente

Viche de (pescado, camarón, langostino, guariche, mixto etc.)- Es una sopa con mucha consistencia y el contraste de sabores es exquisito, lleva pescado, yuca, plátanos maduros, choclo, maní, cebolla, ajo, cilantro y otros condimentos también se pueden añadir verduras adicionales como zapallo, camote, habas etc. Se sirve con una porción de arroz.²¹

Entre Otras Exquisiteces como Bistec, Picante, Horneado de (pescado, camarón, langostino, guariche, etc., Hayaca, Majada, tortitas de verde, gatos encerrados etc.

3.2. PRODUCTOS TRADICIONALES

Los principales productos que son utilizados en la realización de los platos típicos del lugar son los siguientes tres productos: Maíz, maní y café, se producen mayoritariamente en la zona por lo que se encuentran fácilmente en el Mercado Municipal o en los diferentes puestos improvisados en los alrededores del cantón.

Los productos son sembrados permanentemente por los productores de la zona y son plenamente aceptados. Los productos son recolectados de forma manual y teniendo en cuenta su estado de madurez.

Muchos de los agricultores han aprendido las técnicas de sembrados de sus antepasados y son pocos los que tienen acceso a semillas mejoradas o abono para mejorar su producción. En algunos casos, como el del café, los fenómenos naturales y los bajos precios internacionales

²¹ www.exploringecuador.com/espanol/ecuador_comer_beber.htm

causaron que muchos agricultores dedicados a este producto abandonen sus sembríos y emigren hacia las ciudades o se dedicarán a otros productos agrícolas.

En lo referente al valor nutricional de los productos mencionados, **El Maíz** es un cereal que posee un alto nivel de almidón por lo que tiene valor nutricional bajo. Sin embargo, mucha de la producción local se exporta al exterior por su calidad. En cambio **El Maní** contiene un alto valor nutricional por contener vitaminas: A, B1, B2, B3, C, E, D y sales y minerales como: potasio, hierro, calcio, fósforo, azufre, magnesio, cobalto, flúor, yodo, sílice, manganeso y cloro. Finalmente **El Café** por ser un estimulante para el sistema nervioso central (CNS) tiene un valor nutricional bajo. Se caracteriza por su olor y color.

Los platos típicos de la zona tienen un significado muy importante para la población. Tal vez el plato de reconocimiento es el greñoso de Jipijapa. Este plato, que es a base de maíz tiene una historia singular ya que no es fácil de encontrar. Se lo encuentra sólo bajo pedido con ciertas señoras de la zona. Usualmente, la población las ubica porque son las únicas que han elaborado el plato por años. La dificultad para elaborarlo hace que este se consuma sólo en ocasiones especiales. Originalmente se servía en los velorios lo que demostraba el amor de la familia hacia la persona recientemente fallecida. En la actualidad esta tradición perdura, pero el plato también ahora se elabora para ocasiones más alegres como son matrimonios, cumpleaños y otras reuniones sociales.

También el bollo es muy conocido provincialmente. Plenamente aceptado en la zona, aunque en la actualidad por su complejidad en la elaboración son pocas las personas que lo elaboran. Posee un alto valor nutricional por estar formado de productos ricos en proteínas y harinas, pero al mismo tiempo tiene exceso de grasas por la manteca y carne de chancho que utiliza. Este singular plato requiere de 20 horas de preparación.

Sólo se lo encuentra los fines de semana y su preparación va de sábado en la mañana a domingo de madrugada. La cocción es el punto que más tiempo toma ya que se realiza en horno de leña y dura 18 horas.

La natilla, es un postre muy conocido a nivel provincial. Su valor nutricional es bajo, pero como es un postre su consumo es limitado y no habitual. La natilla es a base de maíz. Su proceso de elaboración ha sido a través de los años el mismo, la receta ha sido transmitida de generación en generación de forma verbal.

Anteriormente era preparado en horno de leña pero en la actualidad muchas señoras lo preparan en hornos convencionales a gas.

El último plato típico de la zona son las tortillas de maíz ya sea con chicharrón o queso. Las tortillas son consideradas un pasa bocas, que se consumen en cualquier hora y no representa una de las comidas del día. Debido a esto, su valor nutricional es bajo ya que se compone de harinas y tiene un alto contenido de hidratos de carbono. Este plato es el que tiene mayor exposición al público provincial y nacional por su venta al borde de la carretera del poblado de Sancán, la cual se ha convertido en el sustento de las familias del sector y ha hecho que una tradición culinaria local se convierta en un negocio familiar.

El Café: Es uno de los productos agrícolas de zona, es una bebida ampliamente aceptada. Su valor nutricional es bajo por tratarse de un estimulante del sistema nervioso central (CNS). El café siempre ha estado presente en la vida cotidiana de los habitantes de la costa ecuatoriana, consumido en los desayunos y meriendas como bebida complementaria.²²

Merece ser resaltado que el café ha sido el producto de mayor influencia en la producción agro-exportadora de Manabí, habiendo llegado a convertirse en una época en el más importante

²²Cuvi, P. (2004). Gastronomía: Los Orígenes. Bogotá: Editorial Planeta Colombiana S.A.

producto de exportación del país, incluso en buenos años como lo fue 1977, produjo para el país alrededor de 300 millones de dólares (en ese tiempo la exportación estaba gravada con impuestos), superando al banano que durante la segunda mitad del siglo XX y lo que va del siglo XXI, es sin duda el producto agro exportable de mayor significación económica en el país.

En nuestro país se cultivan las dos especies de café, arábigo y robusta. Aproximadamente, el 55 % de la superficie total es de arábigo. La producción de arábigo, considerado de mejor calidad se concentra específicamente en Manabí. En la superficie únicamente de café Manabí ocupa el 38.6 %, la provincia de Loja el 4.01 % y las estribaciones de la Cordillera Occidental de los Andes, en tanto que el robusta se cultiva en la Amazonía, es decir, en Sucumbíos 17.36 %, y Orellana 11.89 %, en su mayor porcentaje. Y la diferencia en otras provincias, en tanto que en la superficie asociada de café, Manabí ocupa un 24.25 %, Los Ríos 17.9 %, Guayas 9.22 %, Esmeraldas 7.94 %, Pichincha 13.90 %, Bolívar un 7.05 % y el resto en otras provincias productoras.

El Cacao: En total en el país hay sembradas 500.000 hectáreas de cacao. Ecuador es el sexto productor de este grano en el mundo. Manabí es la tercera provincia en producción.

Con el 60 por ciento, Ecuador es el primer país productor de cacao fino de aroma en el mundo.

Hay que admitir que Manabí ha disminuido su potencial como bastión agro-exportador del país, sin embargo exporta algo de sus productos tradicionales como el cacao, incluyendo semi-elaborados como la pasta o manteca de cacao, el café procesado en café soluble y otra parte en grano, camarón cultivado en piscinas mezcladas de agua dulce y salada, pero sin duda actualmente lo que más se exporta es la pesca marítima, principalmente el atún, tanto en su estado natural como en enlatados, el plátano principalmente desde la zona de El Carmen y hay que anotar que desde Manabí también se generan divisas para el país a través de exportación de

aceites comestibles; maíz, yuca, algodón, frutas y hortalizas para el consumo interno, la producción que generan estas áreas, permiten sustentar el desarrollo socio-económico de la región. En síntesis, aparte de ser Manabí una gran productora de bienes de consumo nacional, sigue siendo una gran contribuyente al ingreso de divisas extranjeras al país, a través de la venta en el exterior de los productos mencionados en este resumen. Últimamente se está tratando de incentivar la siembra de piñón otro producto propio de la región, del cual se podría extraer biocombustibles con buen nivel de rentabilidad.

Finalmente hay que señalar, que aunque en montos no muy elevados, Manabí sigue produciendo y exportando su afamado sombrero de paja toquilla; en poca cantidad, tagua y subproductos de la misma, alguna cantidad de madera de diversas clases y de buena calidad y muy reducida cantidad de productos artesanales, entre ellos un producto que se lo exportó a finales del siglo XIX y principios del siglo XX, el queso manabita, muy apetecido por su singular forma de preparación y textura.²³

La gastronomía portovejense es exquisita y extensa. Por todas sus playas se encuentran platos muy apetecidos.

En el chicharrón de pescado, el marisco es cortado en finos y pequeños filetes, que son puestos a freír en aceite caliente. Los pedazos del marisco se arrugan, asemejando el chicharrón. Las tortillas de maíz son pequeñas masas de maíz con abundante queso por dentro, son llevadas a hornos caseros de leña. Las tortillas salen humeantes

Los ceviches de pescado, de camarón y de concha, están entre las especialidades de la provincia de Manabí. Igualmente son muy populares otros mariscos como los ostiones. Pero las sopas que es otro plato muy típico y es el “viche” es una sopa que tiene como principal insumo al maní que

²³www.manabi.gov.ec

se lo adereza con cualquier marisco: langosta, guariche o cangrejo, camarón de río o de mar, maduro, bolas de plátano verde, camote, verde, maní, choclo, yuca (a unos les gusta agregar arroz blanco).

Otro bocado muy típico son las empanadas de plátano que se las rellena con queso, carne molida o mariscos como el camarón y el guarichey el “sancocho” con plátano y pescado, el destacado cebiche de pinchagua, están todos los días en la mesa de turistas y pobladores. Portoviejo se distingue por su gastronomía variada y apreciada nacional e internacional. En Puerto López también se degusta el ceviche de concha, y el spondylus.

El maní es tan utilizado que se lo usa incluso en ciertos cantones para agregarlo a un ceviche. También son muy propios de la región los llamados “bollos” preparados con plátano y maní a los que se le acompaña normalmente carne de chanco, igualmente la cazuela o torta de maní es un plato a base de plátano, maní y algún tipo de pescado, también son muy sabrosas las torrijas de plátano. No puede dejar de mencionarse las “bolas” preparadas con plátano quebrado saborizados con chicharrón, maní o queso, si a estas bolas se les “unta” (junta) en la parte externa manteca de chanco, les hace aumentar la exquisitez de las mismas.

A base de plátano y maní se preparan los “corviches” que son muy apetecibles para acompañar un buen café, el tamal manabita lleva maíz y maní, al igual que el “greñoso” que se lo prepara en la zona Sur de la provincia, del plátano también se elabora el caldo de bolas que se las rellena con queso manabita.

De Portoviejo al norte se extiende el consumo de la sal prieta, que no es más que la unión del maní con el maíz.

Rocafuerte es muy conocido por los dulces: alfajores, bolitas de dulce de leche, melcochas, galletitas de almidón, manjar blanco, bizcochitos de almidón de yuca llamados espolvorones.

Chone es la tierra del suero blanco, del queso, y del chame, criado en las pozas, y se come asado o frito.

De los lácteos se elaboran deliciosos postres como la espumilla, que tiene un sabor único que se la prepara con leche y huevo de gallina criolla, con iguales ingredientes pero con distinto tiempo en el hervor de la leche, se prepara la caspiroleta, los flanes de varios sabores, entre ellos uno muy especial el flan de café, el manjar (dulce de leche) que es la base para varios bocados como los famosos limones rellenos de Rocafuerte, el pan de dulce relleno de manjar, la natilla que se la prepara poniéndole un poco de maicena, de la leche se elaboran los alfajores, helados de leche de vaca y una bebida también muy típica de la región que es el rompopo, que se lo prepara con leche y huevo de gallina criolla, al que se le agrega un poco de aguardiente, pues debe recordarse que Portoviejo en épocas pasadas tuvo varias destilerías que producían el más puro aguardiente o el guarapo que es un aguardiente más crudo, más fermentado, al que todavía no se lo ha terminado de destilar.

Existen otros dulces típicos como el dulce de pechiche, el dulce de grosella (es agridulce de sabor único) el tamarindo cocido que se lo usa más para preparar un jugo de lo más refrescante y que sirve para limpiar el intestino.

Tampoco puede dejar de recordarse la chucula de maduro, el arroz con leche, la colada de plátano y ese chocolate que se lo preparaba de un cacao sin mezcla alguna, ya casi no se lo produce y es difícil encontrarlo, no puede olvidarse ni dejar de mencionarse una bebida muy usada en las fiestas del campo manabita, la chicha de maíz preparada con un poco de esencia de vainilla, es la bebida infaltable en los festejos campesinos.²⁴

²⁴<http://www.ecostravel.com/ecuador/ciudades-destinos/portoviejo.ph>

3.3. MÉTODOS DE COCCIÓN

La cocción es uno de los procesos básicos del acto de cocinar. La cocción es la operación culinaria que se sirve del calor para que un alimento sea más sabroso, apetecible y digerible, favoreciendo también su conservación.

La mayoría de las frutas y muchas verduras pueden comerse crudas, así como en determinados casos la carne, el pescado y los huevos, sin embargo la mayoría de los productos se cuecen.

En la gastronomía manabita se utilizan muchos métodos de cocción, pero la manera principal de preparar los alimentos en la mayoría de los restaurantes típicos del lugar es utilizando en un fogón de leña, también conocido como un horno de leña

Asar: Podemos asar a la parrilla o a la plancha y consiste en cocinar el alimento sobre una superficie ligeramente engrasada y muy caliente. También podemos asar en una sartén.

Blanquear: Es colocar de 30 segundos a 4 minutos en agua hirviendo, ligeramente salada, pasándolo después a agua helada para detener la cocción. Se utiliza principalmente en la preparación de verduras. El blanqueado evita la decoloración.

Freír: Es un método de cocción que consiste en preparar los alimentos en aceite caliente, grasa abundante, que los alimentos naden en ella.

Hervir: Es cocer los alimentos en ebullición de un medio líquido recordando que si queremos que las sustancias pasen al líquido lo hacemos a partir del agua fría, si por el contrario queremos que el alimento conserve dentro todo el sabor, lo hacemos metiéndolo en el agua ya hirviendo para sellarlo.

Hornear: Es cocer los alimentos al horno para que se preparen con su calor uniforme.

Papillote: La técnica del papillote se basa en envolver los alimentos en papel aluminio (formando un paquete bien cerrado herméticamente), y someterlos a una cocción corta en el horno a una temperatura media. Así, los ingredientes se cuecen en su propio jugo por lo que conservan casi intactos todos los nutrientes y vitaminas

Saltear: Es sofreír en poca grasa y sobre fuego muy vivo, dentro de una sartén amplia de bordes altos, haciendo saltar los alimentos con movimientos rápidos permitiendo que estos se cuezan uniformemente.

Sofreír: Es una técnica de cocina que consiste en hacer freír en una sartén a baja temperatura (menos de 100°C) los alimentos. Se suele aplicar el concepto generalmente cuando se habla de verduras finamente picadas con la finalidad de que suelten sus jugos debido a la acción de calor.²⁵

3.3.1. TEMPERATURAS Y TIEMPOS DE COCCIÓN

HORNO CONVENCIONAL

Pescados (1 Kg.)	35 minutos a 220° C
Carnes (1 Kg.)	60 minutos a 250° C
Ternera (1 Kg.)	60 minutos a 225° C
Aves (1 Kg.)	45 minutos a 225° C
Tarta	25 minutos a 210° C
Bizcochos	30 minutos a 200° C

²⁵<http://www.elgastronomo.com.ar/tecnicas-de-coccion.php>

TEMPERATURAS DE HORNO

Horno muy flojo	110°-120° C
Horno flojo	135° C
Horno medio-bajo	160° C
Horno medio	175°-180° C
Horno medio-alto	190°-200° C
Horno caliente	210°-220° C
Horno muy caliente	220°-245° C

OLLA DE PRESION

Pescados	8 minutos
Carnes	20-30 minutos
Cocido	40 minutos
Legumbres	25-30 minutos
Verduras de hoja	15 minutos
Verduras duras	10 minutos
Arroces	10 minutos
Patatas	10 minutos
Caldo	15 minutos

MICROONDAS

Pescados	9 minutos por Kg.
Carnes	10 minutos por Kg.
Aves enteras	20 minutos por Kg.
Aves troceadas	14 minutos por Kg.
Verduras de hoja	12 minutos por Kg.
Verduras duras	20 minutos por Kg.

CAPÍTULO IV

4. ESTUDIO DE MERCADO

4.1. Introducción

La investigación de mercado es la función que enlaza al consumidor, al cliente y al público con el comercializador a través de la información. Esta información se utiliza para identificar y definir las oportunidades y los problemas de marketing.

(Boullón, 2003) En cualquier destino o empresa, es esencial conocer el tipo de demanda y oferta turística - gastronómica que tiene el lugar, para de esta manera evaluarlo, y poder incrementar las mejoras necesarias, ya sea esta algún tipo de infraestructura o la promoción de los variados platos típicos, para que dicho lugar obtenga una mayor afluencia de turistas o de ser su caso mantenga y mejore su rango en las estadísticas de la oferta y la demanda.²⁶

En el caso de la ruta gastronómica en el cantón Portoviejo de la provincia de Manabí se realizará un estudio de mercado para definir según los turistas cuáles son las necesidades de la zona, además de extraer datos sobre el conocimiento que tiene el visitante sobre esta locación y sus diferentes atractivos turísticos, se analizará si la gente conoce sobre la cultura, tradición y lo más importante a tratar, si los visitantes están familiarizados con la gastronomía en particular.

Además mediante este estudio se evaluarán las necesidades de los pobladores quienes son actores importantes en el desarrollo del sector y sus exigencias para alcanzar el éxito y la satisfacción de ellos así como también la del cliente.

²⁶Boullón, R. (2003). Planificación del Espacio Turístico

Finalmente con el resultado que arrojen estos componentes se podrá desarrollar un producto apto para satisfacer las necesidades de estos intervinientes y así lograr que la ruta gastronómica mediante un trabajo conjunto se posicione en el mercado turístico – gastronómico del país y se dé a conocer por sus riquezas gastronómicas, naturales, culturales y sus deportes de aventura.

4.2. Definición del Estudio de Mercado

(Nogales, (2000)) Entendemos por mercado el lugar en que asisten las fuerzas de la oferta y la demanda para realizar las transacciones de bienes y servicios a un determinado precio. Comprende todas las personas, hogares, empresas e instituciones que tiene necesidades a ser satisfechas con los productos de los ofertantes. Son mercados reales los que consumen estos productos y mercados potenciales los que no consumiéndolos aún, podrían hacerlo en el presente inmediato o en el futuro. (p, 54)²⁷

Se pueden identificar y definir los mercados en función de los segmentos que los conforman esto es, los grupos específicos compuestos por entes con características homogéneas. El mercado está en todas partes donde quiera que las personas cambien bienes o servicios por dinero.

- Un estudio de mercado sirve para tener una noción clara de la cantidad de consumidores que habrán de adquirir el servicio.
- Indicar si las características y especificaciones del servicio o producto corresponden a las que desea consumir el cliente.
- Conocer los tipos de clientes interesados en el consumo de los productos de la zona, lo cual servirá para orientar el desarrollo del estudio.

²⁷Nogales, Á. (2000). Investigación de Mercados. México: Civitas

4.3. Objetivos del Estudio de Mercado

4.3.1. Objetivo General

Determinar la oferta y demanda, su competencia, y el tipo de infraestructura de los restaurantes ubicados en el trazado de la ruta gastronómica en el cantón Portoviejo de la provincia de Manabí, con la finalidad de establecer si estos factores satisfacen las necesidades y expectativas de los turistas nacionales y extranjeros que la visitan.

4.3.2. Objetivos Específicos

- Analizar los diferentes problemas de la ruta gastronómica
- Identificar las necesidades y deseos de los clientes internos y externos y la frecuencia de visita a la zona de estudio.
- Unificar y fortalecer a los propietarios de los diferentes restaurantes de la zona para promocionar la ruta gastronómica en cada uno de sus locales.

4.4. Población y Universo

En esta investigación se reconoce una población y universo de estudio, que corresponde a todos los posibles clientes/usuarios que se encuentran en calidad de visitantes de la ruta Portoviejo - Crucita, para determinar el universo de estudio se ha tomado en cuenta el número de los propietarios, empleados y proveedores de los restaurantes de la zona concomitante con el dato proporcionado por el Ministerio de Turismo de Portoviejo, del número de visitantes a Portoviejo - Crucita en el año 2011, lo cual da el valor de 79.274 visitantes del lugar en ese año. Y en lo que va del año 2012 se ha estimado que han llegado a la playa de Crucita unos 63.000 turistas.

4.5. Tamaño de la Muestra

Para el universo de potenciales clientes, propietarios, empleados y proveedores, se tomó el 50% del cálculo del tamaño de la muestra, que se lo obtendrá mediante la utilización de la siguiente fórmula:

Donde:

$$N = \frac{Z^2 \cdot P \cdot Q \cdot n}{(e)^2 (n - 1) + Z^2 \cdot p \cdot q}$$

N =	Número de elementos de la muestra
Z =	Nivel de Probabilidad
P =	Probabilidad Positiva (50%)
Q =	Probabilidad Negativa (50%)
n =	Universo de la investigación
e =	Área de Estimación

La muestra obtenida es de 396 elementos, pero para tener mayor precisión y veracidad en los resultados y sin que afecte a estos se levantaron 400 encuestas, de las cuales se destinó

- 65 encuestas a los propietarios de los establecimientos alimenticios
- 115 encuestas a los empleados de los restaurantes utilizando 3 miembros del personal de cada uno de los 76 establecimientos ubicados en la zona

- 220 encuestas a clientes/usuarios que visitan dicho recinto turístico.

Esto en consideración al segmento de mercado seleccionado para el presente proyecto.

4.6. Metodología

Por cuanto este proyecto es un estudio de aceptación y conocimiento de la ruta gastronómica se realizaran encuestas a una muestra representativa de la población del cantón Portoviejo Provincia de Manabí. Por lo que no se percibe mayor dificultad en realizar las encuestas en la zona ya mencionada, esperamos contar con la colaboración de la población en general así como también de los turistas y/o posibles clientes potenciales igualmente se tomara en cuenta a los propietarios, empleados y proveedores de los restaurantes de la ruta a la que se hace referencia, que se estima que estas son personas con el suficiente conocimiento culinario para responder a las encuestas.

Dicho estudio de mercado se lo aplicara en los 28 kilómetros de ruta desde la ciudad de Portoviejo hacia la parroquia de Crucita.

4.6.1. Tipo de muestreo

En este estudio se aplica el muestreo de tipo no probabilístico. Se aplicará el método de muestreo por conveniencia, ya que la participación del encuestado será voluntaria y a criterio del investigador.

4.6.2. Técnica para recopilar datos

La técnica seleccionada para la recolección de datos es la encuesta, ya que se le ha considerado como la más adecuada para este tipo de investigación. La encuesta es una técnica que permite obtener información por escrito acerca del objeto de la investigación en su totalidad y sirve para

determinar la oferta y la demanda de un producto o servicio a través de la elaboración de preguntas consultadas a un cierto número de personas una muestra mediante el uso de un cuestionario de preguntas.

Las encuestas disponen de preguntas cualitativas y cuantitativas, estas preguntas son:

- Abiertas o Libres, porque el entrevistado expresará libremente su opinión
- Cerradas o dicotómicas, en las que se podrá responder SI o NO o respuestas similares
- De elección múltiple, se emplean cuando las variables de respuesta para la pregunta es superior a dos

Muestra de la encuesta para los:

$$N = \frac{Z^2 \cdot P \cdot Q \cdot n}{(e)^2 (n - 1) + Z^2 \cdot p \cdot q}$$

Propietarios de los restaurantes de la zona.

N =	Número de elementos de la muestra
Z =	95%
P =	0.5%
Q =	0.5%
n =	75
e =	0.05%

Empleados de los restaurantes de la zona.

N =	Número de elementos de la muestra
Z =	95%
P =	0.5%
Q =	0.5%
n =	151
e =	0.05%

Clientes/Usuarios de los restaurantes de la zona.

N =	Número de elementos de la muestra
Z =	95%
P =	0.5%
Q =	0.5%
n =	374
e =	0.05%

4.6.3. Instrumentos

El instrumento a utilizar es el cuestionario que consiste en un conjunto de preguntas presentadas a un grupo de encuestados para la obtención de datos.

Los cuestionarios son más completos, mejor estructurados y diseñados con profundidad investigativa los cuales se argumentan con ciertas instrucciones, éstas son breves explicaciones de carácter informativo respecto de cómo se deben contestar las preguntas formuladas.

Las preguntas utilizadas para esta investigación fueron:

- Cerradas: tienen preestablecidas todas las respuestas, el cuestionado debe hacer una selección entre ellas. Las preguntas cerradas son más fáciles de analizar y tabular, además miden cuántas personas piensan de una misma forma.
- Abiertas: permiten al encuestado responder con sus propias palabras. Son muy útiles en la etapa de exploración, en la que el investigador busca claves sobre la manera de pensar de las personas, más que medir cuantas piensan de una determinada forma, al no estar restringidas las respuestas, los encuestados revelan cómo piensan sobre el problema.
- Múltiples: es la combinación de las preguntas abiertas y cerradas de escogitamiento y selección múltiple dando prioridades a sus respuestas.

4.7. Diseño del Estudio de Mercado

La información recopilada mediante encuestas a los clientes potenciales o existentes así como también a los propietarios y empleados de los restaurantes en mención a través de un

ordenamiento de preguntas debidamente encauzadas con el fin de abarcar una visión clara de algunos puntos precisos de interés, se recibe una respuesta concreta sobre determinados temas que ayuden a conocer ciertas características indispensables para el estudio.

Con la utilización de este medio, es como se conjunta la información necesaria para el procesamiento, análisis de los datos recabados y con ello elaborar un estudio de mercado.

4.8. Diseño de la Encuesta

La encuesta se ha diseñado con un objetivo primordial, el cual es dar a conocer la ruta gastronómica e investigar las necesidades tanto de los propietarios como de los empleados que laboran en esta zona del país. Así mismo proponer una propuesta para el mejoramiento de la vía con la ayuda de las autoridades pertinentes.

Para el diseño de la encuesta se han utilizado básicamente dos tipos de preguntas, que son: las preguntas cerradas, el encuestado únicamente tendrá que responder si o no y las preguntas cerradas de opción múltiple, en donde el encuestado tienen más de una opción de respuesta.

4.9. Encuesta Piloto a los dueños de los restaurantes

La encuesta piloto estuvo estructurada por 11 preguntas a dueños, una vez definido el cuestionario a utilizar se tomó como muestra para realizar la encuesta piloto al 10% de la muestra calculada es decir a 40 personas dentro del lugar de estudio, esto permitió modificar algunas preguntas de mayor importancia, aumentar y disminuir varias de acuerdo a la necesidad de los encuestados y así lograr obtener la encuesta definitiva para el mejoramiento progresivo de la ruta.

4.10. Encuesta Definitiva a los dueños de los restaurantes

Se diseñó la encuesta definitiva tomando como base la encuesta piloto; en la encuesta definitiva se utilizaron las preguntas que se consideraron de importancia, en total la encuesta consta de 10 preguntas entre cerradas y opción múltiple con un texto claro y sencillo, de manera que se logre facilitar la comprensión al encuestado y se evite distorsión en el manejo de información.

La encuesta ha sido elaborada para cubrir todas las inquietudes del proyecto, los resultados obtenidos son medibles y cuantificables que permitieron enfocar un proyecto que brinde servicios que satisfagan a la demanda y sea rentable a la población en general.

4.11. Encuesta Piloto a los empleados de los restaurantes

La encuesta piloto estuvo estructurada por 10 preguntas a empleados, una vez definido el cuestionario a utilizar se tomó como muestra para realizar la encuesta piloto al 10% de la muestra calculada es decir a 40 personas para conocer la opinión que tienen los participantes acerca de la propuesta para la promoción de la ruta gastronómica y para el mejoramiento de sus establecimientos de trabajo, logrando así una mejor apreciación para poder desarrollar la encuesta definitiva.

4.12. Encuesta Definitiva a los empleados de los restaurantes

Se diseñó la encuesta definitiva tomando como base la encuesta piloto; la encuesta consta de 8 preguntas de opción múltiple con un texto claro y sencillo, para facilitar la participación de los encuestados.

Mediante la intervención de los empleados por medio de la encuesta se demuestra la carencia de profesionalismo o en casos muy remotos la extrema preocupación de sus jefes para mantener un ambiente adecuado de trabajo. La encuesta definitiva está basada en preguntas concernientes al día a día de los empleados de dichos restaurantes.

4.13. Encuesta Piloto a los Usuarios/Clientes de ruta gastronómica

Encuesta aplicada a los posibles Usuarios/Clientes que visitan esta zona turística siendo ellos los principales proveedores de la ruta. Se aplicaron 10 preguntas entre abiertas, cerradas y de opción múltiple, las mismas que nos proporcionarían la información necesaria para poder realizar la encuesta definitiva.

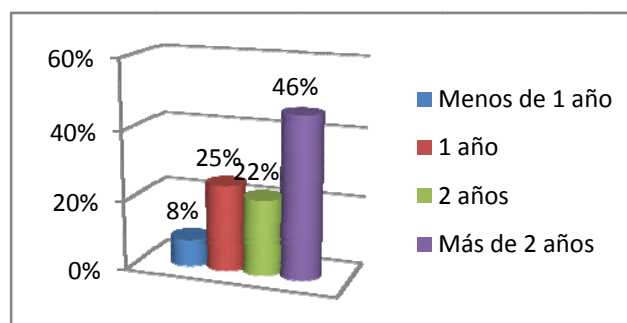
4.14. Encuesta Definitiva a los Usuarios/Clientes de ruta gastronómica

Para la aplicación de la encuesta definitiva se utilizaron 6 preguntas desarrolladas con texto simple y claro para que no se mal interpreten los contenidos de los mismos y así poder implementar las mejoras necesarias para el progreso de la ruta gastronómica.

4.15. TABULACIÓN Y ANÁLISIS DE LA ENCUESTA DEFINITIVA APLICADA A LOS PROPIETARIOS DE LOS RESTAURANTES

1. Qué tiempo de funcionalidad tiene el restaurante?

#	Variables	F	%
A	Menos de 1 año	5	8%
B	1 año	16	25%
C	2 años	14	22%
D	Más de 2 años	30	46%
TOTAL		65	100%



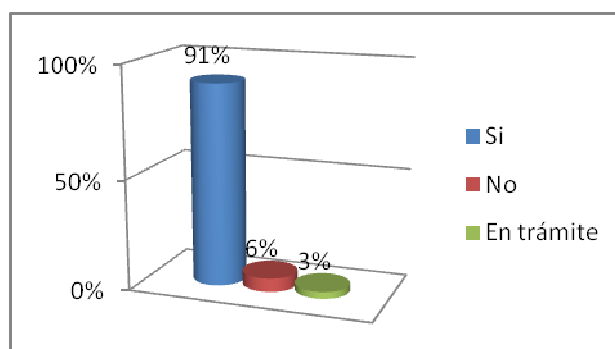
Elaborado por: Andrea Franco

INTERPRETACIÓN: El 46% de los encuestados tienen más de 2 años laborando demostrando el incremento laboral. Según trabajo.com el tiempo promedio de maduración de un restaurante independiente suele ser de 1 a 2 años. Lo que lleva a la comparación con los datos del INEC en el censo del 2001 en donde la mayoría de los restaurantes tenía menos de un año laborando.

2. Está su restaurante legalmente establecido?

#	Variables	F	%
A	Si	59	91%
B	No	4	6%
C	En trámite	2	3%
TOTAL		65	100%

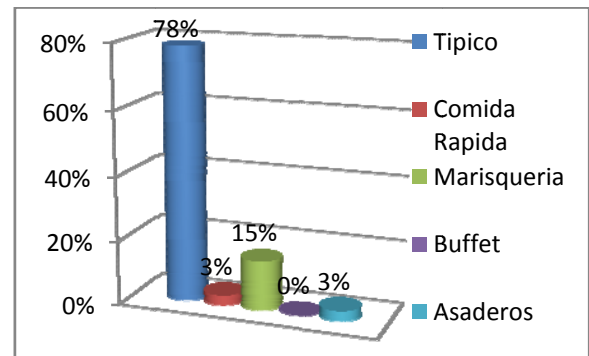
Elaborado por: Andrea Franco



INTERPRETACIÓN: Así mismo en su gran mayoría, siendo el 91% de los 65 encuestados tienen su restaurante en regla, lo que no se veía en años anteriores, se demuestra que las leyes están contribuyendo al crecimiento de la provincia de forma muy organizada.

3. Qué tipo de restaurante es?

#	Variables	F	%
A	Típico	51	78%
B	Comida Rápida	2	3%
C	Marisquería	10	15%
D	Buffet	0	0%
E	Asaderos	2	3%
TOTAL		65	100%

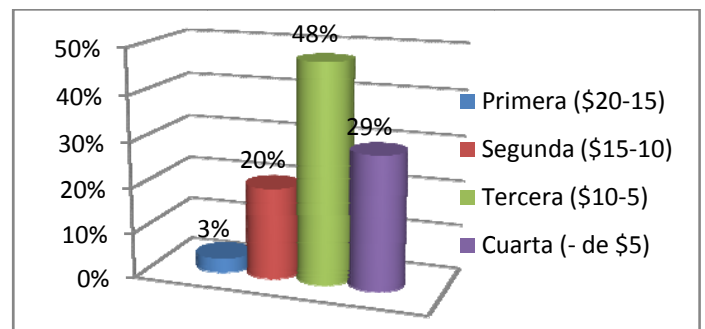


Elaborado por: Andrea Franco

INTERPRETACIÓN: En esta pregunta resalta en un 78% la comida típica siendo esta la más apetecida por los consumidores, así lo manifiestan los restaurantes El Tomate, El Jessenia, Las Acacias que desde años atrás vienen brindando la calidad alimenticia que la mayoría busca al momento de alimentarse.

4. De acuerdo a su infraestructura y su atención al cliente en que categoría considera que se encuentra su restaurante?

#	Variables	F	%
A	Primera (\$20-15)	2	3%
B	Segunda (\$15-10)	13	20%
C	Tercera (\$10-5)	31	48%
D	Cuarta (- de \$5)	19	29%
TOTAL		65	100%

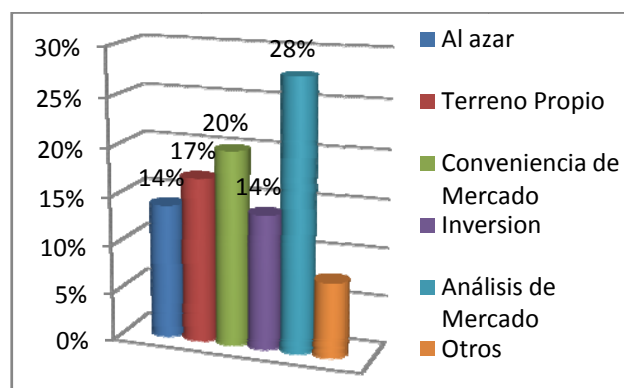


Elaborado por: Andrea Franco

INTERPRETACIÓN: En esta pregunta se analiza de acuerdo a su infraestructura, su atención al cliente y precios asequibles al público, se indica que a pesar de estar en una tercera categoría con un 48% es la más visitada por los turistas locales y extranjeros lo que nos lleva a un resumen, su comida, haciendo que el resto de requisitos para estar en una de las primeras categorías según los grandes restaurantes sean secundarios.

5. Qué parámetros considero para la ubicación de su restaurante?

#	Variables	F	%
A	Al azar	9	14%
B	Terreno Propio	11	17%
C	Conveniencia de Mercado	13	20%
D	Inversión	9	14%
E	Análisis de Mercado	18	28%
F	Otros	5	8%
TOTAL		65	100%

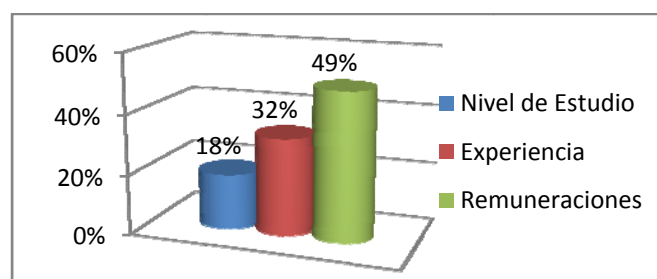


Elaborado por: Andrea Franco

INTERPRETACIÓN: La ubicación de cada uno de los restaurantes de la zona se consideró en su gran mayoría por Análisis de Mercado con un porcentaje de 28%. El INEC en el censo del 2011 señaló que el crecimiento económico en la provincia era fructífero lo que llevo a varios empresarios a emprender sus negocios en este lado del país.

6. El personal que labora en su restaurante se desempeña de acuerdo a:

#	Variables	F	%
A	Nivel de Estudio	12	18%
B	Experiencia	21	32%
C	Remuneraciones	32	49%
TOTAL		65	100%



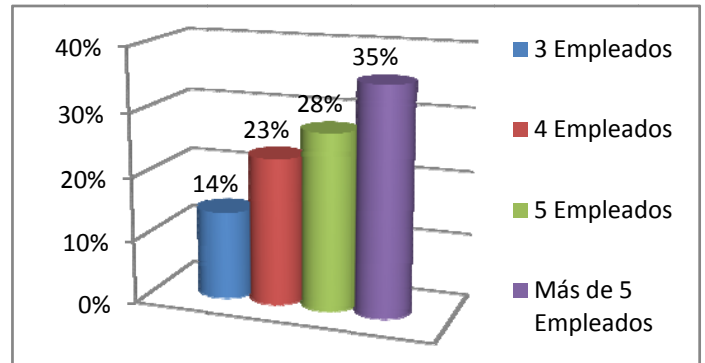
Elaborado por: Andrea Franco

INTERPRETACIÓN: En la sexta pregunta se investiga el grado de desempeño del personal que labora en los restaurantes de la zona manifestando que el 49% labora en base a las remuneraciones siendo esto un indicador que los trabajadores poco se esfuerzan por obtener una educación o previa experiencia como lo indican los datos del último censo nacional realizado en el año 2011.

7. El número de empleados con el que trabaja supera los?

#	Variables	F	%
A	3 Empleados	9	14%
B	4 Empleados	15	23%
C	5 Empleados	18	28%
D	Más de 5 Empleados	23	35%
TOTAL		65	100%

Elaborado por: Andrea Franco

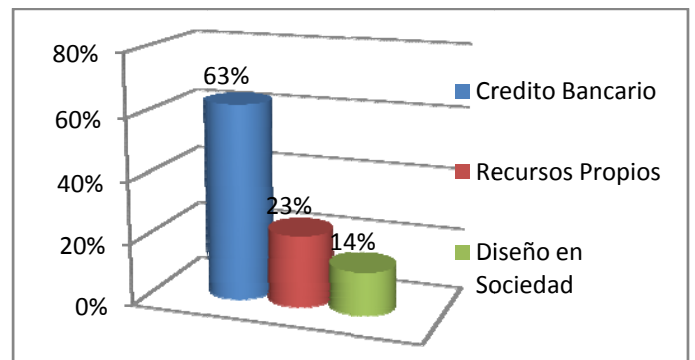


INTERPRETACIÓN: Los restaurantes involucrados en la encuesta la mayoría en un 35% laboran con más de 5 empleados, así lo demuestra como por ejemplo el restaurante El Tomate. Lo que no se demuestra en los restaurantes de menor acogida y así mismo de menor categoría que solo trabajan con 3 o menos empleados a su servicio.

8. Qué tipo de financiamiento tuvo para el funcionamiento del restaurante?

#	Variables	F	%
A	Crédito Bancario	41	63%
B	Recursos Propios	15	23%
C	Diseño en Sociedad	9	14%
TOTAL		65	100%

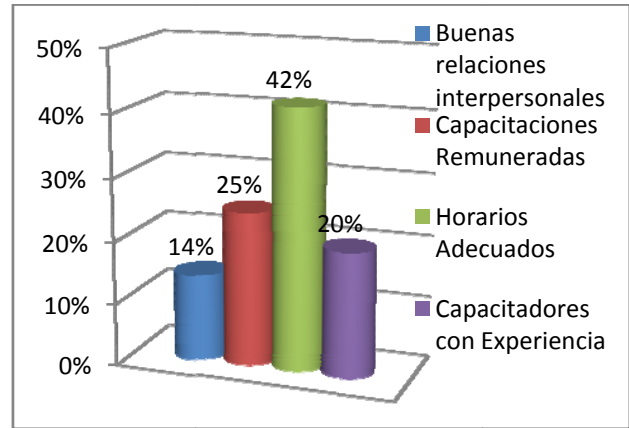
Elaborado por: Andrea Franco



INTERPRETACIÓN: Para el funcionamiento del restaurante los propietarios usaron un financiamiento de Crédito Bancario en un 63%, asociado ya sea a Bancos o Cooperativas, así lo revelan las fuentes del Banco Nacional de Fomento (BNF) y el Ministerio de Turismo que con el fin de facilitar y promover a los pequeños y medianos empresarios turísticos estos accedan a créditos para la apertura de nuevos emprendimientos, así como para la remodelación y ampliación de uno ya existente.

9. Establezca según su criterio, cuál de las siguientes Variables es un elemento primordial para un buen desenvolvimiento de sus empleados y por ende el éxito del establecimiento gastronómico.

#	Variables	F	%
A	Buenas relaciones interpersonales	9	14%
B	Capacitaciones Remuneradas	16	25%
C	Horarios Adecuados	27	42%
D	Capacitadores con Experiencia	13	20%
TOTAL		65	100%

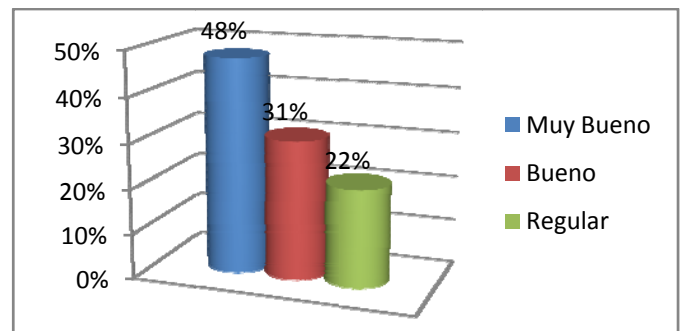


Elaborado por: Andrea Franco

INTERPRETACIÓN: Los propietarios creen que para un buen desenvolvimiento de sus empleados y por ende el éxito del establecimiento gastronómico es óptimo tener Horarios Adecuados en un 42% considerando las 8 horas de trabajo diario ininterrumpido, excepto emergencias, con su respectivo descanso para el almuerzo tal como lo señala el código de trabajo.

10. Qué tipo de aceptación tiene su restaurante ante la ciudadanía?

#	Variables	F	%
A	Muy Bueno	31	48%
B	Bueno	20	31%
C	Regular	14	22%
TOTAL		65	100%



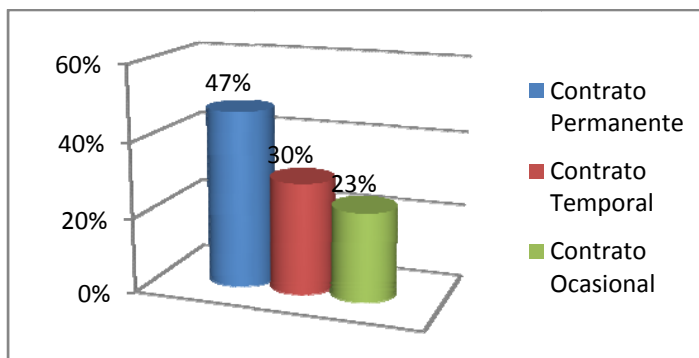
Elaborado por: Andrea Franco

INTERPRETACIÓN: La aceptación de la ciudadanía para con los restaurantes en un 48% es lo que indica el buen desempeño tanto de sus propietarios como de sus empleados.

4.16. TABULACIÓN Y ANÁLISIS DE LA ENCUESTA DEFINITIVA APLICADA A LOS EMPLEADOS DE LOS RESTAURANTES

1. En qué condiciones se encuentra usted laborando en el restaurante?

#	Alternativa	F	%
A	Contrato Permanente	54	47%
B	Contrato Temporal	34	30%
C	Contrato Ocasional	27	23%
TOTAL		115	100%

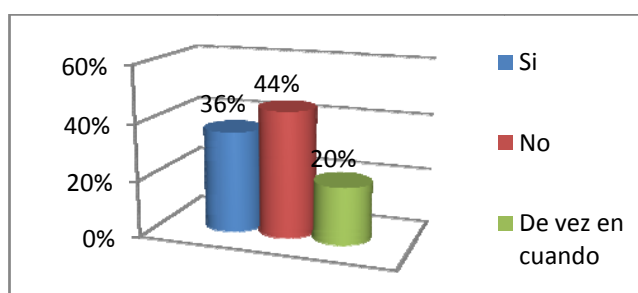


Elaborado por: Andrea Franco

INTERPRETACIÓN: Existe una división entre el contrato permanente y el temporal, dando apertura a los demás empleados a poder trabajar en varios lugares en sus ratos libres lo que hace de esto una mejoría notable para la economía de sus hogares.

2. Su horario de trabajo lo cumple satisfactoriamente según la ley?

#	Alternativa	F	%
A	Si	41	36%
B	No	51	44%
C	De vez en cuando	23	20%
TOTAL		115	100%

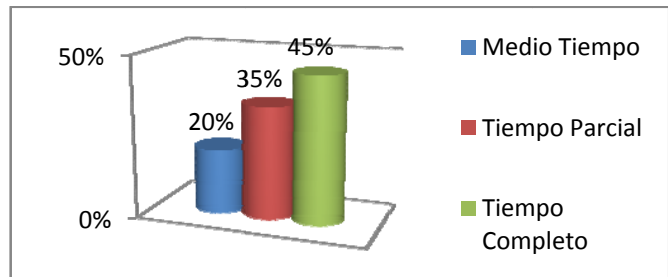


Elaborado por: Andrea Franco

INTERPRETACIÓN: El código de trabajo y el Ministerio de Trabajo respaldan a los empleados que se sientan desamparados, abusados y explotados por sus empleadores, el horario de trabajo se debe cumplir a cabalidad, rigiéndose por la jornada máxima de trabajo que son las 8 hrs diarias, 40 a la semana, caso contrario se deberá pagar como horas extras.

3. En qué tiempo realiza sus jornadas de trabajo?

#	Alternativa	F	%
A	Medio Tiempo	23	20%
B	Tiempo Parcial	40	35%
C	Tiempo Completo	52	45%
TOTAL		115	100%

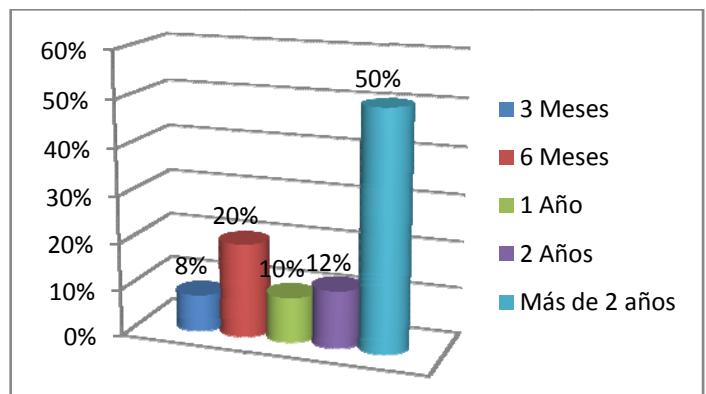


Elaborado por: Andrea Franco

INTERPRETACIÓN: La mayoría de los encuestados en un 45% realizan sus trabajos en tiempo completo, haciendo referencia a la jornada máxima de trabajo que son las 8 hrs diarias, 40 a la semana.

4. Durante cuánto tiempo se ha desarrollado en el ámbito laboral?

#	Alternativa	F	%
A	3 Meses	9	8%
B	6 Meses	23	20%
C	1 Año	11	10%
D	2 Años	14	12%
E	Más de 2 años	58	50%
TOTAL		115	100%

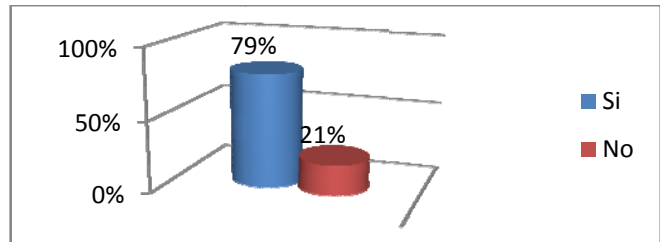


Elaborado por: Andrea Franco

INTERPRETACIÓN: El tiempo que se llevan desarrollando los empleados en el ámbito laboral es de más de 2 años que representa el 50%. Y así lo indica el INEC en el censo realizado en el año 2011, indicando que el desempeño laboral subió en un 5% de los años anteriores.

5. Realiza usted más de una actividad en el restaurante donde labora?

#	Alternativa	F	%
A	Si	91	79%
B	No	24	21%
TOTAL		115	100%

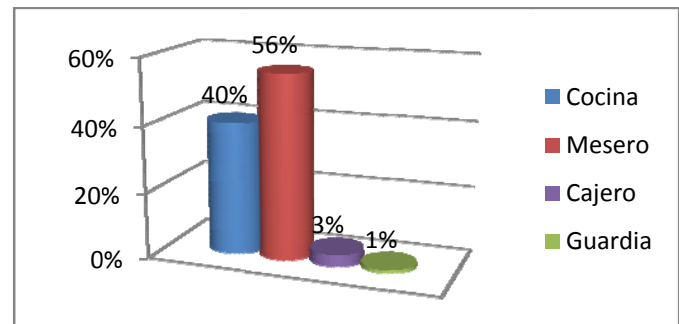


Elaborado por: Andrea Franco

INTERPRETACIÓN: Los participantes de la encuesta en un 79% aseguran que realizan más de una actividad en el restaurante donde laboran y un 21% que no lo hacen.

6. Si su respuesta en la pregunta anterior fue SI, por favor responda en qué áreas se desempeña?

#	Alternativa	F	%
A	Cocina	46	40%
B	Mesero	64	56%
C	Cajero	4	3%
D	Guardia	1	1%
TOTAL		115	100%

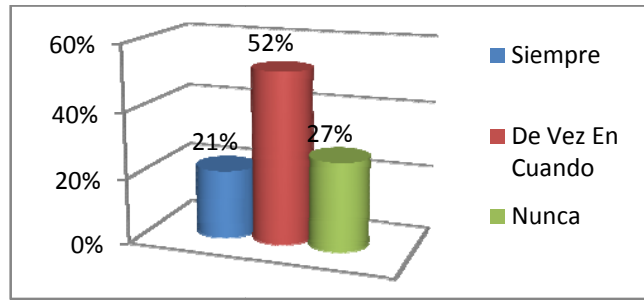


Elaborado por: Andrea Franco

INTERPRETACIÓN: En esta ocasión la respuesta a la pregunta fue determinante, el 56% de las personas participantes de la encuesta certificaron que realizan más de una actividad en el lugar donde laboran, siendo esta otra actividad la de mesero mostrando la realidad que es que existe mucha demanda de clientes, lo cual también debería ser equitativo en la cocina.

7. Obtiene usted buenas remuneraciones por el desempeño de sus labores?

#	Alternativa	F	%
A	Siempre	24	21%
B	De Vez En Cuando	60	52%
C	Nunca	31	27%
TOTAL		115	100%

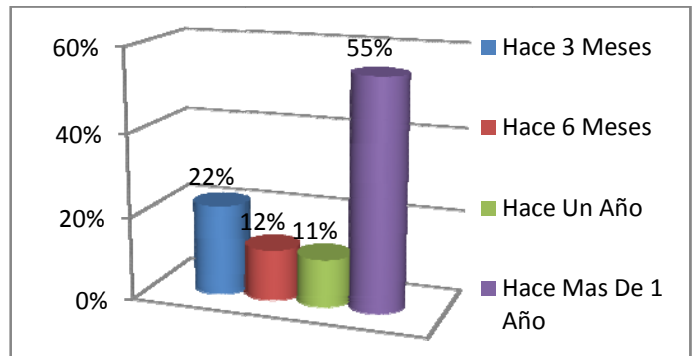


Elaborado por: Andrea Franco

INTERPRETACIÓN: En esta pregunta se demuestra que los trabajadores no son muy bien remunerados, demostrándolo así el 52% de los encuestados que dicen obtener buenas retribuciones lo cual cabe hacer énfasis para que los meseros sean bien remunerados, y así lo indican el ya muy conocido 10% de servicio, lo cual asegura que la labor del mesero sea valorada.

8. Hace cuánto recibió la última capacitación?

#	Alternativa	F	%
A	Hace 3 Meses	25	22%
B	Hace 6 Meses	14	12%
C	Hace Un Año	13	11%
D	Hace Mas De 1 Año	63	55%
TOTAL		115	100%



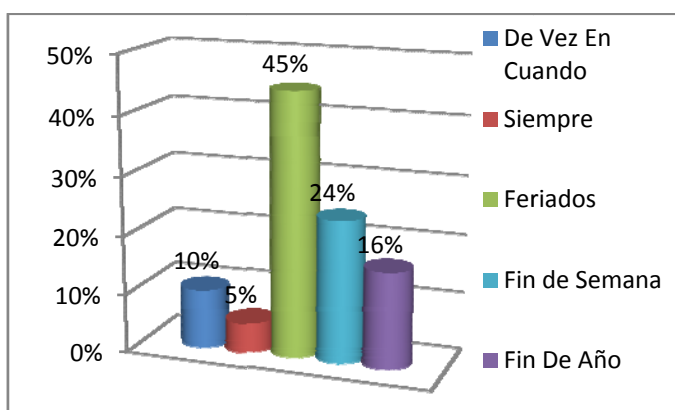
Elaborado por: Andrea Franco

INTERPRETACIÓN: Los encuestados dicen haber recibido la última capacitación hace más de un año, en un porcentaje del 55% lo cual demuestra el despreocupado de sus dirigentes para la mejoría de en el desempeño de su personal.

4.17. TABULACIÓN Y ANÁLISIS DE LA ENCUESTA DEFINITIVA APLICADA A LOS CLIENTES/USUARIOS QUE VISITAN LOS RESTAURANTES DE LA RUTA GASTRONÓMICA PORTOVIEJO – CRUCITA

1. Con qué frecuencia visita usted esta zona del país?

#	Variables	F	%
A	De Vez En Cuando	22	10%
B	Siempre	11	5%
C	Feriados	98	45%
D	Fin de Semana	53	24%
E	Fin De Año	36	16%
TOTAL		220	100%

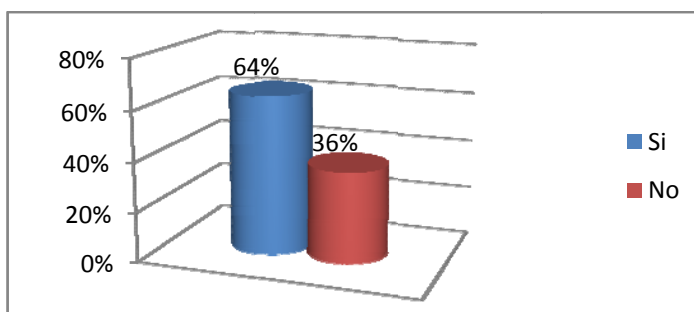


Elaborado por: Andrea Franco

INTERPRETACIÓN: En esta pregunta se demuestra que en su mayoría los posibles turistas/usuarios visitan esta zona en un 45% en feriados, y eso lo indica el Ministerio de Turismo de Manabí mostrando que el número de visitantes a la playa de Crucita se incrementó en un 3% en feriados más que en fechas regulares.

2. Conocía usted sobre la existencia de la ruta gastronómica Portoviejo – Crucita anteriormente?

#	Variables	F	%
A	Si	140	64%
B	No	80	36%
TOTAL		220	100%

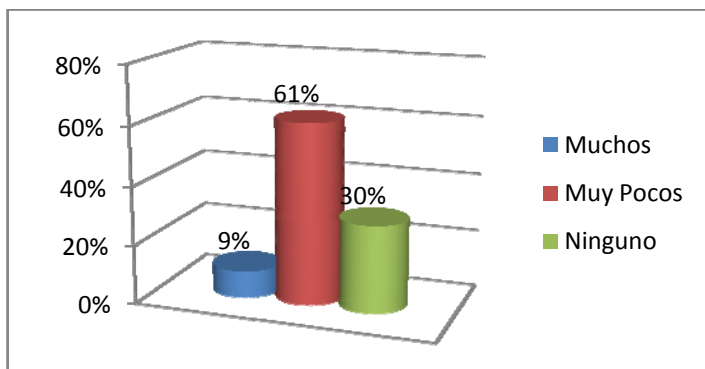


Elaborado por: Andrea Franco

INTERPRETACIÓN: La ruta gastronómica Portoviejo – Crucita si es conocida pero hay que hacer énfasis en publicitarla durante todo el año, no solo en feriados nacionales.

3. Cree usted qué existen lugares de difícil acceso en la ruta gastronómica?

#	Variables	F	%
A	Muchos	20	9%
B	Muy Pocos	135	61%
C	Ninguno	65	30%
TOTAL		220	100%

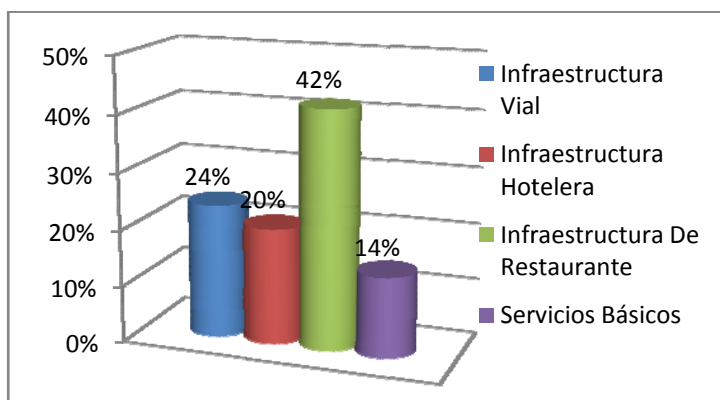


Elaborado por: Andrea Franco

INTERPRETACIÓN: El Ministerio de Obras Públicas (MOP) se ha encargado que las carreteras, caminos vecinales y demás ya queden en el pasado, lo que nos lleva a tener libre acceso a la mayoría de los lugares, así lo prueban las encuestas que marcan que en un 61% los caminos son asequibles.

4. Qué se debería implementar en la ruta gastronómica para mejorar la misma, y así ser apta para el recibimiento de turistas nacionales y extranjeros según su opinión.

#	Variables	F	%
A	Infraestructura Vial	52	24%
B	Infraestructura Hotelera	45	20%
C	Infraestructura De Restaurante	92	42%
D	Servicios Básicos	31	14%
TOTAL		220	100%

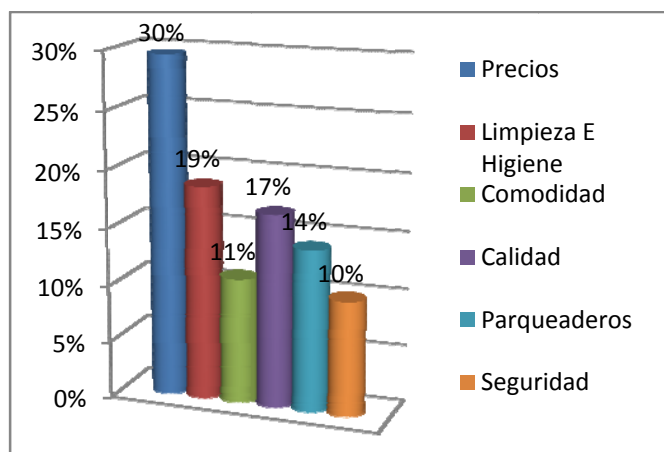


Elaborado por: Andrea Franco

INTERPRETACIÓN: Las personas que visitan esta zona del país consideran que se necesita infraestructura de restaurantes en un 42%, así mismo lo publicó el Diario Manabita en uno de sus artículos realizado al Ministerio de Turismo de Manabí (MINTUR) recientemente.

5. Qué factor considera importante al momento de detenerse en un restaurante ubicado en la ruta gastronómica a servirse alimentos?

#	VARIABLES	F	%
A	Precios	65	30%
B	Limpieza e Higiene	41	19%
C	Comodidad	24	11%
D	Calidad	37	17%
E	Parqueaderos	31	14%
F	Seguridad	22	10%
TOTAL		220	100%

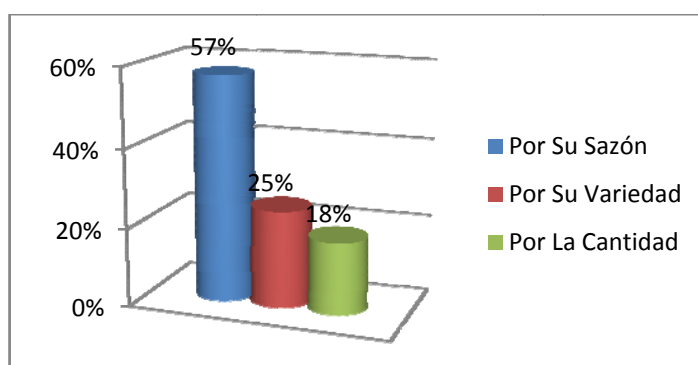


Elaborado por: Andrea Franco

INTERPRETACIÓN: Los posibles clientes y visitantes de la ruta gastronómica demuestran que los Precios son importantes en un 30%, concomitante con la Limpieza e Higiene en un 19%, lo cual es primordial para el cuidado de la salud de los visitantes de los restaurantes tal como lo muestra el Plan de Buen Vivir propuesto por el Ministerio de Turismo del Ecuador

6. Por qué prefiere la comida manabita antes que las demás del Ecuador?

#	VARIABLES	F	%
A	Por Su Sazón	126	57%
B	Por Su Variedad	54	25%
C	Por La Cantidad	40	18%
TOTAL		220	100%



Elaborado por: Andrea Franco

INTERPRETACIÓN: Como dice Medardo Mora en su libro Manabí y su gastronomía, la comida manabita es un sabor que satisface al buen paladar, así lo confirman los resultados de la encuesta, arrojando que el 57% de las personas que desean y prefieren la comida manabita es por su sazón.

4.5. Concepto de Oferta

LEVENSON, A; SOLON, B.(2006) Es la cantidad de bienes y servicios o factores que un vendedor puede ofrecer y desea hacerlo , en un periodo dado de tiempo y a diferentes precios , suponiendo que otras cosas , tales como la tecnología, la disponibilidad de recursos , los precios de las materias primas y la regulación del estado, permanecer constantes.

Para definir la oferta se debe considerar: la capacidad de vender(o producir), el deseo de hacerlo y el tiempo; además suponer que otros factores diferentes al precio se encuentran constantes, de lo contrario, estará deficientemente definida.²⁸

4.5.1. Análisis de la Oferta

La mayoría de abastecedores ofrecen productos de calidad sin embargo la falta de sanidad en el transporte de los productos y la falta de conocimiento de los propietarios de los restaurantes al momento de recibir los alimentos es el principal inconveniente para seguir creciendo en el mercado. Por esto se debe promover la buena utilización de los mismos y el buen uso y aplicación de las medidas de sanidad.

4.6. Concepto de Demanda

La demanda se define como la cantidad y calidad de bienes y servicios que pueden ser adquiridos a los diferentes precios del mercado por un consumidor o por el conjunto de consumidores.

²⁸LEVENSON, A; SOLON, B.(2006) Manual de teoría de los precios. Buenos Aires

La demanda puede ser expresada gráficamente por medio de la curva de la demanda. La pendiente de la curva determina cómo aumenta o disminuye la demanda ante una disminución o un aumento del precio. Este concepto se denomina la elasticidad de la curva de demanda.

En general, la ley de la demanda indica que existe una relación inversa entre el precio y la cantidad demandada de un bien durante un cierto periodo, es decir, si el precio de un bien aumenta, la demanda por este disminuye, por el contrario, si el precio del bien disminuye, la demanda tendera a subir (existen excepciones a esta ley, dependiendo del bien del que se está hablando).²⁹

4.6.1. Análisis de Demanda

El desinterés del mercado en cuanto tiene que ver a la variedad de productos nacionales y locales (Portoviejo), las propiedades nutricionales y más aún los variados y exquisitos platos que se pueden elaborar con ellos dificultan el patrocinio de la ruta gastronómica en el país.

Sin embargo la cantidad de personas que tienen posibilidades de acceder a la ruta gastronómica es un número bastante aceptable y otro número considerable son los que usan los productos locales en su alimentación diaria utilizándolos en distintas recetas.

²⁹ Black, J. (1997) A Dictionary of Economics, Oxford, Oxford University

CAPÍTULO V

5. ESTUDIO DEL IMPACTO AMBIENTAL Y SOCIAL

5.1. INTRODUCCIÓN

La evaluación de impacto ambiental y social es un proceso un proceso de análisis encaminado a identificar, predecir, interpretar, valorar, prevenir, corregir y comunicar el efecto de un proyecto o actividad sobre proyectos que sean ambiental y socialmente sustentables.

Su uso puede contribuir, de manera definitiva, a evitar errores y omisiones que pueden implicar altos costos ambientales, sociales y / o económicos. Con la gestión de impacto ambiental se pretende reducir al mínimo la intervención en el ecosistema en el cual se desarrollará la ruta gastronómica, además de elevar al máximo las posibilidades de supervivencia de todas las formas de vida, por muy pequeñas que resulten desde nuestro punto de vista, pues no se sabe realmente lo que la pérdida de una especie viviente pueda significar para el equilibrio biológico, esto a través de medidas correctivas para que dichos impactos no afecten al medio ambiente y a la población de la zona, de manera que los asuntos humanos tengan un sistema de vida en armonía con la naturaleza.

5.2. ESTUDIO AMBIENTAL

Este proceso se vincula con la identificación, la predicción y la evaluación de impactos relevantes, beneficiosos o adversos. La Evaluación de Impacto Ambiental y Social se aplica a actividades y proyectos de desarrollo que sean emprendidos por el sector público o privado. Es

importante realizar este estudio porque ha demostrado ser una herramienta fundamental para mejorar la viabilidad a largo plazo de muchos programas y proyectos de desarrollo, y así también para la toma de decisiones en el momento de realizar una actividad turística - gastronómicas en la zona, ya que con los resultados del estudio se puede realizar un desarrollo consiente, es decir sostenible manteniendo y protegiendo los recursos naturales de esta zona, dictar medidas de mitigación contra los aspectos negativos que aparecieran en los resultados y de esta manera las comunidades aledañas a la ruta tendrán un desarrollo más eficaz, lo que resulta en un mejoramiento en sus niveles de vida.

5.2.1. OBJETIVOS DEL ESTUDIO AMBIENTAL

- Realizar la Evaluación de Impacto Ambiental para asegurar que la implementación y operación de la Ruta Gastronómica Portoviejo - Crucita se ejecute en condiciones que garantice el respeto al medio natural y social que lo rodea.
- Identificar los problemas ambientales que existen en el área.
- Controlar los posibles impactos ambientales que podrían ser causados por la actividad turística - gastronómica que se realice en la zona.

5.2.2. Ficha Ambiental de acuerdo al reglamento del Sistema Único de Manejo Ambiental (SUMA)

Para la identificación de la causa de los impactos ambientales que son la alteración positiva o negativa del medio ambiente, provocada directa o indirectamente por el proyecto propuesto, se realizó la Ficha Ambiental.

<p>Nombre del Proyecto: Creación de la Ruta</p>	<p>Código:</p>
<p>Gastronómica en el Cantón Portoviejo, Provincia de Manabí</p>	<p>Fecha: 2010 -2011</p>

Localización del Proyecto:

Provincia: Manabí

Cantón: Portoviejo

Parroquia: Crucita

Comunidad: Crucita

Tipo de Proyecto: Turístico - Gastronómico

Descripción del Proyecto:

Mediante este estudio se busca principalmente incentivar a los empresarios, personas naturales, propietarios de establecimientos que se brinde una mejor infraestructura en los restaurantes de la zona, concomitante con las autoridades para que logren finalizar los tramos faltantes de la carretera Portoviejo – Crucita, lo que hacen estos los problemas fundamentales para que los consumidores no decidan dirigirse hacia dicho destino.

Nivel de los estudios técnicos del

Proyecto: Factibilidad

Categoría del Proyecto: Mejoramiento
Equipamiento

Datos del promotor

Razón Social: Ruta Gastronómica en el
cantón Portoviejo, Provincia de Manabí

Representante Legal:

Parroquia: Crucita

Provincia: Manabí

Caracterización del Medio Físico

Localización:

Región Geográfica: Costa

Altura: 200 - 250 m.s.n.m.

Clima: Cálido - Templado

Temperatura: 24° a 29° C.

Geología y Morfología Suelos

Ocupación actual del área de influencia:

Asentamientos Humanos

Áreas Pesqueras

Áreas Artesanales

Manglares.

Pendiente del Suelo

Regularmente accidentado

Tipo de Suelo en áreas cubiertas por Manglar

Son suelos salinos,
saturados de agua, profundos y de textura franca

Tipo de Suelo en áreas firmes

Son suelos poco profundos y de textura variable

Calidad del Suelo

Variable con riego

Condiciones de drenaje

Buenas: (existen estancamientos de agua durante la lluvia, pero desaparecen a la poca horas de cesar las precipitaciones)

Hidrología

Fuentes: Agua Superficial

Nivel Freático: Alto

Precipitaciones: Altas (lluvias fuertes constantes durante el invierno)

<p style="text-align: center;">Aire Calidad del Aire Pura (no existen fuertes contaminantes que lo alteren) Recirculación del aire Muy buena: (brisas ligeras y constantes, vientos renuevan la capa de aire)</p>
<p style="text-align: center;">Ruido</p> <p style="text-align: center;">Alto (Constantes visitantes en la zona)</p>

Caracterización del Medio Biótico

<p>Ecosistema</p> <p>Bosque</p>
--

<p>Flora</p> <p>Tipo de cobertura vegetal:</p> <p>Arboles tales como Palo Santo, Ceibos, Faique, entre otros.</p>
--

<p>Fauna</p> <p>46 especies de aves 3 especies de mamíferos 12 anfibios y reptiles 10 peces de consumo humano 13 tipos de invertebrados</p>
--

Uso de la Vegetación:

Alimenticio

Medicinal

Comercial

Caracterización del Medio Socio-Cultural

Demografía: Rural - Urbana

Tamaño de la Población:

238.430 habitantes, de los cuales 171.847 habitan en el área urbana y 66.583 en el área rural.

Características étnicas de la población:

Mestizos

Cultura:

Montubia

Infraestructura Social

Abastecimiento de Agua:

Agua Potable y Tanqueros

Evacuación de Aguas Servidas:

Alcantarillado sanitario en la zona central, áreas alejadas Fosas sépticas.

Evacuación de aguas lluvias:

Alcantarillado pluvial

Desechos Sólidos:

Barrido y recolección

Electrificación:

Red energía eléctrica

Transporte Público:

Servicio Rural

Viabilidad y Accesos:

Vías secundarias y Caminos Vecinales

Telefonía:

Red domiciliaria, Cabinas públicas

Aspectos Culturales

Lengua:

Castellano

Religión:

Católica

Tradiciones:

Religiosas, Populares

5.2.3. MARCO LEGAL

Las leyes, normas y reglamentos que deben ser considerados en el desarrollo de la Ruta Gastronómica del Cantón Portoviejo, Provincia de Manabí, según la Nueva Constitución de la República del Ecuador indica:

TÍTULO VII

Régimen del Buen Vivir

CAPÍTULO SEGUNDO

Biodiversidad y Recursos Naturales

Art 395.- La Constitución reconoce los siguientes principios ambientales:

- a) El Estado garantizará un modelo sustentable de desarrollo ambientalmente equilibrado y respetuoso de la diversidad cultural, que conserve la biodiversidad y la capacidad de regeneración natural de los ecosistemas, y asegure la satisfacción de las necesidades de las generaciones presentes y futuras.
- b) Las políticas de gestión ambiental se aplicarán de manera transversal y serán de obligatorio cumplimiento por parte del Estado en todos sus niveles y por todas las personas naturales y jurídicas en el territorio nacional.

- c) El Estado garantizará la participación activa y permanente de las personas, comunidades, pueblos y nacionalidades afectadas, en la planificación, ejecución, y control de toda actividad que genere impactos ambientales.
- d) En caso de duda sobre el alcance de las disposiciones legales en materia ambiental, éstas se aplicarán en el sentido más favorable a la protección de la naturaleza.

Título III, en el Capítulo 5 en la Sección Segunda, DEL MEDIO AMBIENTE contempla 6 artículos referentes al tema ambiental (del 86 al 91).

- e) Cabe destacar el Art. 86 establece que: “El Estado protegerá el derecho de la población a vivir en un medio ambiente sano y ecológicamente equilibrado, que garantice un desarrollo sustentable. Velará para que este derecho no sea afectado y garantizará la preservación de la naturaleza”.

La ley de Gestión Ambiental (R.O. 245 del 30-07-99), en su Título 1, del Ámbito y Principios de la Ley, en su Art. 1

- f) Establece los principios y directrices de política ambiental, determina las obligaciones responsabilidades, niveles de participación de los sectores político y privado en la gestión ambiental y señala los límites permisibles, controles y sanciones de esta materia.

El Código de Salud (DE.188. RO 158: 02-02-1971) en el Libro II, de las Acciones en el Campo de Protección de la Salud, Título I del Saneamiento Ambiental contiene siete artículos (del 6 al 12) que se refieren al saneamiento ambiental; y, a las atribuciones del Ministerio de Salud. El Art. 12 sostiene que:

- g) “Ninguna persona podrá eliminar hacia el aire, el suelo o las aguas, los residuos sólidos, líquidos o gaseosos, sin previo tratamiento que los conviertan en inofensivos para la salud”.

Leyes sobre la contaminación, conservación y recuperación de los Recursos Naturales Renovables, que se considerarán en el presente estudio son:

- Ley de Aguas (DS 369. RO 69: 30-05-1972), en el Capítulo II: De la contaminación, Art.22 expresa: “Prohíbese toda contaminación de las aguas que afecte a la salud humana o al desarrollo de la flora o de la fauna”.
 - Ley de Prevención y Control de Contaminación Ambiental (DS374. RO 97: 31-05-1976), en el Capítulo V De la Prevención y Control de la Contaminación del Aire, en el Art. 11. Expresa: “Queda prohibido expeler hacia la atmósfera o descargar en ella, sin sujetarse a las correspondientes normas técnicas y regulaciones, contaminantes que, a juicio del Ministerio de Salud, puedan perjudicar la salud y vida humana, la flora, la fauna y los recursos o bienes del estado o de particulares o constituir una molestia”.
 - La misma Ley de Prevención y Control de Contaminación Ambiental, en el Capítulo VII, De la Prevención y Control de la Contaminación de los Suelos, en el Art. 20, expresa: “Queda prohibido descargar, sin sujetarse a las correspondientes normas técnicas y relaciones, cualquier tipo de contaminantes que puedan alterar la calidad del suelo y afectar a la salud humana, la flora, la fauna, los recursos naturales y otros bienes”.
- h) Las Políticas Básicas Ambientales (DE 1802. RO: 456 de07-06-1994) en el Art.8 reconoce: “Que, si bien la participación en apoyo a programas y proyectos de promoción y ayuda para la adecuada gestión ambiental en el país corresponde a todos los habitantes en el Ecuador, mediante una real participación democrática a todo nivel, es necesario impulsar la presencia y efectiva participación de grupos humanos que, por diversas razones históricas, no han sido actores muy directos de decisiones y acciones de interés

nacional: El Estado Ecuatoriano promoverá y privilegiará la participación, como ejecutores y beneficiarios, en programas y proyectos tendientes a lograr la adecuada gestión ambiental en el país de la sociedad nacional, a través de organizaciones no públicas, de grupos menos favorecidos, de la mujer, de los niños y los jóvenes, de organizaciones que representen a minorías, poblaciones indígenas y sus comunidades, trabajadores, sus sindicatos y organizaciones clasistas, empresarios y sus empresas y organismos, agricultores y trabajadores del campo, comunidad científica y tecnológica”

5.2.4. SITUACIÓN ACTUAL

La recolección de la información básica del área de estudio debe contener los aspectos físicos y naturales, tales como: ubicación, área, climatología, hidrología, suelo, uso actual de la tierra entre otros. También comprende aspectos socioculturales tales como: demográficos, población económicamente activa, servicios básicos como la educación e información sobre la propiedad de la tierra y otra que sea de utilidad para lograr los objetivos del trabajo.

Los principales problemas ambientales y de recursos hídricos del cantón son:

- Deforestación.
- Insuficiente protección de cuencas hídricas.
- Asistencia técnica insuficiente.
- Erosión del suelo.
- Contaminación por aguas servidas.
- Contaminación del agua de riego
- Mala disposición de la basura.
- Agua de riego insuficiente.

- Distribución inequitativa del agua.
- No se optimiza el uso del recurso hídrico.

5.2.5. PLAN DE MANEJO AMBIENTAL

El Plan de Manejo Ambiental contiene las medidas de mitigación que deben tomarse para el presente proyecto en las fases de construcción, operación y mantenimiento. Las medidas propuestas en el Plan de Mitigación son acciones de control ambiental, en donde se tiene como compromiso llevarlas a cabo para que se genere la menor cantidad de efectos negativos al ambiente, y permitan conservar la mayor cantidad de efectos benéficos a los componentes del medio (físico, natural, social y económico). Las medidas requeridas para la mitigación de impactos relevantes generados por el proyecto se enfocan a la prevención, mitigación y compensación de impactos sobre factores ambientales que se integran dentro del Área de Influencia del Proyecto delimitada y que constituyen elementos vitales para mantener la integridad funcional del ambiente.

Recolección y disposición de la basura.

La basura está compuesta por varios desperdicios que antes cuando estuvieron limpios y clasificados no eran basura y son los siguientes: papel cartón, material orgánico, vidrio blanco, trapo, algodón, latas y otros metales, plástico entre otros.

La basura debe ser recolectada y eliminada de manera adecuada, toda persona forma parte de este procedimiento para mantener las ciudades y ambiente limpios. En el proyecto se reciclará la basura para lo cual se la clasificará en orgánica e inorgánica.

La orgánica son desechos producidos en la cocina y comida no consumida, se utilizaran productos que sean biodegradables.

Para descomponer los desechos orgánicos está prevista la elaboración de la composta que es considerado uno de los mejores fertilizantes para los sembríos y es algo que se puede realizar fácilmente con material inorgánico disponible.

5.3.ESTUDIO SOCIAL

La tendencia a cubrir únicamente las necesidades del mercado, sin considerar la comunidad, es parte de la causa de los efectos negativos, aún contando con un plan de desarrollo turístico.

Con relación a la participación comunitaria en el desarrollo de una ruta gastronómica, es prioritaria la creación de empleo para los residentes en las empresas gastronómicas en desarrollo.

La asistencia técnica y el financiamiento a empresarios locales como estímulo a la creación de empresas locales y su mantenimiento. La mejora de la infraestructura básica y empleo proporcional de los recursos generados por los derechos de entrada, a la inversión social como la educación y salud.

La organización de los artesanos profesionales como en el caso de los habitantes de Sosote es clave para la producción y venta de artículos hechos en tagua a los turistas, lograría además del beneficio económico, el esfuerzo de capacitación, apertura de puestos de ventas y demostraciones, como el asesoramiento para mantener un alto nivel de calidad del producto.

Por ser la agricultura y ganadería parte importante de la economía local, hay que emplear los productos en las empresas culinarias, no obstante, la población debe garantizar el suministro de los mismos.

Y por último, estimular a empresas de turismo el consumo de productos locales para la construcción, enseres y muebles.

Se ha analizado de una forma separada el impacto social que causaría el funcionamiento adecuado de la ruta gastronómica.

Enfermedades dermatológicas.- En la construcción del término de la carretera Portoviejo – Crucita generará polvo el cual puede afectar a los pobladores cercanos como a los trabajadores contratados de la zona.

Cambio de Actividad económica.- Este aspecto es positivo ya que producirá más fuente de trabajo e influenciara a que el poblador entienda sobre la importancia de la actividad turística.

Aumento de turistas.- Mejorara el nivel de vida de los pobladores cambiando sus actividades económicas.

5.3.1. OBJETIVOS DEL ESTUDIO SOCIAL

- Conducir al crecimiento económico – social
- Mejorar la calidad de vida y el bienestar social
- No deteriorar el ambiente social o el derecho de los ciudadanos es decir su seguridad alimentaria y de sobre - vivencia.

5.3.2. SITUACIÓN ACTUAL

Las Potencialidades, restricciones y estrategias para el desarrollo económico de Manabí, indica que en la provincia “existen las potencialidades para un explosivo crecimiento del sector turístico en Manabí en los próximos años”.

Según el estudio, en Manabí hay potencialidades de crecimiento en todos los segmentos del mercado turístico: ecológico y de aventura para turistas domésticos e internacionales; de crucero, y el de sol y playa (este último principalmente dirigido al mercado doméstico), además del turismo doméstico de residencias secundarias. Como asociados del ecoturismo están también: el turismo cultural, de aventura y deportivo, y el rural. Como otras potencialidades se menciona el turismo de congresos y otros eventos, de negocios, y el de descanso o retiro.

Se calcula que son “alrededor de 15.000 empleos” los que genera el sector turístico en la provincia”. La cifra podría hasta duplicarse en los próximos 10 años (lo que implicaría una tasa de crecimiento de 7,2% anual), indica el resultado del estudio. Sin embargo, esto “requiere una cuidadosa guía y planificación basada en la cooperación público-privada”, destaca.

Las estadísticas sobre la capacidad de alojamiento de Manabí frente al mercado ecuatoriano indican que la provincia tiene el 6,1 por ciento de los cuartos y el 7,3 por ciento de las camas de hoteles, hostales y hosterías del país.

Para tener una idea del número total estimado de visitantes que tiene la provincia - sean estos turistas nacionales o aquellos radicados en el Ecuador, y turistas internacionales, cuya residencia habitual está fuera del país-, de los 1,5 millones de habitantes que hay en Manabí, anualmente habría entre 95.000 y 115.000 turistas. De este aproximado, se calcula que el 15 por ciento serían turistas internacionales; es decir, entre 15.000 y 17.000 visitantes foráneos por año.

Pero sin embargo a pesar de ser un lugar tan apto para el turismo tiene sus limitaciones como es la mala infraestructura vial, que actualmente se encuentra en reconstrucción, de igual manera ocurre problemas con los servicios básicos los cuales en ciertas ocasiones son suspendidos, lo que produce ciertas molestias y en ocasiones decepciones a los turistas, a tal punto en que ellos no desean regresar más a Crucita.

Por otro lado tenemos un aspecto muy favorable para la parroquia que se lo está ejecutando actualmente que es la reactivación de La Boca de Crucita, en la cual se están construyendo cabañas para que los artesanos del sector expongan sus productos a los visitantes. Un medio de comunicación muy importante en la actualidad es el Internet, medio que actualmente miles de personas lo visitan y que a través del conocen el país, por tal motivo el Consejo Provincial de Manabí, y la Municipalidad de Portoviejo han optado por mejorar este servicio, para que la gente conozca las maravilla de la provincia y se incentiven mediante espectaculares videos y fotografías a conocer Crucita, y los beneficios que ésta ofrece.

En fin como se puede apreciar Crucita tiene grandes beneficios y lo más importante de todo, es que a pesar de tener ciertas limitaciones el gobierno local y seccional está trabajando arduamente para que Crucita sea un verdadero atractivo turístico con todos los servicios necesarios para satisfacer a los turistas.

5.3.3. IMPACTO SOBRE EL MEDIO SOCIAL

Beneficios Socio – Ambientales y Económicos.

Durante la realización de este proyecto se determinó que tiene 2 alcances de impacto: el Directo, que afecta al sector donde se ubica el trazado de la ruta gastronómica, la Parroquia Crucita; y el Indirecto que llega hasta el cantón Portoviejo, ya que son los portovejenses los que se proyecta usen más los servicios.

Uno de los impactos de alcance directo positivo que se tendría con este proyecto es la mejora social de la población. Las personas seleccionadas para trabajar, se les proveería de capacitación e ingresos seguros.

Otro impacto social, directo e indirecto es el aporte que se ofrece con actividades lúdicas. También se destaca la difusión de Crucita como un lugar donde se puede encontrar una bonita playa en combinación con buen servicio turístico y gastronómico y variedad de actividades.

Como línea de base para medir los impactos, se toma de referencia al sector de la carretera de Portoviejo - Crucita, lugar donde está ubicado este proyecto. Con respecto al impacto que causaría durante su operación y mantenimiento, este se lo caracterizó positivamente y con un nivel medio, es decir que es positivo para el ambiente y la sociedad donde está localizado, ya que se propone el uso adecuado del ambiente, el desecho apropiado de los residuos y basura generados por los locales involucrados. Aunque se debe recalcar que existen algunos impactos negativos que no podrán ser evitados pero si disminuidos; entre estos está el proceso de convencimiento para con los propietarios y que estos puedan interactuar más en el proyecto de la ruta gastronómica.

Se producirán varios cambios en la comunidad, habrán cambios de costumbres de los pobladores ya que tomarán conciencia sobre el aseo y cuidado de las calles de la zona rural, y protección de la belleza escénica del sector; se darán cuenta que esto les produce fuentes de ingresos a sus pequeños negocios y nos les haría falta migrar, también sus terrenos y propiedades ganarían valor. La calidad de vida de los pobladores involucrados en el proyecto y los que indirectamente lo estarían a causa del efecto multiplicar se verían beneficiados positivamente en el aspecto económico.

Crucita es un lugar óptimo para el descanso y el entrenamiento familiar, y el turismo de aventura, por esta razón la potencialidad turística de Crucita se inicia en la década de los 90. Antes no trascendía más que como un balneario descuidado. Pero la inversión privada y los

recursos que posee, impulsan su desarrollo. Este lugar se constituye histórico, empezando por el origen de su nombre.

Finalmente para lograr un mejoramiento continuo de la calidad de oferta turística para la parroquia de Crucita, hay que identificar y poner en marcha los mecanismos más adecuados para el mejoramiento de la infraestructura de hoteles, restaurantes y sitios turísticos.

Por lo cual nos debemos enfocar en el mejoramiento y cuidado de:

Territorio:

- Uso inadecuado del territorio y de los recursos naturales
- Cambio y modificaciones en el uso del territorio
- Sustracción del territorio y de los recursos naturales para otras variables de uso
- Expropiaciones de terreno

Alteración del paisaje

- Destrucción o alteración del paisaje
- Destrucción de sistemas naturales

Aspectos humanos y socioculturales

- Patrones culturales
- Destrucción o alteración de la calidad de vida existente en cuanto a consideración de aspectos culturales, históricos, etc.
- Molestias debidas a congestiones urbana y de tráfico

Aspectos Económicos

- Estabilidad económica regional

- Ingresos y gastos para el sector público
- Empleos o trabajo que pueden generarse en la zona durante el proceso de mejoramiento de la ruta gastronómica.
- Vivienda
- Infraestructura sanitaria
- Servicios comunitarios o equipamiento urbano

Impactos positivos esperados con la ejecución del proyecto.

- Mejoramiento de la calidad de vida, de los habitantes que se beneficiarán del proyecto.
- Revalorización de las propiedades urbanas servidas para la ruta.
- Incremento de puestos de trabajos.
- Mejora del comercio y el turismo.

CAPÍTULO VI

7. PROPUESTA PARA LA CREACIÓN DE LA RUTA GASTRONÓMICA EN EL CANTÓN PORTOVIEJO, PROVINCIA DE MANABÍ

7.1. ANTECEDENTES Y JUSTIFICACIÓN

El propósito principal de este estudio es de promover la ruta gastronómica en el cantón Portoviejo, esta investigación es importante por la información cultural y gastronómica que se les facilita a los visitantes permitiendo la difusión de los sitios gastronómicos que se están proyectando tanto a nivel nacional como internacional, debido a que cuenta con atractivos de tipo natural, cultural y paisajístico, que la ubican en un sitio de preferencia para el turista.

Se logró el principal objetivo de esta investigación que fue el promover al cantón en base a su ruta y su gastronomía con la ayuda de autoridades, propietarios, turistas y pobladores de la zona involucrada.

7.2.OBJETIVOS:

7.2.1. OBJETIVO GENERAL:

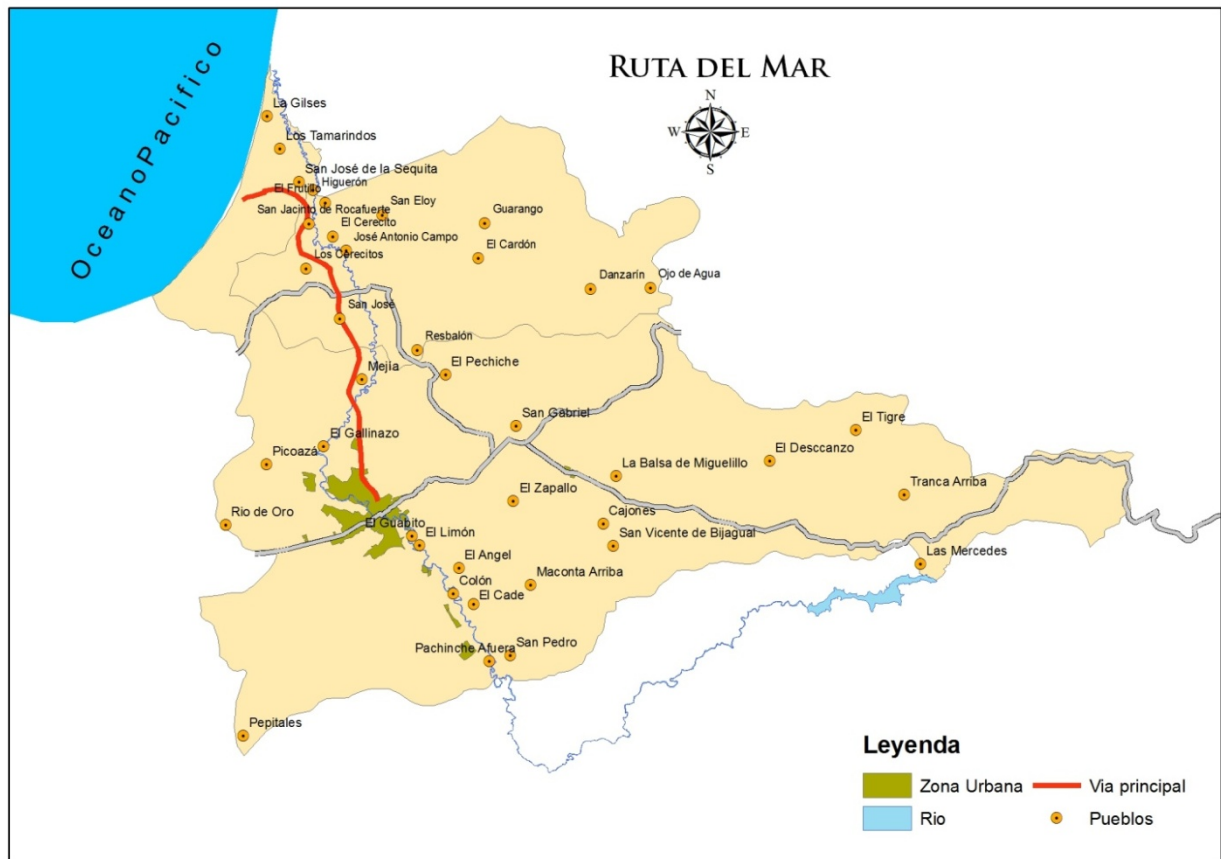
Promover a la ruta del cantón en base a su actividad turística - gastronómica que ofrecen los restaurantes de la zona de la Ruta Gastronómica del Mar, del cantón Portoviejo, provincia de Manabí.

7.2.2. OBJETIVOS ESPECIFICOS:

- Identificar lo que es una Ruta Gastronómica.
- Promocionar los lugares turísticos – gastronómicos del cantón.
- Mencionar los platos y productos típicos más destacados del lugar.
- Identificar las necesidades del lugar a través de sus habitantes, por medio de encuestas.
- Incentivar el cuidado al medio ambiente mediante campañas y publicidades.
- Promover al cantón a través de su turismo y su gastronomía.

7.3. TRAZADO DE LA RUTA GASTRONÓMICA

La Ruta Gastronómica del Mar está trazada desde las afueras de la Ciudad de Portoviejo exactamente desde las afueras del Estadio Reales Tamarindos hasta la entrada de la Parroquia Crucita en los cuales constan 28 km de carretera en proceso de ser terminada para el beneficio de la comunidad manabita y del país.



7.3.1. EDIFICACIONES DEL LUGAR

En el trazado de la ruta se encuentran edificaciones importantes tales como:

Km 0

Estadio Reales Tamarindos



Es un estadio multiusos ubicado en la avenida Universitaria y calle César Chávez Cañarte de la ciudad de Portoviejo, provincia de Manabí. Fue inaugurado el 7 de junio de 1970. Su capacidad es de aproximadamente 18.000 espectadores.

Km 1

Universidad Técnica de Manabí



La misión de la UTM es la de formar académicos, científicos y profesionales responsables, humanistas, éticos y solidarios, comprometidos con los objetivos del desarrollo nacional, que contribuyan a la solución de los problemas del país. Creada en 1952

Km 1

Jardín Botánico de la Universidad Técnica de Manabí



Es un centro de colección de plantas vivas que se las cultiva con fines de investigación, conservación, educación, recreación; sean éstas ornamentales, medicinales, forestales o frutales. Creado en 1993.

Km 2

Policía Nacional de Tránsito



La Policía Nacional es una institución estatal de carácter civil, armada, técnica, jerarquizada, disciplinada, profesional y altamente especializada. Creada en 1848.

7.3.2. RESTAURANTES DE LA ZONA

La ruta gastronómica Portoviejo – Crucita presenta varios restaurantes en sus 28 km de recorrido, la mayoría de ellos se ofrece comida típica de la provincia, y en algunos pero muy pocos restaurantes gastronomía del Ecuador en general. Los cuatro establecimientos más destacados que se encuentran dentro del trazado de la ruta son los siguientes:

RESTAURANTE EL TOMATE KM 5 / SEGUNDA CATEGORÍA



Restaurante tradicional, fundado hace más de una década su especialidad es la comida típica, mariscos y bocaditos además se sirven almuerzos y platos a la carta, los precios oscilan entre los \$3 hasta \$15 tiene afluencia durante todos

los días de la semana, a diferencia de los restaurantes no tan renombrados que son solo visitados los fines de semana



RESTAURANTE Y CEVICHERIA YESSENIA KM 5 ½ / TERCERA CATEGORÍA

Restaurante criollo, a diferencia del resto este local se caracteriza por vender mariscos, presentados en platos como ceviches, encebollados etc. Visitados por los habitantes de la zona durante la semana.



RESTAURANTE TÍO HONORIO KM 9 / SEGUNDA CATEGORÍA

Establecimiento bastante rustico ofrece variedad de platos típicos del país, caracterizado por la calidad de servicio que ofrecen sus empleados.

Restaurante creado hace más de 10 años y siempre ha mantenido su mismo objetivo, servir bien a su comunidad en todos los sentidos.



RESTAURANTE LAS ACACIAS KM 18 / SEGUNDA CATEGORÍA

Uno de los restaurantes más visitados durante los fines de semana, ofrece gran variedad de platos típicos, tales como seco de gallina, tonga, arroces con longaniza, viches, secos

de carne, etc. Todos sus productos son hechos en horno de leña, lo que hace mucho más exquisita su comida. Una de sus bebidas tradicionales y muy apetecidas por los clientes en la chicha y el quaker.

Este es un establecimiento muy típico de la provincia de Manabí, y además muy acogedor. Sus ventas estuvieron un poco afectadas por la construcción de la carretera Portoviejo – Crucita, pero ahora se han vuelto a establecer en el mercado.

UBICACIÓN DE LOS PRINCIPALES RESTURANTES DE LA ZONA



7.3.2.1.COMEDORES DE LA VÍA

Siguiendo el recorrido a lo largo de la ruta gastronómica encontraremos variados restaurantes que constan en el trazado de la ruta pero que sin embargo deben ser mejorados en todos los sentidos es por eso que se busca la colaboración de los propietarios y autoridades para que no se siga extendiendo el mercado, sino que, se mejoren los establecimientos ya existentes. Y dentro de algunos de esos restaurantes que complementan la ruta gastronómica están:



RESTAURANT BY PASS KM 3 / CUARTA

CATEGORÍA

Restaurant de comida típica ubicado frente al redondel del bypass, se caracteriza principalmente por servir almuerzos para las personas del sector. Precios económicos



RESTAURANT EL DRAGON KM 4 / CUARTA

CATEGORÍA

Restaurant de comida típica, su atención es de lunes a domingo durante los días de semana se sirven principalmente almuerzos, y los fines de semana comida típica a precios muy económicos.



RESTAURANTE MONSERRATE KM 10^{1/2} /

TERCERA CATEGORÍA

Brinda comida típica y moderna, tuvo su auge hace algunos años atrás, decayendo por la falta de buena atención, servicio y por la mala condición de la carretera

en esa época, aunque ya no es uno de los más visitados sigue ofreciendo infraestructura y comida apta al paladar de sus clientes fieles.



RESTAURANTE LA FELICIDAD KM 12 / CUARTA

CATEGORÍA

Este local brinda empanadas, tortillas, tortas de verde, choclo, corviches, muchines, bollos y demás bocaditos típicos de la zona.



CABAÑAS RESTAURANT DOÑA TERE KM 15 /

CUARTA CATEGORIA

Restaurante caracterizado y conocido por su especialidad que son las tortillas de maíz o yuca con queso o chicharrón, su excelente sazón atrae a personas de todas

partes de la ciudad.



**TONGA BAR RESTAURANT KM 15 ½ / TERCERA
CATEGORIA**

Brinda tongas lo cual es arroz con una presa de pollo, maduro y una salsa de maní envueltas en una hoja de plátano cocinada en horno de leña, y este lugar tiene una

característica adicional a los demás, al caer la noche es un bar rustico.



**COMEDOR MI CASITA KM 16 / CUARTA
CATEGORIA**

Restaurant de comida típica, principalmente almuerzos. Comida hecha como en casa, se caracteriza por acoger a los propietarios de buses, volquetas, tanqueros y demás,

sus precios son bastante asequibles.



**TOÑO'S BAR RESTAURANT KM 28 / TERCERA
CATEGORIA**

Bar a las afueras de la playa de Crucita, típico – rustico, ofrece ceviche de pinchagua.

Entre otros

7.3.2.2. CENTROS RECREACIONALES



CENTRO RECREACIONAL TEXAS RANCHO KM

11

Este un local moderno se muestra como una pequeña hacienda en medio de la carretera, este establecimiento brinda comida rápida, típica y a la carta. También ofrece áreas verdes, piscinas y canchas múltiples.



CENTRO RECREACIONAL "JR" KM 20

Este establecimiento más que un restaurante es un lugar para la distracción en familia, consta de piscinas, caballos, canchas múltiples y comida típica.



FINCA TURÍSTICA PARAÍSO BAJO LA LUNA KM 22

Un nuevo estilo de centro recreacional típico – moderno se presenta en este establecimiento, recién inaugurada la finca tiene cancha de futbol profesional, piscina, da el servicio de hospedaje y alimentación de excelente calidad.

7.3.2.3. ARTESANIAS DE LA ZONA

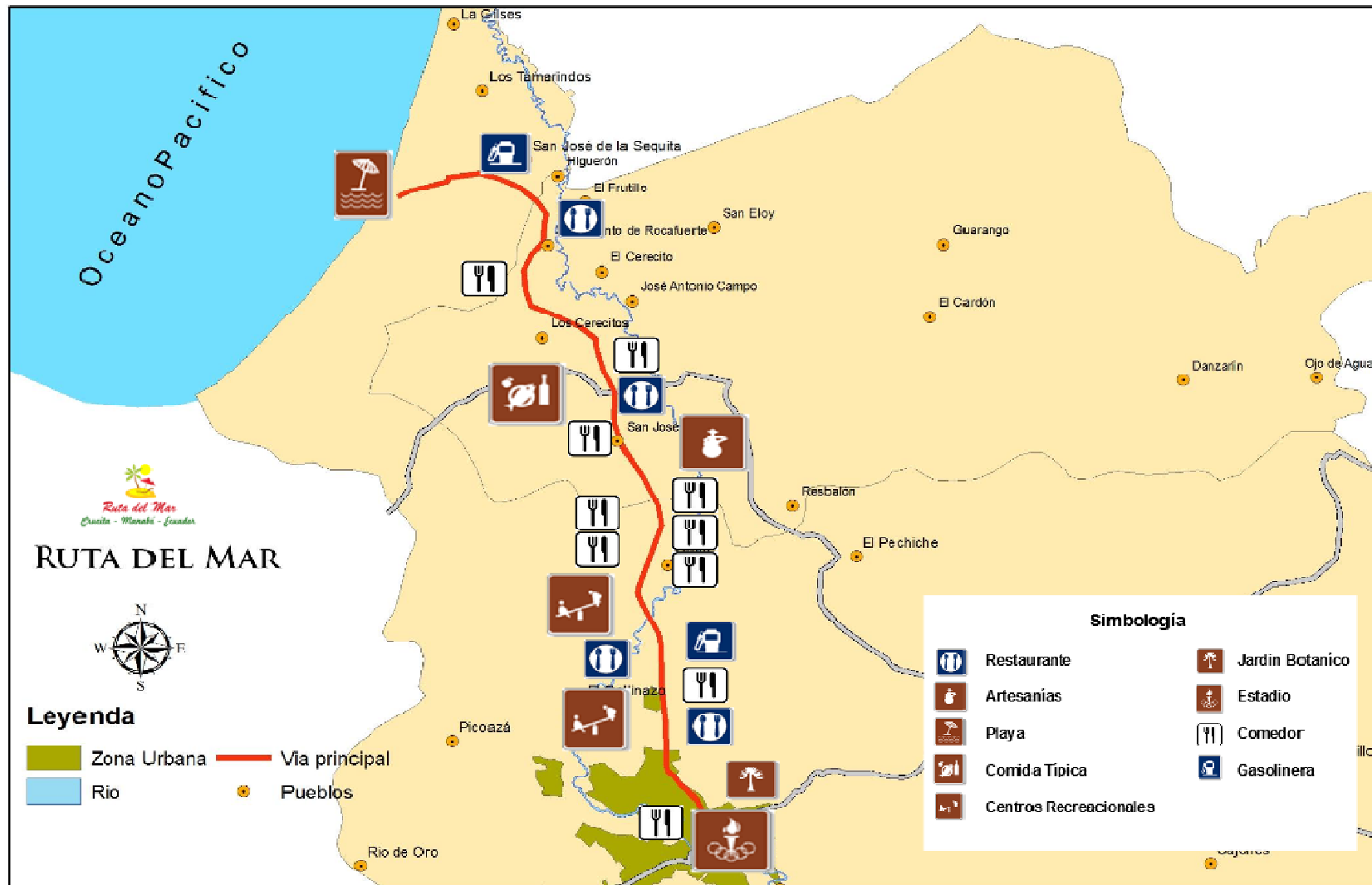


La actividad artesanal se ha convertido en un referente de la actividad turística del país, las artesanías constituyen un atractivo importante en cada destino turístico y representan una de las principales actividades que se desarrollan en diferentes pueblos del Ecuador, son conocidas por la

técnica artesanal que se utiliza en su elaboración, técnica que viene desde épocas milenarias y que hasta la actualidad se ha tratado de conservar mediante los actuales artesanos y artesanas de la zona. De sus talleres surge una riqueza artesanal que se transforma en zarcillos y collares, cadenas, anillos, pulseras, prendedores, e infinidad de piezas que son pequeñas obras de arte.

KM	ESTABLECIMIENTO
9	Tropitagua
10	<ul style="list-style-type: none"> • Artesanías en tagua Tropical Palm • Artesanías y bisuterías Camily
10 ½	<ul style="list-style-type: none"> • Artesanías y bisuterías Doménica Alejandra
11	<ul style="list-style-type: none"> • Artesanías y bisuterías Galápagos • Bisutería en tagua
12	<ul style="list-style-type: none"> • Artesanía y bisutería Karen • Artesanías y bisuterías Divino Niño

UBICACIÓN DE LOS RESTAURANTES, COMEDORES, CENTROS RECREACIONALES Y ARTESANIAS DE LA RUTA



7.4. POBLACION DE SOSOTE Km 9 ½

La comunidad de Sosote, a 9½ de Portoviejo era hace menos de una década un lugar donde sus habitantes sentían que no pasaba el tiempo, los agricultores observaban con precaución que las cosecha no daban para vivir y los jóvenes andaban sin rumbo.

Pero esa realidad cambio por la migración, la artesanía y la elaboración de platos típicos y hoy es una comunidad progresista, en el sector se ofertan figuras de tagua, ollas de barro, morcillas, bollos, tortillas de maíz, torta de maní y otros productos típicos.

Hoy en Sosote hay 30 talleres donde unas 200 personas tallan figuras de tagua, también conocida como marfil vegetal, otras personas optaron por establecer locales de otro tipo de artesanías y de comidas criollas y asaderos de pollo

7.5. ZONA DE MORCILLAS Km 12



Existen más de 30 cabañas que dan el servicio de morcillas, bollos, tortas de verde con cuero, y el muy conocido coco helado, la morcilla es la tripa de puerco rellena de arroz y sangre, condimentada por algunos ingredientes. Cabe recalcar que uno de los aspectos esenciales que se respeta

es la higiene que debe existir durante todo el proceso de elaboración

El primer paso es seleccionar la tripa de cerdo una vez que la tripa de chancho está bien lavada es momento de pensar en el tamaño que tendrá. Esto determinará también la estética de la morcilla una vez concluido todo el proceso. Es conveniente que su extensión sea de medio metro, porque si no reventará.

Algunos consideran el arroz como el principal ingrediente del relleno. Sin embargo, el arroz sólo no será tan atractivo al paladar, por lo que sugiere condimentarlo de una forma especial. Llevará repollo, cebolla, chicharrón y la sangre del cerdo.

Las porciones de morcillas se venden hasta en 50 centavos de dólar en adelante.

7.6. SEÑALIZACIÓN



El objetivo primordial de la señalización es de orientar, dirigir o guiar a los posibles turistas hacia la ruta y a lo largo de ella, así como también crear publicidad adecuada.

Se realizarán letreros preventivos, de información, promotores del cuidado del medio ambiente y publicidad para la difusión de la ruta gastronómica a nivel nacional, todo esto mediante el apoyo del Ministerio de Turismo y por el Manual Corporativo de Señalética.

7.6.1. SEÑALIZACIÓN DE INFORMACIÓN

Se ubicarán los letreros de información en lugares estratégicos para que sirvan de guía a las personas que deseen visitar la ruta gastronómica.

El primer letrero será ubicado afueras del Estadio Reales Tamarindos de la ciudad de Portoviejo, (km 0) el siguiente será en el redondel del By Pass (km 4) donde se pueden tomar varias direcciones y ocasionar perdidas. Seguido se establecerán letreros a lo largo de la ruta tanto en el Km 10, 15, 23 y 27 que son los lugares donde existen más cantidad de restaurantes y donde hay pequeñas comunidades.



7.6.2. SEÑALIZACIÓN DE PROMOCIÓN Y DIFUSIÓN DE LA RUTA

Para promover y difundir la ruta es necesario contar con aliados importantes para lograr el objetivo planteado por esta razón el Municipio de Portoviejo y el Municipio de Crucita, sectores públicos muy interesados en la promoción de la misma ya que ayudaran al impulso turístico de la

provincia al momento de que la ruta sea más conocida a nivel nacional. Dichos Municipios están dispuestos a trabajar conjuntamente con la comunidad interviniente en todo el trazado de la ruta, para que la publicidad sea colocada en postes de luz, locales comerciales, tiendas, parques etc.

Los propietarios y empleados serán entes esenciales en este proceso de difundir la ruta, se crearán grupos de trabajo para que la organización sea lo principal y no exista descoordinación al momento de distribuir los flayers, volantes y demás herramientas publicitarias a los posibles consumidores de sus restaurantes, que se realizaran los fines de semana y principalmente los feriados, cabe recalcar que unos establecimientos tienen más afluencia que otros es por eso que se deben implantar mejoras en los mismos de tal manera que la ruta sea expuesta en todo su esplendor por la mayoría de los restaurantes del lugar. Conjuntamente se trabajara con los dueños de los lugares donde se venden las artesanías en Tagua.

Así mismo cada Municipio constara con volantes en cada una de sus oficinas para que cada visitante pueda conocer sobre el apoyo que estos municipios prestan para la difusión de la ruta.

Cabe señalar que el medio más factible y económico para promover la ruta gastronómica Portoviejo - Crucita indudablemente es el Internet, por lo que se creará una página web destina solo al impulso de la ruta, incluidos los restaurantes más predominantes del lugar y lugares de artesanías.

Se dará a conocer al Ministerio del Ambiente y Turismo para que aporten a la publicidad de la ruta gastronómica en beneficio de todos los turistas nacionales y extranjeros. Y para que se normen reglas para el mejoramiento de los restaurantes tales como:

- Incentivar el cuidado del medio ambiente, partiendo desde los establecimientos registrados en la ruta

- Servicio de bebidas y alimentos al cliente de acuerdo con los estándares establecidos de calidad y cantidad.
- Infraestructura básica en los establecimientos de la industria gastronómica: Tanto en higiene, calidad en productos y la refrigeración de los mismos.
- Manejo de recursos cumpliendo las variables definidas por el establecimiento: Atiende los manejos de dinero, producción y presupuestos que tiene el restaurante de acuerdo al plan de trabajo previamente establecido.

El Ecuador es un país mega diverso, cuenta con varios atractivos culturales como naturales, es por ello que se debe aprovechar esta riqueza dando a conocer al mundo entero las maravillas que nuestro país posee, con la creación de una ruta gastronómica en el Cantón Portoviejo - Crucita, traerá como beneficio a la provincia mayor afluencia de visitantes y mayor incremento económico debido a las ventas que se esperan realizar. Para el logro positivo de la implementación de la ruta gastronómica y exposición de platos típicos es necesario la colaboración de las comunidades y establecimientos participantes, la capacitación de las mismas en atención al cliente y las mejoras necesarias para brindar un mejor servicio; y como es lógico será necesaria la ayuda y patrocinio de las autoridades pertinentes siendo ellos los proveedores de la publicidad que se necesita para alcanzar los objetivos desea.



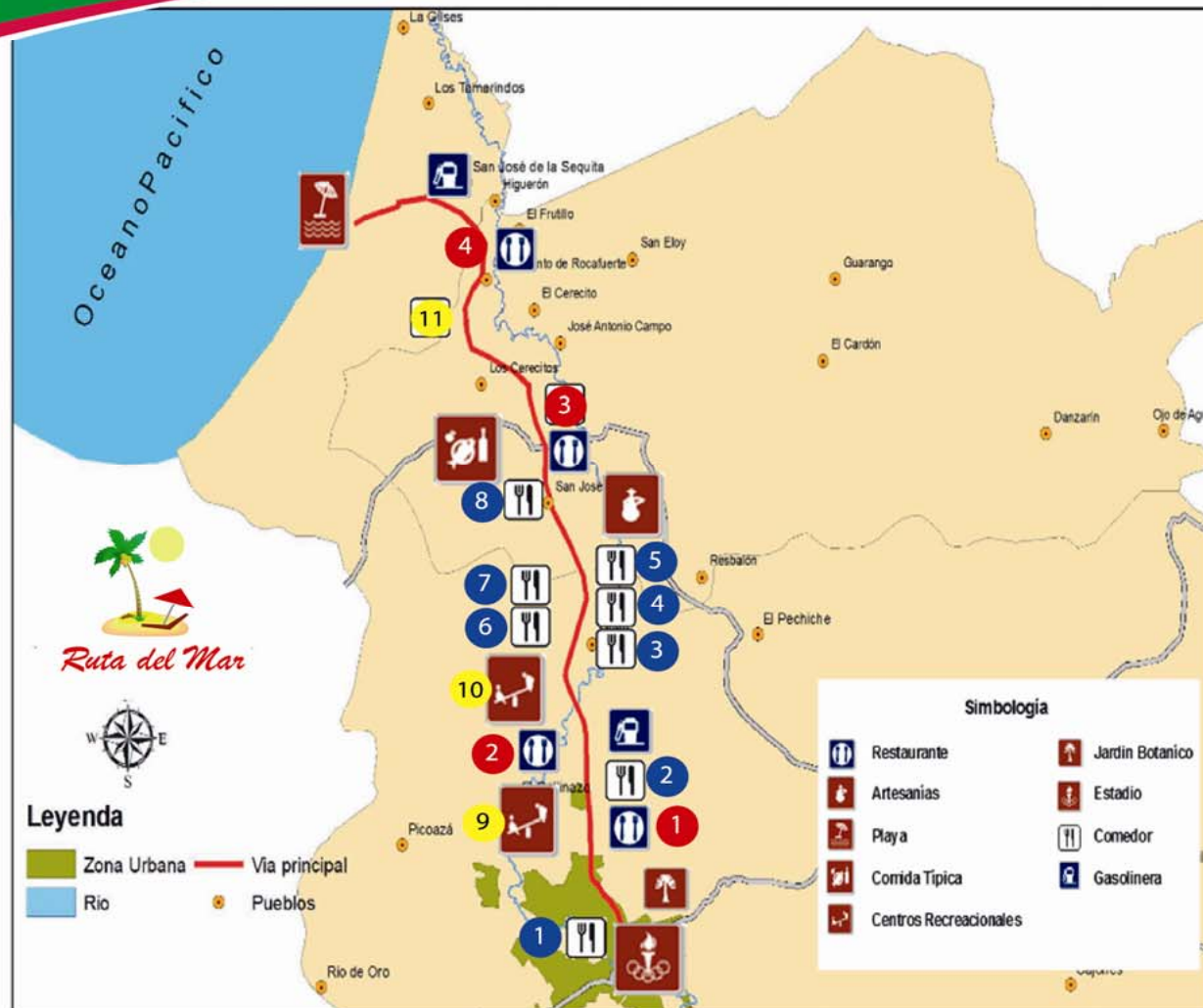
- 1 **RESTAURANT BY PASS KM 3**
CUARTA CATEGORÍA almuerzos.
Precios económicos
- 2 **RESTAURANT EL DRAGON KM 4**
CUARTA CATEGORÍA almuerzos, y
comida típica a precios muy económicos
- 3 **RESTAURANTE MONSERRATE KM**
10 1/2 TERCERA CATEGORÍA
comida típica-criolla \$2.50 - \$10
- 4 **RESTAURANTE LA FELICIDAD KM**
12 CUARTA CATEGORÍA empanadas
de verde, tortillas de maíz y yuca,
tortas de verde y choclo, corviches
\$1.25 - 3.00
- 5 **CABAÑAS RESTAURANT DOÑA TERE**
KM 15 CUARTA CATEGORÍA tortillas de
maíz o yuca con queso o chicharrón.
\$1.25 - 3.00
- 6 **TONGA BAR RESTAURANT KM 15 ½**
TERCERA CATEGORIA
tongas/bebidas. \$ 3 - 10
- 7 **COMEDOR MI CASITA KM 16**
CUARTA CATEGORIA almuerzos.
precios económicos
- 8 **TOÑO 'S BAR RESTAURANT KM 28**
TERCERA CATEGORIA ceviche de
pinchagua. \$ 3- 6
- 9 **CENTRO RECREACIONAL TEXAS**
RANCHO KM 11 comida rápida, típica y
a la carta
- 10 **CENTRO RECREACIONAL "JR" KM 20**
piscinas, comida típica
- 11 **FINCA TURÍSTICA PARAÍSO BAJO LA**
LUNA KM 22 comida típica - moderna



Ruta del Mar

Crucita - Manabí - Ecuador





- 1 RESTAURANTE EL TOMATE KM 5**
SEGUNDA CATEGORÍA comida típica,
mariscos \$3 hasta \$15
- 2 RESTAURANTE Y CEVICHERIA**
YESSENIA KM 5 ½ / TERCERA
CATEGORÍA
mariscos, \$3 hasta \$15
- 3 RESTAURANTE TÍO HONORIO**
KM 9 / SEGUNDA CATEGORÍA
Gallina Criolla \$3 hasta \$10
- 4 RESTAURANTE LAS ACACIAS KM 18 /**
SEGUNDA CATEGORÍA
Tonga, chicha y el quaker. \$3 hasta \$15



ARTESANIAS

KM	ESTABLECIMIENTO
9	Tropitagua
10	Artesanías en tagua Tropical Palm Artesanías y bisuterías Camily
10 ½	Artesanías y bisuterías Doménica Alejandra
11	Artesanías y bisuterías Galápagos Bisutería en tagua
12	Artesanía y bisutería Karen Artesanías y bisuterías Divino Niño

CONCLUSIONES Y RECOMENDACIONES

CONCLUSIONES

- Mediante las encuestas realizadas se comprueba que existen restaurantes legalmente establecidos y con experiencia pero careciendo de infraestructura y de un régimen de calidad alimentaria.
- Los empleados de los restaurantes ubicados en la ruta gastronómica estabilizan su trabajo en base a las remuneraciones recibidas y a horarios adecuados realizando varias operaciones con un buen desempeño laboral.
- La aceptación de la población para con estos restaurantes es aceptable, observándose siempre gran afluencia de consumidores.
- No se realizan capacitaciones a los empleados de los restaurantes con frecuencia.
- Se entiende que la ruta gastronómica Portoviejo – Crucita si es conocida por la mayoría de los encuestados y es visitada con mayor énfasis en feriados largos por los turistas.
- La higiene, limpieza e infraestructura en la mayoría de los restaurantes no están acordes para que los turistas se sientan a gusto al momento de visitar un establecimiento de alimentos y bebidas.

RECOMENDACIONES

- Es muy importante la preservación y cuidado de ciertos atractivos turísticos naturales que sin duda le darían mayor realce a dicha ruta.
- Fomentar capacitaciones de servicio y atención al cliente a dueños y empleados de los establecimientos.
- Realizar una campaña informativa para dar a conocer a los dueños de los distintos establecimientos los beneficios y la importancia de ser un establecimiento categorizado por el Ministerio de Turismo.
- Dar a conocer a los propietarios y empleados sobre de la existencia de un catastro y sobre las normas a las que se deben regir para ser categorizados.
- Las autoridades de Turismo deben socializar con los dueños de los establecimientos gastronómicos a cerca de los beneficios que gozarán si son incluidos en la ruta gastronómica, como por ejemplo: publicidad, reconocimiento público, participación activa en eventos y reuniones donde se traten temas sobre la ruta, capacitaciones de personal laboral y administrativo, la inclusión en el mapa de la ruta y se colocarán distintivos que identifiquen a los establecimientos que pertenecen a la ruta gastronómica establecida.
- Debe existir un compromiso legal que respalde la inclusión de los establecimientos participantes en la ruta gastronómica; y así mismo por parte de los propietarios de los restaurantes de aportar con los costos de inversión para la promoción y marketing que se le dará a dicha ruta, ya que estos serán positivamente beneficiados.

BIBLIOGRAFÍA

- Acerenza, M. A. (2004). *Marketing hotelero*. México. D.F: Editorial Trillas.
- Alvarez, M. (2003). *La ruta de los paladares. El patrimonio alimentario y gastronómico como recurso del desarrollo local y regional*. Morelia: En Congreso Iberoamericano sobre patrimonio cultural, desarrollo y turismo.
- Barrera, E. (1998). *Consideraciones para el desarrollo del Turismo Rural en la República Argentina (3 ed.)*. Buenos Aires: Ladevi.
- Barrera, E. (1999). *Curso de Turismo Rural Integrado*. Santiago de Chile.
- Barrera, E. (2000). *Rutas Gastronómicas*. Santiago de Chile: Universidad Eafit
- Barrera, E. (2003). *Rutas Alimentarias Argentinas - Un aporte para la construcción de las Rutas Alimentarias Americanas*. Asunción, Paraguay: Organización Mundial del Turismo.
- Barrera, E. (2009). *Las Rutas Alimentarias como instrumento para el Desarrollo Territorial: El Caso de la Ruta de la Yerba Mate de Argentina (26 ed.)*. Buenos Aires: Revista de la Universidad de Sonora.
- Bernal, C. (2006). *Metodología de la investigación*. México: Pearson.
- Boullón, R. (2003). *Planificación del Espacio Turístico*
- Butrón, I. (2009). *Ruta gastronómica*. Galicia, España: Salsa Books.
- Cuvi, P. (2004). *Gastronomía: Los Orígenes*. Bogotá: Editorial Planeta Colombiana S.A.
- Dahdá, J. (2003). *Elementos de turismo: economía, comunicación, alimentos y bebidas, líneas aéreas, hotelería, relaciones públicas*. México: Trillas
- Dahdá, J. (2003). *Estructura y operación de los negocios gastronómicos*. México: Trillas

- Enríquez, T. (2006). *El gran libro de los alimentos A y B*. Barcelona, España: Círculo de Lectores.
- Escudero, F. (2003). *Planificación operacional y financiera en la hotelería México*: Trillas
- Esesarte, E. (2002). *Higiene de Alimentos y Bebidas*. México: Trillas
- Imperio, C. (2009). *Utilísima - cocina Criolla*. Buenos Aires, Argentina: Utilísima.
- López, R. (2003). *Toda la Gastronomía de la A a la Z* (1 ed.). Madrid, España: Everest.
- Lothian, E y Siler, P. (2000). *Local food production and tourism: scottish enterprise and the food and drink clusters*.Larnaka, Chipre: Organización Mundial del Turismo.
- Malhotra, N. (2004). *Investigación de mercados* (4 ed.). D.F, México: Pearson.
- Medin, R. y Medin, S. (2009). *Alimentos, Introducción, Técnica y Seguridad*, Buenos Aires, Argentina: Turísticas.
- Mora, M. (2009). *Manabí y su gastronomía*, El presente texto forma parte de la obra inédita titulada “Vistazos al Manabí profundo” que próximamente será publicado en coedición con los sellos Mar Abierto y Eskeletra
- Nogales, Á. (2000). *Investigación de Mercados*. México: Civitas
- Regalado, E. L. (2010). *Manabí y su Comida Milenaria*. Manabí: Scribd
- Schlüter, R. (2003). *Turismo y Patrimonio Gastronómico: Una perspectiva*. Buenos Aires: Centros de Investigaciones y Estudios Turísticos.
- Simón, M. C. (2003). *Bibliografía de la gastronomía y la alimentación*. Barcelona, España: Trea.
- Vásquez de la Torre, M. G. y Agudo, E. M. (2010). *El turismo gastronómico y las Denominaciones de origen en el sur de España, Oleo turismo*. Córdoba, España: Pasos, revista de Turismo y Patrimonio Cultural

- Ziperovich, A. (2004). *Turismo y recreación*. México: Trillas

OTRAS PÁGINAS

- Catastro de atractivos, Provincia de Manabí, Cantón Portoviejo, Parroquia Crucita. ITUR.
- Consejo Provincial de Manabí, Producción Agropecuaria y Ganadera.
- Empresa Municipal de Turismo de Portoviejo EMTURP
- Gastronomía y cultura de Manabí, 2011
- SIISE. Sistema de Indicadores Sociales del Ecuador. 2001

CONSULTAS DE INTERNET

Gastronomía

- http://www.cocinayhogar.com/parati/especiales/?pagina=parati_especiales_010_01
- www.exploringecuador.com/espanol/ecuador_comer_beber.htm
- <http://www.manabi.gob.ec/turismo-manabi/manabi-cultura-montana-mar-y-gastronomia>
- <http://www.recetasgourmet.com.ar/xcontinente/americas/sur/ecuador/ecuador1.htm>
- <http://es.scribd.com/doc/72401195/COMIDAS-TIPICAS-DEL-ECUADOR>

Rutas gastronómicas

- <http://chefconsultor.com/ruta-gastronomica.html>
- <http://diariodeiqt.lamula.pe/2010/04/30/la-ruta-gastronomica-de-loreto-i/>
- <http://www.eldiario.com.ec/noticias-manabi-ecuador/173425-ruta-gastronomica-para-disfrutar/>

Cantón Portoviejo

- <http://es.wikipedia.org/wiki/Portoviejo>

- <http://www.ecostravel.com/ecuador/ciudades-destinos/portoviejo.php>

Recorridos turísticos de Manabí - Ecuador

- www.manabi.gov.ec
- <http://ecuador.travel/es/ecuador-guia-de-viaje/costa-sur/costa-sur-destinos-y-tracciones/ruta-del-spondylus.html>
- http://es.wikipedia.org/wiki/Ruta_del_Sol

Plan del Buen vivir

- http://www.turismo.gob.ec/documentos/plan_nacional_del_buen_vivir.pdf

Inec

http://www.inec.gob.ec/cpv/index.php?option=com_content&view=article&id=167&Itemid=3&lang=es

ANEXOS

ANEXO # 1.- COMIDA TÍPICA



SECO DE GALLINA CRIOLLA



CALDO DE GALLINA CRIOLLA



PESCADO FRITO



BOLONES DE QUESO

ANEXO # 2

**PUESTO TÍPICO DE MORCILLAS Y
LONGANIZAS**





ANEXO # 3.-PRINCIPALES RESTAURANTES DE LA ZONA



RESTAURANT Y CEVICHERIA YESSENIA

RESTAURANTE TÍO HONORIO



RESTAURANT EL TOMATE

RESTAURANTE LAS ACACIAS

ANEXO # 4

**A
R
T
E
S
A
N
Í
A
S

D
E
S
O
S
O
T
E**



ANEXO # 5

MODELO DE ENCUESTA PILOTO APLICADAS A LOS PROPIETARIOS DE LOS RESTAURANTES DE LA RUTA GASTRONÓMICA PORTOVIEJO – CRUCITA

Marque con una X según su criterio la respuesta correcta

“Identificar la ruta gastronómica del Cantón Portoviejo para mejorar la calidad del servicio mediante la implementación de nuevos procesos de calidad que permitan incrementar el desarrollo cultural, turístico, gastronómico y tradicional de la zona”

1. Qué tiempo de operación tiene el restaurante?

- MENOS DE 1 AÑO ()
- 1 AÑO ()
- 2 AÑOS ()
- MAS DE 2 AÑOS ()

2. Esta su restaurante legalmente operando?

- SI ()
- NO ()

3. Qué tipo de restaurante es?

- TIPICO ()
- COMIDA RAPIDA ()
- MARISQUERIA ()
- BUFFET ()
- ASADEROS ()

4. En que categoría piensa usted que se encuentra su restaurante?

- PRIMERA (LUJO) ()
- SEGUNDA ()
- TERCERA ()
- CUARTA ()

5. Como decidió la ubicación de su restaurante?

- AL AZAR ()
- TENIA UN TERRENO ()
- POR CONVENIENCIA DEL MERCADO ()
- INVERSION ()
- OTROS ()

6. El personal que labora en su restaurante se desempeña de acuerdo a:

- NIVEL DE ESTUDIO ()
- EXPERIENCIA ()
- REMUNERACIONES ()

7. El número de empleados con el que trabaja supera los

- 3 EMPLEADOS ()
- 4 EMPLEADOS ()
- 5 EMPLEADOS ()
- MÁS DE 5 EMPLEADOS ()

8. Establezca según su criterio, cuál de las siguientes alternativas es un elemento primordial para una buena capacitación a sus empleados y por ende el éxito del establecimiento gastronómico.
- | | |
|----------------------------|-----|
| CAPACITACIONES REMUNERADAS | () |
| BUEN TRATO | () |
| BUENOS HORARIOS | () |
| BUENOS CAPACITADORES | () |
9. Considera que el valor de sus productos a ofrecer gratifican la mano de obra y a su vez genera una ganancia de los costos establecidos?
- | | |
|----|-----|
| SI | () |
| NO | () |
10. Implementan las autoridades de sanidad un sistema de control de calidad en los alimentos y establecimientos?
- | | |
|------------------|-----|
| SIEMPRE | () |
| DE VEZ EN CUANDO | () |
| NUNCA | () |
11. Considera usted que el número de plazas (76) en el mercado es abrumadora?
- | | |
|----|-----|
| SI | () |
| NO | () |

GRACIAS POR SU COLABORACIÓN

ANEXO # 6

MODELO DE LA ENCUESTA DEFINITIVA APLICADAS A LOS PROPIETARIOS DE LOS RESTAURANTES DE LA RUTA GASTRONÓMICA PORTOVIEJO – CRUCITA

Marque con una X según su criterio la respuesta correcta

“Identificar la ruta gastronómica del Cantón Portoviejo para mejorar la calidad del servicio mediante la implementación de nuevos procesos de calidad que permitan incrementar el desarrollo cultural, turístico, gastronómico y tradicional de la zona”

1. Qué tiempo de funcionalidad tiene el restaurante?

- MENOS DE 1 AÑO ()
- 1 AÑO ()
- 2 AÑOS ()
- MAS DE 2 AÑOS ()

2. Esta su restaurante legalmente establecido?

- SI ()
- NO ()
- EN TRÁMITE ()

3. Qué tipo de restaurante es?

- TIPICO ()
- COMIDA RAPIDA ()
- MARISQUERIA ()
- BUFFET ()
- ASADEROS ()

4. De acuerdo a su infraestructura y su atención al cliente en que categoría considera que se encuentra su restaurante?

- PRIMERA (\$20 - \$15) ()
- SEGUNDA (\$ 15 - \$10) ()
- TERCERA (\$10 - \$ 5) ()
- CUARTA (MENOS DE \$5) ()

5. Que parámetros considero para la ubicación de su restaurante?

- AL AZAR ()
- TERRENO PROPIO ()
- CONVENIENCIA DEL MERCADO ()
- INVERSION ()
- ANÁLISIS DE MERCADO ()
- OTROS ()

6. El personal que labora en su restaurante se desempeña de acuerdo a:

- NIVEL DE ESTUDIO ()
- EXPERIENCIA ()
- REMUNERACIONES ()

7. El número de empleados con el que trabaja supera los

- 3 EMPLEADOS ()
- 4 EMPLEADOS ()
- 5 EMPLEADOS ()
- MÁS DE 5 EMPLEADOS ()

8. Qué tipo de financiamiento tuvo para el funcionamiento del restaurante?

CREDITO BANCARIO	()
RECURSOS PROPIOS	()
DISEÑO EN SOCIEDAD	()

9. Establezca según su criterio, cuál de las siguientes alternativas es un elemento primordial para un buen desenvolvimiento de sus empleados y por ende el éxito del establecimiento gastronómico.

BUENAS RELACIONES INTERPERSONALES	()
CAPACITACIONES REMUNERADAS	()
HORARIOS ADECUADOS	()
CAPACITADORES CON EXPERIENCIA	()

10. Qué tipo de aceptación tiene su restaurante ante la ciudadanía?

MUY BUENO	()
BUENO	()
REGULAR	()

GRACIAS POR SU COLABORACIÓN

ANEXO # 7

MODELO DE ENCUESTA PILOTO APLICADA A LOS EMPLEADOS DE LOS RESTAURANTES DE LA RUTA GASTRONÓMICA PORTOVIEJO – CRUCITA

Marque con una X según su criterio la respuesta correcta

“Identificar la ruta gastronómica del Cantón Portoviejo para mejorar la calidad del servicio mediante la implementación de nuevos procesos de calidad que permitan incrementar el desarrollo cultural, turístico, gastronómico y tradicional de la zona”

1. Trabaja usted mediante Contratos?

SI ()
NO ()

2. Recibe cursos o capacitaciones en su lugar de trabajo?

SI ()
NO ()
DE VEZ EN CUANDO ()

3. Hace cuanto recibió la última

4. capacitación?

HACE 3 MESES ()
HACE 6 MESES ()
HACE UN AÑO ()
HACE MAS DE 1 AÑO ()

5. Cumple las horas de trabajo legalmente?

SI ()
NO ()

6. Sus jornadas de trabajo las realiza de manera?

TIEMPO COMPLETO ()
MEDIO TIEMPO ()
TIEMPO PARCIAL ()

7. Realiza usted más de una actividad en el restaurante donde labora?

SI ()
NO ()

8. Si su respuesta en la pregunta anterior fue SI, por favor responda en que área desempeña más de una labor

COCINA ()
MESERO ()
GUARDIA ()
REPARTIDOR ()
CAJERO ()

9. Durante cuánto tiempo se ha desenvuelto en el ámbito laboral?

3 MESES ()
6 MESES ()
1 AÑO ()

- 2 AÑOS ()
MAS DE 2 AÑOS ()
- 10. Considera que su nivel de experiencia para trabajar en restaurantes es**
- BUENA ()
MUY BUENA ()
REGULAR ()
MALA ()
- 11. Obtiene usted buenas remuneraciones por el desempeño de sus labores?**
- SIEMPRE ()
DE VEZ EN CUANDO ()
NUNCA ()

GRACIAS POR SU COLABORACIÓN

ANEXO # 8

ENCUESTA DEFINITIVA APLICADA A LOS EMPLEADOS DE LOS RESTAURANTES DE LA RUTA GASTRONÓMICA PORTOVIEJO – CRUCITA

Marque con una X según su criterio la respuesta correcta

“Identificar la ruta gastronómica del Cantón Portoviejo para mejorar la calidad del servicio mediante la implementación de nuevos procesos de calidad que permitan incrementar el desarrollo cultural, turístico, gastronómico y tradicional de la zona”

1. En qué condiciones se encuentra usted laborando en el restaurante?

CONTRATO PERMANENTE	()
CONTRATO TEMPORAL	()
CONTRATO OCASIONAL	()

2. Su horario de trabajo lo cumple satisfactoriamente según la ley?

SI	()
NO	()
DE VEZ EN CUANDO	()

3. En qué tiempo realiza sus jornadas de trabajo?

MEDIO TIEMPO	()
TIEMPO COMPLETO	()
TIEMPO PARCIAL	()

4. Durante cuánto tiempo se ha desenvuelto en el ámbito laboral?

3 MESES	()
6 MESES	()
1 AÑO	()
2 AÑOS	()
MAS DE 2 AÑOS	()

5. Realiza usted más de una actividad en el restaurante donde labora?

SI	()
NO	()

6. Si su respuesta en la pregunta anterior fue SI, por favor responda en que áreas desempeña?

COCINA	()
MESERO	()
GUARDIA	()
CAJERO	()
MALA	()

7. Obtiene usted buenas remuneraciones por el desempeño de sus labores?

SIEMPRE	()
DE VEZ EN CUANDO	()
NUNCA	()

8. Hace cuanto recibió la última capacitación?

HACE 3 MESES	()
HACE 6 MESES	()
HACE UN AÑO	()
HACE MAS DE 1 AÑO	()

ANEXO # 9

ENCUESTAS PILOTO APLICADAS A LOS CLIENTES/USUARIOS QUE VISITAN LOS RESTAURANTES DE LA RUTA GASTRONÓMICA PORTOVIEJO – CRUCITA

Marque con una X según su criterio la respuesta correcta

“Identificar la ruta gastronómica del Cantón Portoviejo para mejorar la calidad del servicio mediante la implementación de nuevos procesos de calidad que permitan incrementar el desarrollo cultural, turístico, gastronómico y tradicional de la zona”

- 1. Con qué frecuencia visita usted esta zona del país?**
DE VEZ EN CUANDO ()
SIEMPRE ()
FERIADOS ()
FIN DE SEMANA ()
FIN DE AÑO ()
- 2. Conocía usted sobre la existencia de la ruta gastronómica Portoviejo – Crucita anteriormente?**
SI ()
NO ()
- 3. Porque prefiere la comida manabita antes que las demás del Ecuador?**

POR SU SAZÓN ()
POR LA CANTIDAD ()
POR SU VARIEDAD ()
- 4. Cree usted que existen lugares de difícil acceso en la ruta gastronómica?**
MUCHOS ()
MUY POCOS ()
NINGUNO ()
- 5. Que se debería implementar en la ruta gastronómica para mejorar la misma, y así ser apta para el recibimiento de turistas nacionales y extranjeros según su opinión.**
INFRAESTRUCTURA VIAL ()
INFRAESTRUCTURA HOTELERA ()
INFRAESTRUCTURA DE RESTAURANTE ()
SERVICIOS BÁSICOS ()
- 6. ¿A través de qué medios de comunicación le gustaría conocer lo servicios que ofrece la ruta gastronómica?**
TELEVISIÓN ()
RADIO ()
VOLANTES ()
PRENSA ()
AFICHES ()
CORREO ELECTRÓNICO ()
- 7. Por qué motivo visita la ruta gastronómica?**
NEGOCIOS ()
VISITA FAMILIARES ()
DIVERSIÓN ()
TURISMO ()
OTRAS ()

8. Visita usted la ruta gastronómica

ACOMPAÑADO ()

FAMILIA ()

AMIGOS ()

SOLO ()

OTROS ()

9. Qué factor considera importante al momento de detenerse en un restaurante ubicado en la ruta gastronómica a servirse alimentos:

PRECIOS ()

LIMPIEZA E HIGIENE ()

COMODIDAD ()

CALIDAD ()

SEGURIDAD ()

PARQUEADEROS ()

GRACIAS POR SU COLABORACIÓN

ANEXO # 10

ENCUESTAS DEFINITIVA APLICADAS A LOS CLIENTES/USUARIOS QUE VISITAN LOS RESTAURANTES DE LA RUTA GASTRONÓMICA PORTOVIEJO – CRUCITA

Marque con una X según su criterio la respuesta correcta

“Identificar la ruta gastronómica del Cantón Portoviejo para mejorar la calidad del servicio mediante la implementación de nuevos procesos de calidad que permitan incrementar el desarrollo cultural, turístico, gastronómico y tradicional de la zona”

1. Con qué frecuencia visita usted esta zona del país?

- DE VEZ EN CUANDO ()
- SIEMPRE ()
- FERIADOS ()
- FIN DE SEMANA ()
- FIN DE AÑO ()

2. Conocía usted sobre la existencia de la ruta gastronómica Portoviejo – Crucita anteriormente?

- SI ()
- NO ()

3. Cree usted que existen lugares de difícil acceso en la ruta gastronómica?

- MUCHOS ()
- MUY POCOS ()
- NINGUNO ()

4. Que se debería implementar en la ruta gastronómica para mejorar la misma, y así ser apta para el recibimiento de turistas nacionales y extranjeros según su opinión.

- INFRAESTRUCTURA VIAL ()
- INFRAESTRUCTURA HOTELERA ()
- INFRAESTRUCTURA DE RESTAURANTE ()
- SERVICIOS BÁSICOS ()

5. Qué factor considera importante al momento de detenerse en un restaurante ubicado en la ruta gastronómica a servirse alimentos:

- PRECIOS ()
- LIMPIEZA E HIGIENE ()
- COMODIDAD ()
- CALIDAD ()
- SEGURIDAD ()
- PARQUEADEROS ()

6. Porque prefiere la comida manabita antes que las demás del Ecuador?

- POR SU SAZÓN ()
- POR LA CANTIDAD ()
- POR SU VARIEDAD ()

GRACIAS POR SU COLABORACIÓN