



**UNIVERSIDAD TECNOLÓGICA EQUINOCCIAL**  
**FACULTAD: TURISMO Y PRESERVACIÓN AMBIENTAL,**  
**HOTELERÍA Y GASTRONOMÍA**

**CARRERA: GASTRONOMÍA**

**TEMA: PLANIFICACIÓN Y DISEÑO DE UN RECETARIO**  
**GASTRONÓMICO AUTÓCTONO DE LA REGIÓN ESMERALDEÑA**  
**DEL ECUADOR**

**PLAN DE TESIS PREVIA A LA OBTENCIÓN DEL TÍTULO DE**  
**ADMINISTRADOR GASTRONÓMICO**

**AUTOR:**

**Lenin Andrés Lara Zapata**

**DIRECTOR:**

**Ing. Jaime Guamialamá Martínez**

**Quito- Ecuador**

**2013**

## **DECLARACIÓN**

Yo Lenin Andrés Lara Zapata, declaro que el trabajo aquí descrito es de mi autoría; que no ha sido previamente presentado para ningún grado o calificación profesional; y, que he consultado las referencias bibliográficas que se incluyen en este documento.

La Universidad Tecnológica Equinoccial puede hacer uso de los derechos correspondientes a este trabajo, según lo establecido por la Ley de Propiedad Intelectual, por su Reglamento y por la normativa institucional vigente.

---

**LENIN ANDRÉS LARA ZAPATA**

C.I. 0401493200

## INFORME DEL DIRECTOR DE TESIS

Quito, 18 de Septiembre del 2012.

Señor Máster

José Velasco.

DECANO DE LA FACULTAD DE TURISMO Y PRESERVACION  
AMBIENTAL, HOTELERIA Y GASTRONOMIA.

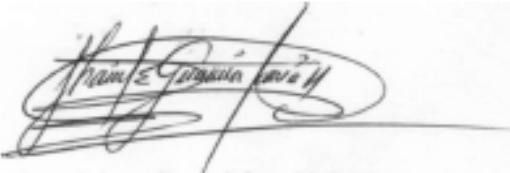
Presente.

### INFORME

Por medio del presente, como director de la Tesis de código: DECA - FTHG - 086 - UTE, cuyo tema es "PLANIFICACION Y DISEÑO DE UN RECETARIO GASTRONOMICO AUTOCTONO DE LA REGION ESMERALDEÑA DEL ECUADOR" del señor: LARA ZAPATA LENIN ANDRES, me permito informar a usted que el mencionado señor ha finalizado su proyecto de tesis cumpliendo con todos los requisitos correspondientes previo a la obtención del título de ADMINISTRADOR GASTRONOMICO.

Por la atención que se digne dar a la presente, le anticipo mi reconocimiento.

Atentamente,



Ing. Jaime Guamialamá Martínez.

DOCENTE DE LA UTE.

## AGRADECIMIENTO

*Los resultados de este proyecto, están dedicados a todas aquellas personas que, de alguna forma, son parte de su culminación. Mis sinceros agradecimientos están dirigidos hacia el Sr. Omar y su esposa gerentes propietarios del restaurante OH! MAR en la provincia de Esmeraldas, quien con su ayuda desinteresada, me brindó información relevante, próxima, pero muy cercana a la realidad de mis necesidades hacia la elaboración de un recetario.*

*De igual manera agradezco de manera infinita al Arq. Patricio Molina quién me dio voz de aliento para seguir adelante y motivado y nunca rendirme, por sus excelentes fotografías que no solo se quedarán plasmadas en un recetario sino en los recuerdos de una experiencia inolvidable.*

*A mi familia por siempre brindarme su apoyo. Pero, principalmente mi agradecimiento está dirigido hacia la excelentísima autoridad de mi director y amigo, Ing. Jaime Guamialamá, sin el cual no hubiese podido salir adelante.*

*Gracias Dios, gracias mami Ceci, gracias mami Fanny, gracias abuelita y hermana.*

*Lenin Andrés Lara Zapata*

## DEDICATORIA

*Dedico este proyecto de tesis a Dios y a mis padres. A Dios porque ha estado conmigo a cada paso, cuidándome y dándome fortaleza para continuar, a mis padres, quienes a lo largo de mi vida han velado por mi bienestar y educación, siendo mí apoyo en todo momento.*

*A mi hijo Raphael que me regala sonrisas en el momento que más lo necesito.*

*A mi novia Johana por su aprecio y comprensión, en todo momento.*

*Depositando su entera confianza en cada reto que se me presentó, sin dudar ni un sólo momento en mi inteligencia y capacidad. Es por ellos, lo que soy ahora. Los amo con mi vida.*

*Lenin Andrés Lara Zapata.*

## ÍNDICE DE CONTENIDO

<b>DECLARACIÓN</b> .....	<b>ii</b>
<b>INFORME DEL DIRECTOR DE TESIS</b> .....	<b>iii</b>
<b>AGRADECIMIENTO</b> .....	<b>iv</b>
<b>DEDICATORIA</b> .....	<b>v</b>
<b>ÍNDICE DE CONTENIDO</b> .....	<b>vi</b>
<b>ÍNDICE DE TABLAS</b> .....	<b>x</b>
<b>ÍNDICE DE GRÁFICOS</b> .....	<b>xiii</b>
<b>RESUMEN EJECUTIVO</b> .....	<b>xvi</b>
1. Planteamiento del problema. ....	xvii
2. Justificación e importancia.....	xvii
3. Delimitación del tema. ....	xvii
4. Objetivos.....	xviii
5. Hipótesis y variables. ....	xix
6. Marco referencial. ....	xix
7. Metodología de la investigación. ....	xxi
8. Técnicas de investigación.....	xxi
<b>CAPÍTULO I</b> .....	<b>23</b>
<b>CARACTERÍSTICAS DE LA PROVINCIA DE ESMERALDAS</b> .....	<b>23</b>
1.1. <i>Generalidades</i> .....	23
1.1.1. Historia .....	24
1.1.2. Historia Prehispánica.....	25
1.1.3. La Conquista.....	25
1.1.4. Colonia .....	26
1.2. <i>Esmeraldas en los Siglos XVI, XVII y XIII</i> .....	27
1.3. <i>Ubicación y forma</i> .....	28
1.4. <i>Características</i> .....	30
1.5. <i>Límites naturales y astronómicos</i> .....	30
1.6. <i>Orografía</i> .....	31
1.7. <i>Hidrografía</i> .....	32
1.8. <i>Subregiones de la Provincia de Esmeraldas</i> .....	32
1.9. <i>Capital</i> .....	33

1.9.1. Superficie.....	33
1.9.2. División Política-Administrativa.....	33
1.9.3. Relieve.....	34
1.9.4. Agricultura, ganadería y pesca. ....	34
1.9.5. Características generales del Cantón Esmeraldas .....	35
1.9.6. El clima. ....	35
1.9.7. Vías de acceso. ....	35
<i>1.10. Atractivos turísticos del Cantón Esmeraldas .....</i>	<i>36</i>
1.10.1. Iglesias. ....	36
1.10.2. Acuarios.....	38
1.10.3. Otros atractivos turísticos. ....	38
1.10.4. Destinos turísticos. ....	41
1.10.5. Reservas. ....	43
1.10.6. Otros atractivos.....	44
<i>1.11. Marco legal.....</i>	<i>47</i>
1.11.1. Registro Único de Contribuyentes. ....	47
1.11.2. Patente Personal Natural.....	47
1.11.3. Requisitos y formalidades para el registro.....	47
1.11.4. ¿Cómo solicitar una patente? .....	48
<b>CAPÍTULO II.....</b>	<b>52</b>
<b>INVESTIGACIÓN DE CAMPO.....</b>	<b>52</b>
<i>2.1. Introducción.....</i>	<i>52</i>
<i>2.2. Tablas de autoevaluación: .....</i>	<i>60</i>
<i>2.3. Tabulación de resultados. ....</i>	<i>74</i>
2.3.1. Café con bolón.....	74
2.3.2. Ceviche de camarón.....	79
2.3.3. Ceviche de concha. ....	84
2.3.4. Ceviche de pescado. ....	89
2.3.5. Ensumacao.....	94
2.3.6. Tapao marineró. ....	99
2.3.7. Arroz marineró. ....	104
2.3.8. Encocao marineró.....	109
2.3.9. Encocao “pate burro” (caracol de mar). ....	114

2.3.10. Manjar de coco y leche.....	119
2.3.11. Chicharrón de coco.....	124
2.3.12. Cocadas. ....	129
2.3.13. Batido de coco. ....	134
2.4. <i>Propuesta y difusión del recetario gastronómico</i> .....	139
2.4.1. Análisis FODA .....	139
2.5. <i>Estrategia de producto</i> . ....	141
2.6. <i>Clientes potenciales</i> . ....	141
2.7. <i>Estrategias de precios</i> .....	142
2.8. <i>Estrategia de crecimiento</i> .....	143
2.9. <i>Estrategias de publicidad y promoción</i> .....	143
<b>CAPÍTULO III</b> .....	<b>145</b>
<b>ELABORACIÓN, PROPUESTA Y EVALUACIÓN DE PLATOS AUTÓCTONOS DE ESMERALDAS</b> .....	<b>145</b>
3.1. <i>Introducción</i> .....	145
3.2. <i>Presentación de recetas</i> .....	146
3.2.1. Café con bolón.....	146
3.2.2. Ceviche de camarón.....	147
3.2.3. Ceviche de concha. ....	148
3.2.4. Ceviche de pescado. ....	149
3.2.5. Ensumacao.....	150
3.2.6. Tapao marinero. ....	152
3.2.7. Arroz marinero.....	154
3.2.8. Encocao marinero.....	156
3.2.9. Encocao pate burro. ....	158
3.2.10. Manjar de coco y leche. ....	159
3.2.11. Chicharrón de coco.....	160
3.2.12. Cocada. ....	161
3.2.13. Batido de coco. ....	162
3.3. <i>Lista de precios en el mercado</i> . ....	163
3.4. <i>PROPUESTA DEL RECETARIO</i> .....	165
<b>CAPÍTULO IV</b> .....	<b>208</b>
<b>CONCLUSIONES Y RECOMENDACIONES</b> .....	<b>208</b>



4.1. Conclusiones:.....	208
4.2. Recomendaciones:.....	209
<b>BIBLIOGRAFÍA .....</b>	<b>210</b>
<b>NET GRAFÍA .....</b>	<b>210</b>
<b>ANEXOS .....</b>	<b>212</b>

## ÍNDICE DE TABLAS

Tabla 1.1. Caracterización de Esmeraldas.....	29
Tabla 2.1. Autoevaluación. Profesor 1 .....	60
Tabla 2.2. Autoevaluación Profesor 2 .....	62
Tabla 2.3. Autoevaluación Profesor 3 .....	64
Tabla 2.4. Autoevaluación Profesor 4 .....	66
Tabla 2.5. Autoevaluación Profesor 5 .....	68
Tabla 2.6. Autoevaluación Profesor 6 .....	70
Tabla 2.7. Autoevaluación Profesor 7 .....	72
Tabla 2.8. Sabor del Café con Bolón.....	74
Tabla 2.9. Textura del Café con Bolón .....	75
Tabla 2.10. Color del Bolón con Café.....	76
Tabla 2.11. Aroma del Bolón con Café.....	77
Tabla 2.12. Presentación del Bolón con Café. ....	78
Tabla 2.13.Sabor del Ceviche de Camarón.....	79
Tabla 2.14.Textura del Ceviche de Camarón .....	80
Tabla 2.15.Color del Ceviche de Camarón .....	81
Tabla 2.16. Aroma del Ceviche de Camarón.....	82
Tabla 2.17.Presentación del Ceviche de Camarón .....	83
Tabla 2.18. Sabor del Ceviche de Concha .....	84
Tabla 2.19. Textura del Ceviche de Concha .....	85
Tabla 2.20. Color del Ceviche de Concha .....	86
Tabla 2.21. Aroma del Ceviche de Concha .....	87
Tabla 2.22. Presentación del Ceviche de Concha.....	88
Tabla 2.23. Sabor del Ceviche de Pescado .....	89
Tabla 2.24. Textura del Ceviche de Pescado.....	90
Tabla 2.25. Color del Ceviche de Pescado .....	91
Tabla 2.26. Aroma del Ceviche de Pescado. ....	92
Tabla 2.27. Presentación del Ceviche de Pescado .....	93
Tabla 2.28. Sabor del Ensumacao .....	94
Tabla 2.29. Textura del Ensumacao.....	95

Tabla 2.30. Color del Ensumacao .....	96
Tabla 2.31. Aroma del Ensumacao .....	97
Tabla 2.32. Presentación del Ensumacao .....	98
Tabla 2.33. Sabor del Tapao Marinero .....	99
Tabla 2.34. Textura del Tapao Marinero .....	100
Tabla 2.35. Color del Tapao Marinero .....	101
Tabla 2.36. Aroma del Tapao Marinero .....	102
Tabla 2.37. Aroma del Tapao Marinero .....	103
Tabla 2.38. Sabor del Arroz Marinero .....	104
Tabla 2.39. Textura del Arroz Marinero .....	105
Tabla 2.40. Color del Arroz Marinero .....	106
Tabla 2.41. Aroma del Arroz Marinero .....	107
Tabla 2.42. Presentación del Arroz Marinero .....	108
Tabla 2.43. Sabor del Arroz Marinero .....	109
Tabla 2.44. Textura del Arroz Marinero .....	110
Tabla 2.45. Color del Arroz Marinero .....	111
Tabla 2.46. Aroma del Arroz Marinero .....	112
Tabla 2.47. Presentación del Arroz Marinero .....	113
Tabla 2.48. Sabor del Encocao “pate de burro”, caracol de mar .....	114
Tabla 2.49. Textura del Encocao “pate de burro”, caracol de mar .....	115
Tabla 2.50. Color del Encocao “pate de burro”, caracol de mar .....	116
Tabla 2.51. Aroma del Encocao “pate de burro”, caracol de mar .....	117
Tabla 2.52. Presentación del Encocao “pate de burro”, caracol de mar .....	118
Tabla 2.53. Sabor del Manjar de Coco .....	119
Tabla 2.54. Textura del Manjar de Coco .....	120
Tabla 2.55. Color del Manjar de Coco .....	121
Tabla 2.56. Aroma del Manjar de Coco .....	122
Tabla 2.57. Presentación del Manjar de Coco .....	123
Tabla 2.58. Sabor del Chicharrón de Coco .....	124
Tabla 2.59. Textura del Chicharrón de Coco .....	125
Tabla 2.60. Color del Chicharrón de Coco .....	126
Tabla 2.61. Aroma del Chicharrón de Coco .....	127
Tabla 2.62. Presentación del Chicharrón de Coco .....	128

Tabla 2.63. Sabor de las Cocadas .....	129
Tabla 2.64. Textura de las Cocadas.....	130
Tabla 2.65. Color de las Cocadas .....	131
Tabla 2.66. Aroma de las Cocadas .....	132
Tabla 2.67. Presentación de las Cocadas .....	133
Tabla 2.68. Sabor del Batido de Coco.....	134
Tabla 2.69. Textura del Batido de Coco .....	135
Tabla 2.70. Color del Batido de Coco.....	136
Tabla 2.71. Aroma del Batido de Coco.....	137
Tabla 2.72. Presentación del Batido de Coco .....	138

## ÍNDICE DE GRÁFICOS

Gráfico 1.1. Mapa de la Provincia de Esmeraldas.....	23
Gráfico 1.2. Mapa de ubicación.....	28
Gráfico 1.3. Mapa físico de Esmeraldas.....	31
Gráfico 1.4. Mapa del relieve de la Provincia de Esmeraldas .....	34
Gráfico 2.1. Sabor del Café con Bolón .....	74
Gráfico 2.2. Textura del Café con Bolón .....	75
Gráfico 2.3. Color del Bolón con Café .....	76
Gráfico 2.4. Aroma del Bolón con Café .....	77
Gráfico 2.5. Presentación del Bolón con Café.....	78
Gráfico 2.6. Sabor del Ceviche de Camarón .....	79
Gráfico 2.7. Textura del Ceviche de Camarón .....	80
Gráfico 2.8. Color del Ceviche de Camarón.....	81
Gráfico 2.9. Aroma del Ceviche de Camarón.....	82
Gráfico 2.10. Presentación del Ceviche de Camarón.....	83
Gráfico 2.11. Sabor del Ceviche de Concha .....	84
Gráfico 2.12. Textura del Ceviche de Concha.....	85
Gráfico 2.13. Color del Ceviche de Concha .....	86
Gráfico 2.14. Aroma del Ceviche de Concha .....	87
Gráfico 2.15. Presentación del Ceviche de Concha .....	88
Gráfico 2.16. Sabor del Ceviche de Pescado.....	89
Gráfico 2.17. Textura del Ceviche de Pescado .....	90
Gráfico 2.18. Color del Ceviche de Pescado.....	91
Gráfico 2.19. Aroma del Ceviche de Pescado.....	92
Gráfico 2.20. Presentación del Ceviche de Pescado .....	93
Gráfico 2.22. Sabor del Ensumacao.....	94
Gráfico 2.23. Textura del Ensumacao .....	95
Gráfico 2.24. Color del Ensumacao.....	96
Gráfico 2.25. Aroma del Ensumacao.....	97
Gráfico 2.26. Presentación del Ensumacao .....	98
Gráfico 2.27. Sabor del Tapao Marinero .....	99
Gráfico 2.28. Textura del Tapao Marinero.....	100

Gráfico 2.29. Color del Tapao Marinero .....	101
Gráfico 2.30. Aroma del Tapao Marinero .....	102
Gráfico 2.31. Aroma del Tapao Marinero .....	103
Gráfico 2.32. Sabor del Arroz Marinero .....	104
Gráfico 2.33. Textura del Arroz Marinero .....	105
Gráfico 2.34. Color del Arroz Marinero .....	106
Gráfico 2.35. Color del Arroz Marinero .....	107
Gráfico 2.36. Color del Arroz Marinero .....	108
Gráfico 2.37. Sabor del Encocao Marinero .....	109
Gráfico 2.38. Textura del Encocao Marinero .....	110
Gráfico 2.39. Color del Encocao Marinero .....	111
Gráfico 2.40. Aroma del Encocao Marinero.....	112
Gráfico 2.41. Presentación del Encocao Marinero .....	113
Gráfico 2.42.Sabor del Encocao “pate de burro”, caracol de mar .....	114
Gráfico 2.43.Textura del Encocao “pate de burro”, caracol de mar.....	115
Gráfico 2.44.Color del Encocao “pate de burro”, caracol de mar .....	116
Gráfico 2.45.Aroma del Encocao “pate de burro”, caracol de mar. ....	117
Gráfico 2.46.Presentación del Encocao “pate de burro”, caracol de mar. ....	118
Gráfico 2.47. Sabor del Manjar de Coco .....	119
Gráfico 2.48. Textura del Manjar de Coco.....	120
Gráfico 2.49. Color del Manjar de Coco .....	121
Gráfico 2.50. Aroma del Manjar de Coco. ....	122
Gráfico 2.51. Presentación del Manjar de Coco .....	123
Gráfico 2.52. Sabor del Chicharrón de Coco.....	124
Gráfico 2.53. Textura del Chicharrón de Coco .....	125
Gráfico 2.54. Color del Chicharrón de Coco.....	126
Gráfico 2.55. Aroma del Chicharrón de Coco.....	127
Gráfico 2.56. Presentación del Chicharrón de Coco .....	128
Gráfico 2.57. Sabor de las Cocadas.....	129
Gráfico 2.58. Textura de las Cocadas .....	130
Gráfico 2.59. Color de las Cocadas.....	131
Gráfico 2.60. Aroma de las Cocadas.....	132
Gráfico 2.61. Presentación de las Cocadas .....	133

Gráfico 2.62. Sabor del Batido de Coco .....	134
Gráfico 2.63. Textura del Batido de Coco .....	135
Gráfico 2.64. Color del Batido de Coco .....	136
Gráfico 2.65. Aroma del Batido de Coco .....	137
Gráfico 2.66. Sabor del Batido de Coco .....	138

## RESUMEN EJECUTIVO

El propósito de esta tesis es plantear una nueva visión de la comida autóctona esmeraldeña, utilizar los instrumentos adecuados y plasmarlos en un recetario que acoja los principios culinarios más importantes dentro de la gastronomía, para ello se han tomado en cuenta aspectos sociales y económicos de los turistas y de los habitantes de la región; estableciendo de esta forma lineamientos estratégicos que posibiliten la elaboración del recetario gastronómico, anhelando inclusive, la participación de la población como actores y contribuyentes principales de su propio desarrollo.

La investigación consta de cinco capítulos: En el primero se detalla lo correspondiente al marco teórico y marco legal, una breve reseña histórica de la Provincia de Esmeraldas, la cual se obtuvo mediante información de revistas proporcionadas por el Municipio de Esmeraldas y también a través de documentos escritos, se puntualiza la importancia de sus atractivos turísticos y por último se toma en consideración la economía como motor principal de esta provincia y de la presente investigación.

En el segundo, se especifica la investigación de campo, la realización de entrevistas y la observación de restaurantes con el objetivo de obtener una perspectiva clara de lo que es la comida autóctona esmeraldeña para poder ejecutar el recetario. En el tercer capítulo se trata la elaboración y propuesta de platos autóctonos de esmeraldas, aquí se conoce de mejor manera cómo está estructurada la gastronomía esmeraldeña. En el cuarto capítulo constan las conclusiones y recomendaciones.



## **GENERALIDADES**

**Tema:**

**PLANIFICACIÓN Y DISEÑO DE UN RECETARIO GASTRONÓMICO AUTÓCTONO DE LA REGIÓN ESMERALDEÑA DEL ECUADOR.**

### **1. Planteamiento del problema.**

En las últimas décadas la gastronomía ecuatoriana se ha encontrado en una fase de crecimiento, de ahí la necesidad de enfocarse en un determinado sector poblacional como es el caso de la Provincia de Esmeraldas, tradicional por su gastronomía exótica. Por tal razón, la necesidad de satisfacer la gran demanda de los sectores económicos, así también la innovación de rescatar recetas autóctonas, y que estas sirvan de guía tanto para estudiantes, profesionales y por qué no a los amantes de la buena lectura.

### **2. Justificación e importancia.**

Este diseño de recetario gastronómico de la Provincia de Esmeraldas es importante por el aporte que muestra su contenido, el mismo que varía entre lo tradicional y lo contemporáneo, manteniendo un profesionalismo impecable con el objeto que el producto refleje el impacto que se da en el Ecuador con perspectivas internacionales.

### **3. Delimitación del tema.**

El estudio de factibilidad para la elaboración de un recetario gastronómico de la Provincia de Esmeraldas, llevará el tiempo de 9 meses con lo cual empezará a contar a partir desde la asignación del director de tesis.

## **4. Objetivos.**

### **4.1. Objetivo General.**

- Elaborar el recetario gastronómico de la Provincia de Esmeraldas en el cual se plasme recetas autóctonas más representativas de la gastronomía esmeraldeña.

### **4.2. Objetivos Específicos.**

- Conocer las características generales y sobresalientes de la Provincia de Esmeraldas y utilizarla en el presente estudio.
- Realizar un diagnóstico para conocer la gastronomía autóctona en la Provincia de Esmeraldas.
- Preparar y evaluar a través de un FOCUS GROUP, la calidad de los platos autóctonos de la Provincia de Esmeraldas estableciendo su aceptación de cada plato.
- Conocer el Marco Legal del Recetario para poder editarlo y publicarlo sin fraude alguno ante las autoridades respectivas.
- Estandarizar el Recetario Gastronómico dando facilidad de lectura de las diferentes recetas autóctonas gastronómicas esmeraldeñas.

## 5. Hipótesis y variables.

### 5.1. Hipótesis.

Mediante un estudio exhaustivo de la gastronomía referente a la Provincia de Esmeraldas se conocerá los componentes para la elaboración de un recetario en donde se plasme todos los platos típicos tradicionales.

### 5.2. Variables e Indicadores.

Tabla 1. Variables e indicadores.

VARIABLES	INDICADORES
CAPÍTULO I.	<ul style="list-style-type: none"><li>▪ Marco Lógico.</li><li>▪ Marco Legal.</li></ul>
CAPÍTULO II.	<ul style="list-style-type: none"><li>▪ Investigación de Campo.</li></ul>
CAPÍTULO III.	<ul style="list-style-type: none"><li>▪ Elaboración, propuesta y evaluación de platos autóctonos de Esmeraldas.</li></ul>
CAPÍTULO IV.	<ul style="list-style-type: none"><li>▪ Conclusiones.</li><li>▪ Recomendaciones.</li></ul>

## 6. Marco referencial.

### 6.1. Marco Teórico.

Esmeraldas es la ciudad capital de la Provincia homónima, cuenta con 416.272 habitantes, está ubicada en la zona noroccidental del territorio ecuatoriano, a 318 km<sup>2</sup> de Quito y ofrece playas con paisajes y clima cálido, siendo por ello un importante centro turístico a nivel nacional. Se localiza en la desembocadura del Río Esmeraldas, la temperatura media es de 23 grados centígrados. Este es el puerto principal del norte del país y posee la refinería más grande del Ecuador, además de productos agrícolas, comercio, madera. (Brezzi, 2003, pág. 2)

La Provincia de Esmeraldas es conocida como "Provincia Verde" por la abundante flora de los bosques, a pesar de estar ubicada en la costa, y con sus principales ríos: Esmeraldas, Cayapas, Santiago, Quinindé, Viche. El nombre de Esmeraldas proviene de los primeros españoles que se desembarcaron en estas costas en 1526 y vieron que los jefes indios de Atacames llevaban joyas de oro y de esmeralda. Estas piedras preciosas probablemente originadas de comercio o guerras con otros grupos de diferentes sectores.

La población es predominantemente de raza negra. Originarios de esclavos que fueron traídos en un barco desde Panamá en 1553. El barco chocó contra un filón y los esclavos fueron enviados para buscar el alimento, pero nunca volvieron. Los españoles murieron de hambre y enfermedades, mientras que los nuevos esmeraldeños que escaparon se establecieron y formaron una comunidad bien organizada que prosperó durante más de 50 años. La influencia africana cultural es muy fuerte y se observa en la música, bailes, ropa, gastronomía, religión, la organización social.

El alimento es variado y está basado en el pescado, arroz, mariscos. Las mujeres visten con colores brillantes y conservan la costumbre de llevar cestas y jarros sobre sus cabezas. Allí también existe un mundo complejo espiritual con mezclas de religión católica, vudú, magia, con creencia fuertes en lo que es sobrenatural. La infraestructura bien desarrollada para el turismo, lo hacen un gran destino de playa. Sus mercados venden artesanías hechas en la zona, joyería y productos de coral.

Cinco kilómetros al sur está el pueblo pesquero de Súa, seguido de la Isla de Muisne, conocida por sus conservadas playas. A ellas se incluyen Playa Ancha y Tonsupa, Camarones, Colope, y Río Verde, todos pequeños pueblos pesqueros.

## **7. Metodología de la investigación.**

### **7.1. Métodos.**

En esta investigación se utilizará varios métodos que permiten conocer con profundidad las diversas situaciones que se presentan en la investigación.

- **Deductivo.**

Conocer la factibilidad de establecer un recetario y cómo llegar a los diversos estratos de la población.

- **Inductivo.**

Se ha establecido parámetros con el objeto de comprender cómo determinar las preferencias tanto de los lectores como los aficionados al arte culinario, puesto que parámetros como tiempo, dinero y gustos han resultado precisos para realizar posteriormente juicios de valor.

- **Analítico.**

La demostración de las investigaciones realizadas en la Provincia de Esmeraldas ha reflejado que el método analítico permite estructurar variables poblacionales y analizarlas con la demanda que existe.

## **8. Técnicas de investigación.**

- **Encuesta.**

Se elaborará un modelo de encuesta en la que refleje los caracteres que se han tomado en cuenta para realizar el recetario, y sea de mayor facilidad tanto para el investigador, como para el encuestado y de ahí el pronóstico futuro.

- **Entrevista.**

Se realizará entrevistas a personas de locales comerciales, restaurantes que proporcionen información acerca de los platos más tradicionales de esta Provincia con la finalidad de establecer un recetario que contenga todos los pasos para la realización de recetas tradicionales. La entrevista estará enfocada a personas mayores de 60 años pues he considerado que es la base de la tradición esmeraldeña.

- **Observación.**

Se contará con la presencia de las autoridades del Municipio de Esmeraldas con el objeto, que se conviertan en un eje importante para realizar caminatas por los lugares más tradicionales de la Provincia.

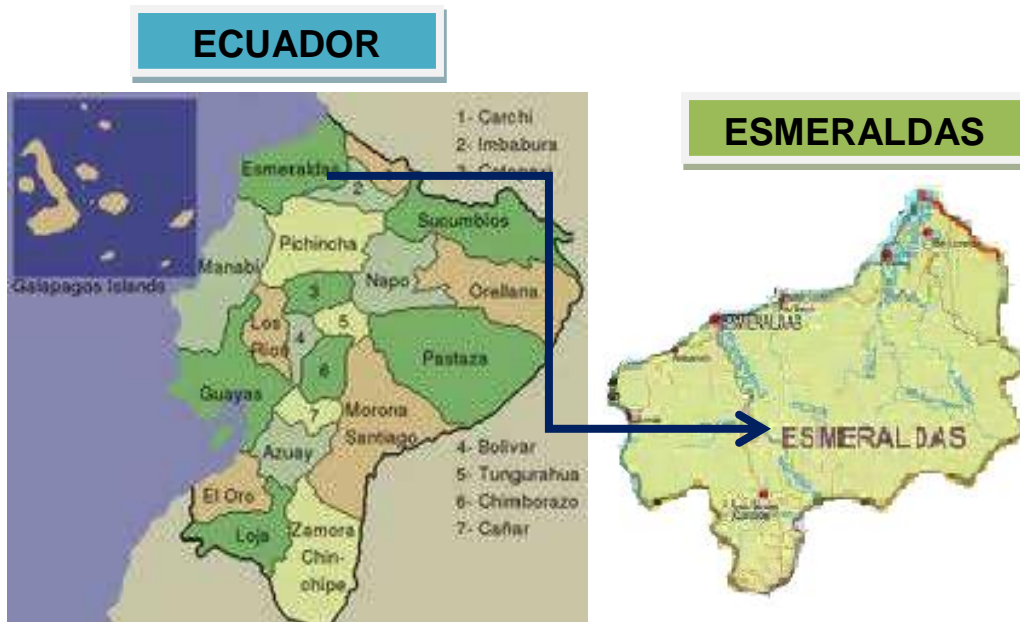
## CAPÍTULO I

### CARACTERÍSTICAS DE LA PROVINCIA DE ESMERALDAS.

#### 1.1. Generalidades.

Esmeraldas se encuentra en un territorio bajo. No existen elevaciones mayores de 300 m.s.n.m. Sus sistemas montañosos son los de Atacames y Cojimíes.

**Gráfico 1.1.** Mapa de la Provincia de Esmeraldas.



**Fuente:** [http://www.losmejoresdestinos.com/mapas/provincias\\_ecuador.jpg](http://www.losmejoresdestinos.com/mapas/provincias_ecuador.jpg) (23-02-2012)

En esta ciudad están localizados el Terminal Petrolero de Balao, primer puerto marítimo ecuatoriano de alta mar por el que se exporta el crudo de la Amazonía; la Refinería Estatal, principal productora de derivados del petróleo, y la Central térmica Esmeraldas, la más importante del país, que genera 132,5 megavatios de energía. *La ciudad y la provincia en general están servidas por el Aeropuerto General Rivadeneira en Tachina, el cual tiene una pista de 2.400 metros, y las*

*pistas de San Lorenzo de 1.200 metros y el Timbre de 800 metros de longitud.*  
(Flores, 2012, pág. 13)

Se sitúa en la parte central de la Provincia de Esmeraldas, en el territorio del cantón habitan afro descendientes los cuales constituyen la gran mayoría de la población, hay mestizos mulatos y otras etnias como los Chachis. Aquí se concentra el folclor esmeraldeño, con manifestaciones particulares de música, danza y coplas. La comida esmeraldeña se basa en los mariscos, verde y coco, lo que la hace muy particular.

Según el último ordenamiento territorial, la Provincia de Esmeraldas pertenece a la región comprendida también por las Provincias de Sucumbíos, Carchi e Imbabura. Gran parte de su economía depende de la exportación de camarón y banano. Además de éste, se produce cacao, tabaco y café. Son importantes la pesca, la industria petroquímica y el turismo. Tiene artesanías de talla de coral negro, tela de árbol (damahagua), cestería de rampira e instrumentos musicales. La influencia climática ha hecho de esta Provincia rica en recursos vegetales (maderas finas) y productos del mar.

### **1.1.1. Historia.**

Las costas de la Provincia de Esmeraldas fueron descubiertas por el piloto Cap. Bartolomé Ruiz el 21 de septiembre de 1526, cuando conducía las naves en las que Diego de Almagro y Francisco Pizarro viajaban hacia el sur en busca del Imperio de los Incas, y debe su nombre a la gran existencia de piedras preciosas, especialmente esmeraldas, que los españoles encontraron en esas tierras (Algunos investigadores sostienen que Bartolomé Ruiz había desembarcado anteriormente en lo que hoy es la Tola). Los Caras fueron según el historiador ecuatoriano, Juan de Velasco, los primeros pobladores de Esmeraldas. Se han encontrado además vestigios de las culturas Valdivia y La Tolita (3.000-3.500 años a.C.). El primer español que llegó a la desembocadura del Río Esmeraldas fue Bartolomé Ruiz. En tiempos coloniales Esmeraldas era conocida como la "tierra de los yumbos". Más tarde llegaron los negros -náufragos que se salvaron de un barco-, quienes sometieron a los indígenas. Esmeraldas, ya en la etapa republicana, se



caracterizó por ser un reducto liberal. El 5 de agosto es el aniversario de su independencia. (Flores, 2012, pág. 1)

La finalidad de haber aludido este párrafo es el conocer la mejor manera la historia y la realidad que tienen los pueblos esmeraldeños y como ha logrado desarrollarse durante el tiempo.

### **1.1.2. Historia Prehispánica.**

En épocas prehispánicas su territorio estuvo habitado por algunas porciones tribales que tomaron diferentes nombres como Atacames, Colorados, Cayapas y otras. Las investigaciones arqueológicas realizadas en algunos lugares, particularmente en la Tolita han establecido que en la región de Esmeraldas existieron culturas muy antiguas como la Valdivia y Chorrera que pueden tener una antigüedad de 3.000 años a.C.

### **1.1.3. La Conquista.**

Bartolomé Ruiz echó anclas en la desembocadura de un "Río Grande" y fue recibido amistosamente. Según el historiador (Gonzáles, 1893, pág. 22):

Ruiz encontró en las orillas del río tres pueblos cuyos habitantes estaban engalanados con oro. El piloto continuó su viaje por la costa, y regresó con Pizarro, Almagro y sus hombres. Desembarcaron en una bahía en la que fundaron la Doctrinaria, a la que por la fecha de su arribo la llamaron de San Mateo de las esmeraldas, entonces en 21 de septiembre de 1526. La recepción por los originarios ya no fue amistosa, por lo que reembarcaron y Pizarro se quedó aguardando refuerzos en la isla del Gallo. El año 1531 volvería Pizarro para la definitiva conquista.

En este párrafo se conoce la historia de la situación que se presenta entre los habitantes de los pueblos y los conquistadores, un paso más para conocer la realidad de Esmeraldas.

#### 1.1.4. Colonia.

Esmeraldas era conocida como "Tierra de los Yumbos" a quienes se consideraba como indios salvajes y peligrosos. Estas tribus eran las de los Niguas, Lachis, Campaces, Malabas y Cayapas. La falta de caminos seguros mantuvo a la Provincia aislada hasta fines del siglo XVIII. El primero que trabajó en la empresa de comunicar Esmeraldas con la Sierra fue Don Pedro Vicente Maldonado, dedicó siete años a abrir un camino de herradura que partía desde Cotocollao y continuaba por Nono hasta establecer un embarcadero en la confluencia de los Ríos Caone y Blanco, mérito que lo convirtió en el único Gobernador y Teniente de Atacames, recibiendo el título en nombre del Rey Felipe V de España.

En esa época la Provincia de Esmeraldas comenzaba en la Isla de Tumaco y se prolongaba hasta Bahía de Caráquez desde la anulación definitiva de la Gobernación de Caráquez, además estos fueron territorios que incluían a Cabo Pasado y los territorios de los asentamientos chonanas en el actual Cantón Chone, es decir todo el norte de la Provincia de Manabí. (Narváez, 2012, pág. 5)

Durante la colonia tuvo categoría de Provincia, y como tal, el Rey de España se la concedió por dos generaciones a Don Pedro Vicente Maldonado. Por esa época su capital se alternó entre San Mateo y Atacames, más tarde, *de acuerdo con la Ley de División Territorial de Colombia, expedida el 25 de julio de 1824 por el Gral. Francisco de Paula Santander, perdió la condición de Provincia y sus territorios pasaron a integrar la Provincia o Departamento de Quito*, (Narváez, 2012, pp.14).a la que pertenecieron hasta el 18 de noviembre de 1847, en que el Gobierno del Dr. Vicente Ramón Roca expidió el decreto de su provincialización.

El 2 de Septiembre de 1852 y cumpliendo el mandato de la Asamblea Legislativa de aquel año, el Presidente García Moreno decretó el traslado de la cabecera de la Provincia, de San Mateo al lugar donde hoy se encuentra, con el nombre definitivo de Esmeraldas. En la actualidad tiene una extensión aproximada de 15.906 km <sup>2</sup>, y limita al norte y al oeste con el Océano Pacífico, al sur con las Provincias de Manabí y Pichincha, y al este con las de Carchi e Imbabura. (Avilés, 2012, pág. 1).

La población negra de la Provincia es mayoritaria. Según el historiador González Suárez, los primeros negros que llegaron a Esmeraldas fueron náufragos que llegaron a la tierra nadando desde un barco de esclavos que escolló, al mandar por agua dulce a los negros, estos encontraron un clima similar al de África, estableciéndose en esta provincia. Al internarse en el continente sometieron a las tribus indígenas, entre las que se encontraban los cayapas quienes llamaban "malaba", malo, diablo o "juyungo" (diablo) a los negros, el principal de los cuales era Alonso Illescas que había vivido en Sevilla y hablaba castellano.

## 1.2. Esmeraldas en los Siglos XVI, XVII y XIII.

En el siglo XVI, Esmeraldas fue una tentación para los españoles, por las piedras de esmeraldas, según lo afirma Andrés Contero en 1586. De este siglo cabe destacar la acción de *Miguel Cabello Balboa, el fundador de Atacames en 1577, población luego abandonada por la resistencia de los primeros mulatos y de los indios Campaces y otros llamados "indios bravos"* (Costales, 2010, pág. 31). Y junto a Cabello, habría que rescatar las acciones de Diego Bazán Valderrama y de Cáceres Patiño.

Pero ante todo, el siglo XVI es de turno indígena en la región, cuando su cacique principal era Don Felipe Cayapa, quien en 1598 residía en el Pueblo del Espíritu Santo (Joel Monroy: En Convento de la Merced de Quito, I) puesto que los mulatos eran aún una población muy reducida. Entre 1598 y 1600 la imagen que tiene la Audiencia sobre los pobladores de Esmeraldas, es mixta, pues los mercedarios Gaspar de Torres y Juan Bautista Burgos llevarán a Quito en 1598 un primer contingente de indios Malabas y de Cayapas, mientras el Oidor Barrio irá llevando a los Arove como los primeros mulatos conocidos (Brezzi, 2003, pág. 26).

Se ha citado este párrafo con el propósito de conocer cómo se fueron formando y dividiendo los diferentes grupos étnicos de la Provincia de Esmeraldas.

### 1.3. Ubicación y forma.

**Gráfico 1.2.** Mapa de ubicación.



**Fuente:** [http://www.losmejoresdestinos.com/mapas/provincias\\_ecuador.jpg](http://www.losmejoresdestinos.com/mapas/provincias_ecuador.jpg).  
(27-02-2012)

#### ▪ **Ubicación.**

Esmeraldas, la Provincia Verde del Ecuador está atravesada por varias estribaciones. Ocupa extensas zonas planas y bajas, con muy pocas elevaciones que no alcanzan ni los 800 m sobre el nivel del mar; en cambio está cruzada por numerosos ríos como el Santiago, el Mira, el Cayapas, el Blanco, el Esmeraldas y el Guayllabamba, que riegan su suelo dándole fertilidad y riqueza. El perfil costanero de Esmeraldas tiene una longitud aproximada de 230 Km<sup>2</sup> y presenta

importantes accidentes geográficos como la Bahía de Ancón de Sardinias, la Boca de Limones, la Boca de Santiago, la Ensenada de Atacames, Punta Galera, etc.

- **Forma.**

**Tabla 1.1.** Caracterización de Esmeraldas.

EXTENSIÓN:	15.670 Km <sup>2</sup> .
POBLACIÓN:	325.472 habitantes
CAPITAL:	Esmeraldas, 172.649 habitantes
CLIMA:	24,5 grados centígrados

**Fuente:** [www.municipiodeesmeraldas.gob.ec/municipalidaddeesmeraldas](http://www.municipiodeesmeraldas.gob.ec/municipalidaddeesmeraldas).  
(27-02-2012).

La provincia es en su totalidad plana con muy pequeñas elevaciones hasta los 300 msnm (984 pies) existentes en Atacames, Cojimíes, Cerro del Chinto.

En la zona norte de la provincia, extendiéndose desde la desembocadura del Río Saija, en Colombia, hasta la Bahía de San Mateo, existe una gran concentración de vestigios arqueológicos que sugiere la existencia de un núcleo poblacional de relativa importancia que se desarrolló en la época precolombina, entre los 260 y 90 d.C.. Se trata de un área cultural ubicada a lo largo de la franja costanera a la que los arqueólogos la han denominado con el nombre de «Tolita». A poca distancia de la capital provincial se encuentra el Puerto de Balao donde funciona la Refinería Estatal Petrolera y donde se embarca gran parte del petróleo que el Ecuador exporta”. (Avilés, 2012, pág. 1).

En este párrafo se puede apreciar cómo se ha distribuido la población tanto al norte como al sur. Un aspecto importante es el gran aporte económico que genera mediante la extracción del petróleo.

#### **1.4. Características.**

La ciudad de Esmeraldas, en el cantón del mismo nombre, es la cabecera cantonal y capital provincial; se asienta en la margen izquierda, junto a la desembocadura del Río Esmeraldas en el Océano Pacífico a 4 m.s.n.m. La urbe ofrece posibilidades para los negocios, la cultura, recreación, diversión nocturna, gastronomía, religión y oferta turística de la región. (Avilés, 2012, pág. 8).

Hace algunos años Esmeraldas no figuraba en ninguna guía turística. Sin embargo, gracias a su proceso de transformación; Esmeraldas empezó a lucir una nueva cara, hoy, se caracteriza porque su proceso de ocupación y consolidación, está determinado por la naturaleza de su origen y expansión, pues, se trata de una ciudad que se ha constituido a partir de tres localizaciones en el territorio, lo que ha definido su emplazamiento, traza y tejido urbano.

Su principal atractivo lo constituyen las playas del sector sur y la Reserva Ecológica Cayapas - Mataje, al norte. La temperatura varía entre 21 y 25 ° C. Esmeraldas cuenta con los bosques de manglares más altos del mundo, estos están ubicados al norte de la Provincia (San Lorenzo) cerca de la frontera con Colombia.

#### **1.5. Límites naturales y astronómicos.**

- **Límites naturales.**

Norte: Océano Pacífico.

Sur: Cantón Quinindé.

Este: Cantón Rioverde.

Oeste: Cantón Atacames.

- **Límites astronómicos.**

Las características climatológicas del Ecuador, como las de cualquier otra parte del planeta, responden a una diversidad de factores que modifican su condición natural, tales como: latitud geográfica, altitud del suelo, dirección de las cadenas montañosas, vegetación, acercamiento y alejamiento del Océano, corrientes marinas y los vientos (Saquicela, 2012, pág. 26).

En este párrafo se conoce la diversidad de factores climáticos que tiene la Provincia de Esmeraldas.

### 1.6. Orografía.

**Gráfico 1.3.** Mapa físico de Esmeraldas.



**Fuente:** <http://www.viajandox.com/esmeraldas/esmeraldacapital.htm>.  
(01-03-2012)

El territorio en el que se asienta la Provincia de Esmeraldas es generalmente bajo, no existen elevaciones mayores de 400 metros sobre el nivel del mar. Muchas estribaciones llegan hasta el mar como proyecciones de las ramas laterales de la Cordillera Occidental de los Andes, cruzando la Provincia en todas direcciones.

### **1.7. Hidrografía.**

La hidrografía de la Provincia de Esmeraldas es un elemento de vital importancia por la gran utilidad que presta al hombre; los ríos se constituyeron a través del tiempo para sus pobladores en las únicas vías de acceso, comunicación, transporte y penetración a muchos lugares. *Entre los ríos se puede mencionar al Esmeraldas que es el más importante de la provincia, El Blanco, Quinindé, Santiago y Cayapas.* (Municipio de Esmeraldas, 2012)

### **1.8. Subregiones de la Provincia de Esmeraldas.**

- Esmeraldas.- La ciudad de Esmeraldas es la capital de la "Provincia Verde Esmeraldas", tiene un puerto marítimo importante y una pequeña playa (dentro de la ciudad).
- Atacames.- Las famosas playas de Atacames, Súa, Tonsupa, Same y Tonchigue se encuentran a 45 minutos desde Esmeraldas.
- Muisne.- Se encuentra en una isla, hay que usar una lancha para llegar; los taxis, son tricicletas.
- San Lorenzo.- Se encuentra a 5 horas de distancia desde Quito (pasando por Ibarra), el mismo tiempo se necesita desde Esmeraldas. El Puerto de San Lorenzo es el punto de embarque hacia Tumaco en Colombia.
- Eloy Alfaro.- Valdez o conocido como Limones, es la capital del Cantón Eloy Alfaro, se ubica en una isla dentro del manglar en el norte de Borbón.



- Río Verde.- Este cantón queda en el norte de Esmeraldas a una distancia de dos horas.
- Quinindé.- (O también Rosa Zárate) queda en el sur de Esmeraldas, en la mitad entre Santo Domingo y Esmeraldas. (Municipio de Esmeraldas, Marzo del 2012).

## **1.9. Capital.**

El Puerto de Esmeraldas es importante para la zona norte del Ecuador. Aquí se exporta principalmente madera y astilla, además de banano y otros productos agrícolas.

### **1.9.1. Superficie.**

*Posee una superficie Total de 15.670 Km<sup>2</sup>. (Municipio de Esmeraldas, 2012).* Debido a la influencia climática y a la ubicación geográfica, la Provincia de Esmeraldas posee una extraordinaria variedad de recursos naturales. La confluencia de varios factores el mar, los ríos, las montañas, etc. dan origen a un sinnúmero de microclimas y ecosistemas, todos y cada uno con sus características particulares en cuanto a biodiversidad se refiere.

### **1.9.2. División Política-Administrativa.**

Según el departamento de arte y cultura de Esmeraldas, la región está dividida en seis cantones, formando como parte importante el Cantón Esmeraldas. (Municipio de Esmeraldas, 2012).

- **Parroquias Urbanas y Rurales de la Región Esmeraldeña:**
  - **Urbanas:** Esmeraldas, Luis Tello, 5 de Agosto, Bartolomé Ruiz, Simón Plata Torres.

- **Rurales:** Camarones, Coronel Carlos Concha Torres, Chinca, Majua, San Mateo, Tabiazo, Tachina, Vuelta Larga.

### 1.9.3. Relieve.

**Gráfico 1.4.** Mapa del relieve de la Provincia de Esmeraldas.



**Fuente:** <http://www.viajandox.com/esmeraldas/esmeraldacapital.htm>  
(10-03-2012)

Esta provincia septentrional se sitúa en tierras bajas, en donde las mayores altitudes no sobrepasan los 600 msnm; está atravesada por varias estribaciones que son prolongaciones de la Cordillera Occidental de los Andes; al este se encuentran las Cordilleras de Cayapas y Toisán; y al oeste las Montañas de Muisne, Atacames y Cojimíes.

### 1.9.4. Agricultura, ganadería y pesca.

La provincia registra un importante movimiento comercial y portuario; en una zona agrícola por excelencia, donde el tabaco, café, cacao, banano, palma africana y diversas frutas tropicales son sus principales productos. La explotación de maderera, la pesca y el turismo, constituyen también importantes fuentes de ingresos. La economía se basa en la producción agropecuaria y la riqueza del suelo y del mar. No obstante, en los últimos años se ha desarrollado también la producción de camarones para la exportación.

Su suelo permite la producción de cacao, arroz, maíz, palma africana, albaca y una gran variedad de frutas tropicales. Entre las principales especies forestales están: chanul, balsa, laurel, sande, guayacán y tangaré. La crianza de ganado vacuno y porcino es importante. Los recursos marinos de peces (corvina, pargo, lisa, atún, etc.), son abundantes y variados constituyéndose en rubro importante de su economía.

#### **1.9.5. Características generales del Cantón Esmeraldas**

El cantón Esmeraldas se lo creó el 25 de julio de 1824, según la Ley de División Territorial de la Gran Colombia. En 1839, pasa a formar parte de la Provincia de Imbabura, posteriormente en el año 1843 se lo reintegra como cantón de la Provincia de Pichincha. Aparece como único cantón de la Provincia de Esmeraldas en la Ley de División Territorial de la República del Ecuador del 29 de mayo de 1861 y lo integraban las Parroquias Esmeraldas, Atacames, Rioverde, La Tola, San Francisco y Concepción.

#### **1.9.6. El clima.**

Su clima varía entre tropical, subtropical húmedo y subtropical muy húmedo, con una temperatura promedio de 25° C. Se asienta sobre tierra bajas, donde las mayores altitudes no sobrepasan los 600 metros sobre el nivel del mar. Existen dos estaciones definidos "tropical monzón", con un porcentaje de humedad seca del 40% que va de los meses de Junio a Noviembre con una temperatura promedio de 21 ° C, y "tropical húmedo", con un porcentaje de humedad del casi del 100% que va de Noviembre a Mayo en las cuencas centrales y costa externa septentrional, cuya temperatura promedio es de 28 ° C.

#### **1.9.7. Vías de acceso.**

La infraestructura vial está constituida básicamente por las siguientes carreteras:

- Esmeraldas - San Mateo - Borbón - San Lorenzo - Ibarra.
- Esmeraldas - Muisne - San José de Chamanga - Pedernales.
- Esmeraldas - La Independencia - Los Bancos Quito.
- Esmeraldas - La Concordia - Santo Domingo de los Colorados.

El cantón se comunica por vía aérea con Quito. Cuenta con el Aeropuerto "General Rivadeneira" y las compañías ICARO y TAME realizan la transportación aérea. Este cantón posee un puerto comercial marítimo de primer orden al cual llegan buques de alto calado que traen y llevan productos de importación y exportación. Tiene un puerto pesquero y de cabotaje, como también se encuentra el puerto de Balao, por donde sale el petróleo a los centros de producción mundial.

#### **1.10. Atractivos turísticos del Cantón Esmeraldas.**

Los atractivos turísticos más conocidos son: Atacames, Súa, Tonsupa, Playa Ancha, Tonchigüe, Camarones, Same. La más cercana a la ciudad de es Las Palmas que se ha reducido por el crecimiento de la ciudad. Las playas de Atacames y Súa son las que disponen de mayor número de servicios hoteleros. No obstante, Esmeraldas cuenta también con reservas ecológicas y balnearios de agua dulce.

##### **1.10.1. Iglesias.**

Las iglesias costeñas son fundamentalmente contemporáneas de diseño y construcción modernos. Este es el caso de la Catedral Cristo Rey de Esmeraldas, situada en el parque central de la ciudad, se presenta como una gran y singular nave sin cruceros intermedios y divididos en su parte frontal por dos vigas que se elevan sobre la cubierta de la iglesia. Su construcción iniciada en 1964 se terminó cuatro años después por Monseñor Ángel Barbizzotti.

- **Iglesia Catedral o Cristo Rey.**

Es considerada la más importante del Cantón Esmeraldas, aquí se encuentra el Vicariato Apostólico de la provincia, además es la residencia del Obispo. En la entrada se ubica la imagen de Cristo Rey, mismo que fue traído desde España. El mosaico de los vitrales es la representación de la Salvación de Jesucristo. En esta iglesia se realizan las misas Afro, son festejadas en medio de guasá, bombos, marimbas, cununos, maracas y más.

- **Iglesia Virgen del Camino.**

Es la última parroquia fundada y dirigida por combonianos en la ciudad, comprendía la zona de La Propicia, San Mateo, Tachina, Tabiazo, Vuelta Larga y Atacames, nunca llegó a oficializarse y fue repartida al nacer la Parroquia de San José Obrero y Atacames.

- **Santuario de Nuestra Señora de Loreto.**

Ubicado en la entrada del Barrio La Concordia en la vía que conduce hacia el puente sobre el Río Teaone, y a la Ciudadela de Petroecuador, posee una fachada que es réplica del Santuario Casita de Nazaret de Italia.

- **Santuario de La Merced.**

Su nombre está ligado inicialmente a emigrantes combonianos devotos de la virgen que llegaron a la ciudad, en su interior se aprecia el Vía Crucis en las paredes del Santuario.

- **Santuario Del Buen Pastor.**

Ubicado en el km<sup>2</sup>. 7 ½, vía a Atacames.

### 1.10.2. Acuarios.

Más de 50 especies marinas, entre las que destacan tortugas, caballitos, estrellas de mar, langostas, jaibas, cangrejos ermitaños, entre otras, forman parte de la muestra del Museo y Acuario de Atacames. Este complejo, ubicado en el malecón del balneario esmeraldeño, junto a la playa, se ha convertido en uno de los mayores atractivos turísticos de la Provincia Verde y del país.

### 1.10.3. Otros atractivos turísticos.

Una de las manifestaciones culturales más vistosas y apreciadas por las comunidades del lugar es la interpretación de la "Marimba Esmeraldeña". Constituye un magnífico espectáculo de ritmo, música, seducción y colorido.

En cuanto a playas: esta provincia presenta una gran variedad de atractivos como son:

- **Atacames.-** Está ubicado en la costa sur del Pacífico a 38 kilómetros de la ciudad de Esmeraldas y 350 kilómetros al norte de la capital del Ecuador, Quito. En el lugar se puede encontrar una gran variedad de artesanías típicas elaboradas con materiales de la zona. Las comidas más destacadas son, entre otras: las langostas, los cebiches de camarón, de conchas y de pescado, el famoso plato marinerero, los encocados, las bolas verdes y obviamente pescados y mariscos en diferentes variantes. Con respecto a bebidas, está la tradicional caipiriña brasileña hecha de ron mezclado con jugo de lima y mucho hielo.
- **Isla de Muisne.-** Denominada por sus visitantes como la Isla del Encanto, está ubicada al sur de la Provincia de Esmeraldas, se caracteriza por ser una isla ecológica. Tiene alrededor de 7000 habitantes, los mismos que se dedican principalmente al turismo, pesca, cultivo de mandarinas, bananas, caimito, mango, naranja y otros cítricos. En este lugar se puede contemplar los manglares y aprender sobre tres variedades de mangle (amarillo, blanco y rojo). La playa extensa que posee permite a los visitantes hacer

largas caminatas y observar la variedad de árboles que hay en su perfil costanero. Los platos típicos que se ofrecen en los restaurantes se basan en toda clase de mariscos que preparados con coco son los más preferidos por los turistas por su particular sazón.

- **Isla de Portete.-** Está ubicada al sur de la Provincia de Esmeraldas, en el Cantón Muisne. Es uno de los principales atractivos de la localidad y debido a sus apacibles aguas es ideal para los deportes acuáticos como natación, pesca, veleo, esquí, y recorridos en lancha.
- **Las Palmas.-** Es un destino en auge que se está expandiendo rápidamente a lo largo de la costa ecuatoriana, debido a que está ubicado a sólo 10 minutos de la Ciudad de Esmeraldas. Cuenta con un extenso malecón dotado de servicios básicos. Aquí se practican actividades deportivas y recreacionales permanentes, entre ellas: la pesca, el esquí, kitesurf, windsurf, fútbol playero y observando sus grandes y hermosas olas.
- **Mompiche.-** Es una playa discreta y poco desarrollada, pero su infraestructura turística va en ascenso. El área circundante de la actual Mompiche estuvo habitada por una sucesión de grupos indígenas, los más recientes fueron el Pueblo Carchi. Durante la década de 1990, unos pocos surfistas aventureros se percataron de las largas y consistentes rompientes a lo largo de los 7 km (4 millas) de playas de Mompiche. En muy pocos años, Mompiche llegó a formar parte del circuito ecuatoriano de surf, junto a sitios conocidos como Montañita y Canoa.

### **Atracciones de Mompiche.**

- **Surf.**

Mompiche posee un largo rompiente de izquierda y de derecha que se extiende por casi un kilómetro de costa. El período de Junio a Octubre es el que ofrece una mayor consistencia en cuanto a vientos y a mareas. La altura promedio de

mareas durante todo el año es de unos 3 pies, pero también es posible encontrar mareas de 6 y más pies.

- **Paseos en botes:** Estas islas son excelentes puntos de observación de aves marinas. El costo de los tours oscila entre 5 y 10 dólares por persona por hora, en dependencia del itinerario exacto y del número de personas por embarcación.
- **Playa Negra:** Siguiendo el sendero que lleva hacia el sur de Mompiche se llega a Playa Negra.
- **Mariscos:** Por ser un pueblo de pescadores, es posible degustar percas, garropas, camarones, gambas, langostas y cangrejos, todos frescos, provenientes de las aguas circundantes del lugar. Un plato que se destaca particularmente es el “encocado” en el cual los mariscos son cocinados en una espesa salsa hecha a base de coco y ajo.

### **Deportes de aventura.**

Los senderos que existen en la selva tropical y rodea el pueblo son excelentes para realizar ciclismo de montaña, especialmente durante la estación seca que va de Julio a Noviembre. Por otra parte, el área alrededor de Mompiche se ha convertido en un paraíso para los amantes del kayak marino.

- **Montañas Rio Verde.-** Es uno de los destinos más atractivos de la Provincia de Esmeraldas. Ubicado en el cantón homónimo, posee un clima semi-tropical. En este balneario, bañado por las aguas del Océano Pacífico, se encuentra una playa de suave oleaje, que está conformado por el estuario de Rio Verde. También en los alrededores de la playa se puede encontrar una variada artesanía elaborada con materiales de la zona. Inclusive se puede practicar la pesca artesanal, actividad que es el sustento económico para los pobladores del cantón. Cayapas y Toisán ubicadas al Este y al Oeste las Montañas de Muisne, Atacames y Cojimíes.



- **Same.-** Se ubica a aproximadamente 30 km<sup>2</sup>. al suroeste de Esmeraldas y a 6 km<sup>2</sup>. de Atacames. La playa tiene una extensión aproximada de 5 a 6 Km<sup>2</sup>. con un ancho de 500 m de amplitud y cuenta con un perfecto clima tropical durante casi todo el año (21° C a 32° C), lo que le permite realizar todo tipo de actividades tanto en el día como en la noche. Está rodeada por una abundante vegetación que le da un ambiente mucho más tropical con palmeras y cocotales.
  
- **Avistamiento de ballenas Súa.-** Está ubicada en la Provincia de Esmeraldas, cercana a Atacames. El Peñón del Suicida (un mirador natural de formación calcárea de 80 metros de altura) separa las playas de Atacames de las de Súa, lo que le permite cruzar de una playa a otra. Tiene una temperatura de 21° C a 32° C; su agua se encuentra dentro de los estándares permisibles; pertenece a la zona de vida, bosque seco tropical. La playa en sí es una larga franja de arena gris de aproximadamente 5 km. de extensión y 400 m. de ancho. Es el puerto de partida oficial en Esmeraldas, para quienes realizar tours de avistamiento de ballenas,
  
- **Tonsupa.-** Ubicada en la ruta costera del Océano Pacífico, a 26 kilómetros al suroeste de Esmeraldas, con una completa infraestructura. Su gastronomía se basa en el pescado, langosta y el ceviche. El deporte que se práctica en Tonsupa es el buceo.

#### 1.10.4. Destinos turísticos.

- **Estero del Plátano.-** Está ubicada en la vía a San Francisco, a pocos minutos de la Parroquia Galera, en la Provincia de Esmeraldas, al noreste del Ecuador. Es el lugar perfecto para el avistamiento de las ballenas jorobadas, en tiempo de apareamiento. Tiene una extensión de 500 metros desde la punta de La Corcobada hasta el Rampidal. Cuenta con una playa de 3 km<sup>2</sup> de longitud, de temperatura templada, su vegetación es de selva media tropical y su oleaje es ideal para la práctica de deportes acuáticos

como esquí, kitesurf, Windsurf, entre otras. Se puede observar gaviotas, fragatas, pelícanos, playeros y cangrejos.

- **Laguna de Cube.-** Se encuentra ubicada en la Provincia de Esmeraldas, Cantón Quinindé, Parroquia Rosa Zárate en el Recinto La Laguna, ubicado a 2.5 km<sup>2</sup>. del sitio denominado “La Y” que se localiza a 40 km<sup>2</sup>. de la ciudad de Quinindé. La Laguna de Cube es un humedal perteneciente al gran Bioma Lacustre, que se divide en dos zonas que son el Espejo de Agua que comprende 21.41 ha, con islotes flotantes de irregulares tamaños, dos islas con tierra firme y vegetación en la que habitan reptiles, anfibios, aves nativas de la zona. Y el área pantanosa que comprende 91.62 ha, la cual cuenta con una gran vegetación húmeda tropical acuática y una gran variedad de vida faunística. En este sitio se prepara el Chuchuguazo, bebida autóctona de la zona elaborada con una variedad de frutas exóticas que posee propiedades medicinales curativas y afrodisiacas según nos explica Ramón Loor quien fabrica esta bebida.
  
- **La Perla.-** En este lugar se encuentran especies nativas como flores silvestres y árboles que tienen 100 años. Para ingresar al lugar puede hacerse por la vía La Concordia - Santo Domingo de los Tsáchilas.
  
- **Las siete cascadas.-** Es una reserva natural de conservación voluntaria conformada por 207 hectáreas de bosque nublado y lluvioso, y como su nombre lo dice protege a un conjunto de cascadas en el Río Chuchubi. El objetivo principal de la reserva las siete cascadas es conservar el bosque y las cuencas hidrográficas cercanas al río, pequeños afluentes y quebradas, preservando así los recursos genéticos y ecosistemas para la conservación biológica. Se ingresa por la vía Ibarra – las Peñas.
  
- **Pueblo Arrecho.-** Ubicado en la vía Vuelta Larga, a pocos minutos de la ciudad de Esmeraldas, se ha convertido en uno de los balnearios de agua dulce más visitados por los esmeraldeños y por quienes viven en otras provincias.

- **Tongorachi.-** Se localiza en el Cantón Muisne, es uno de los balnearios escondidos en la zona sur de Esmeraldas. Se puede acceder a este balneario a través de la carretera Esmeraldas - Tonchigüe, desde ahí tomando la carretera a Playa Escondida entre Estero de Plátano, Galera y Quingue. Es un poblado netamente de pescadores, la captura de la langosta es una de las actividades principales de su gente. (Municipio de Esmeraldas, 2012).

#### **1.10.5. Reservas.**

- **Reserva Ecológica Cayapas-Mataje.**

Esta Reserva Ecológica, ubicada al norte de Esmeraldas, es muy extensa y diversa. Cayapas-Mataje, se caracteriza principalmente por el bosque del Majagual, donde se levantan los manglares más altos del mundo.

- **Reserva Ecológica Mache-Chindul.**

Desde Esmeraldas, Atacames, Muisne o Pedernales (en Manabí), se puede llegar a esta Reserva que tiene entre sus muchos atractivos, bosques húmedos tropicales, cascadas y piscinas naturales. La superficie es de 70 mil hectáreas y alberga a la comunidad indígena Los Chachis.

- **Reserva Ecológica Cotacachi-Cayapas.**

Cubre una Superficie de 304.429 hectáreas y tiene una altitud entre los 110 a 4.939 msnm., está ubicado en las Provincias de Imbabura y Esmeraldas, existe toda diversidad de fauna, como el cóndor, el halcón, perezoso, entre otros. Y una flora muy diversa, debido al tamaño del parque, en su paisaje se encuentra lagos de origen volcánico, ríos torrentosos rápidos y cascadas.

- **Reserva Bio-Antropológica Awa.**

Cubre una superficie de 101.000 hectáreas. La reserva constituye una área con extensa vegetación exuberante y largas áreas de bosque tropical lluvioso, está habitada por la Comunidad Indígena Awa.

#### **1.10.6. Otros atractivos.**

- **Isla Luis Vargas Torres**

Es una de las islas que podemos disfrutar en las riberas del Río Esmeraldas, a la altura del “Club Unión”, a este sitio podemos llegar en canoa a remo, lancha y caminando por puentes colgantes, en este lugar se encuentra gran cantidad de ceibos.

- **Isla La Tolita.**

Es una interesante zona arqueológica en la que existió una de las culturas precolombinas más antiguas del Ecuador. Se cree que sus aborígenes trabajaron el platino siglos antes que en Europa. El lugar cuenta con un museo de sitio administrado por la población. No es difícil encontrar restos arqueológicos desperdigados al aire libre. El impresionante cruce sobre aguas azuladas y bajo un sol intenso, permite disfrutar además de un paisaje de manglares y aves marinas.

- **Eloy Alfaro.**

Está situado en la zona norte de la provincia, por su ubicación geográfica el cantón posee un medio propicio para el desarrollo de la fauna ictiológica, así se puede encontrar: corvina, lisa, gualajo, machetajo, pargo, bagre etc.; crustáceos, mejillones, peces de agua dulce de esteros y lagunas como el Chame, Cagua, Cubo, Mojarra, etc.

- **Quinindé.**

Se encuentra en un lugar intermedio sobre la carretera que une Esmeraldas con Quito y Santo Domingo de los Colorados, sus mayores atractivos son las vastas plantaciones de palma africana y las típicas casas de caña guadua, construidas sobre pilares de madera y rodeadas por cocoteros y plataneros.

- **La Unión.**

Posee interesantes sitios para recorrer, con balnearios de agua dulce, bosques tropicales y la “Cueva del Duende”, con importancia arqueológica e histórica, pues se cree que fue un cementerio, lugar de sacrificios o sitio de escondite de los indígenas. Denominada el “Granero del Cantón”, su principal actividad económica es la agricultura.

- **San Lorenzo.**

Es una población muy visitada por quienes practican el turismo de aventura. Este puerto maderero se encuentra situado a 18 Km<sup>2</sup> de la frontera con Colombia. Entre sus principales distracciones están las playas vírgenes de El Cauchal y San Pedro, a muy poca distancia. También está el bosque tropical La Chiquita, con senderos apropiados para conocer sus especies únicas de fauna y flora.

- **La Tolita.**

Sitio Arqueológico donde la gente se dedica a la producción de todo tipo de objetos de metal y cerámica para fines religiosos.

- **Cauchal.**

El Pueblo de Cauchal se encuentra en una isla dentro del Manglar en la Reserva Ecológica de Manglares Cayapas Mataje. En la playa se puede encontrar todo tipo de frutales.

- **El Pueblo Chachi.**

El Pueblo Chachi conocido como Cayapas es uno de los pocos grupos aborígenes que sobreviven en la costa ecuatoriana con su cultura propia. Está localizado en la zona selvática, al noreste de la provincia.

- **Comunidad Jardín La Ceiba.**

Ubicado en el Km<sup>2</sup>. 26 Vía San Lorenzo-Ibarra, es un poblado de indígenas Cayapas o Chasquis en el corazón de la selva, con una granja de 105 especies de frutas tropicales exóticas de varios países del mundo.

- **Mirador De Santa Cruz.**

Ubicado en el Barrio Santa Cruz, se puede llegar a pie y en transporte, desde el sitio se puede apreciar la vista panorámica de la ciudad, la desembocadura del majestuoso Río Esmeraldas en el Océano Pacífico, islas, Santuario Santa Cruz, etc.

- **Puente Sobre El Río Teaone.**

Debe su nombre al río que es afluente del Esmeraldas, este puente sirve de vía de comunicación entre los habitantes de este sector, entrada a la ciudad y atractivo pues a sus alrededores se encuentran zonas de alto contenido paisajístico y natural.

- **Puerto Balao.**

Ubicado al sur de la ciudad de Esmeraldas, es sede de la refinería estatal, en donde el Oleoducto Transecuatoriano termina su recorrido y el crudo es refinado y exportado a diversos lugares del mundo.

## 1.11. Marco legal.

### 1.11.1. Registro Único de Contribuyentes.

*“El RUC corresponde a un número de identificación para todas las personas naturales y sociedades que realicen alguna actividad económica en el Ecuador, en forma permanente u ocasional o que sean titulares de bienes o derechos por los cuales deban pagar impuestos”* (Servicio de Rentas Internas, 2012). RUC registra información relativa al contribuyente como por ejemplo: la dirección de la matriz y sus establecimientos donde realiza la actividad económica, la descripción de las actividades económicas que lleva a cabo, las obligaciones tributarias que se derivan de aquellas, entre otras.

### 1.11.2. Patente Personal Natural.

- **¿Qué es una patente?**

Es un derecho que el Estado confiere en forma exclusiva a las invenciones. Una patente provee a su titular el derecho a explotar industrial y/o comercialmente en forma exclusiva su invento. La patente tendrá un plazo de duración de veinte años, contados a partir de la fecha de presentación de la respectiva solicitud si es de invención y de diez años si es modelo de utilidad. (Instituto Ecuatoriano de Propiedad Intelectual, 2012, pág. 2).

Este párrafo sirve para conocer los procesos que se utilizan dentro de una patente.

### 1.11.3. Requisitos y formalidades para el registro.

Para que una invención pueda ser objeto de patente debe reunir tres requisitos:

- **Novedad.-** Se considera que una invención es nueva cuando no forma parte del “estado de la técnica” anterior. Por tanto, no debe hacerse pública de ninguna manera y en ninguna parte antes de la fecha de presentación de

la solicitud de Patente; *en caso contrario, dicha publicidad habría incorporado la invención al “estado de la técnica” y destruiría la novedad,* (Instituto Ecuatoriano de Propiedad Intelectual, 2012, pág. 3).

- **Nivel Inventivo.-** *Se considera que una invención tiene nivel inventivo, cuando no se deriva de manera evidente del estado de la técnica es decir, cuando para una persona versada en la materia no resulta obvia,* (Instituto Ecuatoriano de Propiedad Intelectual, 2012, pág. 4), guía para solicitantes de patentes de Invención y Modelos de Utilidad. (Manual del Inventor-Oficina Cubana, 1999).
  
- **Aplicación Industrial.-** Se considera que una invención es susceptible de aplicación industrial cuando la invención pueda ser fabricada o utilizada ventajosamente en cualquier industria, entendida ésta en el sentido más amplio. Los requisitos de patente se juzgan con relación al Estado de la Técnica, el cual está constituido por todo aquello que antes de la fecha de presentación de la solicitud se ha hecho accesible al público.

#### 1.11.4. ¿Cómo solicitar una patente?

- **Documentación necesaria.**

*La solicitud para obtener una patente de invención deberá presentarse en el formulario preparado, y puesto a disposición por la Dirección Nacional de Propiedad Industrial y deberá especificar* (Instituto Ecuatoriano de Propiedad Intelectual, 2012, pág. 6), guía para solicitantes de patentes de Invención y Modelos de Utilidad. p. 4.)

1. Identificación del solicitante(s) con sus datos generales, e indicando el modo de obtención del derecho en caso de no ser él mismo el inventor.
2. Identificación del inventor(es) con sus datos generales.
3. Título o nombre de la invención.



4. Identificación del lugar y fecha de depósito del material biológico vivo, cuando la invención se refiera a procedimiento microbiológico.
5. Identificación de la prioridad reivindicada, si fuere del caso o la declaración expresa de que no existe solicitud previa.
6. Identificación del representante o apoderado, con sus datos generales.
7. Identificación de los documentos que acompañan la solicitud.

▪ **A la solicitud se acompañará:**

1. El título o nombre de la invención con la correspondiente memoria descriptiva que expliquen la invención de una manera clara y completa, de tal forma que una persona versada en la materia pueda ejecutarla.
2. Cuando la invención se refiera a materia viva, en las que la descripción no puedan detallarse en sí misma, se deberá incluir el depósito de la misma en una Institución depositaria autorizada por las oficinas nacionales competentes. El material depositado formará parte integrante de la descripción.
3. Una o más reivindicaciones que precisen la materia para la cual se solicita la protección mediante la patente.
4. Dibujos que fueren necesarios.
5. Un resumen con el objeto y finalidad de la invención.
6. El Comprobante de Pago de la Tasa.
7. Copia certificada, traducida y legalizada de la primera solicitud de patente que se hubiere presentado en el exterior, en el caso de que se reivindique prioridad.
8. El documento que acredite la Cesión de la invención o la relación laboral entre el solicitante y el inventor.
9. Nombramiento del Representante Legal, cuando el solicitante sea una persona jurídica.
10. Poder que faculte al apoderado el tramitar la solicitud de registro de la patente, en el caso de que el solicitante no lo haga el mismo.

Cabe aclarar que la Dirección Nacional de Propiedad Industrial no admitirá a trámite aquellas solicitudes que no contengan por lo menos los documentos mencionados en los numerales 1, 3, 4, 5 y 6. Es decir si a la solicitud se le acompañan por lo menos estos documentos se otorgará la fecha de presentación de la solicitud, que da origen al nacimiento del **derecho de prioridad** (Art. 33 de la Decisión 486 del Acuerdo de Cartagena). (Instituto Ecuatoriano de Propiedad Intelectual, 2012, pág. 5).

### **Lugar de presentación.**

Las solicitudes de patente y demás documentos que deban acompañarse a las mismas deberán entregarse a la Dirección Nacional de Propiedad Industrial.

### **Solicitud de patente.**

La solicitud por la que se requiere la patente va firmada por el solicitante o su apoderado. De acuerdo al Instituto Ecuatoriano de Propiedad Intelectual (IEPI), los datos que debe contener son:

- a) **Nombre**, apellidos, domicilio, ciudad, nacionalidad, teléfono, y demás datos **del solicitante**. Si se trata de una persona jurídica, se identificará por su razón social o de acuerdo con las disposiciones legales por las que se rija.
- b) **Designación del inventor o inventores**. Si el solicitante no es el inventor o único inventor, debe señalarse en la casilla correspondiente de la solicitud el modo de adquisición del derecho.
- c) **Título de la invención que se desea proteger**. Este título debe ser claro, conciso, debe designar técnicamente la invención y estar en congruencia con las reivindicaciones.
- d) **Prioridad**. Si la solicitud de patente se basa en la prioridad de un depósito anterior en otro país de la Comunidad Andina, deberá incluir una Declaración de Prioridad. Esta Declaración de Prioridad, debe indicar la fecha de

presentación de la solicitud anterior, el Estado en el cual se ha solicitado, así como el número que se le ha asignado. Se debe presentar también una copia de la solicitud anterior, certificada conforme por la Oficina de Origen, con indicación de su fecha de depósito y una traducción al castellano de la misma si la solicitud prioritaria no está redactada en este idioma.

- e) De ser el caso, la **copia del contrato de acceso**, cuando los productos o procedimientos cuya patente se solicita han sido obtenidos o desarrollados a partir de recursos genéticos o de sus productos derivados de los que cualquiera de los Países Miembros es país de origen.
- f) De ser el caso, la **copia del documento que acredite la licencia o autorización de uso de los conocimientos tradicionales** de las comunidades indígenas afro-americanas o locales de los Países Miembros, cuando los productos o procedimientos cuya protección se solicita han sido obtenidos o desarrollados a partir de dichos conocimientos de los que cualquiera de los Países Miembros es país de origen, de acuerdo a lo establecido en la Decisión 391 (del Medio Ambiente) y sus modificaciones y reglamentaciones vigentes.
- g) De ser el caso el **certificado de depósito de material biológico**
- h) **Representante Legal / Apoderado.** En cualquiera de los dos casos se deberá presentar los documentos pertinentes que acrediten tal nombramiento.
- i) **Relación de documentos.** Por último, se indicará en la solicitud qué documentos se acompañan a la misma.
- j) **Firmas** del solicitante y del abogado patrocinador.

## **CAPÍTULO II**

### **INVESTIGACIÓN DE CAMPO**

#### **2.1. Introducción.**

En este capítulo se ha puesto en práctica las técnicas de investigación que son la observación y la entrevista, punto de inicio para la realización de la propuesta, un recetario gastronómico autóctono de la cocina esmeraldeña. De una serie de entrevistas realizadas a los gerentes y a la vez administradores de los mejores restaurantes de comida esmeraldeña, se obtuvo lo siguiente.

- **Día de investigación N° 1.**  
**Fecha: 28 de Enero del 2012.**  
**Plato: Café con Bolón**  
**Entrevista: Juan León Pinto.**  
**Cargo: Administrador Restaurante "El Tiburón"**

#### **Desarrollo:**

Este día se visitó uno de restaurantes prestigiosos de la región esmeraldeña; el mismo que da lugar a la creación de la comida esmeraldeña. Según su administrador, la combinación de mariscos y una serie de especias dan origen a la mejor gastronomía del Ecuador. Manifiesta que el mejor plato autóctono de la Provincia de Esmeraldas es el "Tapao", pues considera que este tipo de comidas tiene varias décadas y por eso es reconocido en la región y en el Ecuador, el cebiche de concha, camarón, almeja, ostión, langosta y langostino, encocado de cangrejo o los bolones son preparados en forma diferente. Considera que la fusión del plátano verde, pescado, con especias auténticas de la zona (chillangua, chiraran), añadiendo cebollas, tomates dan origen a un exquisito sabor, que deleita el paladar de los turistas tanto nacionales como extranjeros y así también a los habitantes de la zona.

En cuanto al servicio que ofrecen a los turistas; el Sr. León, expresa que reciben capacitación constante sobre el trato y manejo a los turistas, por una serie de empresas como: EL SECAP, El Municipio de Esmeraldas, el Ministerio de Turismo, técnicos internacionales, entonces la gente está preparada para brindar un servicio, considerado de calidad, con el objetivo de que los turistas regresen a esta provincia y por ende obtener una mayor fuente de ingresos.

Uno de los aspectos que debería cambiar, indica, es el sentido de la población con respecto al desarrollo turístico, hay grupos de personas que “prefieren vivir en un método ermitaño”, y no mejorar la calidad de vida que han venido acarreado durante mucho tiempo. Recomienda que la mejor forma de poder optimizar la economía del sector es mejorando la infraestructura turística, promocionando en gran magnitud los atractivos turísticos y la gran variedad gastronómica que ofrece la zona.

- **Día de investigación N° 2.**  
**Fecha: 30 de Enero del 2012.**  
**Plato: Ceviche de Camarón**  
**Entrevista: Carlos Omar Muñoz.**  
**Cargo: Administrador Restaurante Cevichería "Oh Mar"**

#### **Desarrollo:**

En este día se investigó el desarrollo del ceviche de Camarón, como señala Omar "la realización de este plato no tiene complicación alguna", más bien hay que tener mucho cuidado en los ingredientes. Es primordial escoger el camarón, éste tiene que ser fresco, posteriormente se pela y se conserva su cáscara para preparar un fondo. Una vez que esté tierno el camarón se pasa a los siguientes ingredientes que darán el resultado final:

- Tomate
- Cilantro
- Fondo de camarón

- Mostaza
- Sal
- Chilangua

Una vez obtenido estos ingredientes mezclamos, cabe rescatar que en esta receta lo autóctono es el ingrediente denominado principal como es la chilangua pues está es propia de la región esmeraldeña. El plato fue preparado de manera tradicional como han sido elaborados de generación tras generación pues se utilizó una vasija de barro y se la sirvió en un mate.

- **Día de investigación N° 3.**  
**Fecha: 2 de Febrero del 2012.**  
**Plato: Ceviche de Concha**  
**Entrevista: Lucía de Tenorio**  
**Cargo: Jefe de hogar**

#### **Desarrollo:**

Este día no se visitó Restaurantes tradicionales si no también un hogar de la Provincia de Esmeraldas, aquí se prepara de una manera "divertida" como manifiesta le Sra. Tenorio, indica además que la unión de ingredientes: concha, tomate, cilantro, mostaza, cebolla paiteña, chilangua, limón, generan un delicioso ceviche de concha, este plato se lo realiza desde la época precolombina, ha prevalecido hasta la actualidad y que según ella va a seguir prevaleciendo por mucho tiempo.

- **Día de investigación N° 4.**  
**Fecha: 5 de Febrero del 2012.**  
**Plato: Ceviche de pescado**  
**Entrevista: Manuela Delgado**  
**Cargo: Jefe de hogar**

## **Desarrollo:**

Este es un caso particular pues durante la entrevista la señora ha demostrado como ella cultiva sus propios ingredientes conservado las tradiciones, su toque principal está en los utensilios que utiliza en la preparación, uno de ellos es la cuchara de palo, manifiesta que la madera conserva el sabor. En este plato el ingrediente principal es el pescado, una vez que está cocinado y sacado los huesos se procede a condimentar. Con el mismo consomé de pescado que así lo llamaba la Sra. Delgado, se realiza este ceviche acompañado de cebolla paiteña, limón sutil y lo principal de su huerto la chilangua, servido con cilantro es un plato muy esquivo.

- **Día de investigación N° 5.**  
**Fecha: 14 de Febrero del 2012.**  
**Plato: Ensumacao**  
**Entrevista: Carlos Omar Muñoz**  
**Cargo: Administrado Restaurante Cevichería "Oh Mar"**

## **Desarrollo:**

El ensumacao es un plato representativo y autóctono de la región esmeraldeña, según lo manifestó el Alcalde Ernesto Estupiñan. El fundador de este plato es el Sr. Carlos Omar Muñoz, para una preparación de calidad los ingredientes deben ser frescos y selectos. Los ingredientes principales de este producto son: cangrejo azul, langosta, langostino, almejas, conchas, camarón, mejillones, caracol de mar, pasta de maní, leche de coco, crema de leche, además de especies de la Sierra como el ajo y cebolla blanca. La elaboración finaliza con un toque de chilangua, se sirve bien caliente, acompañado de aguacate, patacón y limón.

- **Día de investigación N° 6**  
**Fecha: 15 de Febrero del 2012.**  
**Plato: Tapao Marinero**  
**Entrevista: Carlos Omar Muñoz**

## **Cargo: Administrado Restaurante Cevichería "Oh Mar"**

### **Desarrollo:**

Según comenta el Sr. Muñoz este plato es originario de la región esmeraldeña pues data desde la época del esclavismo, pues comenta que antes que el pueblo Afro se liberara de la esclavitud, las familias existentes solían preparar conchas, almejas, cangrejo azul, langostas, langostinos, caracol de mar, cocinados en cocina de leña generaban un sabor y olor escandalosos, estos se fueron perfeccionado con el pasar tiempo y en la actualidad a los mismos ingredientes se le añade leche de coco, ajo, crema de leche, comino, cebolla blanca y chilangua, que nuevamente mezclados todos los ingredientes generan un plato especial y que reúnen todos los crustáceos que se da en la provincia verde y que se espera este plato prevalezca durante largo tiempo.

- **Día de investigación N° 7**

**Fecha: 20 de Febrero del 2012.**

**Plato: Arroz marinero**

**Entrevista: Francisco Huera**

**Cargo: Administrado Restaurante "Paco Foco"**

### **Desarrollo:**

Continuando con las entrevistas, el arroz marinero de igual forma es de la época precolombina, se ha ido perfeccionando de generación en generación según el Sr. Francisco, hoy es posible la combinación de cangrejo azul, calamar condón, langosta, langostino, almejas, conchas, caracol de mar, camarón, cocinados a tal punto en el que se conserva sus jugos y propiedades, estas generan sabor y textura crujiente, se les agrega pasta de maní, leche de coco, y los ingredientes de la Sierra, ajo, cebolla blanca, comino, con un toque de las esencias propias de la región esmeraldeña como es la chilangua, se acompaña de arroz al estilo costeño, formando un plato apetecido por los turistas nacionales y extranjeros.



- **Día de investigación N° 8**  
**Fecha: 23 de Febrero del 2012.**  
**Plato: Encocao Marinero**  
**Entrevista: Beatriz Caicedo**  
**Cargo: Jefe de Hogar**

**Desarrollo:**

En este hogar la Sra. Caicedo manifiesta que la preparación no es tan sencilla, requiere de muchos ingredientes y que lo indispensable es escoger los crustáceos frescos ya que la diferencia de sabor es notable. Los ingredientes son los mismos del arroz marinero sólo se omite el arroz. Lleva este nombre, dice la Sra., debido a que el sabor lo pone la leche de coco y una vez mezclados con este se aromatiza con la chilangua minutos antes de servir, este se puede acompañar con maduro frito para que le dé un toque de dulzura al paladar.

- **Día de investigación N° 9**  
**Fecha: 27 de Febrero del 2012.**  
**Plato: Encocao Pate Burro**  
**Entrevista: Concepción García**  
**Cargo: Jefe de Hogar**

**Desarrollo:**

Este plato ya se realizó en la antigüedad pero no es muy conocido, aunque es complejo los restaurantes han encontrado una forma más fácil de elaborarlo. Para que los sabores se mantengan hay que cocinar el caracol de mar en una olla de barro grande puesto en una cocina de leña, la finalidad de esto es que no se evapore fácilmente el aroma. Se agrega la pasta de maní para que le dé un enfoque de sabor y como es tradicional se acompaña de cebolla blanca, comino, leche de coco, sal y chilangua.

- **Día de investigación N° 10**  
**Fecha: 29 de Febrero del 2012.**  
**Plato: Manjar de Coco y Leche**  
**Entrevista: José Pereira**  
**Cargo: Jefe de Hogar**

**Desarrollo:**

Este dulce era muy tradicional pues se lo elaboraba en una batea de madera comenta. Aquí se mezcla la leche de coco en la ralladura de coco hasta obtener una consistencia blanda, en otra batea se une el azúcar con la leche, canela y clavo de olor, se mezcla y se la adjunta la consistencia blanda anterior lo que permite que el sabor del coco se mantenga. Está tradición ya casi está desapareciendo debido a que para la mayoría de la población el dulce ya no es tan apetecible y prefieren inclinarse por lo salado. El Sr. Pereira manifiesta que pasará esta receta a su generación para que no se pierda éste manjar.

- **Día de investigación N° 11**  
**Fecha: 3 de Marzo del 2012.**  
**Plato: Chicharrón de Coco**  
**Entrevista: Rosa Caicedo**  
**Cargo: Jefe de Hogar**

**Desarrollo:**

Este dulce es tradicional pero a medida que va avanzando el tiempo se ha dejado de elaborar como manifiesta la Sra. Caicedo. Son muy pocas las familias que lo preparan y en los restaurantes ya no lo realizan. Este dulce se lo encuentra únicamente en un bazar en Tonsupa, comenta que se prepara en base de ralladura de coco y leche condensada un poco de coco y miel de abeja acompañado de azúcar y canela. Se espera que la tradición se mantenga y como dice la Sra. Caicedo así los turistas pueden saborear este tipo de manjar.

- **Día de investigación N° 12**  
**Fecha: 7 de Marzo del 2012.**  
**Plato: Cocadas**  
**Entrevista: Jennifer Rea.**  
**Cargo: Gerente propietaria de un local comercial.**

**Desarrollo:**

Durante esta entrevista a Jennifer se observó lo dificultoso que es prepara las cocadas, una vez derretida la panela a altas temperaturas en una cocina de leña debe cocinarse hasta conseguir que esta llegue a convertirse en caramelo, se añade el coco rallado y se mece hasta que estén completamente mezclados, se agrega un poco de canela y clavo de olor, posteriormente y antes de que se enfríe se vierte en un molde rectangular y se espera que se enfríe por un periodo de 2 a 3 horas. Una vez enfriado se procede a sacar de los moldes y ha empacar.

- **Día de investigación N° 13**  
**Fecha: 8 de Marzo del 2012.**  
**Plato: Batido de Coco**  
**Entrevista: Paúl Marcillo**  
**Cargo: Administrador Restaurante Juan Sebastián**

**Desarrollo:**

En este último día se buscó lo más representativo como es el caso del batido de coco, éste es apetecido por todos los turistas tanto nacionales como extranjeros y también por los pobladores de la región. Se prepara según Marcillo en base de ralladura de coco, leche, jugo de coco, azúcar y hielo, esto se licúa y listo para servir. Añade Marcillo que esta tradición viene desde épocas muy antiguas, y espera pueda prevalecer durante largo tiempo.

## 2.2. Tablas de autoevaluación:

Tabla 2.1. Autoevaluación. Profesor 1.

N.-	Nombre del plato	Sabor	Textura	Color	Aroma	Presentación	Observación	
1	Café con Bolón	Excelente <input type="checkbox"/> Muy Bueno <input checked="" type="checkbox"/> Bueno <input type="checkbox"/> Regular <input type="checkbox"/> Malo <input type="checkbox"/>	Excelente <input type="checkbox"/> Muy Bueno <input type="checkbox"/> Bueno <input checked="" type="checkbox"/> Regular <input type="checkbox"/> Malo <input type="checkbox"/>	Excelente <input type="checkbox"/> Muy Bueno <input checked="" type="checkbox"/> Bueno <input type="checkbox"/> Regular <input type="checkbox"/> Malo <input type="checkbox"/>	Excelente <input type="checkbox"/> Muy Bueno <input type="checkbox"/> Bueno <input checked="" type="checkbox"/> Regular <input type="checkbox"/> Malo <input type="checkbox"/>	Excelente <input type="checkbox"/> Muy Bueno <input type="checkbox"/> Bueno <input checked="" type="checkbox"/> Regular <input type="checkbox"/> Malo <input type="checkbox"/>	Excelente <input type="checkbox"/> Muy Bueno <input checked="" type="checkbox"/> Bueno <input type="checkbox"/> Regular <input type="checkbox"/> Malo <input type="checkbox"/>	Un poco seco. No tiene aroma
2	Ceviche de Camarón	Excelente <input checked="" type="checkbox"/> Muy Bueno <input type="checkbox"/> Bueno <input type="checkbox"/> Regular <input type="checkbox"/> Malo <input type="checkbox"/>	Excelente <input checked="" type="checkbox"/> Muy Bueno <input type="checkbox"/> Bueno <input type="checkbox"/> Regular <input type="checkbox"/> Malo <input type="checkbox"/>	Excelente <input checked="" type="checkbox"/> Muy Bueno <input type="checkbox"/> Bueno <input type="checkbox"/> Regular <input type="checkbox"/> Malo <input type="checkbox"/>	Excelente <input type="checkbox"/> Muy Bueno <input checked="" type="checkbox"/> Bueno <input type="checkbox"/> Regular <input type="checkbox"/> Malo <input type="checkbox"/>	Excelente <input type="checkbox"/> Muy Bueno <input checked="" type="checkbox"/> Bueno <input type="checkbox"/> Regular <input type="checkbox"/> Malo <input type="checkbox"/>		
3	Ceviche de Concha	Excelente <input type="checkbox"/> Muy Bueno <input checked="" type="checkbox"/> Bueno <input type="checkbox"/> Regular <input type="checkbox"/> Malo <input type="checkbox"/>	Excelente <input checked="" type="checkbox"/> Muy Bueno <input type="checkbox"/> Bueno <input type="checkbox"/> Regular <input type="checkbox"/> Malo <input type="checkbox"/>	Excelente <input checked="" type="checkbox"/> Muy Bueno <input type="checkbox"/> Bueno <input type="checkbox"/> Regular <input type="checkbox"/> Malo <input type="checkbox"/>	Excelente <input type="checkbox"/> Muy Bueno <input checked="" type="checkbox"/> Bueno <input type="checkbox"/> Regular <input type="checkbox"/> Malo <input type="checkbox"/>	Excelente <input type="checkbox"/> Muy Bueno <input checked="" type="checkbox"/> Bueno <input type="checkbox"/> Regular <input type="checkbox"/> Malo <input type="checkbox"/>		
4	Ceviche de Pescado	Excelente <input type="checkbox"/> Muy Bueno <input type="checkbox"/> Bueno <input checked="" type="checkbox"/> Regular <input type="checkbox"/> Malo <input type="checkbox"/>	Excelente <input type="checkbox"/> Muy Bueno <input type="checkbox"/> Bueno <input checked="" type="checkbox"/> Regular <input type="checkbox"/> Malo <input type="checkbox"/>	Excelente <input type="checkbox"/> Muy Bueno <input checked="" type="checkbox"/> Bueno <input type="checkbox"/> Regular <input type="checkbox"/> Malo <input type="checkbox"/>	Excelente <input type="checkbox"/> Muy Bueno <input type="checkbox"/> Bueno <input checked="" type="checkbox"/> Regular <input type="checkbox"/> Malo <input type="checkbox"/>	Excelente <input type="checkbox"/> Muy Bueno <input type="checkbox"/> Bueno <input checked="" type="checkbox"/> Regular <input type="checkbox"/> Malo <input type="checkbox"/>		
5	Ensumacao	Excelente <input type="checkbox"/> Muy Bueno <input checked="" type="checkbox"/> Bueno <input type="checkbox"/> Regular <input type="checkbox"/> Malo <input type="checkbox"/>	Excelente <input type="checkbox"/> Muy Bueno <input checked="" type="checkbox"/> Bueno <input type="checkbox"/> Regular <input type="checkbox"/> Malo <input type="checkbox"/>	Excelente <input checked="" type="checkbox"/> Muy Bueno <input type="checkbox"/> Bueno <input type="checkbox"/> Regular <input type="checkbox"/> Malo <input type="checkbox"/>	Excelente <input type="checkbox"/> Muy Bueno <input checked="" type="checkbox"/> Bueno <input type="checkbox"/> Regular <input type="checkbox"/> Malo <input type="checkbox"/>	Excelente <input type="checkbox"/> Muy Bueno <input checked="" type="checkbox"/> Bueno <input type="checkbox"/> Regular <input type="checkbox"/> Malo <input type="checkbox"/>		
6	Tapao Marinero	Excelente <input checked="" type="checkbox"/> Muy Bueno <input type="checkbox"/> Bueno <input type="checkbox"/> Regular <input type="checkbox"/> Malo <input type="checkbox"/>	Excelente <input checked="" type="checkbox"/> Muy Bueno <input type="checkbox"/> Bueno <input type="checkbox"/> Regular <input type="checkbox"/> Malo <input type="checkbox"/>	Excelente <input checked="" type="checkbox"/> Muy Bueno <input type="checkbox"/> Bueno <input type="checkbox"/> Regular <input type="checkbox"/> Malo <input type="checkbox"/>	Excelente <input type="checkbox"/> Muy Bueno <input checked="" type="checkbox"/> Bueno <input type="checkbox"/> Regular <input type="checkbox"/> Malo <input type="checkbox"/>	Excelente <input type="checkbox"/> Muy Bueno <input checked="" type="checkbox"/> Bueno <input type="checkbox"/> Regular <input type="checkbox"/> Malo <input type="checkbox"/>		

N.-	Nombre del plato	Sabor	Textura	Color	Aroma	Presentación	Observación	
7	Arroz Marinero	Excelente <input type="checkbox"/> Muy Bueno <input type="checkbox"/> Bueno <input checked="" type="checkbox"/> Regular <input type="checkbox"/> Malo <input type="checkbox"/>	Excelente <input type="checkbox"/> Muy Bueno <input checked="" type="checkbox"/> Bueno <input type="checkbox"/> Regular <input type="checkbox"/> Malo <input type="checkbox"/>	Excelente <input type="checkbox"/> Muy Bueno <input type="checkbox"/> Bueno <input checked="" type="checkbox"/> Regular <input type="checkbox"/> Malo <input type="checkbox"/>	Excelente <input checked="" type="checkbox"/> Muy Bueno <input type="checkbox"/> Bueno <input type="checkbox"/> Regular <input type="checkbox"/> Malo <input type="checkbox"/>	Excelente <input checked="" type="checkbox"/> Muy Bueno <input type="checkbox"/> Bueno <input type="checkbox"/> Regular <input type="checkbox"/> Malo <input type="checkbox"/>	Excelente <input checked="" type="checkbox"/> Muy Bueno <input type="checkbox"/> Bueno <input type="checkbox"/> Regular <input type="checkbox"/> Malo <input type="checkbox"/>	
8	Encocao Marinero	Excelente <input type="checkbox"/> Muy Bueno <input type="checkbox"/> Bueno <input checked="" type="checkbox"/> Regular <input type="checkbox"/> Malo <input type="checkbox"/>	Excelente <input checked="" type="checkbox"/> Muy Bueno <input type="checkbox"/> Bueno <input type="checkbox"/> Regular <input type="checkbox"/> Malo <input type="checkbox"/>	Excelente <input type="checkbox"/> Muy Bueno <input type="checkbox"/> Bueno <input checked="" type="checkbox"/> Regular <input type="checkbox"/> Malo <input type="checkbox"/>	Excelente <input checked="" type="checkbox"/> Muy Bueno <input type="checkbox"/> Bueno <input type="checkbox"/> Regular <input type="checkbox"/> Malo <input type="checkbox"/>	Excelente <input checked="" type="checkbox"/> Muy Bueno <input type="checkbox"/> Bueno <input type="checkbox"/> Regular <input type="checkbox"/> Malo <input type="checkbox"/>	Excelente <input checked="" type="checkbox"/> Muy Bueno <input type="checkbox"/> Bueno <input type="checkbox"/> Regular <input type="checkbox"/> Malo <input type="checkbox"/>	
9	Encocao "Pate Burro"(Caracol de Mar)	Excelente <input type="checkbox"/> Muy Bueno <input checked="" type="checkbox"/> Bueno <input type="checkbox"/> Regular <input type="checkbox"/> Malo <input type="checkbox"/>	Excelente <input checked="" type="checkbox"/> Muy Bueno <input type="checkbox"/> Bueno <input type="checkbox"/> Regular <input type="checkbox"/> Malo <input type="checkbox"/>	Excelente <input type="checkbox"/> Muy Bueno <input checked="" type="checkbox"/> Bueno <input type="checkbox"/> Regular <input type="checkbox"/> Malo <input type="checkbox"/>	Excelente <input type="checkbox"/> Muy Bueno <input checked="" type="checkbox"/> Bueno <input type="checkbox"/> Regular <input type="checkbox"/> Malo <input type="checkbox"/>	Excelente <input type="checkbox"/> Muy Bueno <input checked="" type="checkbox"/> Bueno <input type="checkbox"/> Regular <input type="checkbox"/> Malo <input type="checkbox"/>	Excelente <input type="checkbox"/> Muy Bueno <input checked="" type="checkbox"/> Bueno <input type="checkbox"/> Regular <input type="checkbox"/> Malo <input type="checkbox"/>	
10	Majar de Coco y Leche	Excelente <input type="checkbox"/> Muy Bueno <input checked="" type="checkbox"/> Bueno <input type="checkbox"/> Regular <input type="checkbox"/> Malo <input type="checkbox"/>	Excelente <input checked="" type="checkbox"/> Muy Bueno <input type="checkbox"/> Bueno <input type="checkbox"/> Regular <input type="checkbox"/> Malo <input type="checkbox"/>	Excelente <input type="checkbox"/> Muy Bueno <input checked="" type="checkbox"/> Bueno <input type="checkbox"/> Regular <input type="checkbox"/> Malo <input type="checkbox"/>	Excelente <input type="checkbox"/> Muy Bueno <input type="checkbox"/> Bueno <input type="checkbox"/> Regular <input type="checkbox"/> Malo <input type="checkbox"/>	Excelente <input type="checkbox"/> Muy Bueno <input type="checkbox"/> Bueno <input type="checkbox"/> Regular <input type="checkbox"/> Malo <input type="checkbox"/>	Excelente <input type="checkbox"/> Muy Bueno <input checked="" type="checkbox"/> Bueno <input type="checkbox"/> Regular <input type="checkbox"/> Malo <input type="checkbox"/>	
11	Chicharrón de Coco	Excelente <input type="checkbox"/> Muy Bueno <input checked="" type="checkbox"/> Bueno <input type="checkbox"/> Regular <input type="checkbox"/> Malo <input type="checkbox"/>	Excelente <input type="checkbox"/> Muy Bueno <input checked="" type="checkbox"/> Bueno <input type="checkbox"/> Regular <input type="checkbox"/> Malo <input type="checkbox"/>	Excelente <input type="checkbox"/> Muy Bueno <input checked="" type="checkbox"/> Bueno <input type="checkbox"/> Regular <input type="checkbox"/> Malo <input type="checkbox"/>	Excelente <input type="checkbox"/> Muy Bueno <input type="checkbox"/> Bueno <input checked="" type="checkbox"/> Regular <input type="checkbox"/> Malo <input type="checkbox"/>	Excelente <input type="checkbox"/> Muy Bueno <input type="checkbox"/> Bueno <input checked="" type="checkbox"/> Regular <input type="checkbox"/> Malo <input type="checkbox"/>	Excelente <input type="checkbox"/> Muy Bueno <input type="checkbox"/> Bueno <input checked="" type="checkbox"/> Regular <input type="checkbox"/> Malo <input type="checkbox"/>	
12	Cocadas	Excelente <input type="checkbox"/> Muy Bueno <input checked="" type="checkbox"/> Bueno <input type="checkbox"/> Regular <input type="checkbox"/> Malo <input type="checkbox"/>	Excelente <input type="checkbox"/> Muy Bueno <input checked="" type="checkbox"/> Bueno <input type="checkbox"/> Regular <input type="checkbox"/> Malo <input type="checkbox"/>	Excelente <input type="checkbox"/> Muy Bueno <input checked="" type="checkbox"/> Bueno <input type="checkbox"/> Regular <input type="checkbox"/> Malo <input type="checkbox"/>	Excelente <input checked="" type="checkbox"/> Muy Bueno <input type="checkbox"/> Bueno <input type="checkbox"/> Regular <input type="checkbox"/> Malo <input type="checkbox"/>	Excelente <input checked="" type="checkbox"/> Muy Bueno <input type="checkbox"/> Bueno <input type="checkbox"/> Regular <input type="checkbox"/> Malo <input type="checkbox"/>	Excelente <input checked="" type="checkbox"/> Muy Bueno <input type="checkbox"/> Bueno <input type="checkbox"/> Regular <input type="checkbox"/> Malo <input type="checkbox"/>	
13	Batido de Coco	Excelente <input type="checkbox"/> Muy Bueno <input type="checkbox"/> Bueno <input checked="" type="checkbox"/> Regular <input type="checkbox"/> Malo <input type="checkbox"/>	Excelente <input type="checkbox"/> Muy Bueno <input type="checkbox"/> Bueno <input checked="" type="checkbox"/> Regular <input type="checkbox"/> Malo <input type="checkbox"/>	Excelente <input type="checkbox"/> Muy Bueno <input type="checkbox"/> Bueno <input checked="" type="checkbox"/> Regular <input type="checkbox"/> Malo <input type="checkbox"/>	Excelente <input type="checkbox"/> Muy Bueno <input type="checkbox"/> Bueno <input checked="" type="checkbox"/> Regular <input type="checkbox"/> Malo <input type="checkbox"/>	Excelente <input type="checkbox"/> Muy Bueno <input checked="" type="checkbox"/> Bueno <input type="checkbox"/> Regular <input type="checkbox"/> Malo <input type="checkbox"/>	Excelente <input type="checkbox"/> Muy Bueno <input checked="" type="checkbox"/> Bueno <input type="checkbox"/> Regular <input type="checkbox"/> Malo <input type="checkbox"/>	

Tabla 2.2. Autoevaluación Profesor 2.

N.-	Nombre del plato	Sabor	Textura	Color	Aroma	Presentación	Observación	
1	Café con Bolón	Excelente <input type="checkbox"/> Muy Bueno <input checked="" type="checkbox"/> Bueno <input type="checkbox"/> Regular <input type="checkbox"/> Malo <input type="checkbox"/>	Excelente <input type="checkbox"/> Muy Bueno <input checked="" type="checkbox"/> Bueno <input type="checkbox"/> Regular <input type="checkbox"/> Malo <input type="checkbox"/>	Excelente <input checked="" type="checkbox"/> Muy Bueno <input type="checkbox"/> Bueno <input type="checkbox"/> Regular <input type="checkbox"/> Malo <input type="checkbox"/>	Excelente <input type="checkbox"/> Muy Bueno <input checked="" type="checkbox"/> Bueno <input type="checkbox"/> Regular <input type="checkbox"/> Malo <input type="checkbox"/>	Excelente <input type="checkbox"/> Muy Bueno <input checked="" type="checkbox"/> Bueno <input type="checkbox"/> Regular <input type="checkbox"/> Malo <input type="checkbox"/>	Excelente <input type="checkbox"/> Muy Bueno <input checked="" type="checkbox"/> Bueno <input type="checkbox"/> Regular <input type="checkbox"/> Malo <input type="checkbox"/>	Un poco seco. No tiene aroma
2	Ceviche de Camarón	Excelente <input type="checkbox"/> Muy Bueno <input checked="" type="checkbox"/> Bueno <input type="checkbox"/> Regular <input type="checkbox"/> Malo <input type="checkbox"/>	Excelente <input checked="" type="checkbox"/> Muy Bueno <input type="checkbox"/> Bueno <input type="checkbox"/> Regular <input type="checkbox"/> Malo <input type="checkbox"/>	Excelente <input checked="" type="checkbox"/> Muy Bueno <input type="checkbox"/> Bueno <input type="checkbox"/> Regular <input type="checkbox"/> Malo <input type="checkbox"/>	Excelente <input checked="" type="checkbox"/> Muy Bueno <input type="checkbox"/> Bueno <input type="checkbox"/> Regular <input type="checkbox"/> Malo <input type="checkbox"/>	Excelente <input checked="" type="checkbox"/> Muy Bueno <input type="checkbox"/> Bueno <input type="checkbox"/> Regular <input type="checkbox"/> Malo <input type="checkbox"/>		
3	Ceviche de Concha	Excelente <input type="checkbox"/> Muy Bueno <input checked="" type="checkbox"/> Bueno <input type="checkbox"/> Regular <input type="checkbox"/> Malo <input type="checkbox"/>	Excelente <input type="checkbox"/> Muy Bueno <input checked="" type="checkbox"/> Bueno <input type="checkbox"/> Regular <input type="checkbox"/> Malo <input type="checkbox"/>	Excelente <input type="checkbox"/> Muy Bueno <input checked="" type="checkbox"/> Bueno <input type="checkbox"/> Regular <input type="checkbox"/> Malo <input type="checkbox"/>	Excelente <input type="checkbox"/> Muy Bueno <input checked="" type="checkbox"/> Bueno <input type="checkbox"/> Regular <input type="checkbox"/> Malo <input type="checkbox"/>	Excelente <input type="checkbox"/> Muy Bueno <input checked="" type="checkbox"/> Bueno <input type="checkbox"/> Regular <input type="checkbox"/> Malo <input type="checkbox"/>		
4	Ceviche de Pescado	Excelente <input checked="" type="checkbox"/> Muy Bueno <input type="checkbox"/> Bueno <input type="checkbox"/> Regular <input type="checkbox"/> Malo <input type="checkbox"/>	Excelente <input checked="" type="checkbox"/> Muy Bueno <input type="checkbox"/> Bueno <input type="checkbox"/> Regular <input type="checkbox"/> Malo <input type="checkbox"/>	Excelente <input checked="" type="checkbox"/> Muy Bueno <input type="checkbox"/> Bueno <input type="checkbox"/> Regular <input type="checkbox"/> Malo <input type="checkbox"/>	Excelente <input checked="" type="checkbox"/> Muy Bueno <input type="checkbox"/> Bueno <input type="checkbox"/> Regular <input type="checkbox"/> Malo <input type="checkbox"/>	Excelente <input checked="" type="checkbox"/> Muy Bueno <input type="checkbox"/> Bueno <input type="checkbox"/> Regular <input type="checkbox"/> Malo <input type="checkbox"/>		
5	Ensumacao	Excelente <input checked="" type="checkbox"/> Muy Bueno <input type="checkbox"/> Bueno <input type="checkbox"/> Regular <input type="checkbox"/> Malo <input type="checkbox"/>	Excelente <input checked="" type="checkbox"/> Muy Bueno <input type="checkbox"/> Bueno <input type="checkbox"/> Regular <input type="checkbox"/> Malo <input type="checkbox"/>	Excelente <input type="checkbox"/> Muy Bueno <input checked="" type="checkbox"/> Bueno <input type="checkbox"/> Regular <input type="checkbox"/> Malo <input type="checkbox"/>	Excelente <input type="checkbox"/> Muy Bueno <input checked="" type="checkbox"/> Bueno <input type="checkbox"/> Regular <input type="checkbox"/> Malo <input type="checkbox"/>	Excelente <input checked="" type="checkbox"/> Muy Bueno <input type="checkbox"/> Bueno <input type="checkbox"/> Regular <input type="checkbox"/> Malo <input type="checkbox"/>		
6	Tapao Marino	Excelente <input checked="" type="checkbox"/> Muy Bueno <input type="checkbox"/> Bueno <input type="checkbox"/> Regular <input type="checkbox"/> Malo <input type="checkbox"/>	Excelente <input checked="" type="checkbox"/> Muy Bueno <input type="checkbox"/> Bueno <input type="checkbox"/> Regular <input type="checkbox"/> Malo <input type="checkbox"/>	Excelente <input type="checkbox"/> Muy Bueno <input checked="" type="checkbox"/> Bueno <input type="checkbox"/> Regular <input type="checkbox"/> Malo <input type="checkbox"/>	Excelente <input type="checkbox"/> Muy Bueno <input checked="" type="checkbox"/> Bueno <input type="checkbox"/> Regular <input type="checkbox"/> Malo <input type="checkbox"/>	Excelente <input checked="" type="checkbox"/> Muy Bueno <input type="checkbox"/> Bueno <input type="checkbox"/> Regular <input type="checkbox"/> Malo <input type="checkbox"/>		

N.-	Nombre del plato	Sabor	Textura	Color	Aroma	Presentación	Observación	
7	Arroz Marinero	Excelente <input checked="" type="checkbox"/> Muy Bueno <input type="checkbox"/> Bueno <input type="checkbox"/> Regular <input type="checkbox"/> Malo <input type="checkbox"/>	Excelente <input checked="" type="checkbox"/> Muy Bueno <input type="checkbox"/> Bueno <input type="checkbox"/> Regular <input type="checkbox"/> Malo <input type="checkbox"/>	Excelente <input checked="" type="checkbox"/> Muy Bueno <input type="checkbox"/> Bueno <input type="checkbox"/> Regular <input type="checkbox"/> Malo <input type="checkbox"/>	Excelente <input checked="" type="checkbox"/> Muy Bueno <input type="checkbox"/> Bueno <input type="checkbox"/> Regular <input type="checkbox"/> Malo <input type="checkbox"/>	Excelente <input checked="" type="checkbox"/> Muy Bueno <input type="checkbox"/> Bueno <input type="checkbox"/> Regular <input type="checkbox"/> Malo <input type="checkbox"/>	Excelente <input checked="" type="checkbox"/> Muy Bueno <input type="checkbox"/> Bueno <input type="checkbox"/> Regular <input type="checkbox"/> Malo <input type="checkbox"/>	
8	Encocao Marinero	Excelente <input checked="" type="checkbox"/> Muy Bueno <input type="checkbox"/> Bueno <input type="checkbox"/> Regular <input type="checkbox"/> Malo <input type="checkbox"/>	Excelente <input checked="" type="checkbox"/> Muy Bueno <input type="checkbox"/> Bueno <input type="checkbox"/> Regular <input type="checkbox"/> Malo <input type="checkbox"/>	Excelente <input checked="" type="checkbox"/> Muy Bueno <input type="checkbox"/> Bueno <input type="checkbox"/> Regular <input type="checkbox"/> Malo <input type="checkbox"/>	Excelente <input checked="" type="checkbox"/> Muy Bueno <input type="checkbox"/> Bueno <input type="checkbox"/> Regular <input type="checkbox"/> Malo <input type="checkbox"/>	Excelente <input checked="" type="checkbox"/> Muy Bueno <input type="checkbox"/> Bueno <input type="checkbox"/> Regular <input type="checkbox"/> Malo <input type="checkbox"/>		
9	Encocao "Pate Burro"(Caracol de Mar)	Excelente <input type="checkbox"/> Muy Bueno <input checked="" type="checkbox"/> Bueno <input type="checkbox"/> Regular <input type="checkbox"/> Malo <input type="checkbox"/>	Excelente <input type="checkbox"/> Muy Bueno <input checked="" type="checkbox"/> Bueno <input type="checkbox"/> Regular <input type="checkbox"/> Malo <input type="checkbox"/>	Excelente <input type="checkbox"/> Muy Bueno <input checked="" type="checkbox"/> Bueno <input type="checkbox"/> Regular <input type="checkbox"/> Malo <input type="checkbox"/>	Excelente <input type="checkbox"/> Muy Bueno <input checked="" type="checkbox"/> Bueno <input type="checkbox"/> Regular <input type="checkbox"/> Malo <input type="checkbox"/>	Excelente <input type="checkbox"/> Muy Bueno <input type="checkbox"/> Bueno <input checked="" type="checkbox"/> Regular <input type="checkbox"/> Malo <input type="checkbox"/>		
10	Majar de Coco y Leche	Excelente <input checked="" type="checkbox"/> Muy Bueno <input type="checkbox"/> Bueno <input type="checkbox"/> Regular <input type="checkbox"/> Malo <input type="checkbox"/>	Excelente <input checked="" type="checkbox"/> Muy Bueno <input type="checkbox"/> Bueno <input type="checkbox"/> Regular <input type="checkbox"/> Malo <input type="checkbox"/>	Excelente <input checked="" type="checkbox"/> Muy Bueno <input type="checkbox"/> Bueno <input type="checkbox"/> Regular <input type="checkbox"/> Malo <input type="checkbox"/>	Excelente <input checked="" type="checkbox"/> Muy Bueno <input type="checkbox"/> Bueno <input type="checkbox"/> Regular <input type="checkbox"/> Malo <input type="checkbox"/>	Excelente <input checked="" type="checkbox"/> Muy Bueno <input type="checkbox"/> Bueno <input type="checkbox"/> Regular <input type="checkbox"/> Malo <input type="checkbox"/>		
11	Chicharrón de Coco	Excelente <input type="checkbox"/> Muy Bueno <input checked="" type="checkbox"/> Bueno <input type="checkbox"/> Regular <input type="checkbox"/> Malo <input type="checkbox"/>	Excelente <input type="checkbox"/> Muy Bueno <input checked="" type="checkbox"/> Bueno <input type="checkbox"/> Regular <input type="checkbox"/> Malo <input type="checkbox"/>	Excelente <input type="checkbox"/> Muy Bueno <input checked="" type="checkbox"/> Bueno <input type="checkbox"/> Regular <input type="checkbox"/> Malo <input type="checkbox"/>	Excelente <input type="checkbox"/> Muy Bueno <input checked="" type="checkbox"/> Bueno <input type="checkbox"/> Regular <input type="checkbox"/> Malo <input type="checkbox"/>	Excelente <input checked="" type="checkbox"/> Muy Bueno <input type="checkbox"/> Bueno <input type="checkbox"/> Regular <input type="checkbox"/> Malo <input type="checkbox"/>		
12	Cocadas	Excelente <input type="checkbox"/> Muy Bueno <input type="checkbox"/> Bueno <input checked="" type="checkbox"/> Regular <input type="checkbox"/> Malo <input type="checkbox"/>	Excelente <input type="checkbox"/> Muy Bueno <input type="checkbox"/> Bueno <input checked="" type="checkbox"/> Regular <input type="checkbox"/> Malo <input type="checkbox"/>	Excelente <input type="checkbox"/> Muy Bueno <input type="checkbox"/> Bueno <input checked="" type="checkbox"/> Regular <input type="checkbox"/> Malo <input type="checkbox"/>	Excelente <input type="checkbox"/> Muy Bueno <input type="checkbox"/> Bueno <input checked="" type="checkbox"/> Regular <input type="checkbox"/> Malo <input type="checkbox"/>	Excelente <input type="checkbox"/> Muy Bueno <input type="checkbox"/> Bueno <input checked="" type="checkbox"/> Regular <input type="checkbox"/> Malo <input type="checkbox"/>		
13	Batido de Coco	Excelente <input type="checkbox"/> Muy Bueno <input type="checkbox"/> Bueno <input checked="" type="checkbox"/> Regular <input type="checkbox"/> Malo <input type="checkbox"/>	Excelente <input checked="" type="checkbox"/> Muy Bueno <input type="checkbox"/> Bueno <input type="checkbox"/> Regular <input type="checkbox"/> Malo <input type="checkbox"/>	Excelente <input type="checkbox"/> Muy Bueno <input checked="" type="checkbox"/> Bueno <input type="checkbox"/> Regular <input type="checkbox"/> Malo <input type="checkbox"/>	Excelente <input type="checkbox"/> Muy Bueno <input checked="" type="checkbox"/> Bueno <input type="checkbox"/> Regular <input type="checkbox"/> Malo <input type="checkbox"/>	Excelente <input type="checkbox"/> Muy Bueno <input checked="" type="checkbox"/> Bueno <input type="checkbox"/> Regular <input type="checkbox"/> Malo <input type="checkbox"/>		

Tabla 2.3. Autoevaluación Profesor 3.

N.-	Nombre del plato	Sabor	Textura	Color	Aroma	Presentación	Observación	
1	Café con Bolón	Excelente <input checked="" type="checkbox"/> Muy Bueno <input type="checkbox"/> Bueno <input type="checkbox"/> Regular <input type="checkbox"/> Malo <input type="checkbox"/>	Excelente <input checked="" type="checkbox"/> Muy Bueno <input type="checkbox"/> Bueno <input type="checkbox"/> Regular <input type="checkbox"/> Malo <input type="checkbox"/>	Excelente <input checked="" type="checkbox"/> Muy Bueno <input type="checkbox"/> Bueno <input type="checkbox"/> Regular <input type="checkbox"/> Malo <input type="checkbox"/>	Excelente <input checked="" type="checkbox"/> Muy Bueno <input type="checkbox"/> Bueno <input type="checkbox"/> Regular <input type="checkbox"/> Malo <input type="checkbox"/>	Excelente <input checked="" type="checkbox"/> Muy Bueno <input type="checkbox"/> Bueno <input type="checkbox"/> Regular <input type="checkbox"/> Malo <input type="checkbox"/>	Excelente <input checked="" type="checkbox"/> Muy Bueno <input type="checkbox"/> Bueno <input type="checkbox"/> Regular <input type="checkbox"/> Malo <input type="checkbox"/>	Muy poco queso el café debe ser más intenso
2	Ceviche de Camarón	Excelente <input type="checkbox"/> Muy Bueno <input checked="" type="checkbox"/> Bueno <input type="checkbox"/> Regular <input type="checkbox"/> Malo <input type="checkbox"/>	Excelente <input type="checkbox"/> Muy Bueno <input checked="" type="checkbox"/> Bueno <input type="checkbox"/> Regular <input type="checkbox"/> Malo <input type="checkbox"/>	Excelente <input type="checkbox"/> Muy Bueno <input checked="" type="checkbox"/> Bueno <input type="checkbox"/> Regular <input type="checkbox"/> Malo <input type="checkbox"/>	Excelente <input type="checkbox"/> Muy Bueno <input checked="" type="checkbox"/> Bueno <input type="checkbox"/> Regular <input type="checkbox"/> Malo <input type="checkbox"/>	Excelente <input type="checkbox"/> Muy Bueno <input checked="" type="checkbox"/> Bueno <input type="checkbox"/> Regular <input type="checkbox"/> Malo <input type="checkbox"/>	Excelente <input type="checkbox"/> Muy Bueno <input checked="" type="checkbox"/> Bueno <input type="checkbox"/> Regular <input type="checkbox"/> Malo <input type="checkbox"/>	
3	Ceviche de Concha	Excelente <input type="checkbox"/> Muy Bueno <input type="checkbox"/> Bueno <input checked="" type="checkbox"/> Regular <input type="checkbox"/> Malo <input type="checkbox"/>	Excelente <input type="checkbox"/> Muy Bueno <input checked="" type="checkbox"/> Bueno <input type="checkbox"/> Regular <input type="checkbox"/> Malo <input type="checkbox"/>	Excelente <input type="checkbox"/> Muy Bueno <input type="checkbox"/> Bueno <input checked="" type="checkbox"/> Regular <input type="checkbox"/> Malo <input type="checkbox"/>	Excelente <input type="checkbox"/> Muy Bueno <input type="checkbox"/> Bueno <input checked="" type="checkbox"/> Regular <input type="checkbox"/> Malo <input type="checkbox"/>	Excelente <input type="checkbox"/> Muy Bueno <input type="checkbox"/> Bueno <input checked="" type="checkbox"/> Regular <input type="checkbox"/> Malo <input type="checkbox"/>	Excelente <input type="checkbox"/> Muy Bueno <input type="checkbox"/> Bueno <input checked="" type="checkbox"/> Regular <input type="checkbox"/> Malo <input type="checkbox"/>	Más sabor la base del ceviche.
4	Ceviche de Pescado	Excelente <input checked="" type="checkbox"/> Muy Bueno <input type="checkbox"/> Bueno <input type="checkbox"/> Regular <input type="checkbox"/> Malo <input type="checkbox"/>	Excelente <input type="checkbox"/> Muy Bueno <input checked="" type="checkbox"/> Bueno <input type="checkbox"/> Regular <input type="checkbox"/> Malo <input type="checkbox"/>	Excelente <input checked="" type="checkbox"/> Muy Bueno <input type="checkbox"/> Bueno <input type="checkbox"/> Regular <input type="checkbox"/> Malo <input type="checkbox"/>	Excelente <input checked="" type="checkbox"/> Muy Bueno <input type="checkbox"/> Bueno <input type="checkbox"/> Regular <input type="checkbox"/> Malo <input type="checkbox"/>	Excelente <input checked="" type="checkbox"/> Muy Bueno <input type="checkbox"/> Bueno <input type="checkbox"/> Regular <input type="checkbox"/> Malo <input type="checkbox"/>	Excelente <input checked="" type="checkbox"/> Muy Bueno <input type="checkbox"/> Bueno <input type="checkbox"/> Regular <input type="checkbox"/> Malo <input type="checkbox"/>	Mejor cocción del pescado está un poco pasado en textura.
5	Ensumacao	Excelente <input type="checkbox"/> Muy Bueno <input checked="" type="checkbox"/> Bueno <input type="checkbox"/> Regular <input type="checkbox"/> Malo <input type="checkbox"/>	Excelente <input type="checkbox"/> Muy Bueno <input checked="" type="checkbox"/> Bueno <input type="checkbox"/> Regular <input type="checkbox"/> Malo <input type="checkbox"/>	Excelente <input type="checkbox"/> Muy Bueno <input checked="" type="checkbox"/> Bueno <input type="checkbox"/> Regular <input type="checkbox"/> Malo <input type="checkbox"/>	Excelente <input type="checkbox"/> Muy Bueno <input checked="" type="checkbox"/> Bueno <input type="checkbox"/> Regular <input type="checkbox"/> Malo <input type="checkbox"/>	Excelente <input type="checkbox"/> Muy Bueno <input checked="" type="checkbox"/> Bueno <input type="checkbox"/> Regular <input type="checkbox"/> Malo <input type="checkbox"/>	Excelente <input checked="" type="checkbox"/> Muy Bueno <input type="checkbox"/> Bueno <input type="checkbox"/> Regular <input type="checkbox"/> Malo <input type="checkbox"/>	
6	Tapao Marinoero	Excelente <input type="checkbox"/> Muy Bueno <input checked="" type="checkbox"/> Bueno <input type="checkbox"/> Regular <input type="checkbox"/> Malo <input type="checkbox"/>	Excelente <input type="checkbox"/> Muy Bueno <input checked="" type="checkbox"/> Bueno <input type="checkbox"/> Regular <input type="checkbox"/> Malo <input type="checkbox"/>	Excelente <input type="checkbox"/> Muy Bueno <input checked="" type="checkbox"/> Bueno <input type="checkbox"/> Regular <input type="checkbox"/> Malo <input type="checkbox"/>	Excelente <input type="checkbox"/> Muy Bueno <input checked="" type="checkbox"/> Bueno <input type="checkbox"/> Regular <input type="checkbox"/> Malo <input type="checkbox"/>	Excelente <input type="checkbox"/> Muy Bueno <input checked="" type="checkbox"/> Bueno <input type="checkbox"/> Regular <input type="checkbox"/> Malo <input type="checkbox"/>	Excelente <input checked="" type="checkbox"/> Muy Bueno <input type="checkbox"/> Bueno <input type="checkbox"/> Regular <input type="checkbox"/> Malo <input type="checkbox"/>	



N.-	Nombre del plato	Sabor	Textura	Color	Aroma	Presentación	Observación	
7	Arroz Marinero	Excelente <input checked="" type="checkbox"/> Muy Bueno <input type="checkbox"/> Bueno <input type="checkbox"/> Regular <input type="checkbox"/> Malo <input type="checkbox"/>	Excelente <input checked="" type="checkbox"/> Muy Bueno <input type="checkbox"/> Bueno <input type="checkbox"/> Regular <input type="checkbox"/> Malo <input type="checkbox"/>	Excelente <input checked="" type="checkbox"/> Muy Bueno <input type="checkbox"/> Bueno <input type="checkbox"/> Regular <input type="checkbox"/> Malo <input type="checkbox"/>	Excelente <input checked="" type="checkbox"/> Muy Bueno <input type="checkbox"/> Bueno <input type="checkbox"/> Regular <input type="checkbox"/> Malo <input type="checkbox"/>	Excelente <input checked="" type="checkbox"/> Muy Bueno <input type="checkbox"/> Bueno <input type="checkbox"/> Regular <input type="checkbox"/> Malo <input type="checkbox"/>	Excelente <input checked="" type="checkbox"/> Muy Bueno <input type="checkbox"/> Bueno <input type="checkbox"/> Regular <input type="checkbox"/> Malo <input type="checkbox"/>	
8	Encocao Marinero	Excelente <input checked="" type="checkbox"/> Muy Bueno <input type="checkbox"/> Bueno <input type="checkbox"/> Regular <input type="checkbox"/> Malo <input type="checkbox"/>	Excelente <input checked="" type="checkbox"/> Muy Bueno <input type="checkbox"/> Bueno <input type="checkbox"/> Regular <input type="checkbox"/> Malo <input type="checkbox"/>	Excelente <input checked="" type="checkbox"/> Muy Bueno <input type="checkbox"/> Bueno <input type="checkbox"/> Regular <input type="checkbox"/> Malo <input type="checkbox"/>	Excelente <input checked="" type="checkbox"/> Muy Bueno <input type="checkbox"/> Bueno <input type="checkbox"/> Regular <input type="checkbox"/> Malo <input type="checkbox"/>	Excelente <input checked="" type="checkbox"/> Muy Bueno <input type="checkbox"/> Bueno <input type="checkbox"/> Regular <input type="checkbox"/> Malo <input type="checkbox"/>		
9	Encocao "Pate Burro"(Caracol de Mar)	Excelente <input checked="" type="checkbox"/> Muy Bueno <input type="checkbox"/> Bueno <input type="checkbox"/> Regular <input type="checkbox"/> Malo <input type="checkbox"/>	Excelente <input checked="" type="checkbox"/> Muy Bueno <input type="checkbox"/> Bueno <input type="checkbox"/> Regular <input type="checkbox"/> Malo <input type="checkbox"/>	Excelente <input checked="" type="checkbox"/> Muy Bueno <input type="checkbox"/> Bueno <input type="checkbox"/> Regular <input type="checkbox"/> Malo <input type="checkbox"/>	Excelente <input checked="" type="checkbox"/> Muy Bueno <input type="checkbox"/> Bueno <input type="checkbox"/> Regular <input type="checkbox"/> Malo <input type="checkbox"/>	Excelente <input checked="" type="checkbox"/> Muy Bueno <input type="checkbox"/> Bueno <input type="checkbox"/> Regular <input type="checkbox"/> Malo <input type="checkbox"/>		
10	Majar de Coco y Leche	Excelente <input type="checkbox"/> Muy Bueno <input checked="" type="checkbox"/> Bueno <input type="checkbox"/> Regular <input type="checkbox"/> Malo <input type="checkbox"/>	Excelente <input type="checkbox"/> Muy Bueno <input checked="" type="checkbox"/> Bueno <input type="checkbox"/> Regular <input type="checkbox"/> Malo <input type="checkbox"/>	Excelente <input type="checkbox"/> Muy Bueno <input checked="" type="checkbox"/> Bueno <input type="checkbox"/> Regular <input type="checkbox"/> Malo <input type="checkbox"/>	Excelente <input type="checkbox"/> Muy Bueno <input checked="" type="checkbox"/> Bueno <input type="checkbox"/> Regular <input type="checkbox"/> Malo <input type="checkbox"/>	Excelente <input type="checkbox"/> Muy Bueno <input checked="" type="checkbox"/> Bueno <input checked="" type="checkbox"/> Regular <input type="checkbox"/> Malo <input type="checkbox"/>		
11	Chicharrón de Coco	Excelente <input type="checkbox"/> Muy Bueno <input type="checkbox"/> Bueno <input checked="" type="checkbox"/> Regular <input type="checkbox"/> Malo <input type="checkbox"/>	Excelente <input type="checkbox"/> Muy Bueno <input type="checkbox"/> Bueno <input checked="" type="checkbox"/> Regular <input type="checkbox"/> Malo <input type="checkbox"/>	Excelente <input type="checkbox"/> Muy Bueno <input type="checkbox"/> Bueno <input checked="" type="checkbox"/> Regular <input type="checkbox"/> Malo <input type="checkbox"/>	Excelente <input type="checkbox"/> Muy Bueno <input type="checkbox"/> Bueno <input checked="" type="checkbox"/> Regular <input type="checkbox"/> Malo <input type="checkbox"/>	Excelente <input type="checkbox"/> Muy Bueno <input type="checkbox"/> Bueno <input checked="" type="checkbox"/> Regular <input type="checkbox"/> Malo <input type="checkbox"/>		
12	Cocadas	Excelente <input type="checkbox"/> Muy Bueno <input checked="" type="checkbox"/> Bueno <input type="checkbox"/> Regular <input type="checkbox"/> Malo <input type="checkbox"/>	Excelente <input type="checkbox"/> Muy Bueno <input checked="" type="checkbox"/> Bueno <input type="checkbox"/> Regular <input type="checkbox"/> Malo <input type="checkbox"/>	Excelente <input type="checkbox"/> Muy Bueno <input checked="" type="checkbox"/> Bueno <input type="checkbox"/> Regular <input type="checkbox"/> Malo <input type="checkbox"/>	Excelente <input type="checkbox"/> Muy Bueno <input checked="" type="checkbox"/> Bueno <input type="checkbox"/> Regular <input type="checkbox"/> Malo <input type="checkbox"/>	Excelente <input type="checkbox"/> Muy Bueno <input checked="" type="checkbox"/> Bueno <input type="checkbox"/> Regular <input type="checkbox"/> Malo <input type="checkbox"/>		
13	Batido de Coco	Excelente <input type="checkbox"/> Muy Bueno <input checked="" type="checkbox"/> Bueno <input type="checkbox"/> Regular <input type="checkbox"/> Malo <input type="checkbox"/>	Excelente <input type="checkbox"/> Muy Bueno <input checked="" type="checkbox"/> Bueno <input type="checkbox"/> Regular <input type="checkbox"/> Malo <input type="checkbox"/>	Excelente <input checked="" type="checkbox"/> Muy Bueno <input type="checkbox"/> Bueno <input type="checkbox"/> Regular <input type="checkbox"/> Malo <input type="checkbox"/>	Excelente <input type="checkbox"/> Muy Bueno <input checked="" type="checkbox"/> Bueno <input type="checkbox"/> Regular <input type="checkbox"/> Malo <input type="checkbox"/>	Excelente <input checked="" type="checkbox"/> Muy Bueno <input type="checkbox"/> Bueno <input type="checkbox"/> Regular <input type="checkbox"/> Malo <input type="checkbox"/>		

Tabla 2.4. Autoevaluación Profesor 4.

N.-	Nombre del plato	Sabor	Textura	Color	Aroma	Presentación	Observación	
1	Café con Bolón	Excelente <input type="checkbox"/> Muy Bueno <input checked="" type="checkbox"/> Bueno <input type="checkbox"/> Regular <input type="checkbox"/> Malo <input type="checkbox"/>	Excelente <input type="checkbox"/> Muy Bueno <input checked="" type="checkbox"/> Bueno <input type="checkbox"/> Regular <input type="checkbox"/> Malo <input type="checkbox"/>	Excelente <input checked="" type="checkbox"/> Muy Bueno <input type="checkbox"/> Bueno <input type="checkbox"/> Regular <input type="checkbox"/> Malo <input type="checkbox"/>	Excelente <input type="checkbox"/> Muy Bueno <input checked="" type="checkbox"/> Bueno <input type="checkbox"/> Regular <input type="checkbox"/> Malo <input type="checkbox"/>	Excelente <input type="checkbox"/> Muy Bueno <input checked="" type="checkbox"/> Bueno <input type="checkbox"/> Regular <input type="checkbox"/> Malo <input type="checkbox"/>	Excelente <input type="checkbox"/> Muy Bueno <input checked="" type="checkbox"/> Bueno <input type="checkbox"/> Regular <input type="checkbox"/> Malo <input type="checkbox"/>	El café deberá ser más concentrado.
2	Ceviche de Camarón	Excelente <input checked="" type="checkbox"/> Muy Bueno <input type="checkbox"/> Bueno <input type="checkbox"/> Regular <input type="checkbox"/> Malo <input type="checkbox"/>	Excelente <input type="checkbox"/> Muy Bueno <input checked="" type="checkbox"/> Bueno <input type="checkbox"/> Regular <input type="checkbox"/> Malo <input type="checkbox"/>	Excelente <input type="checkbox"/> Muy Bueno <input checked="" type="checkbox"/> Bueno <input type="checkbox"/> Regular <input type="checkbox"/> Malo <input type="checkbox"/>	Excelente <input type="checkbox"/> Muy Bueno <input checked="" type="checkbox"/> Bueno <input type="checkbox"/> Regular <input type="checkbox"/> Malo <input type="checkbox"/>	Excelente <input type="checkbox"/> Muy Bueno <input checked="" type="checkbox"/> Bueno <input type="checkbox"/> Regular <input type="checkbox"/> Malo <input type="checkbox"/>		
3	Ceviche de Concha	Excelente <input type="checkbox"/> Muy Bueno <input checked="" type="checkbox"/> Bueno <input type="checkbox"/> Regular <input type="checkbox"/> Malo <input type="checkbox"/>	Excelente <input type="checkbox"/> Muy Bueno <input checked="" type="checkbox"/> Bueno <input type="checkbox"/> Regular <input type="checkbox"/> Malo <input type="checkbox"/>	Excelente <input type="checkbox"/> Muy Bueno <input checked="" type="checkbox"/> Bueno <input type="checkbox"/> Regular <input type="checkbox"/> Malo <input type="checkbox"/>	Excelente <input type="checkbox"/> Muy Bueno <input checked="" type="checkbox"/> Bueno <input type="checkbox"/> Regular <input type="checkbox"/> Malo <input type="checkbox"/>	Excelente <input type="checkbox"/> Muy Bueno <input checked="" type="checkbox"/> Bueno <input type="checkbox"/> Regular <input type="checkbox"/> Malo <input type="checkbox"/>		
4	Ceviche de Pescado	Excelente <input type="checkbox"/> Muy Bueno <input checked="" type="checkbox"/> Bueno <input type="checkbox"/> Regular <input type="checkbox"/> Malo <input type="checkbox"/>	Excelente <input type="checkbox"/> Muy Bueno <input checked="" type="checkbox"/> Bueno <input type="checkbox"/> Regular <input type="checkbox"/> Malo <input type="checkbox"/>	Excelente <input type="checkbox"/> Muy Bueno <input checked="" type="checkbox"/> Bueno <input type="checkbox"/> Regular <input type="checkbox"/> Malo <input type="checkbox"/>	Excelente <input type="checkbox"/> Muy Bueno <input checked="" type="checkbox"/> Bueno <input type="checkbox"/> Regular <input type="checkbox"/> Malo <input type="checkbox"/>	Excelente <input type="checkbox"/> Muy Bueno <input checked="" type="checkbox"/> Bueno <input type="checkbox"/> Regular <input type="checkbox"/> Malo <input type="checkbox"/>		
5	Ensumacao	Excelente <input type="checkbox"/> Muy Bueno <input checked="" type="checkbox"/> Bueno <input type="checkbox"/> Regular <input type="checkbox"/> Malo <input type="checkbox"/>	Excelente <input type="checkbox"/> Muy Bueno <input checked="" type="checkbox"/> Bueno <input type="checkbox"/> Regular <input type="checkbox"/> Malo <input type="checkbox"/>	Excelente <input type="checkbox"/> Muy Bueno <input checked="" type="checkbox"/> Bueno <input type="checkbox"/> Regular <input type="checkbox"/> Malo <input type="checkbox"/>	Excelente <input type="checkbox"/> Muy Bueno <input checked="" type="checkbox"/> Bueno <input type="checkbox"/> Regular <input type="checkbox"/> Malo <input type="checkbox"/>	Excelente <input type="checkbox"/> Muy Bueno <input checked="" type="checkbox"/> Bueno <input type="checkbox"/> Regular <input type="checkbox"/> Malo <input type="checkbox"/>		
6	Tapao Marinero	Excelente <input checked="" type="checkbox"/> Muy Bueno <input type="checkbox"/> Bueno <input type="checkbox"/> Regular <input type="checkbox"/> Malo <input type="checkbox"/>	Excelente <input checked="" type="checkbox"/> Muy Bueno <input type="checkbox"/> Bueno <input type="checkbox"/> Regular <input type="checkbox"/> Malo <input type="checkbox"/>	Excelente <input checked="" type="checkbox"/> Muy Bueno <input type="checkbox"/> Bueno <input type="checkbox"/> Regular <input type="checkbox"/> Malo <input type="checkbox"/>	Excelente <input checked="" type="checkbox"/> Muy Bueno <input type="checkbox"/> Bueno <input type="checkbox"/> Regular <input type="checkbox"/> Malo <input type="checkbox"/>	Excelente <input checked="" type="checkbox"/> Muy Bueno <input type="checkbox"/> Bueno <input type="checkbox"/> Regular <input type="checkbox"/> Malo <input type="checkbox"/>		

N.-	Nombre del plato	Sabor		Textura		Color		Aroma		Presentación		Observación
7	Arroz Marinero	Excelente	<input checked="" type="checkbox"/>	Excelente	<input type="checkbox"/>	Excelente	<input checked="" type="checkbox"/>	Excelente	<input checked="" type="checkbox"/>	Excelente	<input type="checkbox"/>	
		Muy Bueno	<input type="checkbox"/>	Muy Bueno	<input checked="" type="checkbox"/>	Muy Bueno	<input type="checkbox"/>	Muy Bueno	<input type="checkbox"/>	Muy Bueno	<input checked="" type="checkbox"/>	
		Bueno	<input type="checkbox"/>	Bueno	<input type="checkbox"/>	Bueno	<input type="checkbox"/>	Bueno	<input type="checkbox"/>	Bueno	<input type="checkbox"/>	
		Regular	<input type="checkbox"/>	Regular	<input type="checkbox"/>	Regular	<input type="checkbox"/>	Regular	<input type="checkbox"/>	Regular	<input type="checkbox"/>	
		Malo	<input type="checkbox"/>	Malo	<input type="checkbox"/>	Malo	<input type="checkbox"/>	Malo	<input type="checkbox"/>	Malo	<input type="checkbox"/>	
8	Encocao Marinero	Excelente	<input type="checkbox"/>	Excelente	<input type="checkbox"/>	Excelente	<input type="checkbox"/>	Excelente	<input type="checkbox"/>	Excelente	<input type="checkbox"/>	El camarón un poco menos cocido
		Muy Bueno	<input checked="" type="checkbox"/>	Muy Bueno	<input checked="" type="checkbox"/>	Muy Bueno	<input checked="" type="checkbox"/>	Muy Bueno	<input checked="" type="checkbox"/>	Muy Bueno	<input checked="" type="checkbox"/>	
		Bueno	<input type="checkbox"/>	Bueno	<input type="checkbox"/>	Bueno	<input type="checkbox"/>	Bueno	<input type="checkbox"/>	Bueno	<input type="checkbox"/>	
		Regular	<input type="checkbox"/>	Regular	<input type="checkbox"/>	Regular	<input type="checkbox"/>	Regular	<input type="checkbox"/>	Regular	<input type="checkbox"/>	
		Malo	<input type="checkbox"/>	Malo	<input type="checkbox"/>	Malo	<input type="checkbox"/>	Malo	<input type="checkbox"/>	Malo	<input type="checkbox"/>	
9	Encocao "Pate Burro"(Caracol de Mar)	Excelente	<input type="checkbox"/>	Excelente	<input type="checkbox"/>	Excelente	<input type="checkbox"/>	Excelente	<input type="checkbox"/>	Excelente	<input type="checkbox"/>	
		Muy Bueno	<input checked="" type="checkbox"/>	Muy Bueno	<input checked="" type="checkbox"/>	Muy Bueno	<input checked="" type="checkbox"/>	Muy Bueno	<input checked="" type="checkbox"/>	Muy Bueno	<input checked="" type="checkbox"/>	
		Bueno	<input type="checkbox"/>	Bueno	<input type="checkbox"/>	Bueno	<input type="checkbox"/>	Bueno	<input type="checkbox"/>	Bueno	<input type="checkbox"/>	
		Regular	<input type="checkbox"/>	Regular	<input type="checkbox"/>	Regular	<input type="checkbox"/>	Regular	<input type="checkbox"/>	Regular	<input type="checkbox"/>	
		Malo	<input type="checkbox"/>	Malo	<input type="checkbox"/>	Malo	<input type="checkbox"/>	Malo	<input type="checkbox"/>	Malo	<input type="checkbox"/>	
10	Majar de Coco y Leche	Excelente	<input checked="" type="checkbox"/>	Excelente	<input checked="" type="checkbox"/>	Excelente	<input checked="" type="checkbox"/>	Excelente	<input checked="" type="checkbox"/>	Excelente	<input checked="" type="checkbox"/>	
		Muy Bueno	<input type="checkbox"/>	Muy Bueno	<input type="checkbox"/>	Muy Bueno	<input type="checkbox"/>	Muy Bueno	<input type="checkbox"/>	Muy Bueno	<input type="checkbox"/>	
		Bueno	<input type="checkbox"/>	Bueno	<input type="checkbox"/>	Bueno	<input type="checkbox"/>	Bueno	<input type="checkbox"/>	Bueno	<input type="checkbox"/>	
		Regular	<input type="checkbox"/>	Regular	<input type="checkbox"/>	Regular	<input type="checkbox"/>	Regular	<input type="checkbox"/>	Regular	<input type="checkbox"/>	
		Malo	<input type="checkbox"/>	Malo	<input type="checkbox"/>	Malo	<input type="checkbox"/>	Malo	<input type="checkbox"/>	Malo	<input type="checkbox"/>	
11	Chicharrón de Coco	Excelente	<input type="checkbox"/>	Excelente	<input type="checkbox"/>	Excelente	<input type="checkbox"/>	Excelente	<input type="checkbox"/>	Excelente	<input type="checkbox"/>	
		Muy Bueno	<input checked="" type="checkbox"/>	Muy Bueno	<input checked="" type="checkbox"/>	Muy Bueno	<input checked="" type="checkbox"/>	Muy Bueno	<input checked="" type="checkbox"/>	Muy Bueno	<input checked="" type="checkbox"/>	
		Bueno	<input type="checkbox"/>	Bueno	<input type="checkbox"/>	Bueno	<input type="checkbox"/>	Bueno	<input type="checkbox"/>	Bueno	<input type="checkbox"/>	
		Regular	<input type="checkbox"/>	Regular	<input type="checkbox"/>	Regular	<input type="checkbox"/>	Regular	<input type="checkbox"/>	Regular	<input type="checkbox"/>	
		Malo	<input type="checkbox"/>	Malo	<input type="checkbox"/>	Malo	<input type="checkbox"/>	Malo	<input type="checkbox"/>	Malo	<input type="checkbox"/>	
12	Cocadas	Excelente	<input checked="" type="checkbox"/>	Excelente	<input checked="" type="checkbox"/>	Excelente	<input checked="" type="checkbox"/>	Excelente	<input checked="" type="checkbox"/>	Excelente	<input checked="" type="checkbox"/>	
		Muy Bueno	<input type="checkbox"/>	Muy Bueno	<input type="checkbox"/>	Muy Bueno	<input type="checkbox"/>	Muy Bueno	<input type="checkbox"/>	Muy Bueno	<input type="checkbox"/>	
		Bueno	<input type="checkbox"/>	Bueno	<input type="checkbox"/>	Bueno	<input type="checkbox"/>	Bueno	<input type="checkbox"/>	Bueno	<input type="checkbox"/>	
		Regular	<input type="checkbox"/>	Regular	<input type="checkbox"/>	Regular	<input type="checkbox"/>	Regular	<input type="checkbox"/>	Regular	<input type="checkbox"/>	
		Malo	<input type="checkbox"/>	Malo	<input type="checkbox"/>	Malo	<input type="checkbox"/>	Malo	<input type="checkbox"/>	Malo	<input type="checkbox"/>	
13	Batido de Coco	Excelente	<input checked="" type="checkbox"/>	Excelente	<input checked="" type="checkbox"/>	Excelente	<input checked="" type="checkbox"/>	Excelente	<input checked="" type="checkbox"/>	Excelente	<input checked="" type="checkbox"/>	
		Muy Bueno	<input type="checkbox"/>	Muy Bueno	<input type="checkbox"/>	Muy Bueno	<input type="checkbox"/>	Muy Bueno	<input type="checkbox"/>	Muy Bueno	<input type="checkbox"/>	
		Bueno	<input type="checkbox"/>	Bueno	<input type="checkbox"/>	Bueno	<input type="checkbox"/>	Bueno	<input type="checkbox"/>	Bueno	<input type="checkbox"/>	
		Regular	<input type="checkbox"/>	Regular	<input type="checkbox"/>	Regular	<input type="checkbox"/>	Regular	<input type="checkbox"/>	Regular	<input type="checkbox"/>	
		Malo	<input type="checkbox"/>	Malo	<input type="checkbox"/>	Malo	<input type="checkbox"/>	Malo	<input type="checkbox"/>	Malo	<input type="checkbox"/>	

Tabla 2.5. Autoevaluación Profesor 5.

N.-	Nombre del plato	Sabor	Textura	Color	Aroma	Presentación	Observación	
1	Café con Bolón	Excelente <input type="checkbox"/> Muy Bueno <input checked="" type="checkbox"/> Bueno <input type="checkbox"/> Regular <input type="checkbox"/> Malo <input type="checkbox"/>	Excelente <input type="checkbox"/> Muy Bueno <input checked="" type="checkbox"/> Bueno <input type="checkbox"/> Regular <input type="checkbox"/> Malo <input type="checkbox"/>	Excelente <input type="checkbox"/> Muy Bueno <input checked="" type="checkbox"/> Bueno <input type="checkbox"/> Regular <input type="checkbox"/> Malo <input type="checkbox"/>	Excelente <input type="checkbox"/> Muy Bueno <input checked="" type="checkbox"/> Bueno <input type="checkbox"/> Regular <input type="checkbox"/> Malo <input type="checkbox"/>	Excelente <input type="checkbox"/> Muy Bueno <input checked="" type="checkbox"/> Bueno <input type="checkbox"/> Regular <input type="checkbox"/> Malo <input type="checkbox"/>	Excelente <input type="checkbox"/> Muy Bueno <input checked="" type="checkbox"/> Bueno <input type="checkbox"/> Regular <input type="checkbox"/> Malo <input type="checkbox"/>	Especifique se califica el bolón o el café
2	Ceviche de Camarón	Excelente <input type="checkbox"/> Muy Bueno <input checked="" type="checkbox"/> Bueno <input type="checkbox"/> Regular <input type="checkbox"/> Malo <input type="checkbox"/>	Excelente <input type="checkbox"/> Muy Bueno <input checked="" type="checkbox"/> Bueno <input type="checkbox"/> Regular <input type="checkbox"/> Malo <input type="checkbox"/>	Excelente <input type="checkbox"/> Muy Bueno <input checked="" type="checkbox"/> Bueno <input type="checkbox"/> Regular <input type="checkbox"/> Malo <input type="checkbox"/>	Excelente <input type="checkbox"/> Muy Bueno <input checked="" type="checkbox"/> Bueno <input type="checkbox"/> Regular <input type="checkbox"/> Malo <input type="checkbox"/>	Excelente <input type="checkbox"/> Muy Bueno <input checked="" type="checkbox"/> Bueno <input type="checkbox"/> Regular <input type="checkbox"/> Malo <input type="checkbox"/>	Excelente <input type="checkbox"/> Muy Bueno <input checked="" type="checkbox"/> Bueno <input type="checkbox"/> Regular <input type="checkbox"/> Malo <input type="checkbox"/>	Picar bien las hierbas
3	Ceviche de Concha	Excelente <input type="checkbox"/> Muy Bueno <input checked="" type="checkbox"/> Bueno <input type="checkbox"/> Regular <input type="checkbox"/> Malo <input type="checkbox"/>	Excelente <input checked="" type="checkbox"/> Muy Bueno <input type="checkbox"/> Bueno <input type="checkbox"/> Regular <input type="checkbox"/> Malo <input type="checkbox"/>	Excelente <input type="checkbox"/> Muy Bueno <input checked="" type="checkbox"/> Bueno <input type="checkbox"/> Regular <input type="checkbox"/> Malo <input type="checkbox"/>	Excelente <input type="checkbox"/> Muy Bueno <input checked="" type="checkbox"/> Bueno <input type="checkbox"/> Regular <input type="checkbox"/> Malo <input type="checkbox"/>	Excelente <input type="checkbox"/> Muy Bueno <input checked="" type="checkbox"/> Bueno <input type="checkbox"/> Regular <input type="checkbox"/> Malo <input type="checkbox"/>	Excelente <input type="checkbox"/> Muy Bueno <input checked="" type="checkbox"/> Bueno <input type="checkbox"/> Regular <input type="checkbox"/> Malo <input type="checkbox"/>	Picar bien las hierbas
4	Ceviche de Pescado	Excelente <input checked="" type="checkbox"/> Muy Bueno <input type="checkbox"/> Bueno <input type="checkbox"/> Regular <input type="checkbox"/> Malo <input type="checkbox"/>	Excelente <input checked="" type="checkbox"/> Muy Bueno <input type="checkbox"/> Bueno <input type="checkbox"/> Regular <input type="checkbox"/> Malo <input type="checkbox"/>	Excelente <input checked="" type="checkbox"/> Muy Bueno <input type="checkbox"/> Bueno <input type="checkbox"/> Regular <input type="checkbox"/> Malo <input type="checkbox"/>	Excelente <input checked="" type="checkbox"/> Muy Bueno <input type="checkbox"/> Bueno <input type="checkbox"/> Regular <input type="checkbox"/> Malo <input type="checkbox"/>	Excelente <input checked="" type="checkbox"/> Muy Bueno <input type="checkbox"/> Bueno <input type="checkbox"/> Regular <input type="checkbox"/> Malo <input type="checkbox"/>	Excelente <input checked="" type="checkbox"/> Muy Bueno <input type="checkbox"/> Bueno <input type="checkbox"/> Regular <input type="checkbox"/> Malo <input type="checkbox"/>	Picar bien las hierbas
5	Ensumacao	Excelente <input type="checkbox"/> Muy Bueno <input checked="" type="checkbox"/> Bueno <input type="checkbox"/> Regular <input type="checkbox"/> Malo <input type="checkbox"/>	Excelente <input type="checkbox"/> Muy Bueno <input checked="" type="checkbox"/> Bueno <input type="checkbox"/> Regular <input type="checkbox"/> Malo <input type="checkbox"/>	Excelente <input type="checkbox"/> Muy Bueno <input checked="" type="checkbox"/> Bueno <input type="checkbox"/> Regular <input type="checkbox"/> Malo <input type="checkbox"/>	Excelente <input type="checkbox"/> Muy Bueno <input checked="" type="checkbox"/> Bueno <input type="checkbox"/> Regular <input type="checkbox"/> Malo <input type="checkbox"/>	Excelente <input type="checkbox"/> Muy Bueno <input checked="" type="checkbox"/> Bueno <input type="checkbox"/> Regular <input type="checkbox"/> Malo <input type="checkbox"/>	Excelente <input type="checkbox"/> Muy Bueno <input checked="" type="checkbox"/> Bueno <input type="checkbox"/> Regular <input type="checkbox"/> Malo <input type="checkbox"/>	Pele el camaron y langostino
6	Tapao Marinero	Excelente <input checked="" type="checkbox"/> Muy Bueno <input type="checkbox"/> Bueno <input type="checkbox"/> Regular <input type="checkbox"/> Malo <input type="checkbox"/>	Excelente <input checked="" type="checkbox"/> Muy Bueno <input type="checkbox"/> Bueno <input type="checkbox"/> Regular <input type="checkbox"/> Malo <input type="checkbox"/>	Excelente <input checked="" type="checkbox"/> Muy Bueno <input type="checkbox"/> Bueno <input type="checkbox"/> Regular <input type="checkbox"/> Malo <input type="checkbox"/>	Excelente <input checked="" type="checkbox"/> Muy Bueno <input type="checkbox"/> Bueno <input type="checkbox"/> Regular <input type="checkbox"/> Malo <input type="checkbox"/>	Excelente <input checked="" type="checkbox"/> Muy Bueno <input type="checkbox"/> Bueno <input type="checkbox"/> Regular <input type="checkbox"/> Malo <input type="checkbox"/>	Excelente <input checked="" type="checkbox"/> Muy Bueno <input type="checkbox"/> Bueno <input type="checkbox"/> Regular <input type="checkbox"/> Malo <input type="checkbox"/>	Pele el langostino

N.-	Nombre del plato	Sabor	Textura	Color	Aroma	Presentación	Observación	
7	Arroz Marinero	Excelente <input type="checkbox"/> Muy Bueno <input checked="" type="checkbox"/> Bueno <input type="checkbox"/> Regular <input type="checkbox"/> Malo <input type="checkbox"/>	Excelente <input type="checkbox"/> Muy Bueno <input checked="" type="checkbox"/> Bueno <input type="checkbox"/> Regular <input type="checkbox"/> Malo <input type="checkbox"/>	Excelente <input type="checkbox"/> Muy Bueno <input checked="" type="checkbox"/> Bueno <input type="checkbox"/> Regular <input type="checkbox"/> Malo <input type="checkbox"/>	Excelente <input type="checkbox"/> Muy Bueno <input checked="" type="checkbox"/> Bueno <input type="checkbox"/> Regular <input type="checkbox"/> Malo <input type="checkbox"/>	Excelente <input type="checkbox"/> Muy Bueno <input checked="" type="checkbox"/> Bueno <input type="checkbox"/> Regular <input type="checkbox"/> Malo <input type="checkbox"/>	Excelente <input type="checkbox"/> Muy Bueno <input checked="" type="checkbox"/> Bueno <input type="checkbox"/> Regular <input type="checkbox"/> Malo <input type="checkbox"/>	Elegir bien el arroz
8	Encocao Marinero	Excelente <input checked="" type="checkbox"/> Muy Bueno <input type="checkbox"/> Bueno <input type="checkbox"/> Regular <input type="checkbox"/> Malo <input type="checkbox"/>	Excelente <input checked="" type="checkbox"/> Muy Bueno <input type="checkbox"/> Bueno <input type="checkbox"/> Regular <input type="checkbox"/> Malo <input type="checkbox"/>	Excelente <input checked="" type="checkbox"/> Muy Bueno <input type="checkbox"/> Bueno <input type="checkbox"/> Regular <input type="checkbox"/> Malo <input type="checkbox"/>	Excelente <input checked="" type="checkbox"/> Muy Bueno <input type="checkbox"/> Bueno <input type="checkbox"/> Regular <input type="checkbox"/> Malo <input type="checkbox"/>	Excelente <input checked="" type="checkbox"/> Muy Bueno <input type="checkbox"/> Bueno <input type="checkbox"/> Regular <input type="checkbox"/> Malo <input type="checkbox"/>		
9	Encocao "Pate Burro"(Caracol de Mar)	Excelente <input checked="" type="checkbox"/> Muy Bueno <input type="checkbox"/> Bueno <input type="checkbox"/> Regular <input type="checkbox"/> Malo <input type="checkbox"/>	Excelente <input type="checkbox"/> Muy Bueno <input checked="" type="checkbox"/> Bueno <input type="checkbox"/> Regular <input type="checkbox"/> Malo <input type="checkbox"/>	Excelente <input type="checkbox"/> Muy Bueno <input checked="" type="checkbox"/> Bueno <input type="checkbox"/> Regular <input type="checkbox"/> Malo <input type="checkbox"/>	Excelente <input type="checkbox"/> Muy Bueno <input checked="" type="checkbox"/> Bueno <input type="checkbox"/> Regular <input type="checkbox"/> Malo <input type="checkbox"/>	Excelente <input type="checkbox"/> Muy Bueno <input checked="" type="checkbox"/> Bueno <input checked="" type="checkbox"/> Regular <input type="checkbox"/> Malo <input type="checkbox"/>	Cuidar la cocción del camarón	
10	Majar de Coco y Leche	Excelente <input checked="" type="checkbox"/> Muy Bueno <input type="checkbox"/> Bueno <input type="checkbox"/> Regular <input type="checkbox"/> Malo <input type="checkbox"/>	Excelente <input checked="" type="checkbox"/> Muy Bueno <input type="checkbox"/> Bueno <input type="checkbox"/> Regular <input type="checkbox"/> Malo <input type="checkbox"/>	Excelente <input checked="" type="checkbox"/> Muy Bueno <input type="checkbox"/> Bueno <input type="checkbox"/> Regular <input type="checkbox"/> Malo <input type="checkbox"/>	Excelente <input checked="" type="checkbox"/> Muy Bueno <input type="checkbox"/> Bueno <input type="checkbox"/> Regular <input type="checkbox"/> Malo <input type="checkbox"/>	Excelente <input checked="" type="checkbox"/> Muy Bueno <input type="checkbox"/> Bueno <input type="checkbox"/> Regular <input type="checkbox"/> Malo <input type="checkbox"/>		
11	Chicharrón de Coco	Excelente <input checked="" type="checkbox"/> Muy Bueno <input type="checkbox"/> Bueno <input type="checkbox"/> Regular <input type="checkbox"/> Malo <input type="checkbox"/>	Excelente <input checked="" type="checkbox"/> Muy Bueno <input type="checkbox"/> Bueno <input type="checkbox"/> Regular <input type="checkbox"/> Malo <input type="checkbox"/>	Excelente <input checked="" type="checkbox"/> Muy Bueno <input type="checkbox"/> Bueno <input type="checkbox"/> Regular <input type="checkbox"/> Malo <input type="checkbox"/>	Excelente <input checked="" type="checkbox"/> Muy Bueno <input type="checkbox"/> Bueno <input type="checkbox"/> Regular <input type="checkbox"/> Malo <input type="checkbox"/>	Excelente <input checked="" type="checkbox"/> Muy Bueno <input type="checkbox"/> Bueno <input type="checkbox"/> Regular <input type="checkbox"/> Malo <input type="checkbox"/>		
12	Cocadas	Excelente <input checked="" type="checkbox"/> Muy Bueno <input type="checkbox"/> Bueno <input type="checkbox"/> Regular <input type="checkbox"/> Malo <input type="checkbox"/>	Excelente <input checked="" type="checkbox"/> Muy Bueno <input type="checkbox"/> Bueno <input type="checkbox"/> Regular <input type="checkbox"/> Malo <input type="checkbox"/>	Excelente <input checked="" type="checkbox"/> Muy Bueno <input type="checkbox"/> Bueno <input type="checkbox"/> Regular <input type="checkbox"/> Malo <input type="checkbox"/>	Excelente <input checked="" type="checkbox"/> Muy Bueno <input type="checkbox"/> Bueno <input type="checkbox"/> Regular <input type="checkbox"/> Malo <input type="checkbox"/>	Excelente <input checked="" type="checkbox"/> Muy Bueno <input type="checkbox"/> Bueno <input type="checkbox"/> Regular <input type="checkbox"/> Malo <input type="checkbox"/>		
13	Batido de Coco	Excelente <input type="checkbox"/> Muy Bueno <input checked="" type="checkbox"/> Bueno <input type="checkbox"/> Regular <input type="checkbox"/> Malo <input type="checkbox"/>	Excelente <input type="checkbox"/> Muy Bueno <input checked="" type="checkbox"/> Bueno <input type="checkbox"/> Regular <input type="checkbox"/> Malo <input type="checkbox"/>	Excelente <input type="checkbox"/> Muy Bueno <input checked="" type="checkbox"/> Bueno <input type="checkbox"/> Regular <input type="checkbox"/> Malo <input type="checkbox"/>	Excelente <input type="checkbox"/> Muy Bueno <input checked="" type="checkbox"/> Bueno <input type="checkbox"/> Regular <input type="checkbox"/> Malo <input type="checkbox"/>	Excelente <input type="checkbox"/> Muy Bueno <input checked="" type="checkbox"/> Bueno <input type="checkbox"/> Regular <input type="checkbox"/> Malo <input type="checkbox"/>		

Tabla 2.6. Autoevaluación Profesor 6.

N.-	Nombre del plato	Sabor	Textura	Color	Aroma	Presentación	Observación	
1	Café con Bolón	Excelente <input type="checkbox"/> Muy Bueno <input checked="" type="checkbox"/> Bueno <input type="checkbox"/> Regular <input type="checkbox"/> Malo <input type="checkbox"/>	Excelente <input checked="" type="checkbox"/> Muy Bueno <input type="checkbox"/> Bueno <input type="checkbox"/> Regular <input type="checkbox"/> Malo <input type="checkbox"/>	Excelente <input type="checkbox"/> Muy Bueno <input checked="" type="checkbox"/> Bueno <input type="checkbox"/> Regular <input type="checkbox"/> Malo <input type="checkbox"/>	Excelente <input type="checkbox"/> Muy Bueno <input checked="" type="checkbox"/> Bueno <input type="checkbox"/> Regular <input type="checkbox"/> Malo <input type="checkbox"/>	Excelente <input type="checkbox"/> Muy Bueno <input checked="" type="checkbox"/> Bueno <input type="checkbox"/> Regular <input type="checkbox"/> Malo <input type="checkbox"/>	Excelente <input checked="" type="checkbox"/> Muy Bueno <input type="checkbox"/> Bueno <input type="checkbox"/> Regular <input type="checkbox"/> Malo <input type="checkbox"/>	
2	Ceviche de Camarón	Excelente <input checked="" type="checkbox"/> Muy Bueno <input type="checkbox"/> Bueno <input type="checkbox"/> Regular <input type="checkbox"/> Malo <input type="checkbox"/>	Excelente <input checked="" type="checkbox"/> Muy Bueno <input type="checkbox"/> Bueno <input type="checkbox"/> Regular <input type="checkbox"/> Malo <input type="checkbox"/>	Excelente <input type="checkbox"/> Muy Bueno <input checked="" type="checkbox"/> Bueno <input type="checkbox"/> Regular <input type="checkbox"/> Malo <input type="checkbox"/>	Excelente <input type="checkbox"/> Muy Bueno <input checked="" type="checkbox"/> Bueno <input type="checkbox"/> Regular <input type="checkbox"/> Malo <input type="checkbox"/>	Excelente <input type="checkbox"/> Muy Bueno <input checked="" type="checkbox"/> Bueno <input type="checkbox"/> Regular <input type="checkbox"/> Malo <input type="checkbox"/>	Excelente <input checked="" type="checkbox"/> Muy Bueno <input type="checkbox"/> Bueno <input type="checkbox"/> Regular <input type="checkbox"/> Malo <input type="checkbox"/>	
3	Ceviche de Concha	Excelente <input checked="" type="checkbox"/> Muy Bueno <input type="checkbox"/> Bueno <input type="checkbox"/> Regular <input type="checkbox"/> Malo <input type="checkbox"/>	Excelente <input type="checkbox"/> Muy Bueno <input checked="" type="checkbox"/> Bueno <input type="checkbox"/> Regular <input type="checkbox"/> Malo <input type="checkbox"/>	Excelente <input type="checkbox"/> Muy Bueno <input checked="" type="checkbox"/> Bueno <input type="checkbox"/> Regular <input type="checkbox"/> Malo <input type="checkbox"/>	Excelente <input type="checkbox"/> Muy Bueno <input checked="" type="checkbox"/> Bueno <input type="checkbox"/> Regular <input type="checkbox"/> Malo <input type="checkbox"/>	Excelente <input type="checkbox"/> Muy Bueno <input checked="" type="checkbox"/> Bueno <input type="checkbox"/> Regular <input type="checkbox"/> Malo <input type="checkbox"/>	Excelente <input type="checkbox"/> Muy Bueno <input checked="" type="checkbox"/> Bueno <input type="checkbox"/> Regular <input type="checkbox"/> Malo <input type="checkbox"/>	
4	Ceviche de Pescado	Excelente <input type="checkbox"/> Muy Bueno <input checked="" type="checkbox"/> Bueno <input type="checkbox"/> Regular <input type="checkbox"/> Malo <input type="checkbox"/>	Excelente <input checked="" type="checkbox"/> Muy Bueno <input type="checkbox"/> Bueno <input type="checkbox"/> Regular <input type="checkbox"/> Malo <input type="checkbox"/>	Excelente <input type="checkbox"/> Muy Bueno <input checked="" type="checkbox"/> Bueno <input type="checkbox"/> Regular <input type="checkbox"/> Malo <input type="checkbox"/>	Excelente <input type="checkbox"/> Muy Bueno <input checked="" type="checkbox"/> Bueno <input type="checkbox"/> Regular <input type="checkbox"/> Malo <input type="checkbox"/>	Excelente <input checked="" type="checkbox"/> Muy Bueno <input type="checkbox"/> Bueno <input type="checkbox"/> Regular <input type="checkbox"/> Malo <input type="checkbox"/>	Excelente <input checked="" type="checkbox"/> Muy Bueno <input type="checkbox"/> Bueno <input type="checkbox"/> Regular <input type="checkbox"/> Malo <input type="checkbox"/>	
5	Ensumacao	Excelente <input type="checkbox"/> Muy Bueno <input checked="" type="checkbox"/> Bueno <input type="checkbox"/> Regular <input type="checkbox"/> Malo <input type="checkbox"/>	Excelente <input checked="" type="checkbox"/> Muy Bueno <input type="checkbox"/> Bueno <input type="checkbox"/> Regular <input type="checkbox"/> Malo <input type="checkbox"/>	Excelente <input checked="" type="checkbox"/> Muy Bueno <input type="checkbox"/> Bueno <input type="checkbox"/> Regular <input type="checkbox"/> Malo <input type="checkbox"/>	Excelente <input checked="" type="checkbox"/> Muy Bueno <input type="checkbox"/> Bueno <input type="checkbox"/> Regular <input type="checkbox"/> Malo <input type="checkbox"/>	Excelente <input type="checkbox"/> Muy Bueno <input checked="" type="checkbox"/> Bueno <input type="checkbox"/> Regular <input type="checkbox"/> Malo <input type="checkbox"/>		
6	Tapao Marinero	Excelente <input checked="" type="checkbox"/> Muy Bueno <input type="checkbox"/> Bueno <input type="checkbox"/> Regular <input type="checkbox"/> Malo <input type="checkbox"/>	Excelente <input type="checkbox"/> Muy Bueno <input checked="" type="checkbox"/> Bueno <input type="checkbox"/> Regular <input type="checkbox"/> Malo <input type="checkbox"/>	Excelente <input checked="" type="checkbox"/> Muy Bueno <input type="checkbox"/> Bueno <input type="checkbox"/> Regular <input type="checkbox"/> Malo <input type="checkbox"/>	Excelente <input checked="" type="checkbox"/> Muy Bueno <input type="checkbox"/> Bueno <input type="checkbox"/> Regular <input type="checkbox"/> Malo <input type="checkbox"/>	Excelente <input checked="" type="checkbox"/> Muy Bueno <input type="checkbox"/> Bueno <input type="checkbox"/> Regular <input type="checkbox"/> Malo <input type="checkbox"/>		

N.-	Nombre del plato	Sabor	Textura	Color	Aroma	Presentación	Observación	
7	Arroz Marinero	Excelente <input type="checkbox"/> Muy Bueno <input checked="" type="checkbox"/> Bueno <input type="checkbox"/> Regular <input type="checkbox"/> Malo <input type="checkbox"/>	Excelente <input type="checkbox"/> Muy Bueno <input checked="" type="checkbox"/> Bueno <input checked="" type="checkbox"/> Regular <input type="checkbox"/> Malo <input type="checkbox"/>	Excelente <input checked="" type="checkbox"/> Muy Bueno <input type="checkbox"/> Bueno <input type="checkbox"/> Regular <input type="checkbox"/> Malo <input type="checkbox"/>	Excelente <input type="checkbox"/> Muy Bueno <input checked="" type="checkbox"/> Bueno <input type="checkbox"/> Regular <input type="checkbox"/> Malo <input type="checkbox"/>	Excelente <input type="checkbox"/> Muy Bueno <input checked="" type="checkbox"/> Bueno <input type="checkbox"/> Regular <input type="checkbox"/> Malo <input type="checkbox"/>	Excelente <input type="checkbox"/> Muy Bueno <input checked="" type="checkbox"/> Bueno <input type="checkbox"/> Regular <input type="checkbox"/> Malo <input type="checkbox"/>	
8	Encocao Marinero	Excelente <input checked="" type="checkbox"/> Muy Bueno <input type="checkbox"/> Bueno <input type="checkbox"/> Regular <input type="checkbox"/> Malo <input type="checkbox"/>	Excelente <input type="checkbox"/> Muy Bueno <input type="checkbox"/> Bueno <input checked="" type="checkbox"/> Regular <input type="checkbox"/> Malo <input type="checkbox"/>	Excelente <input type="checkbox"/> Muy Bueno <input type="checkbox"/> Bueno <input checked="" type="checkbox"/> Regular <input type="checkbox"/> Malo <input type="checkbox"/>	Excelente <input type="checkbox"/> Muy Bueno <input checked="" type="checkbox"/> Bueno <input type="checkbox"/> Regular <input type="checkbox"/> Malo <input type="checkbox"/>	Excelente <input type="checkbox"/> Muy Bueno <input checked="" type="checkbox"/> Bueno <input type="checkbox"/> Regular <input type="checkbox"/> Malo <input type="checkbox"/>	Excelente <input type="checkbox"/> Muy Bueno <input checked="" type="checkbox"/> Bueno <input type="checkbox"/> Regular <input type="checkbox"/> Malo <input type="checkbox"/>	
9	Encocao "Pate Burro"(Caracol de Mar)	Excelente <input type="checkbox"/> Muy Bueno <input checked="" type="checkbox"/> Bueno <input type="checkbox"/> Regular <input type="checkbox"/> Malo <input type="checkbox"/>	Excelente <input type="checkbox"/> Muy Bueno <input checked="" type="checkbox"/> Bueno <input checked="" type="checkbox"/> Regular <input type="checkbox"/> Malo <input type="checkbox"/>	Excelente <input type="checkbox"/> Muy Bueno <input checked="" type="checkbox"/> Bueno <input type="checkbox"/> Regular <input type="checkbox"/> Malo <input type="checkbox"/>	Excelente <input type="checkbox"/> Muy Bueno <input checked="" type="checkbox"/> Bueno <input type="checkbox"/> Regular <input type="checkbox"/> Malo <input type="checkbox"/>	Excelente <input type="checkbox"/> Muy Bueno <input checked="" type="checkbox"/> Bueno <input checked="" type="checkbox"/> Regular <input type="checkbox"/> Malo <input type="checkbox"/>	Excelente <input type="checkbox"/> Muy Bueno <input checked="" type="checkbox"/> Bueno <input checked="" type="checkbox"/> Regular <input type="checkbox"/> Malo <input type="checkbox"/>	
10	Majar de Coco y Leche	Excelente <input checked="" type="checkbox"/> Muy Bueno <input type="checkbox"/> Bueno <input type="checkbox"/> Regular <input type="checkbox"/> Malo <input type="checkbox"/>	Excelente <input checked="" type="checkbox"/> Muy Bueno <input type="checkbox"/> Bueno <input type="checkbox"/> Regular <input type="checkbox"/> Malo <input type="checkbox"/>	Excelente <input checked="" type="checkbox"/> Muy Bueno <input type="checkbox"/> Bueno <input type="checkbox"/> Regular <input type="checkbox"/> Malo <input type="checkbox"/>	Excelente <input checked="" type="checkbox"/> Muy Bueno <input type="checkbox"/> Bueno <input type="checkbox"/> Regular <input type="checkbox"/> Malo <input type="checkbox"/>	Excelente <input checked="" type="checkbox"/> Muy Bueno <input type="checkbox"/> Bueno <input type="checkbox"/> Regular <input type="checkbox"/> Malo <input type="checkbox"/>	Excelente <input checked="" type="checkbox"/> Muy Bueno <input type="checkbox"/> Bueno <input type="checkbox"/> Regular <input type="checkbox"/> Malo <input type="checkbox"/>	
11	Chicharrón de Coco	Excelente <input type="checkbox"/> Muy Bueno <input checked="" type="checkbox"/> Bueno <input type="checkbox"/> Regular <input type="checkbox"/> Malo <input type="checkbox"/>	Excelente <input type="checkbox"/> Muy Bueno <input checked="" type="checkbox"/> Bueno <input type="checkbox"/> Regular <input type="checkbox"/> Malo <input type="checkbox"/>	Excelente <input type="checkbox"/> Muy Bueno <input checked="" type="checkbox"/> Bueno <input type="checkbox"/> Regular <input type="checkbox"/> Malo <input type="checkbox"/>	Excelente <input type="checkbox"/> Muy Bueno <input checked="" type="checkbox"/> Bueno <input type="checkbox"/> Regular <input type="checkbox"/> Malo <input type="checkbox"/>	Excelente <input type="checkbox"/> Muy Bueno <input checked="" type="checkbox"/> Bueno <input type="checkbox"/> Regular <input type="checkbox"/> Malo <input type="checkbox"/>	Excelente <input type="checkbox"/> Muy Bueno <input checked="" type="checkbox"/> Bueno <input type="checkbox"/> Regular <input type="checkbox"/> Malo <input type="checkbox"/>	
12	Cocadas	Excelente <input checked="" type="checkbox"/> Muy Bueno <input type="checkbox"/> Bueno <input type="checkbox"/> Regular <input type="checkbox"/> Malo <input type="checkbox"/>	Excelente <input checked="" type="checkbox"/> Muy Bueno <input type="checkbox"/> Bueno <input type="checkbox"/> Regular <input type="checkbox"/> Malo <input type="checkbox"/>	Excelente <input checked="" type="checkbox"/> Muy Bueno <input type="checkbox"/> Bueno <input type="checkbox"/> Regular <input type="checkbox"/> Malo <input type="checkbox"/>	Excelente <input checked="" type="checkbox"/> Muy Bueno <input type="checkbox"/> Bueno <input type="checkbox"/> Regular <input type="checkbox"/> Malo <input type="checkbox"/>	Excelente <input checked="" type="checkbox"/> Muy Bueno <input type="checkbox"/> Bueno <input type="checkbox"/> Regular <input type="checkbox"/> Malo <input type="checkbox"/>	Excelente <input checked="" type="checkbox"/> Muy Bueno <input type="checkbox"/> Bueno <input type="checkbox"/> Regular <input type="checkbox"/> Malo <input type="checkbox"/>	
13	Batido de Coco	Excelente <input type="checkbox"/> Muy Bueno <input checked="" type="checkbox"/> Bueno <input type="checkbox"/> Regular <input type="checkbox"/> Malo <input type="checkbox"/>	Excelente <input type="checkbox"/> Muy Bueno <input checked="" type="checkbox"/> Bueno <input type="checkbox"/> Regular <input type="checkbox"/> Malo <input type="checkbox"/>	Excelente <input type="checkbox"/> Muy Bueno <input checked="" type="checkbox"/> Bueno <input type="checkbox"/> Regular <input type="checkbox"/> Malo <input type="checkbox"/>	Excelente <input type="checkbox"/> Muy Bueno <input checked="" type="checkbox"/> Bueno <input type="checkbox"/> Regular <input type="checkbox"/> Malo <input type="checkbox"/>	Excelente <input type="checkbox"/> Muy Bueno <input checked="" type="checkbox"/> Bueno <input type="checkbox"/> Regular <input type="checkbox"/> Malo <input type="checkbox"/>	Excelente <input type="checkbox"/> Muy Bueno <input checked="" type="checkbox"/> Bueno <input type="checkbox"/> Regular <input type="checkbox"/> Malo <input type="checkbox"/>	

Tabla 2.7. Autoevaluación Profesor 7.

N.-	Nombre del plato	Sabor	Textura	Color	Aroma	Presentación	Observación	
1	Café con Bolón	Excelente <input type="checkbox"/> Muy Bueno <input type="checkbox"/> Bueno <input checked="" type="checkbox"/> Regular <input type="checkbox"/> Malo <input type="checkbox"/>	Excelente <input type="checkbox"/> Muy Bueno <input type="checkbox"/> Bueno <input checked="" type="checkbox"/> Regular <input type="checkbox"/> Malo <input type="checkbox"/>	Excelente <input type="checkbox"/> Muy Bueno <input type="checkbox"/> Bueno <input checked="" type="checkbox"/> Regular <input type="checkbox"/> Malo <input type="checkbox"/>	Excelente <input type="checkbox"/> Muy Bueno <input type="checkbox"/> Bueno <input checked="" type="checkbox"/> Regular <input type="checkbox"/> Malo <input type="checkbox"/>	Excelente <input type="checkbox"/> Muy Bueno <input type="checkbox"/> Bueno <input checked="" type="checkbox"/> Regular <input type="checkbox"/> Malo <input type="checkbox"/>	Excelente <input type="checkbox"/> Muy Bueno <input type="checkbox"/> Bueno <input checked="" type="checkbox"/> Regular <input type="checkbox"/> Malo <input type="checkbox"/>	Falta sabora al café y textura al bolón
2	Ceviche de Camarón	Excelente <input checked="" type="checkbox"/> Muy Bueno <input type="checkbox"/> Bueno <input type="checkbox"/> Regular <input type="checkbox"/> Malo <input type="checkbox"/>	Excelente <input checked="" type="checkbox"/> Muy Bueno <input type="checkbox"/> Bueno <input type="checkbox"/> Regular <input type="checkbox"/> Malo <input type="checkbox"/>	Excelente <input checked="" type="checkbox"/> Muy Bueno <input type="checkbox"/> Bueno <input type="checkbox"/> Regular <input type="checkbox"/> Malo <input type="checkbox"/>	Excelente <input checked="" type="checkbox"/> Muy Bueno <input type="checkbox"/> Bueno <input type="checkbox"/> Regular <input type="checkbox"/> Malo <input type="checkbox"/>	Excelente <input checked="" type="checkbox"/> Muy Bueno <input type="checkbox"/> Bueno <input type="checkbox"/> Regular <input type="checkbox"/> Malo <input type="checkbox"/>	Excelente <input checked="" type="checkbox"/> Muy Bueno <input type="checkbox"/> Bueno <input type="checkbox"/> Regular <input type="checkbox"/> Malo <input type="checkbox"/>	
3	Ceviche de Concha	Excelente <input type="checkbox"/> Muy Bueno <input checked="" type="checkbox"/> Bueno <input type="checkbox"/> Regular <input type="checkbox"/> Malo <input type="checkbox"/>	Excelente <input checked="" type="checkbox"/> Muy Bueno <input type="checkbox"/> Bueno <input type="checkbox"/> Regular <input type="checkbox"/> Malo <input type="checkbox"/>	Excelente <input checked="" type="checkbox"/> Muy Bueno <input type="checkbox"/> Bueno <input type="checkbox"/> Regular <input type="checkbox"/> Malo <input type="checkbox"/>	Excelente <input checked="" type="checkbox"/> Muy Bueno <input type="checkbox"/> Bueno <input type="checkbox"/> Regular <input type="checkbox"/> Malo <input type="checkbox"/>	Excelente <input checked="" type="checkbox"/> Muy Bueno <input type="checkbox"/> Bueno <input type="checkbox"/> Regular <input type="checkbox"/> Malo <input type="checkbox"/>	Excelente <input checked="" type="checkbox"/> Muy Bueno <input type="checkbox"/> Bueno <input type="checkbox"/> Regular <input type="checkbox"/> Malo <input type="checkbox"/>	
4	Ceviche de Pescado	Excelente <input checked="" type="checkbox"/> Muy Bueno <input type="checkbox"/> Bueno <input type="checkbox"/> Regular <input type="checkbox"/> Malo <input type="checkbox"/>	Excelente <input checked="" type="checkbox"/> Muy Bueno <input type="checkbox"/> Bueno <input type="checkbox"/> Regular <input type="checkbox"/> Malo <input type="checkbox"/>	Excelente <input checked="" type="checkbox"/> Muy Bueno <input type="checkbox"/> Bueno <input type="checkbox"/> Regular <input type="checkbox"/> Malo <input type="checkbox"/>	Excelente <input checked="" type="checkbox"/> Muy Bueno <input type="checkbox"/> Bueno <input type="checkbox"/> Regular <input type="checkbox"/> Malo <input type="checkbox"/>	Excelente <input checked="" type="checkbox"/> Muy Bueno <input type="checkbox"/> Bueno <input type="checkbox"/> Regular <input type="checkbox"/> Malo <input type="checkbox"/>	Excelente <input checked="" type="checkbox"/> Muy Bueno <input type="checkbox"/> Bueno <input type="checkbox"/> Regular <input type="checkbox"/> Malo <input type="checkbox"/>	
5	Ensumacao	Excelente <input checked="" type="checkbox"/> Muy Bueno <input type="checkbox"/> Bueno <input type="checkbox"/> Regular <input type="checkbox"/> Malo <input type="checkbox"/>	Excelente <input checked="" type="checkbox"/> Muy Bueno <input type="checkbox"/> Bueno <input type="checkbox"/> Regular <input type="checkbox"/> Malo <input type="checkbox"/>	Excelente <input checked="" type="checkbox"/> Muy Bueno <input type="checkbox"/> Bueno <input type="checkbox"/> Regular <input type="checkbox"/> Malo <input type="checkbox"/>	Excelente <input checked="" type="checkbox"/> Muy Bueno <input type="checkbox"/> Bueno <input type="checkbox"/> Regular <input type="checkbox"/> Malo <input type="checkbox"/>	Excelente <input checked="" type="checkbox"/> Muy Bueno <input type="checkbox"/> Bueno <input type="checkbox"/> Regular <input type="checkbox"/> Malo <input type="checkbox"/>	Excelente <input checked="" type="checkbox"/> Muy Bueno <input type="checkbox"/> Bueno <input type="checkbox"/> Regular <input type="checkbox"/> Malo <input type="checkbox"/>	
6	Tapao Marinero	Excelente <input checked="" type="checkbox"/> Muy Bueno <input type="checkbox"/> Bueno <input type="checkbox"/> Regular <input type="checkbox"/> Malo <input type="checkbox"/>	Excelente <input checked="" type="checkbox"/> Muy Bueno <input type="checkbox"/> Bueno <input type="checkbox"/> Regular <input type="checkbox"/> Malo <input type="checkbox"/>	Excelente <input checked="" type="checkbox"/> Muy Bueno <input type="checkbox"/> Bueno <input type="checkbox"/> Regular <input type="checkbox"/> Malo <input type="checkbox"/>	Excelente <input checked="" type="checkbox"/> Muy Bueno <input type="checkbox"/> Bueno <input type="checkbox"/> Regular <input type="checkbox"/> Malo <input type="checkbox"/>	Excelente <input checked="" type="checkbox"/> Muy Bueno <input type="checkbox"/> Bueno <input type="checkbox"/> Regular <input type="checkbox"/> Malo <input type="checkbox"/>	Excelente <input checked="" type="checkbox"/> Muy Bueno <input type="checkbox"/> Bueno <input type="checkbox"/> Regular <input type="checkbox"/> Malo <input type="checkbox"/>	



N.-	Nombre del plato	Sabor	Textura	Color	Aroma	Presentación	Observación	
7	Arroz Marinero	Excelente <input type="checkbox"/> Muy Bueno <input checked="" type="checkbox"/> Bueno <input type="checkbox"/> Regular <input type="checkbox"/> Malo <input type="checkbox"/>	Excelente <input type="checkbox"/> Muy Bueno <input type="checkbox"/> Bueno <input checked="" type="checkbox"/> Regular <input type="checkbox"/> Malo <input type="checkbox"/>	Excelente <input type="checkbox"/> Muy Bueno <input checked="" type="checkbox"/> Bueno <input type="checkbox"/> Regular <input type="checkbox"/> Malo <input type="checkbox"/>	Excelente <input type="checkbox"/> Muy Bueno <input checked="" type="checkbox"/> Bueno <input type="checkbox"/> Regular <input type="checkbox"/> Malo <input type="checkbox"/>	Excelente <input type="checkbox"/> Muy Bueno <input checked="" type="checkbox"/> Bueno <input type="checkbox"/> Regular <input type="checkbox"/> Malo <input type="checkbox"/>	Excelente <input type="checkbox"/> Muy Bueno <input checked="" type="checkbox"/> Bueno <input type="checkbox"/> Regular <input type="checkbox"/> Malo <input type="checkbox"/>	
8	Encocao Marinero	Excelente <input checked="" type="checkbox"/> Muy Bueno <input type="checkbox"/> Bueno <input type="checkbox"/> Regular <input type="checkbox"/> Malo <input type="checkbox"/>	Excelente <input checked="" type="checkbox"/> Muy Bueno <input type="checkbox"/> Bueno <input type="checkbox"/> Regular <input type="checkbox"/> Malo <input type="checkbox"/>	Excelente <input type="checkbox"/> Muy Bueno <input checked="" type="checkbox"/> Bueno <input type="checkbox"/> Regular <input type="checkbox"/> Malo <input type="checkbox"/>	Excelente <input checked="" type="checkbox"/> Muy Bueno <input type="checkbox"/> Bueno <input type="checkbox"/> Regular <input type="checkbox"/> Malo <input type="checkbox"/>	Excelente <input checked="" type="checkbox"/> Muy Bueno <input type="checkbox"/> Bueno <input type="checkbox"/> Regular <input type="checkbox"/> Malo <input type="checkbox"/>		
9	Encocao "Pate Burro"(Caracol de Mar)	Excelente <input type="checkbox"/> Muy Bueno <input checked="" type="checkbox"/> Bueno <input type="checkbox"/> Regular <input type="checkbox"/> Malo <input type="checkbox"/>	Excelente <input type="checkbox"/> Muy Bueno <input checked="" type="checkbox"/> Bueno <input type="checkbox"/> Regular <input type="checkbox"/> Malo <input type="checkbox"/>	Excelente <input type="checkbox"/> Muy Bueno <input checked="" type="checkbox"/> Bueno <input type="checkbox"/> Regular <input type="checkbox"/> Malo <input type="checkbox"/>	Excelente <input type="checkbox"/> Muy Bueno <input checked="" type="checkbox"/> Bueno <input type="checkbox"/> Regular <input type="checkbox"/> Malo <input type="checkbox"/>	Excelente <input type="checkbox"/> Muy Bueno <input checked="" type="checkbox"/> Bueno <input type="checkbox"/> Regular <input type="checkbox"/> Malo <input type="checkbox"/>		
10	Majar de Coco y Leche	Excelente <input checked="" type="checkbox"/> Muy Bueno <input type="checkbox"/> Bueno <input type="checkbox"/> Regular <input type="checkbox"/> Malo <input type="checkbox"/>	Excelente <input checked="" type="checkbox"/> Muy Bueno <input type="checkbox"/> Bueno <input type="checkbox"/> Regular <input type="checkbox"/> Malo <input type="checkbox"/>	Excelente <input checked="" type="checkbox"/> Muy Bueno <input type="checkbox"/> Bueno <input type="checkbox"/> Regular <input type="checkbox"/> Malo <input type="checkbox"/>	Excelente <input checked="" type="checkbox"/> Muy Bueno <input type="checkbox"/> Bueno <input type="checkbox"/> Regular <input type="checkbox"/> Malo <input type="checkbox"/>	Excelente <input checked="" type="checkbox"/> Muy Bueno <input type="checkbox"/> Bueno <input type="checkbox"/> Regular <input type="checkbox"/> Malo <input type="checkbox"/>		
11	Chicharrón de Coco	Excelente <input checked="" type="checkbox"/> Muy Bueno <input type="checkbox"/> Bueno <input type="checkbox"/> Regular <input type="checkbox"/> Malo <input type="checkbox"/>	Excelente <input checked="" type="checkbox"/> Muy Bueno <input type="checkbox"/> Bueno <input type="checkbox"/> Regular <input type="checkbox"/> Malo <input type="checkbox"/>	Excelente <input checked="" type="checkbox"/> Muy Bueno <input type="checkbox"/> Bueno <input type="checkbox"/> Regular <input type="checkbox"/> Malo <input type="checkbox"/>	Excelente <input checked="" type="checkbox"/> Muy Bueno <input type="checkbox"/> Bueno <input type="checkbox"/> Regular <input type="checkbox"/> Malo <input type="checkbox"/>	Excelente <input checked="" type="checkbox"/> Muy Bueno <input type="checkbox"/> Bueno <input type="checkbox"/> Regular <input type="checkbox"/> Malo <input type="checkbox"/>		
12	Cocadas	Excelente <input type="checkbox"/> Muy Bueno <input checked="" type="checkbox"/> Bueno <input type="checkbox"/> Regular <input type="checkbox"/> Malo <input type="checkbox"/>	Excelente <input type="checkbox"/> Muy Bueno <input checked="" type="checkbox"/> Bueno <input type="checkbox"/> Regular <input type="checkbox"/> Malo <input type="checkbox"/>	Excelente <input checked="" type="checkbox"/> Muy Bueno <input type="checkbox"/> Bueno <input type="checkbox"/> Regular <input type="checkbox"/> Malo <input type="checkbox"/>	Excelente <input checked="" type="checkbox"/> Muy Bueno <input type="checkbox"/> Bueno <input type="checkbox"/> Regular <input type="checkbox"/> Malo <input type="checkbox"/>	Excelente <input checked="" type="checkbox"/> Muy Bueno <input type="checkbox"/> Bueno <input type="checkbox"/> Regular <input type="checkbox"/> Malo <input type="checkbox"/>		
13	Batido de Coco	Excelente <input checked="" type="checkbox"/> Muy Bueno <input type="checkbox"/> Bueno <input type="checkbox"/> Regular <input type="checkbox"/> Malo <input type="checkbox"/>	Excelente <input checked="" type="checkbox"/> Muy Bueno <input type="checkbox"/> Bueno <input type="checkbox"/> Regular <input type="checkbox"/> Malo <input type="checkbox"/>	Excelente <input checked="" type="checkbox"/> Muy Bueno <input type="checkbox"/> Bueno <input type="checkbox"/> Regular <input type="checkbox"/> Malo <input type="checkbox"/>	Excelente <input checked="" type="checkbox"/> Muy Bueno <input type="checkbox"/> Bueno <input type="checkbox"/> Regular <input type="checkbox"/> Malo <input type="checkbox"/>	Excelente <input checked="" type="checkbox"/> Muy Bueno <input type="checkbox"/> Bueno <input type="checkbox"/> Regular <input type="checkbox"/> Malo <input type="checkbox"/>		

## 2.3. Tabulación de resultados.

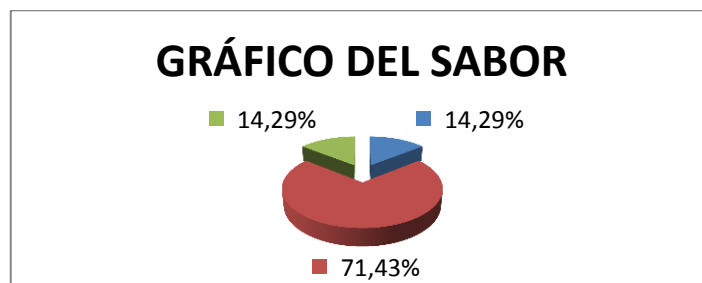
### 2.3.1. Café con bolón.

- **SABOR.**

Tabla 2.8. Sabor del Café con Bolón.

SABOR	EXCELENTE	MUY BUENO	BUENO	REGULAR	MALO
1		✓			
2		✓			
3	✓				
4		✓			
5		✓			
6		✓			
7			✓		
<b>PORCENTAJES</b>	14,29	71,43	14,29	0	0

Gráfico 2.1. Sabor del Café con Bolón.



Fuente: Participantes del focus group.  
Realizado por Lenin Lara.

### ANÁLISIS:

- Del 100%, el 71,43 % de los participantes del FOCUS GROUP señalan que el sabor del Café con Bolón es muy bueno, 14,29% excelente y otro 14,29% que es bueno.

### INTERPRETACIÓN

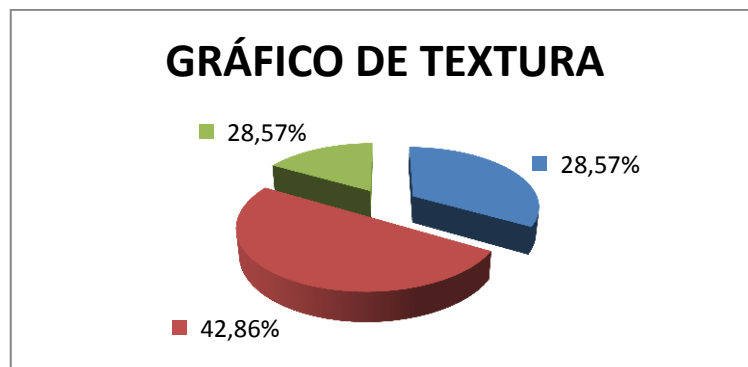
- La mayor parte de participantes del FOCUS GROUP señalan que el sabor del Café con Bolón es muy bueno y un grupo minoritario que es bueno.

- **TEXTURA.**

**Tabla 2.9.** Textura del Café con Bolón.

TEXTURA	EXCELENTE	MUY BUENO	BUENO	REGULAR	MALO
1			✓		
2		✓			
3	✓				
4		✓			
5	✓				
6		✓			
7			✓		
<b>PORCENTAJES</b>	28,57	42,86	28,57	0	0

**Gráfico 2.2.**Textura del Café con Bolón.



**Fuente:** Participantes del focus group.  
Realizado por Lenin Lara.

**ANÁLISIS:**

- Del 100%, el 42,85% de los participantes del FOCUS GROUP señalan que la textura del Café con Bolón es muy bueno, 28,57% que es bueno y 28,57% que es excelente.

**INTERPRETACIÓN:**

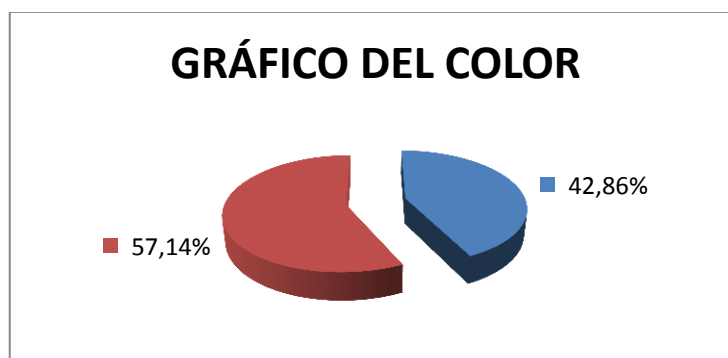
- Un grupo considerable de los participantes del FOCUS GROUP indican que la textura del Café con Bolón muy buena y un grupo minoritario que es bueno.

- **COLOR.**

**Tabla 2.10.** Color del Bolón con Café.

COLOR	EXCELENTE	MUY BUENO	BUENO	REGULAR	MALO
1		✓			
2	✓				
3	✓				
4	✓				
5		✓			
6		✓			
7		✓			
<b>PORCENTAJES</b>	42,86	57,14	0	0	0

**Gráfico 2.3.** Color del Bolón con Café.



**Fuente:** Participantes del focus group.  
Realizado por Lenin Lara.

**ANÁLISIS:**

- Del 100%, de los participantes del FOCUS GROUP, el 57,14% señala que el color del Café con Bolón es muy bueno y otro 42,86% es excelente.

**INTERPRETACIÓN:**

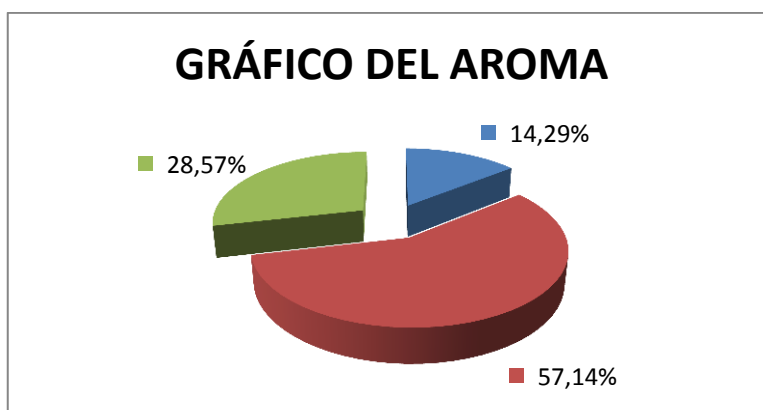
- La mayor parte de participantes del FOCUS GROUP manifiestan que el color del Café con Bolón es muy bueno y un grupo minoritario que es excelente.

- **AROMA.**

**Tabla 2.11.** Aroma del Bolón con Café.

AROMA	EXCELENTE	MUY BUENO	BUENO	REGULAR	MALO
1			✓		
2		✓			
3	✓				
4		✓			
5		✓			
6		✓			
7			✓		
<b>PORCENTAJES</b>	14,29	57,14	28,57	0	0

**Gráfico 2.4.** Aroma del Bolón con Café.



**Fuente:** Participantes del focus group.  
Realizado por Lenin Lara.

**ANÁLISIS:**

- Del 100%, el 57,14% de los participantes del FOCUS GROUP señalan que el aroma del Café con Bolón es muy bueno, el 28,57% que es bueno y el 14,29% es excelente.

**INTERPRETACIÓN:**

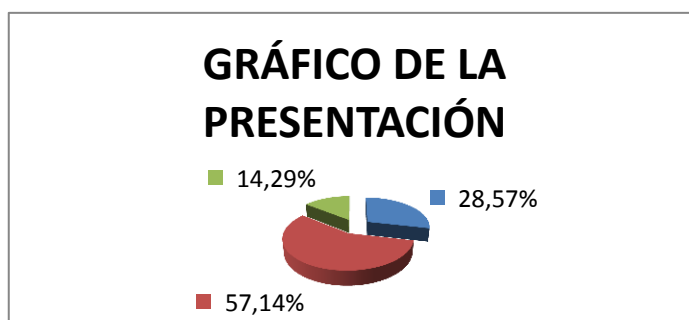
- La mayor parte de participantes del FOCUS GROUP señalan que el aroma del Café con Bolón es muy bueno y un grupo minoritario que es bueno.

- **PRESENTACIÓN.**

**Tabla 2.12.** Presentación del Bolón con Café.

PRESENTACIÓN	EXCELENTE	MUY BUENO	BUENO	REGULAR	MALO
1		✓			
2		✓			
3	✓				
4		✓			
5		✓			
6	✓				
7			✓		
<b>PORCENTAJES</b>	28,57	57,14	14,29	0	0

**Gráfico 2.5.** Presentación del Bolón con Café.



**Fuente:** Participantes del focus group.  
Realizado por Lenin Lara.

**ANÁLISIS:**

- Del 100%, el 57,14% de los participantes del FOCUS GROUP señalan que la presentación del Café con Bolón es muy buena, 28,57% es excelente y para un 14, 29% es bueno.

**INTERPRETACIÓN:**

- La mayoría de los participantes del FOCUS GROUP manifiestan que la presentación del Café con Bolón es muy buena y un grupo minoritario que es bueno.

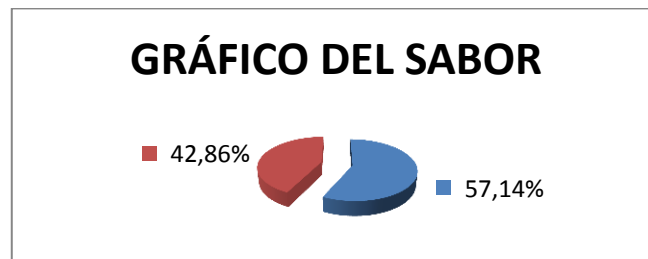
### 2.3.2. Ceviche de camarón.

- **SABOR.**

Tabla 2.13.Sabor del Ceviche de Camarón.

SABOR	EXCELENTE	MUY BUENO	BUENO	REGULAR	MALO
1	✓				
2		✓			
3		✓			
4	✓				
5		✓			
6	✓				
7	✓				
<b>PORCENTAJES</b>	57,14	42,86	0	0	0

Gráfico 2.6. Sabor del Ceviche de Camarón.



Fuente: Participantes del focus group.  
Realizado por Lenin Lara.

#### ANÁLISIS:

- Del 100% de los participantes del FOCUS GROUP, el 57,14% señala que el sabor del Ceviche de Camarón es excelente y 42,86% es muy bueno.

#### INTERPRETACIÓN:

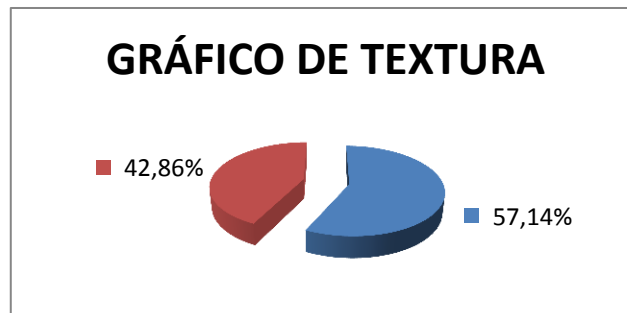
- Gran parte de los participantes del FOCUS GROUP indican que el sabor del ceviche de camarón es excelente y otra parte que es muy bueno.

- **TEXTURA.**

**Tabla 2.14.** Textura del Ceviche de Camarón.

TEXTURA	EXCELENTE	MUY BUENO	BUENO	REGULAR	MALO
1	✓				
2	✓				
3		✓			
4		✓			
5		✓			
6	✓				
7	✓				
<b>PORCENTAJES</b>	57,14	42,86	0	0	0

**Gráfico 2.7.** Textura del Ceviche de Camarón.



**Fuente:** Participantes del focus group.  
Realizado por Lenin Lara.

**ANÁLISIS:**

- Del 100% de los participantes del FOCUS GROUP, el 57,14% señala que la textura del Ceviche de Camarón es excelente y para el 42,86% muy bueno.

**INTERPRETACIÓN:**

- Un porcentaje mayoritario de los participantes del FOCUS GROUP manifiestan que la textura del ceviche de camarón es excelente y un mínimo porcentaje es muy bueno.

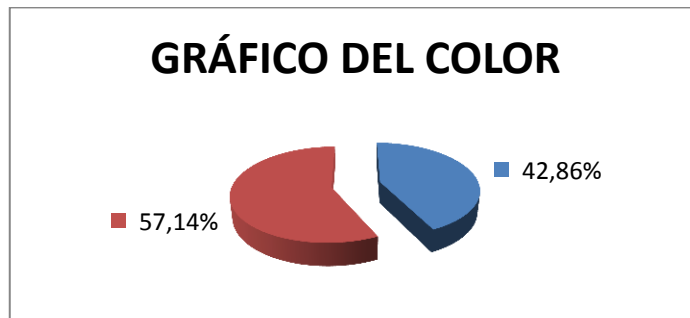


- **COLOR.**

**Tabla 2.15.**Color del Ceviche de Camarón.

COLOR	EXCELENTE	MUY BUENO	BUENO	REGULAR	MALO
1	✓				
2	✓				
3		✓			
4		✓			
5		✓			
6		✓			
7	✓				
<b>PORCENTAJES</b>	42,86	57,14	0	0	0

**Gráfico 2.8.** Color del Ceviche de Camarón.



**Fuente:** Participantes del focus group.  
Realizado por Lenin Lara.

**ANÁLISIS:**

- Del 100% de los participantes del FOCUS GROUP, el 57,14% señala que el color del Ceviche de Camarón es muy bueno y un 42,86% que es excelente.

**INTERPRETACIÓN:**

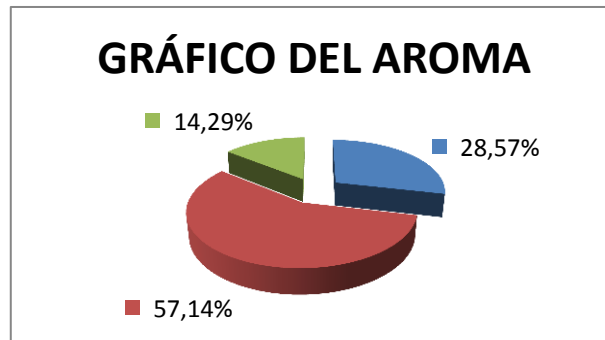
- La mayoría de los participantes del FOCUS GROUP señalan que el color del ceviche es muy bueno y la otra parte que es excelente.

- **AROMA.**

**Tabla 2.16.** Aroma del Ceviche de Camarón.

AROMA	EXCELENTE	MUY BUENO	BUENO	REGULAR	MALO
1			✓		
2	✓				
3		✓			
4		✓			
5		✓			
6		✓			
7	✓				
<b>PORCENTAJES</b>	<b>28,57</b>	<b>57,14</b>	<b>14,29</b>	<b>0</b>	<b>0</b>

**Gráfico 2.9.** Aroma del Ceviche de Camarón.



**Fuente:** Participantes del focus group.  
Realizado por Lenin Lara.

**ANÁLISIS:**

- Del 100% de los participantes del FOCUS GROUP, el 57,14% señala que el aroma del Ceviche de Camarón es muy bueno, 14,29% que es bueno y un 28,57% que es excelente.

**INTERPRETACIÓN:**

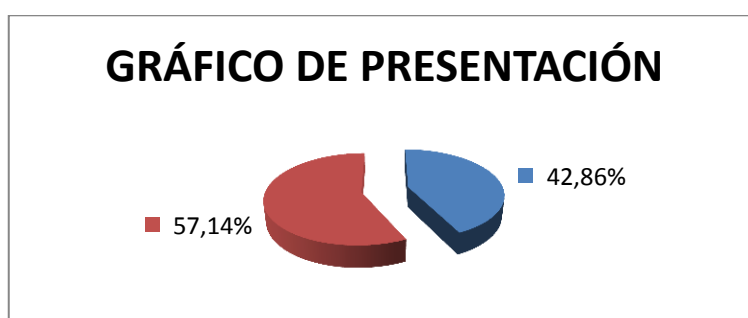
- Un porcentaje mayoritario de los participantes del FOCUS GROUP indican que el aroma del ceviche de camarón es muy bueno y un reducido porcentaje que es bueno.

- **PRESENTACIÓN.**

**Tabla 2.17.**Presentación del Ceviche de Camarón.

PRESENTACIÓN	EXCELENTE	MUY BUENO	BUENO	REGULAR	MALO
1		✓			
2	✓				
3		✓			
4		✓			
5		✓			
6	✓				
7	✓				
<b>PORCENTAJES</b>	42,86	57,14	0	0	0

**Gráfico 2.10.** Presentación del Ceviche de Camarón.



**Fuente:** Participantes del focus group.  
Realizado por Lenin Lara.

**ANÁLISIS:**

- Del 100% de los participantes del FOCUS GROUP, el 57,14% señala que la presentación del Ceviche de Camarón es muy bueno y 42,86% que es excelente.

**INTERPRETACIÓN:**

- Gran parte de los participantes del FOCUS GROUP manifiestan que la presentación del ceviche de concha es muy buena y otro porcentaje menor que es excelente.

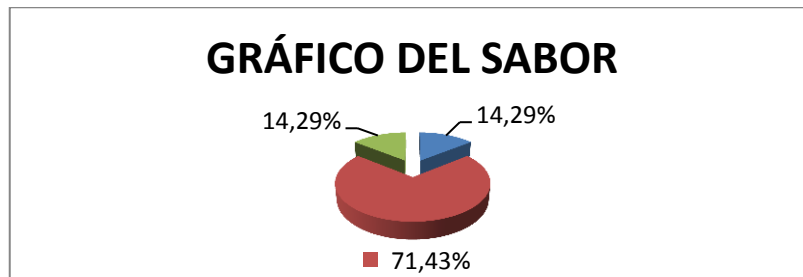
### 2.3.3. Ceviche de concha.

- **SABOR.**

Tabla 2.18. Sabor del Ceviche de Concha.

SABOR	EXCELENTE	MUY BUENO	BUENO	REGULAR	MALO
1		✓			
2			✓		
3		✓			
4		✓			
5	✓				
6		✓			
7		✓			
<b>PORCENTAJES</b>	14,29	71,43	14,29	0	0

Gráfico 2.11. Sabor del Ceviche de Concha.



Fuente: Participantes del focus group.  
Realizado por Lenin Lara.

#### ANÁLISIS:

- Del 100%, el 71,43% de los participantes del FOCUS GROUP señalan que el sabor del Ceviche de Concha es muy bueno, 14,29% que es bueno y 14,29 que es excelente.

#### INTERPRETACIÓN:

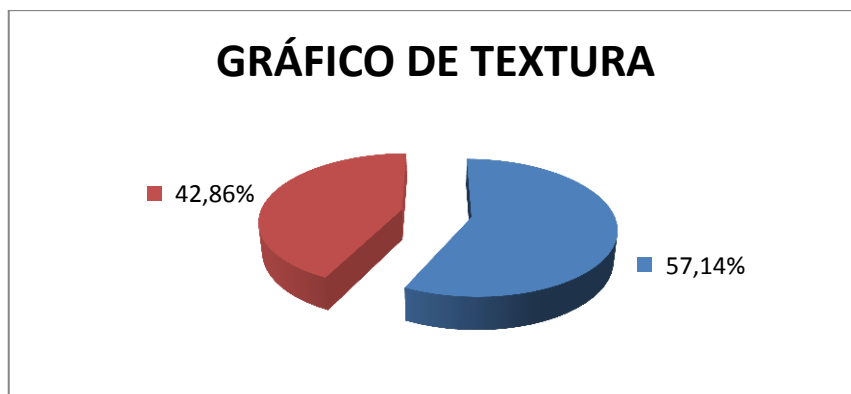
- Un porcentaje mayoritario de los participantes del FOCUS GROUP señalan que el sabor del Ceviche de Concha es muy bueno y un reducido porcentaje está entre muy bueno y bueno.

▪ **TEXTURA.**

**Tabla 2.19.** Textura del Ceviche de Concha.

TEXTURA	EXCELENTE	MUY BUENO	BUENO	REGULAR	MALO
1	✓				
2		✓			
3		✓			
4		✓			
5	✓				
6		✓			
7	✓				
<b>PORCENTAJES</b>	42,86	57,14	0	0	0

**Gráfico 2.12.** Textura del Ceviche de Concha.



**Fuente:** Participantes del focus group.  
Realizado por Lenin Lara.

**ANÁLISIS:**

- Del 100%, el 57,14% de los participantes del FOCUS GROUP señalan que la textura del Ceviche de Concha es muy buena y el 42,86% que es excelente.

**INTERPRETACIÓN:**

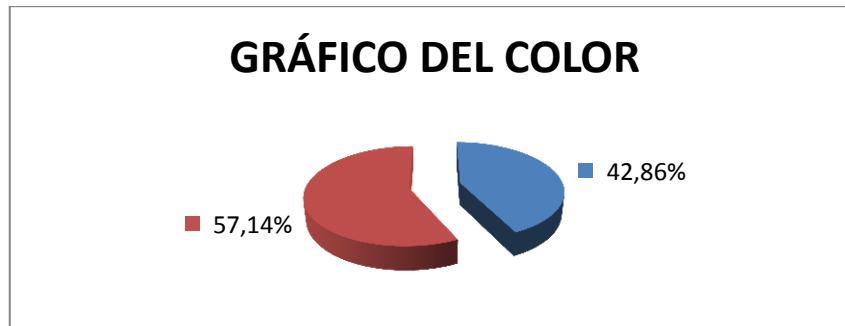
- Gran parte de los participantes del FOCUS GROUP indican que la textura del Ceviche de Concha es muy buena y otra parte que es excelente.

- **COLOR.**

**Tabla 2.20.** Color del Ceviche de Concha.

COLOR	EXCELENTE	MUY BUENO	BUENO	REGULAR	MALO
1	✓				
2	✓				
3		✓			
4		✓			
5		✓			
6		✓			
7	✓				
<b>PORCENTAJES</b>	42,86	57,14	0	0	0

**Gráfico 2.13.** Color del Ceviche de Concha.



**Fuente:** Participantes del focus group.  
Realizado por Lenin Lara.

**ANÁLISIS:**

- Del 100%, el 57,14% de los participantes del FOCUS GROUP señalan que el color del Ceviche de Concha es muy bueno y para el 42,86% es excelente.

**INTERPRETACIÓN:**

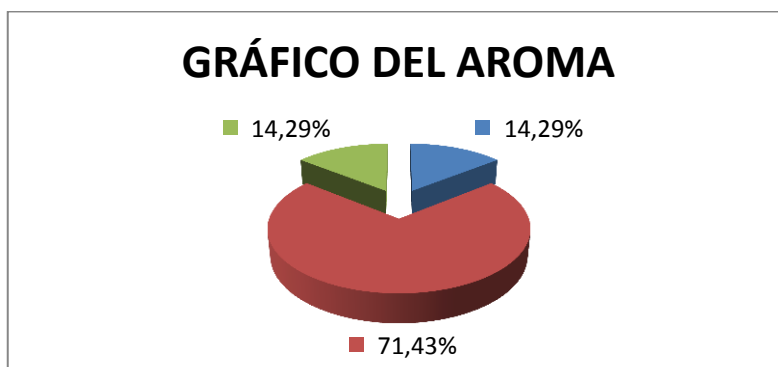
- Un porcentaje mayoritario de los participantes del FOCUS GROUP manifiestan que el color del Ceviche de Concha es muy bueno y la otra parte minoritaria de que es excelente.

- **AROMA.**

**Tabla 2.21.** Aroma del Ceviche de Concha.

AROMA	EXCELENTE	MUY BUENO	BUENO	REGULAR	MALO
1		✓			
2		✓			
3			✓		
4		✓			
5		✓			
6		✓			
7	✓				
<b>PORCENTAJES</b>	14,29	71,43	14,29	0	0

**Gráfico 2.14.** Aroma del Ceviche de Concha.



**Fuente:** Participantes del focus group.  
Realizado por Lenin Lara.

**ANÁLISIS:**

- Del 100%, el 71,43% de los participantes del FOCUS GROUP señalan que el aroma del Ceviche de Concha es muy bueno, 14,29% excelente y otro 14,29% que es bueno.

**INTERPRETACIÓN:**

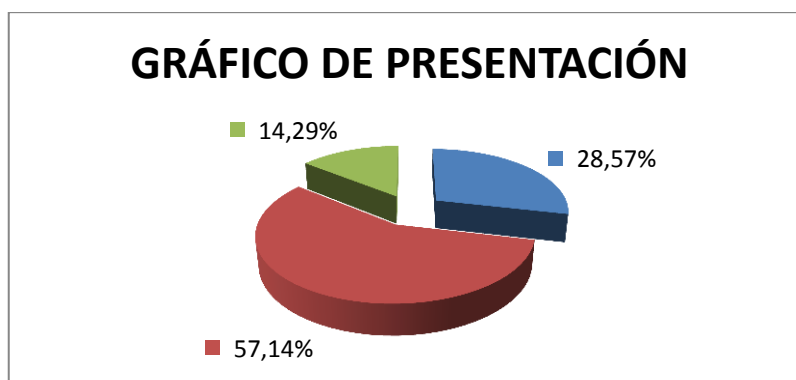
- Una proporción considerable de los participantes del FOCUS GROUP señalan que el aroma del Ceviche de Concha es muy bueno y un reducido porcentaje que es bueno y excelente.

- **PRESENTACIÓN.**

**Tabla 2.22.** Presentación del Ceviche de Concha.

PRESENTACIÓN	EXCELENTE	MUY BUENO	BUENO	REGULAR	MALO
1	✓				
2		✓			
3			✓		
4		✓			
5		✓			
6		✓			
7	✓				
<b>PORCENTAJES</b>	<b>28,57</b>	<b>57,14</b>	<b>14,29</b>	<b>0</b>	<b>0</b>

**Gráfico 2.15.** Presentación del Ceviche de Concha.



**Fuente:** Participantes del focus group.  
Realizado por Lenin Lara.

**ANÁLISIS:**

- Del 100%, el 57,14% de los participantes del FOCUS GROUP señalan que la presentación del Ceviche de Concha es muy bueno, 28,57% excelente y para el 14% es bueno.

**INTERPRETACIÓN:**

- La mayoría de los participantes del FOCUS GROUP indican que la presentación del Ceviche de Concha es muy buena y un reducido porcentaje que es muy bueno y excelente.



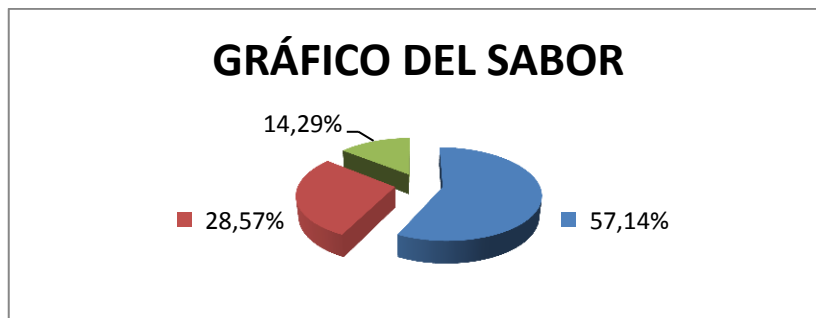
### 2.3.4. Ceviche de pescado.

- **SABOR.**

**Tabla 2.23.** Sabor del Ceviche de Pescado.

SABOR	EXCELENTE	MUY BUENO	BUENO	REGULAR	MALO
1			✓		
2	✓				
3	✓				
4		✓			
5	✓				
6		✓			
7	✓				
<b>PORCENTAJES</b>	<b>57,14</b>	<b>28,57</b>	<b>14,29</b>	<b>0</b>	<b>0</b>

**Gráfico 2.16.** Sabor del Ceviche de Pescado.



**Fuente:** Participantes del focus group.  
Realizado por Lenin Lara.

#### **ANÁLISIS:**

- Del 100%, el 57,14% de los participantes del FOCUS GROUP señalan que el sabor del Ceviche de Pescado es excelente, 28,57% muy bueno, y sólo el 14% que es bueno.

#### **INTERPRETACIÓN:**

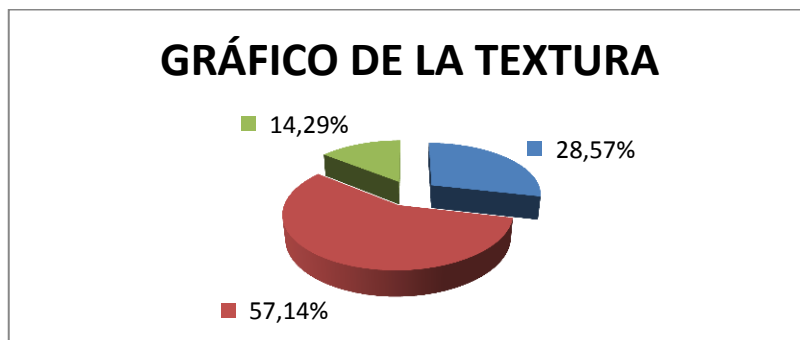
- Gran parte de los participantes del FOCUS GROUP manifiestan que el sabor del Ceviche de Pescado es excelente y un reducido porcentaje que es bueno y muy bueno.

- **TEXTURA.**

**Tabla 2.24.** Textura del Ceviche de Pescado.

TEXTURA	EXCELENTE	MUY BUENO	BUENO	REGULAR	MALO
1			✓		
2	✓				
3		✓			
4		✓			
5	✓				
6		✓			
7		✓			
<b>PORCENTAJES</b>	28,57	57,14	14,29	0	0

**Gráfico 2.17.** Textura del Ceviche de Pescado.



**Fuente:** Participantes del focus group.  
Realizado por Lenin Lara.

**ANÁLISIS:**

- Del 100%, el 57,14% de los participantes del FOCUS GROUP señalan que la textura del Ceviche de Pescado es muy bueno, 28,57% excelente y tan solo el 14% que es bueno.

**INTERPRETACIÓN:**

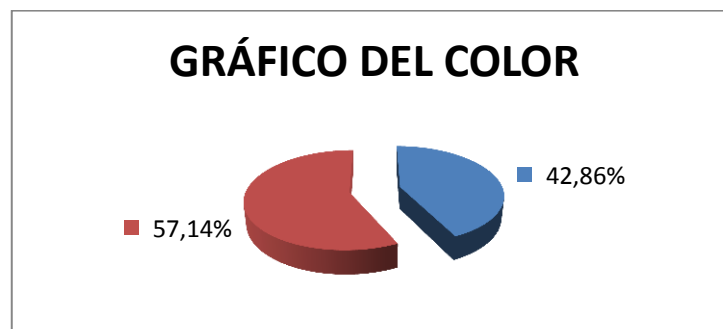
- La mayor parte de los participantes del FOCUS GROUP indican que la textura del Ceviche de Pescado es muy buena y un reducido porcentaje que es bueno y excelente.

- **COLOR.**

**Tabla 2.25.** Color del Ceviche de Pescado.

COLOR	EXCELENTE	MUY BUENO	BUENO	REGULAR	MALO
1		✓			
2	✓				
3	✓				
4		✓			
5		✓			
6		✓			
7	✓				
<b>PORCENTAJES</b>	42,86	57,14	0	0	0

**Gráfico 2.18.** Color del Ceviche de Pescado.



**Fuente:** Participantes del focus group.  
Realizado por Lenin Lara.

**ANÁLISIS:**

- Del 100%, el 57,14% de los participantes del FOCUS GROUP señalan que el color del Ceviche de Pescado es muy bueno y el otro 42,86% que es excelente,

**INTERPRETACIÓN:**

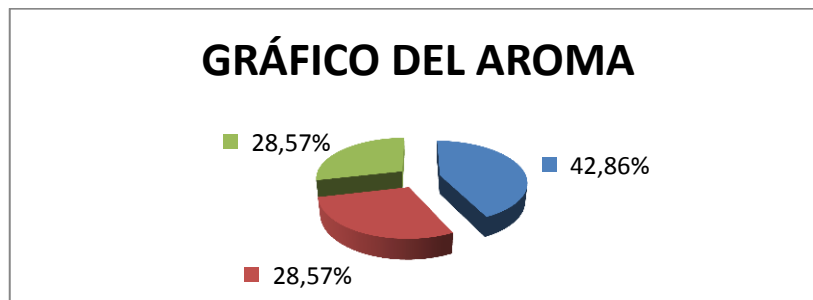
- Un considerable número de los participantes del FOCUS GROUP indican que el color del Ceviche de Pescado es muy bueno y un reducido porcentaje que es excelente.

- **AROMA.**

**Tabla 2.26.** Aroma del Ceviche de Pescado.

AROMA	EXCELENTE	MUY BUENO	BUENO	REGULAR	MALO
1			✓		
2	✓				
3			✓		
4	✓				
5		✓			
6		✓			
7	✓				
<b>PORCENTAJES</b>	42,86	28,57	28,57	0	0

**Gráfico 2.19.** Aroma del Ceviche de Pescado.



**Fuente:** Participantes del focus group.  
Realizado por Lenin Lara.

**ANÁLISIS:**

- Del 100%, el 42,86% de los participantes del FOCUS GROUP señalan que el aroma del Ceviche de Pescado es excelente, el 28,57 que es muy bueno, y el 28, 57% bueno.

**INTERPRETACIÓN:**

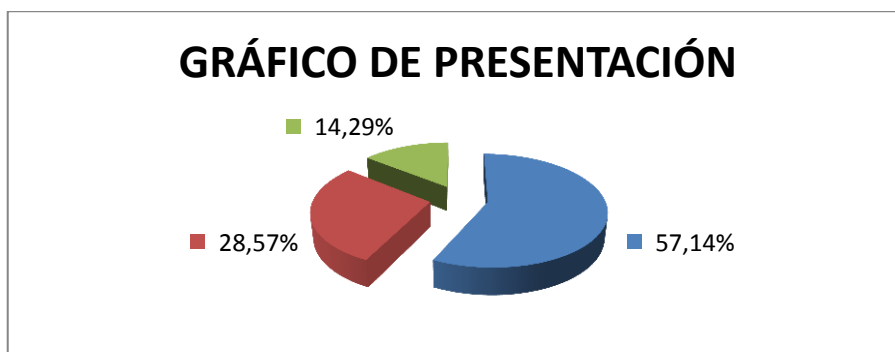
- La mayoría de los participantes del FOCUS GROUP manifiestan que el aroma del Ceviche de Pescado es muy bueno y para un mínimo porcentaje está entre bueno y excelente.

- **PRESENTACIÓN.**

**Tabla 2.27.** Presentación del Ceviche de Pescado.

PRESENTACIÓN	EXCELENTE	MUY BUENO	BUENO	REGULAR	MALO
1			✓		
2	✓				
3	✓				
4		✓			
5		✓			
6	✓				
7	✓				
<b>PORCENTAJES</b>	<b>57,14</b>	<b>28,57</b>	<b>14,29</b>	<b>0</b>	<b>0</b>

**Gráfico 2.20.** Presentación del Ceviche de Pescado.



**Fuente:** Participantes del focus group.  
Realizado por Lenin Lara.

**ANÁLISIS:**

- Del 100% de los participantes del FOCUS GROUP, el 57,14% señala que la presentación del Ceviche de Pescado es excelente, el 28,57% que es muy bueno y para el 14,29% es bueno.

**INTERPRETACIÓN:**

- Un alto porcentaje de participantes del FOCUS GROUP señalan que la presentación del Ceviche de Pescado es excelente y un mínimo porcentaje que es bueno.

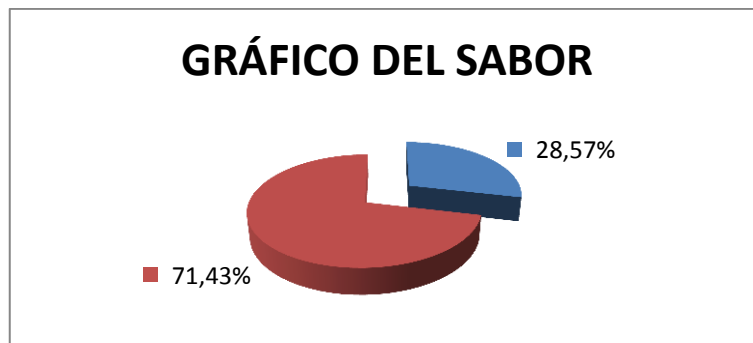
### 2.3.5. Ensumacao.

- **SABOR.**

Tabla 2.28. Sabor del Ensumacao.

SABOR	EXCELENTE	MUY BUENO	BUENO	REGULAR	MALO
1		✓			
2	✓				
3		✓			
4		✓			
5		✓			
6		✓			
7	✓				
<b>PORCENTAJES</b>	28,57	71,43	0	0	0

Gráfico 2.22. Sabor del Ensumacao.



**Fuente:** Participantes del focus group.  
Realizado por Lenin Lara.

#### ANÁLISIS:

- Del 100% de los participantes del FOCUS GROUP, el 71,43% señala que el sabor del Ensumacao es excelente y el 28,57% que es muy bueno.

#### INTERPRETACIÓN:

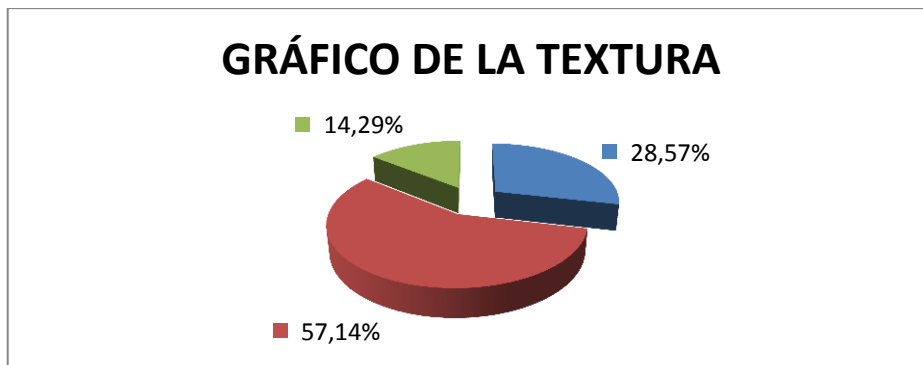
- La mayoría de los participantes del FOCUS GROUP manifiestan que el sabor del Ensumacao es excelente y un reducido porcentaje que es muy bueno.

- **TEXTURA.**

**Tabla 2.29.** Textura del Ensumacao.

TEXTURA	EXCELENTE	MUY BUENO	BUENO	REGULAR	MALO
1			✓		
2	✓				
3		✓			
4		✓			
5	✓				
6		✓			
7		✓			
<b>PORCENTAJES</b>	28,57	57,14	14,29	0	0

**Gráfico 2.23.** Textura del Ensumacao.



**Fuente:** Participantes del focus group.  
Realizado por Lenin Lara.

**ANÁLISIS:**

- Del 100% de los participantes del FOCUS GROUP, el 57,14% señala que la textura del Ensumacao es muy buena, el 28,57% que es excelente y solo el 14,29% que es bueno.

**INTERPRETACIÓN:**

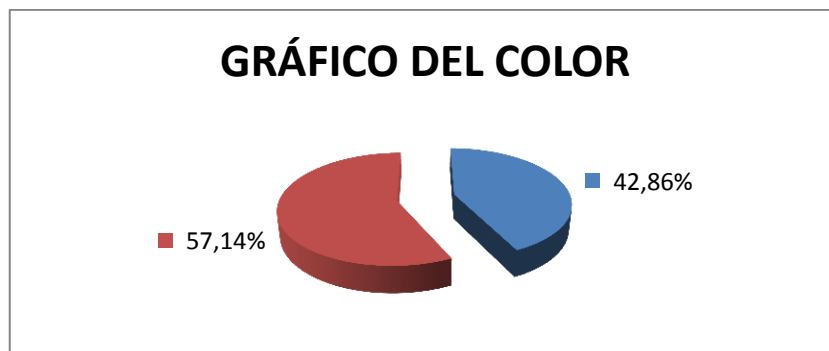
- La mayoría de los participantes del FOCUS GROUP manifiestan que la textura del Ensumacao muy buena y un reducido porcentaje que es bueno.

- **COLOR.**

**Tabla 2.30.** Color del Ensumacao.

COLOR	EXCELENTE	MUY BUENO	BUENO	REGULAR	MALO
1	✓				
2		✓			
3		✓			
4		✓			
5		✓			
6	✓				
7	✓				
<b>PORCENTAJES</b>	42,86	57,14	0	0	0

**Gráfico 2.24.** Color del Ensumacao.



**Fuente:** Participantes del focus group.  
Realizado por Lenin Lara.

**ANÁLISIS:**

- Del 100% de los participantes del FOCUS GROUP, el 57,14% señala que el color del Ensumacao es muy bueno y para el 42,86% es excelente.

**INTERPRETACIÓN:**

- Un alto porcentaje de los participantes del FOCUS GROUP, indican que el color del Ensumacao es muy bueno y excelente.

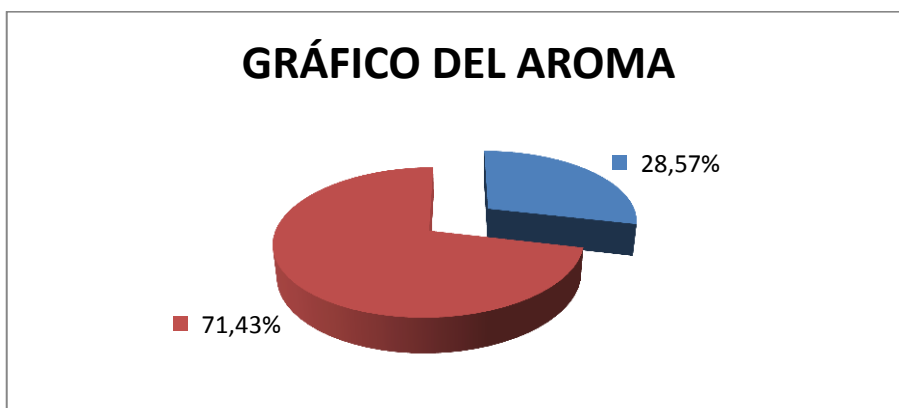


- **AROMA.**

**Tabla 2.31.** Aroma del Ensumacao.

AROMA	EXCELENTE	MUY BUENO	BUENO	REGULAR	MALO
1		✓			
2		✓			
3		✓			
4		✓			
5		✓			
6	✓				
7	✓				
<b>PORCENTAJES</b>	28,57	71,43	0	0	0

**Gráfico 2.25.** Aroma del Ensumacao.



**Fuente:** Participantes del focus group.  
Realizado por Lenin Lara.

**ANÁLISIS:**

- Del 100% de los participantes del FOCUS GROUP, el 71,43% señala que el aroma del Ensumacao es muy bueno y el 28,57% es excelente.

**INTERPRETACIÓN:**

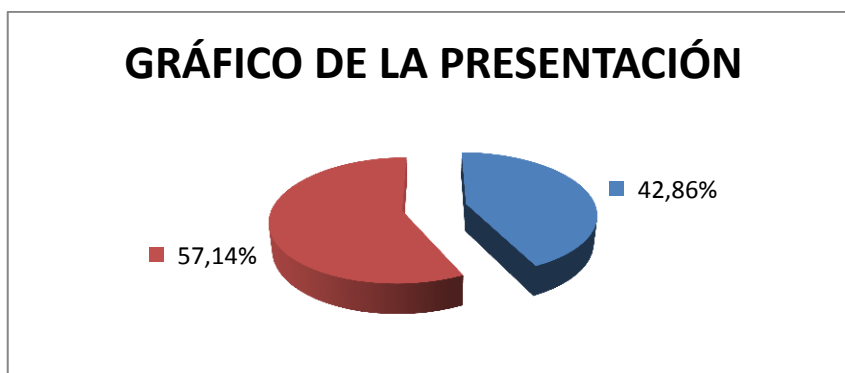
- La mayor parte de los participantes del FOCUS GROUP, señala que el aroma del Ensumacao está entre excelente y muy bueno.

- **PRESENTACIÓN.**

**Tabla 2.32.** Presentación del Ensumacao.

PRESENTACIÓN	EXCELENTE	MUY BUENO	BUENO	REGULAR	MALO
1		✓			
2	✓				
3	✓				
4		✓			
5		✓			
6		✓			
7	✓				
<b>PORCENTAJES</b>	42,86	57,14	0	0	0

**Gráfico 2.26.** Presentación del Ensumacao.



**Fuente:** Participantes del focus group.  
Realizado por Lenin Lara.

**ANÁLISIS:**

- Del 100% de los participantes del FOCUS GROUP, el 57,14% señala que la presentación del Ensumacao muy buena y para el 42,86 es excelente.

**INTERPRETACIÓN:**

- La mayoría de participantes del FOCUS GROUP señalan que la presentación del Ensumacao está entre excelente y muy bueno.

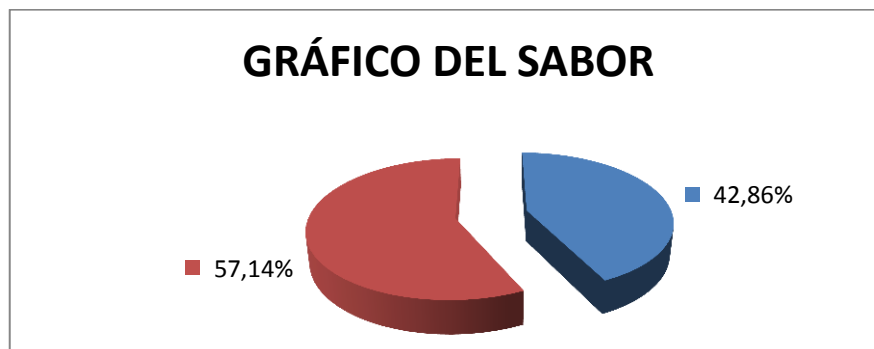
### 2.3.6. Tapao marinerero.

- **SABOR.**

Tabla 2.33. Sabor del Tapao Marinerero.

SABOR	EXCELENTE	MUY BUENO	BUENO	REGULAR	MALO
1	✓				
2	✓				
3		✓			
4		✓			
5		✓			
6		✓			
7	✓				
<b>PORCENTAJES</b>	42,86	57,14	0	0	0

Gráfico 2.27. Sabor del Tapao Marinerero.



**Fuente:** Participantes del focus group.  
Realizado por Lenin Lara.

#### ANÁLISIS:

- Del 100% de los participantes del FOCUS GROUP, el 57,14% señala que el sabor del Tapao Marinerero muy bueno y para el 42,86% es excelente.

#### INTERPRETACIÓN:

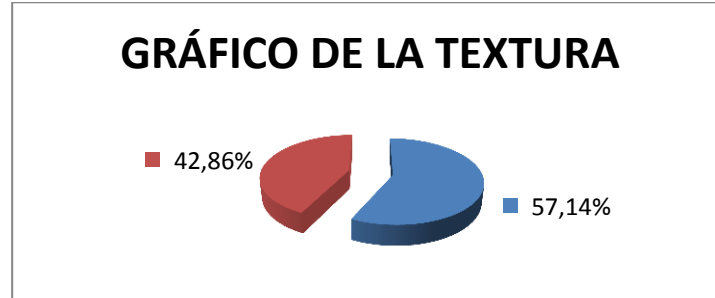
- Un alto porcentaje de participantes del FOCUS GROUP consideran que el sabor del Tapao Marinerero está entre excelente y muy bueno.

- **TEXTURA.**

Tabla 2.34. Textura del Tapao Marinero.

TEXTURA	EXCELENTE	MUY BUENO	BUENO	REGULAR	MALO
1	✓				
2	✓				
3		✓			
4		✓			
5		✓			
6	✓				
7	✓				
<b>PORCENTAJES</b>	57,14	42,86	0	0	0

**Gráfico 2.28.** Textura del Tapao Marinero.



**Fuente:** Participantes del focus group.  
Realizado por Lenin Lara.

**ANÁLISIS:**

- Del 100% de los participantes del FOCUS GROUP, el 57,14% señala que la textura del Tapao Marinero es excelente y para el 42,86% muy bueno.

**INTERPRETACIÓN:**

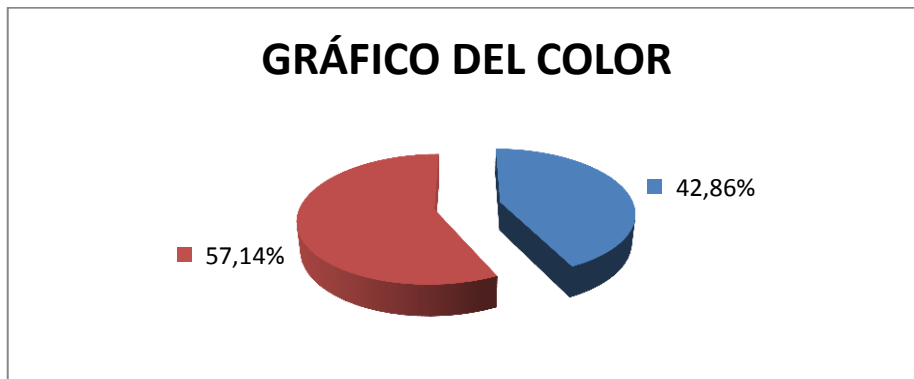
- Un considerable número de participantes del FOCUS GROUP, indican que la textura del Tapao Marinero es excelente y muy buena.

- **COLOR.**

**Tabla 2.35.** Color del Tapao Marinero.

COLOR	EXCELENTE	MUY BUENO	BUENO	REGULAR	MALO
1	✓				
2		✓			
3		✓			
4		✓			
5		✓			
6	✓				
7	✓				
<b>PORCENTAJES</b>	42,86	57,14	0	0	0

**Gráfico 2.29.** Color del Tapao Marinero.



**Fuente:** Participantes del focus group.  
Realizado por Lenin Lara.

**ANÁLISIS:**

- Del 100% de los participantes del FOCUS GROUP, el 57,14% señala que el color del Tapao Marinero es muy bueno y para el 42,86% es excelente.

**INTERPRETACIÓN:**

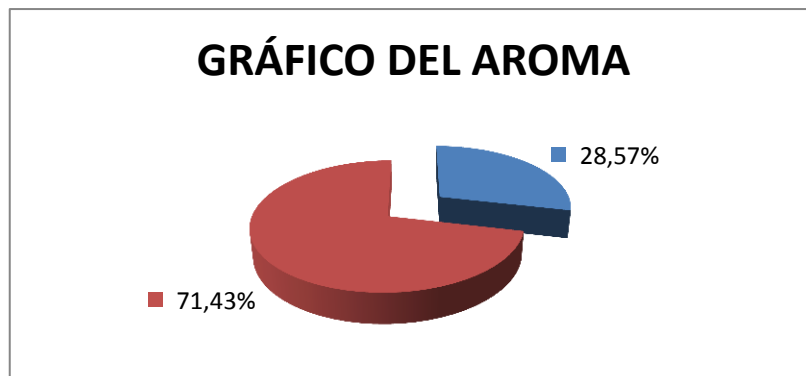
- La mayor parte de participantes del FOCUS GROUP, estiman que el color del Tapao Marinero es excelente y muy bueno.

- **AROMA.**

**Tabla 2.36.** Aroma del Tapao Marinero.

AROMA	EXCELENTE	MUY BUENO	BUENO	REGULAR	MALO
1		✓			
2		✓			
3		✓			
4		✓			
5		✓			
6	✓				
7	✓				
<b>PORCENTAJES</b>	28,57	71,43	0	0	0

**Gráfico 2.30.** Aroma del Tapao Marinero.



**Fuente:** Participantes del focus group.  
Realizado por Lenin Lara.

**ANÁLISIS:**

- Del 100% de los participantes del FOCUS GROUP, el 71,43% señala que el aroma del Tapao Marinero es muy bueno y el 28,57% que es excelente.

**INTERPRETACIÓN:**

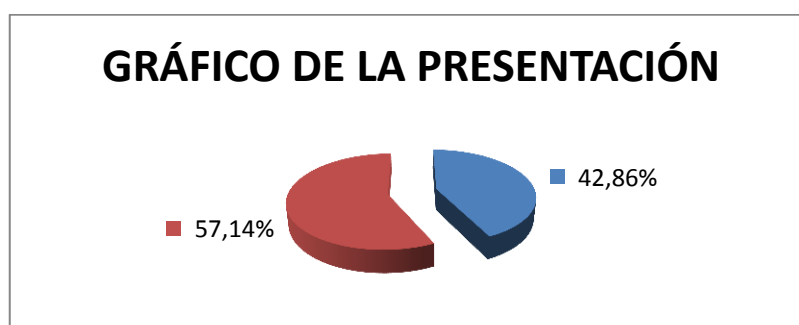
- Un elevado porcentaje de participantes del FOCUS GROUP, indican que el aroma del Tapao Marinero es excelente y muy bueno.

- **PRESENTACIÓN.**

**Tabla 2.37.** Aroma del Tapao Marinero.

PRESENTACIÓN	EXCELENTE	MUY BUENO	BUENO	REGULAR	MALO
1		✓			
2	✓				
3	✓				
4		✓			
5		✓			
6		✓			
7	✓				
<b>PORCENTAJES</b>	42,86	57,14	0	0	0

**Gráfico 2.31.** Aroma del Tapao Marinero.



**Fuente:** Participantes del focus group.  
Realizado por Lenin Lara.

**ANÁLISIS:**

- Del 100% de los participantes del FOCUS GROUP, el 57,14% señala que la presentación del Tapao Marinero es muy bueno y para el 42,86% es excelente.

**INTERPRETACIÓN:**

- La mayoría de participantes del FOCUS GROUP, manifiestan que la presentación del Tapao Marinero es muy buena y excelente.

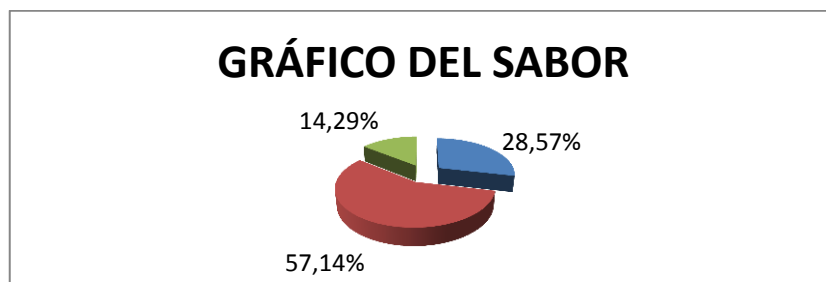
### 2.3.7. Arroz marinero.

- **SABOR.**

Tabla 2.38. Sabor del Arroz Marinero.

SABOR	EXCELENTE	MUY BUENO	BUENO	REGULAR	MALO
1			✓		
2	✓				
3	✓				
4		✓			
5		✓			
6		✓			
7		✓			
<b>PORCENTAJES</b>	28,57	57,14	14,29	0	0

Gráfico 2.32. Sabor del Arroz Marinero.



Fuente: Participantes del focus group.  
Realizado por Lenin Lara.

#### ANÁLISIS:

- Del 100%, 57,14% de los participantes del FOCUS GROUP señalan que el sabor del Arroz Marinero es muy bueno, el 28,57% que es excelente y solo 14,29% que es bueno.

#### INTERPRETACIÓN:

- Un elevado porcentaje de los participantes del FOCUS GROUP señala que el sabor del Arroz Marinero es muy bueno, y tan solo el 14% que es bueno.

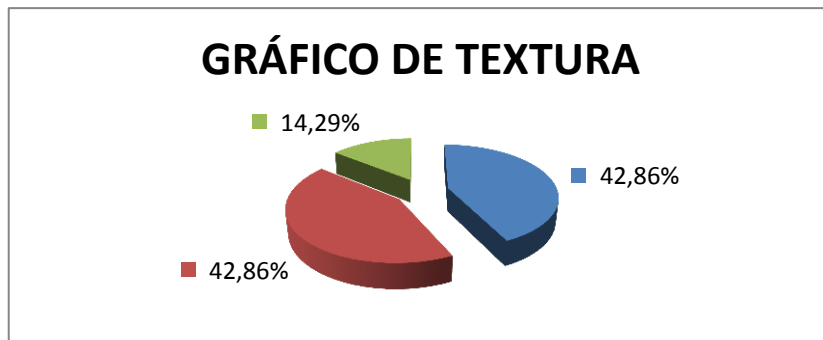


- **TEXTURA.**

**Tabla 2.39.** Textura del Arroz Marinero.

TEXTURA	EXCELENTE	MUY BUENO	BUENO	REGULAR	MALO
1		✓			
2	✓				
3	✓				
4		✓			
5		✓			
6	✓				
7			✓		
<b>PORCENTAJES</b>	42,86	42,86	14,29	0	0

**Gráfico 2.33.** Textura del Arroz Marinero.



**Fuente:** Participantes del focus group.  
Realizado por Lenin Lara.

**ANÁLISIS:**

- Del 100%, el 42,86% de los participantes del FOCUS GROUP señalan que la textura del Arroz Marinero es excelente, el 42,86% es muy bueno, y el 14,29% que es bueno.

**INTERPRETACIÓN:**

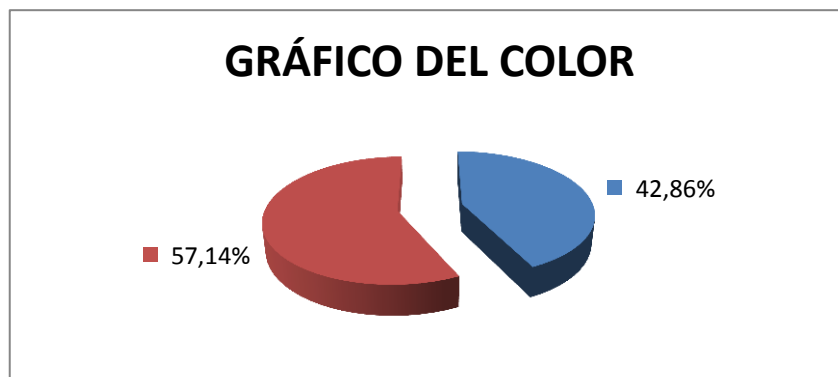
- Entre los participantes del FOCUS GROUP existe una aceptación semejante de la textura del Arroz Marinero, por eso es calificada como excelente y muy buena, y una mínima parte considera que es sólo buena.

- **COLOR.**

**Tabla 2.40.** Color del Arroz Marinero.

COLOR	EXCELENTE	MUY BUENO	BUENO	REGULAR	MALO
1		✓			
2	✓				
3	✓				
4		✓			
5		✓			
6	✓				
7		✓			
<b>PORCENTAJES</b>	42,86	57,14	0	0	0

**Gráfico 2.34.** Color del Arroz Marinero.



**Fuente:** Participantes del focus group.  
Realizado por Lenin Lara.

**ANÁLISIS:**

- Del 100%, el 57,14% de los participantes del FOCUS GROUP señalan que el color del Arroz Marinero es muy bueno y para el 42,86% es excelente.

**INTERPRETACIÓN:**

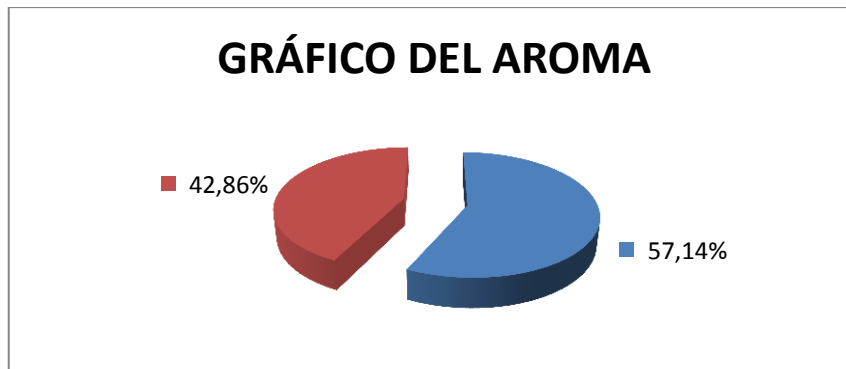
- Para la mayoría de participantes del FOCUS GROUP el color del Arroz Marinero está entre muy bueno y excelente.

- **AROMA.**

**Tabla 2.41.** Aroma del Arroz Marinero.

AROMA	EXCELENTE	MUY BUENO	BUENO	REGULAR	MALO
1	✓				
2	✓				
3	✓				
4	✓				
5		✓			
6		✓			
7		✓			
<b>PORCENTAJES</b>	57,14	42,86	0	0	0

**Gráfico 2.35.** Color del Arroz Marinero.



**Fuente:** Participantes del focus group.  
Realizado por Lenin Lara.

**ANÁLISIS:**

- Del 100% de los participantes del FOCUS GROUP, el 57,14% señala que el aroma del Arroz Marinero es excelente y para el 42,86 es muy bueno.

**INTERPRETACIÓN:**

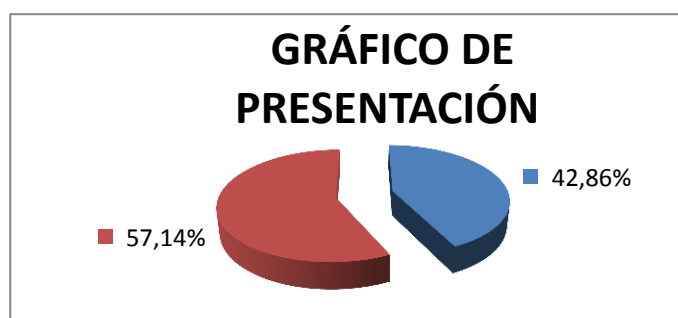
- La mayoría de participantes del FOCUS GROUP manifiestan que el aroma del Arroz Marinero es excelente y en menor porcentaje que es muy bueno.

- **PRESENTACIÓN.**

**Tabla 2.42.** Presentación del Arroz Marinero.

PRESENTACIÓN	EXCELENTE	MUY BUENO	BUENO	REGULAR	MALO
1	✓				
2	✓				
3	✓				
4		✓			
5		✓			
6		✓			
7		✓			
<b>PORCENTAJES</b>	42,86	57,14	0	0	0

**Gráfico 2.36.** Color del Arroz Marinero.



**Fuente:** Participantes del focus group.  
Realizado por Lenin Lara.

**ANÁLISIS:**

- Del 100% de los participantes del FOCUS GROUP, el 57,14% señala que la presentación del Arroz Marinero es muy buena y para el 42,86% es excelente.

**INTERPRETACIÓN:**

- Entre los participantes del FOCUS GROUP, existe una aceptación equilibrada de la presentación siendo calificada entre excelente y muy buena.

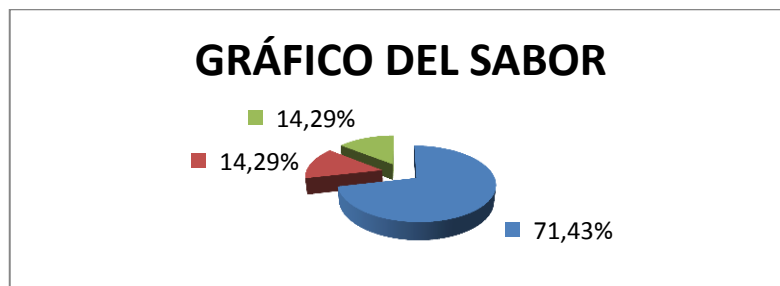
### 2.3.8. Encocao marinerero.

- **SABOR.**

**Tabla 2.43.** Sabor del Arroz Marinero.

SABOR	EXCELENTE	MUY BUENO	BUENO	REGULAR	MALO
1			✓		
2	✓				
3	✓				
4		✓			
5	✓				
6	✓				
7	✓				
<b>PORCENTAJES</b>	71,43	14,29	14,29	0	0

**Gráfico 2.37.** Sabor del Encocao Marinero.



**Fuente:** Participantes del focus group.  
Realizado por Lenin Lara.

#### **ANÁLISIS:**

- Del 100% de los participantes del FOCUS GROUP, el 71,43% señala que el sabor del Encocao Marinero es excelente, el 14,29% muy bueno, y otro 14,29% que es bueno.

#### **INTERPRETACIÓN:**

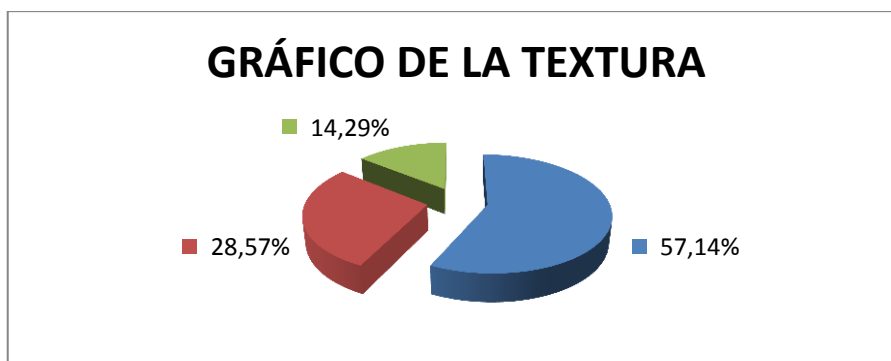
- La mayor parte de participantes del FOCUS GROUP, indican que el sabor del Encocao Marinero es excelente y una mínima parte está entre muy bueno y bueno.

- **TEXTURA.**

**Tabla 2.44.** Textura del Arroz Marinero.

TEXTURA	EXCELENTE	MUY BUENO	BUENO	REGULAR	MALO
1	✓				
2	✓				
3		✓			
4		✓			
5	✓				
6			✓		
7	✓				
<b>PORCENTAJES</b>	57,14	28,57	14,29	0	0

**Gráfico 2.38.** Textura del Encocao Marinero.



**Fuente:** Participantes del focus group.  
Realizado por Lenin Lara.

**ANÁLISIS:**

- Del 100% de los participantes del FOCUS GROUP, el 57,14% señala que la textura del Encocao Marinero es excelente, 28,57% que es muy bueno, y el 14,29% que es bueno.

**INTERPRETACIÓN:**

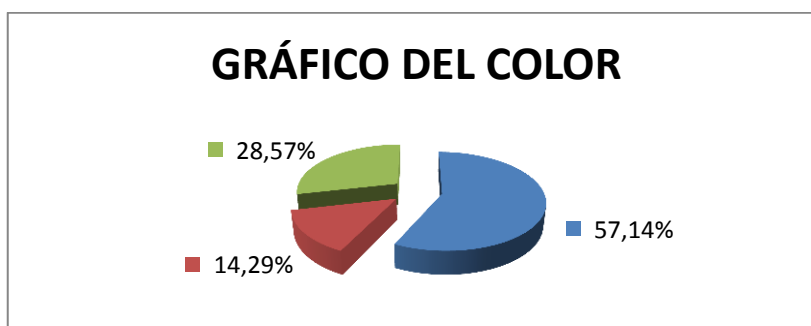
- Un considerable porcentaje de los participantes del FOCUS GROUP, manifiestan que la textura del Encocao Marinero es excelente y un reducido número está entre bueno y muy bueno.

- **COLOR.**

**Tabla 2.45.** Color del Arroz Marinero.

COLOR	EXCELENTE	MUY BUENO	BUENO	REGULAR	MALO
1			✓		
2	✓				
3	✓				
4	✓				
5		✓			
6	✓				
7			✓		
<b>PORCENTAJES</b>	57,14	14,29	28,57	0	0

**Gráfico 2.39.** Color del Encocao Marinero.



**Fuente:** Participantes del focus group.  
Realizado por Lenin Lara.

**ANÁLISIS:**

- Del 100% de los participantes del FOCUS GROUP, el 57,14% señala que el color del Encocao Marinero es excelente, el 28,57% muy bueno, y el 14,29% que es bueno.

**INTERPRETACIÓN**

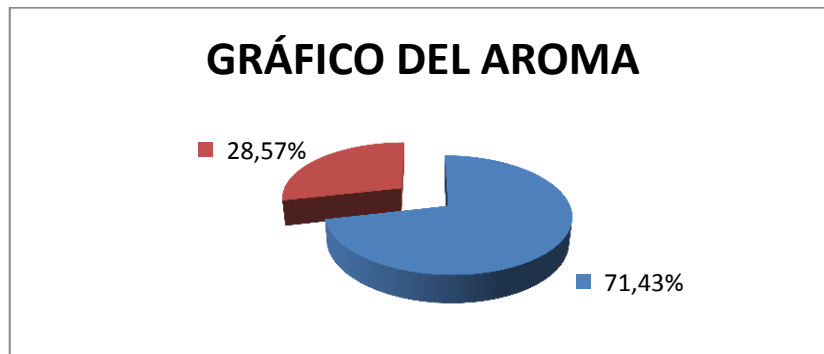
- La mayoría de participantes del FOCUS GROUP consideran que el color del Encocao Marinero es excelente, y una mínima parte está entre bueno y muy bueno.

- **AROMA.**

**Tabla 2.46.** Aroma del Arroz Marinero.

AROMA	EXCELENTE	MUY BUENO	BUENO	REGULAR	MALO
1	✓				
2	✓				
3	✓				
4		✓			
5	✓				
6		✓			
7	✓				
<b>PORCENTAJES</b>	<b>71,43</b>	<b>28,57</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>

**Gráfico 2.40.** Aroma del Encocao Marinero.



**Fuente:** Participantes del focus group.  
Realizado por Lenin Lara.

**ANÁLISIS:**

- Del 100% de los participantes del FOCUS GROUP, el 71,43% señala que el aroma del Encocao Marinero es excelente y para el 28,57 es muy bueno.

**INTERPRETACIÓN**

- Un elevado porcentaje de participantes del FOCUS GROUP manifiestan que el aroma del Encocao Marinero es excelente y sólo para un número reducido es muy bueno.

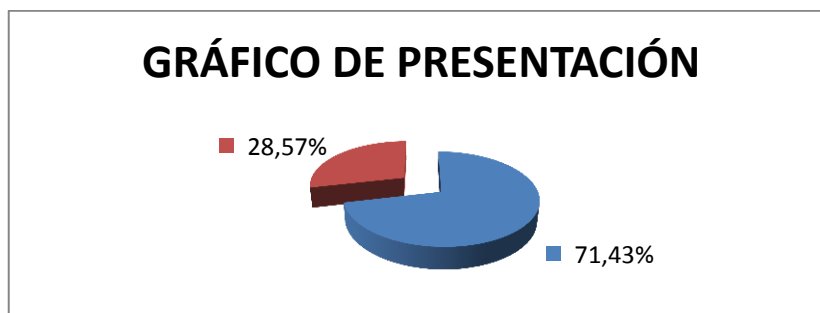


- **PRESENTACIÓN.**

Tabla 2.47. Presentación del Arroz Marinero.

PRESENTACIÓN	EXCELENTE	MUY BUENO	BUENO	REGULAR	MALO
1	✓				
2	✓				
3	✓				
4		✓			
5	✓				
6		✓			
7	✓				
<b>PORCENTAJES</b>	71,43	28,57	0	0	0

Gráfico 2.41. Presentación del Encocao Marinero.



Fuente: Participantes del focus group.  
Realizado por Lenin Lara.

**ANÁLISIS:**

- Del 100% de los participantes del FOCUS GROUP, el 71,43% señala que la presentación del Encocao Marinero es excelente y el 28,57% que es muy bueno.

**INTERPRETACIÓN:**

- La mayor parte de participantes del FOCUS GROUP, indican que la presentación del Encocao Marinero es excelente y un reducido número que es muy bueno.

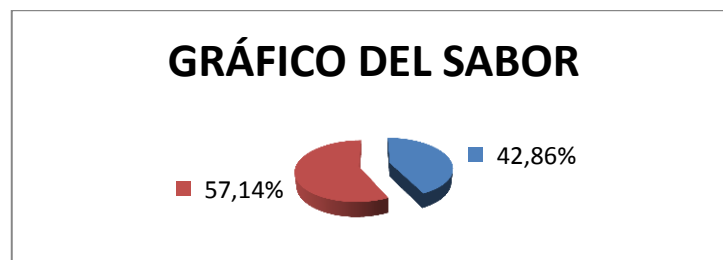
### 2.3.9. Encocao “pate burro” (caracol de mar).

- **SABOR.**

**Tabla 2.48.** Sabor del Encocao “pate de burro”, caracol de mar.

SABOR	EXCELENTE	MUY BUENO	BUENO	REGULAR	MALO
1		✓			
2		✓			
3	✓				
4	✓				
5	✓				
6		✓			
7		✓			
<b>PORCENTAJES</b>	<b>42,86</b>	<b>57,14</b>	<b>0,00</b>	<b>0</b>	<b>0</b>

**Gráfico 2.42.** Sabor del Encocao “pate de burro”, caracol de mar.



**Fuente:** Participantes del focus group.  
Realizado por Lenin Lara.

#### **ANÁLISIS:**

- Del 100% de los participantes del FOCUS GROUP, el 57,14% señala que el sabor del Encocao “Pate Burro” es excelente y para el 42,86% es muy bueno.

#### **INTERPRETACIÓN:**

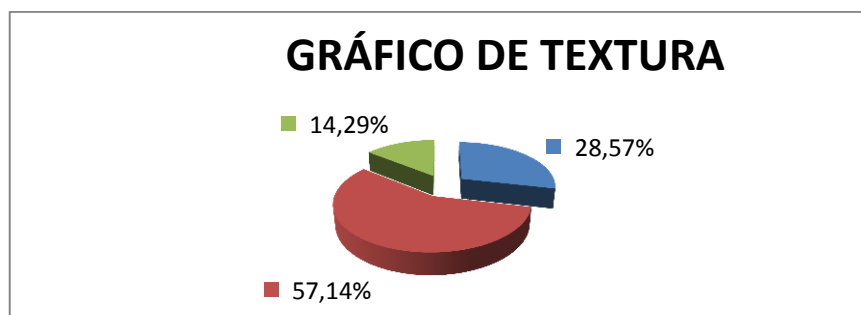
- Un elevado porcentaje de participantes del FOCUS GROUP, consideran que el sabor del Encocao “Pate Burro” es excelente y otra parte que es muy bueno.

- **TEXTURA.**

**Tabla 2.49.** Textura del Encocao “pate de burro”, caracol de mar.

TEXTURA	EXCELENTE	MUY BUENO	BUENO	REGULAR	MALO
1	✓				
2		✓			
3	✓				
4		✓			
5		✓			
6			✓		
7		✓			
<b>PORCENTAJES</b>	28,57	57,14	14,29	0	0

**Gráfico 2.43.** Textura del Encocao “pate de burro”, caracol de mar.



**Fuente:** Participantes del focus group.  
Realizado por Lenin Lara.

**ANÁLISIS:**

- Del 100% de los participantes del FOCUS GROUP, el 57,14% señala que la textura del Encocao “Pate Burro” es muy bueno, el 28,57% es muy bueno y para el 14% que es bueno.

**INTERPRETACIÓN:**

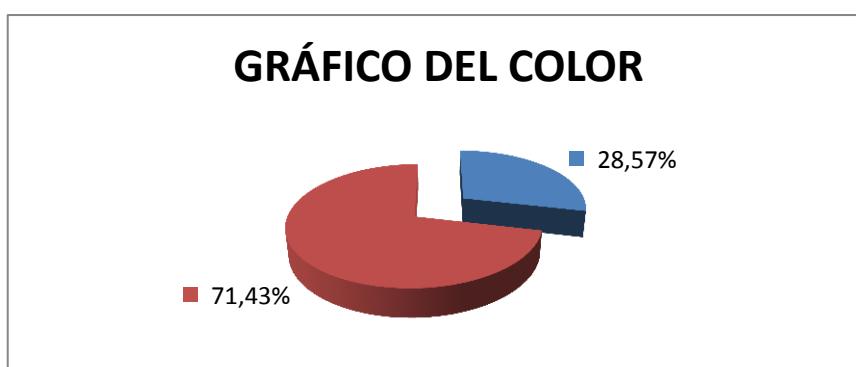
- La mayoría de los participantes del FOCUS GROUP afirman que la textura del Encocao “Pate Burro” es muy buena y excelente.

- **COLOR.**

**Tabla 2.50.** Color del Encocao “pate de burro”, caracol de mar.

COLOR	EXCELENTE	MUY BUENO	BUENO	REGULAR	MALO
1		✓			
2		✓			
3	✓				
4	✓				
5		✓			
6		✓			
7		✓			
<b>PORCENTAJES</b>	28,57	71,43	0	0	0

**Gráfico 2.44.** Color del Encocao “pate de burro”, caracol de mar.



**Fuente:** Participantes del focus group.  
Realizado por Lenin Lara.

**ANÁLISIS:**

- Del 100% de los participantes del FOCUS GROUP, el 71,43% señala que el color del Encocao “Pate Burro” es muy bueno y para el 28,57% es excelente.

**INTERPRETACIÓN:**

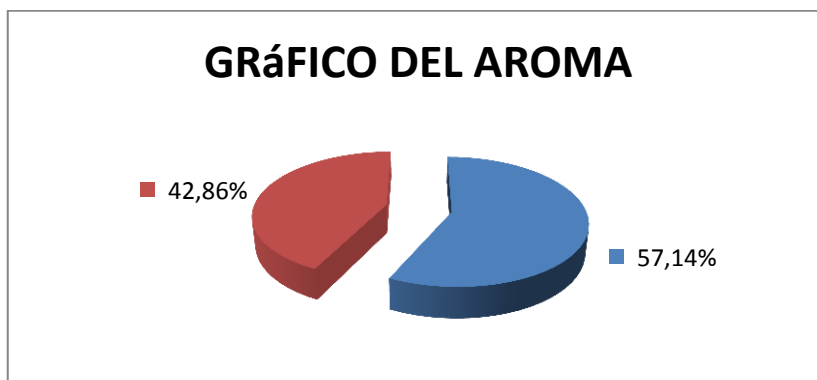
- La mayor parte de los participantes del FOCUS GROUP, afirman que el color del Encocao “Pate Burro” es muy bueno y excelente.

- **AROMA.**

**Tabla 2.51.** Aroma del Encocao “pate de burro”, caracol de mar.

AROMA	EXCELENTE	MUY BUENO	BUENO	REGULAR	MALO
1		✓			
2		✓			
3	✓				
4	✓				
5	✓				
6		✓			
7		✓			
<b>PORCENTAJES</b>	42,86	57,14	0	0	0

**Gráfico 2.45.** Aroma del Encocao “pate de burro”, caracol de mar.



**Fuente:** Participantes del focus group.  
Realizado por Lenin Lara.

**ANÁLISIS:**

- Del 100% de los participantes del FOCUS GROUP, el 57,14% señala que el aroma del Encocao “Pate Burro” es muy bueno y para el 42,86% excelente.

**INTERPRETACIÓN:**

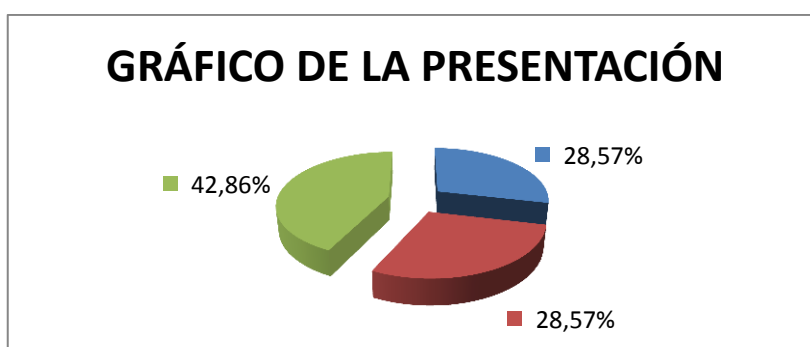
- Un elevado porcentaje de participantes del FOCUS GROUP consideran que el aroma del Encocao “Pate Burro” es muy bueno y excelente.

- **PRESENTACIÓN.**

**Tabla 2.52.** Presentación del Encocao “pate de burro”, caracol de mar.

PRESENTACIÓN	EXCELENTE	MUY BUENO	BUENO	REGULAR	MALO
1		✓			
2			✓		
3	✓				
4	✓				
5		✓			
6			✓		
7			✓		
<b>PORCENTAJES</b>	28,57	28,57	42,86	0	0

**Gráfico 2.46.** Presentación del Encocao “pate de burro”, caracol de mar.



**Fuente:** Participantes del focus group.  
Realizado por Lenin Lara.

**ANÁLISIS:**

- Del 100% de los participantes del FOCUS GROUP, el 42, 86% señala que la presentación del Encocao “Pate Burro” es bueno, para el 28,57% es muy buena y para otro 28,57% es excelente.

**INTERPRETACIÓN:**

- Para la mayoría de los participantes del FOCUS GROUP, la presentación del Encocao “Pate Burro” es bueno, mientras que para otra parte es excelente y muy bueno.

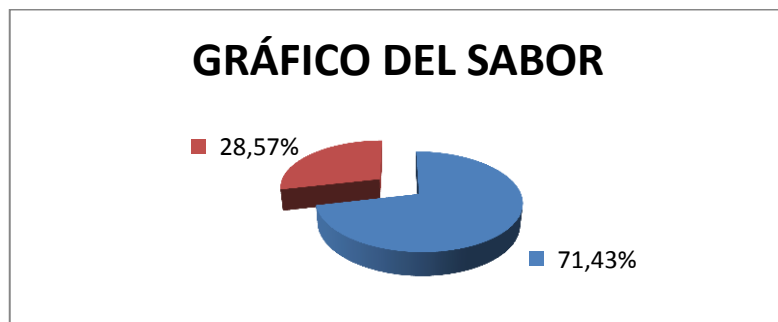
### 2.3.10. Manjar de coco y leche.

- **SABOR**

Tabla 2.53. Sabor del Manjar de Coco.

SABOR	EXCELENTE	MUY BUENO	BUENO	REGULAR	MALO
1		✓			
2	✓				
3		✓			
4	✓				
5	✓				
6	✓				
7	✓				
<b>PORCENTAJES</b>	71,43	28,57	0,00	0	0

Gráfico 2.47. Sabor del Manjar de Coco.



Fuente: Participantes del focus group.  
Realizado por Lenin Lara.

#### ANÁLISIS:

- Del 100% de los participantes del FOCUS GROUP, el 71,43% señala que el sabor del Manjar de Coco y leche es excelente y para el 28,57% muy bueno.

#### INTERPRETACIÓN:

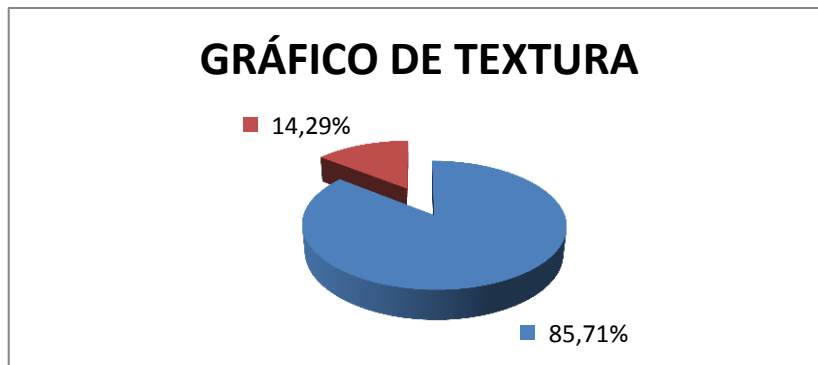
- La mayor parte de los participantes del FOCUS GROUP manifiestan que el sabor del Manjar de Coco y Leche es excelente y muy bueno.

- **TEXTURA.**

**Tabla 2.54.** Textura del Manjar de Coco.

TEXTURA	EXCELENTE	MUY BUENO	BUENO	REGULAR	MALO
1	✓				
2	✓				
3		✓			
4	✓				
5	✓				
6	✓				
7	✓				
<b>PORCENTAJES</b>	85,71	14,29	0	0	0

**Gráfico 2.48.** Textura del Manjar de Coco.



**Fuente:** Participantes del focus group.  
Realizado por Lenin Lara.

**ANÁLISIS:**

- Del 100% de los participantes del FOCUS GROUP, el 85,71% señala que la textura del Manjar de Coco y leche es excelente y para el 14,29% es muy bueno.

**INTERPRETACIÓN:**

- El Total de participantes del FOCUS GROUP afirman que la textura del Manjar de Coco y leche es excelente y muy buena.

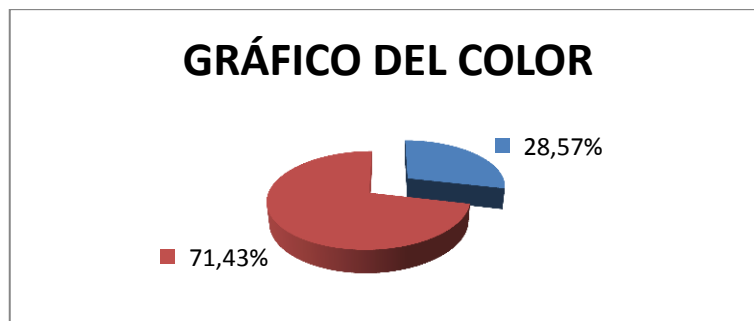


- **COLOR.**

**Tabla 2.55.** Color del Manjar de Coco.

COLOR	EXCELENTE	MUY BUENO	BUENO	REGULAR	MALO
1		✓			
2	✓				
3		✓			
4	✓				
5	✓				
6	✓				
7	✓				
<b>PORCENTAJES</b>	71,43	28,57	0	0	0

**Gráfico 2.49.** Color del Manjar de Coco.



**Fuente:** Participantes del focus group.  
Realizado por Lenin Lara.

**ANÁLISIS:**

- Del 100% de los participantes del FOCUS GROUP, el 71,43% señala que el color del Manjar de Coco y leche es excelente y para el 28,57% es muy bueno.

**INTERPRETACIÓN:**

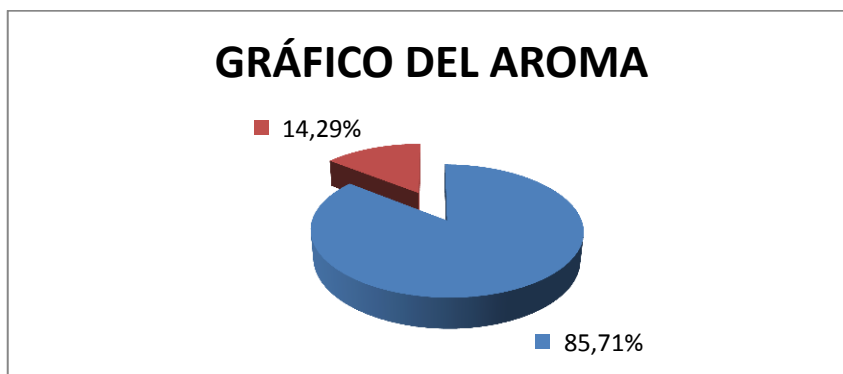
- Para la mayoría de participantes del FOCUS GROUP el color del Manjar de Coco y leche es excelente y muy bueno.

- **AROMA.**

**Tabla 2.56.** Aroma del Manjar de Coco.

AROMA	EXCELENTE	MUY BUENO	BUENO	REGULAR	MALO
1	✓				
2	✓				
3		✓			
4	✓				
5	✓				
6	✓				
7	✓				
<b>PORCENTAJES</b>	<b>85,71</b>	<b>14,29</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>

**Gráfico 2.50.** Aroma del Manjar de Coco.



**Fuente:** Participantes del focus group.  
Realizado por Lenin Lara.

**ANÁLISIS:**

- Del 100% de los participantes del FOCUS GROUP, el 85,71% señala que el aroma del Manjar de Coco y leche es excelente y para el 14,29% es muy bueno.

**INTERPRETACIÓN:**

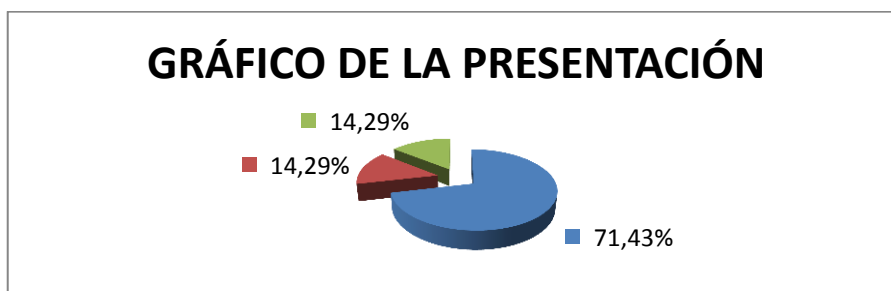
- Un elevado porcentaje de participantes del FOCUS GROUP considera que aroma del Manjar de Coco y leche es excelente y muy bueno.

- **PRESENTACIÓN.**

**Tabla 2.57.** Presentación del Manjar de Coco.

PRESENTACIÓN	EXCELENTE	MUY BUENO	BUENO	REGULAR	MALO
1		✓			
2	✓				
3			✓		
4	✓				
5	✓				
6	✓				
7	✓				
<b>PORCENTAJES</b>	71,43	14,29	14,29	0	0

**Gráfico 2.51.** Presentación del Manjar de Coco.



**Fuente:** Participantes del focus group.  
Realizado por Lenin Lara.

**ANÁLISIS:**

- Del 100% de los participantes del FOCUS GROUP, el 71,43% señala que la presentación del Manjar de Coco y leche es excelente, un 14,29% que es muy bueno, y otro 14,29% que es bueno.

**INTERPRETACIÓN:**

- Para la mayor parte de participantes del FOCUS GROUP la presentación del Manjar de Coco y leche es excelente, y para un reducido número está entre bueno y muy bueno.

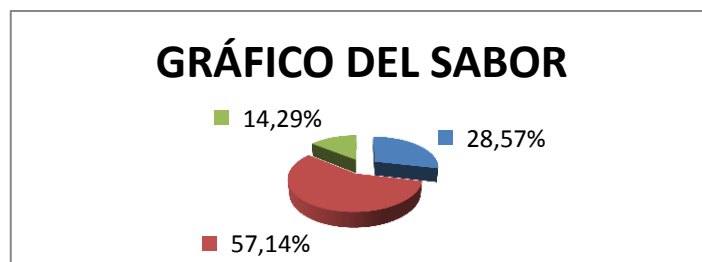
### 2.3.11. Chicharrón de coco.

- **SABOR.**

**Tabla 2.58.** Sabor del Chicharrón de Coco.

SABOR	EXCELENTE	MUY BUENO	BUENO	REGULAR	MALO
1		✓			
2		✓			
3			✓		
4	✓				
5		✓			
6		✓			
7	✓				
<b>PORCENTAJES</b>	<b>28,57</b>	<b>57,14</b>	<b>14,29</b>	<b>0</b>	<b>0</b>

**Gráfico 2.52.** Sabor del Chicharrón de Coco.



**Fuente:** Participantes del focus group.  
Realizado por Lenin Lara.

#### **ANÁLISIS:**

- Del 100% de los participantes del FOCUS GROUP, el 57,14% señala que el sabor del Chicharrón de Coco es muy bueno, el 14,29% que es bueno y el 28,57% que es excelente.

#### **INTERPRETACIÓN:**

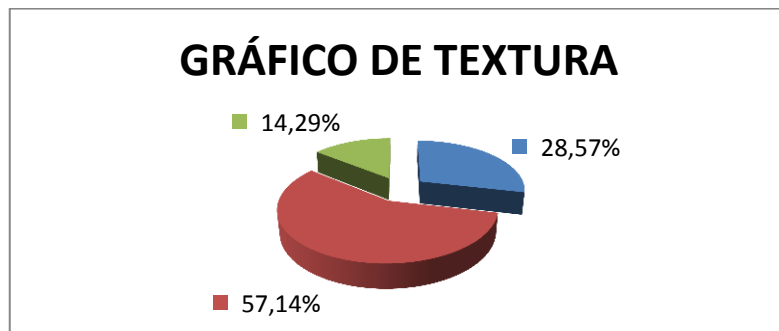
- Un elevado número de participantes del FOCUS GROUP manifiesta que el sabor del Chicharrón de Coco es muy bueno, otra parte está entre bueno y excelente.

- **TEXTURA.**

**Tabla 2.59.** Textura del Chicharrón de Coco.

TEXTURA	EXCELENTE	MUY BUENO	BUENO	REGULAR	MALO
1		✓			
2		✓			
3			✓		
4		✓			
5	✓				
6		✓			
7	✓				
<b>PORCENTAJES</b>	28,57	57,14	14,29	0	0

**Gráfico 2.53.** Textura del Chicharrón de Coco.



**Fuente:** Participantes del focus group.  
Realizado por Lenin Lara.

**ANÁLISIS:**

- Del 100% de los participantes del FOCUS GROUP, el 57,14% señala que la textura del Chicharrón de Coco es muy buena, 14,29% que es bueno y el 28,57% que es excelente.

**INTERPRETACIÓN:**

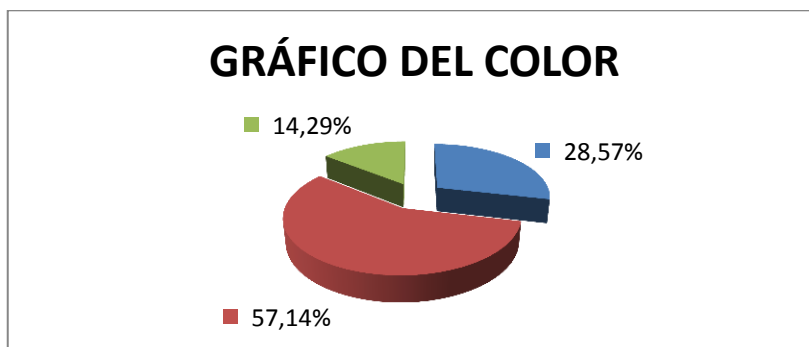
- La mayor parte de participantes del FOCUS GROUP, indican que la textura del Chicharrón de Coco es muy buena y otra parte está entre excelente y bueno.

- **COLOR.**

**Tabla 2.60.** Color del Chicharrón de Coco.

COLOR	EXCELENTE	MUY BUENO	BUENO	REGULAR	MALO
1		✓			
2		✓			
3			✓		
4		✓			
5	✓				
6		✓			
7	✓				
<b>PORCENTAJES</b>	<b>28,57</b>	<b>57,14</b>	<b>14,29</b>	<b>0</b>	<b>0</b>

**Gráfico 2.54.** Color del Chicharrón de Coco.



**Fuente:** Participantes del focus group.  
Realizado por Lenin Lara.

**ANÁLISIS:**

- Del 100% de los participantes del FOCUS GROUP, el 57,14% señala que el color del Chicharrón de Coco es muy bueno, el 14,29% que es bueno y para el 28,57% es excelente.

**INTERPRETACIÓN:**

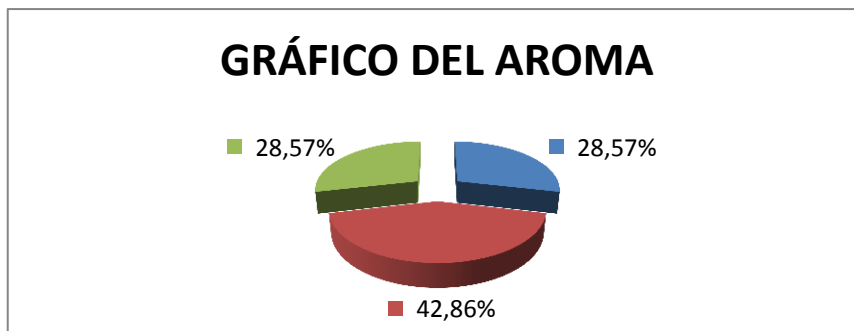
- Para la mayoría de los participantes del FOCUS GROUP, el color del Chicharrón de Coco es muy bueno, mientras para otra está entre bueno y excelente.

- **AROMA.**

**Tabla 2.61.** Aroma del Chicharrón de Coco.

AROMA	EXCELENTE	MUY BUENO	BUENO	REGULAR	MALO
1			✓		
2		✓			
3			✓		
4		✓			
5	✓				
6		✓			
7	✓				
<b>PORCENTAJES</b>	28,57	42,86	28,57	0	0

**Gráfico 2.55.** Aroma del Chicharrón de Coco.



**Fuente:** Participantes del focus group.  
Realizado por Lenin Lara.

**ANÁLISIS:**

- Del 100% de los participantes del FOCUS GROUP, el 42,86% señala que el aroma del Chicharrón de Coco es muy bueno, el 28,57% que es bueno y para otro el 28,57% es excelente.

**INTERPRETACIÓN:**

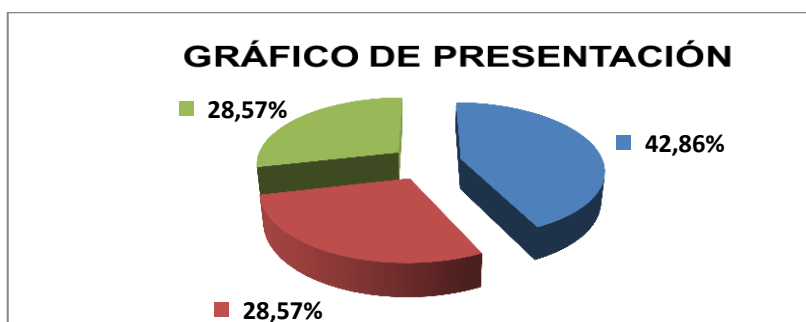
- Para los participantes del FOCUS GROUP, el aroma del Chicharrón de Coco es muy bueno, no obstante, para otro porcentaje equivalente esta entre bueno y excelente.

- **PRESENTACIÓN.**

**Tabla 2.62.** Presentación del Chicharrón de Coco.

PRESENTACIÓN	EXCELENTE	MUY BUENO	BUENO	REGULAR	MALO
1			✓		
2	✓				
3			✓		
4		✓			
5	✓				
6		✓			
7	✓				
<b>PORCENTAJES</b>	<b>42,86</b>	<b>28,57</b>	<b>28,57</b>	<b>0</b>	<b>0</b>

**Gráfico 2.56.** Presentación del Chicharrón de Coco.



**Fuente:** Participantes del focus group.  
Realizado por Lenin Lara.

**ANÁLISIS:**

- Del 100% de los participantes del FOCUS GROUP, el 42,86% señala que la presentación del Chicharrón de Coco es excelente, para el 28,57% es muy bueno y para otro 28,57%.

**INTERPRETACIÓN:**

- La mayor parte de los participantes del FOCUS GROUP, consideran que la presentación del Chicharrón de Coco es excelente, y para un reducido grupo está entre muy bueno y bueno.



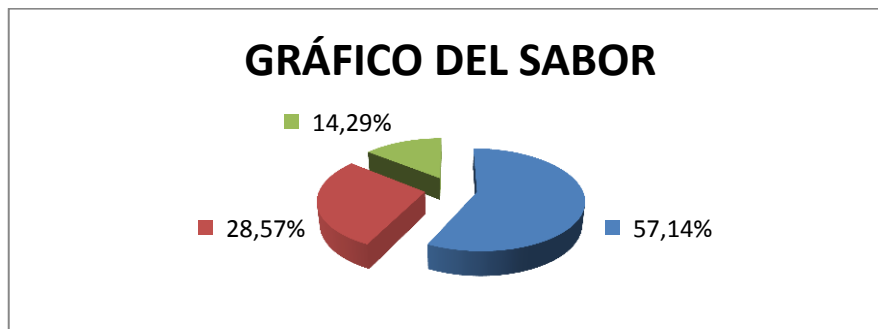
### 2.3.12. Cocadas.

- **SABOR.**

Tabla 2.63. Sabor de las Cocadas.

SABOR	EXCELENTE	MUY BUENO	BUENO	REGULAR	MALO
1		✓			
2			✓		
3		✓			
4	✓				
5	✓				
6	✓				
7	✓				
<b>PORCENTAJES</b>	57,14	28,57	14,29	0	0

Gráfico 2.57. Sabor de las Cocadas.



Fuente: Participantes del focus group.  
Realizado por Lenin Lara.

#### ANÁLISIS:

- Del 100% de los participantes del FOCUS GROUP, el 57,14% señala que el sabor de las Cocadas es excelente, un 28,57% que es muy bueno, y para el 14,29% que es bueno.

#### INTERPRETACIÓN:

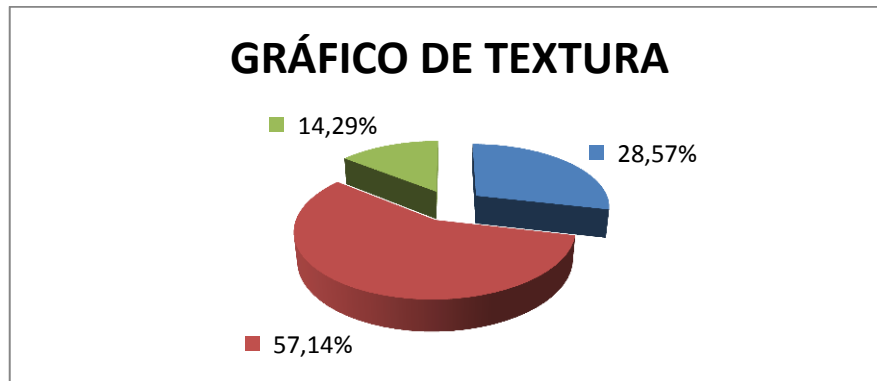
- Los participantes del FOCUS GROUP, afirman que el sabor de las Cocadas es excelente, y para un grupo reducido está entre bueno y muy bueno.

- **TEXTURA.**

**Tabla 2.64.** Textura de las Cocadas.

TEXTURA	EXCELENTE	MUY BUENO	BUENO	REGULAR	MALO
1	✓				
2			✓		
3		✓			
4	✓				
5	✓				
6	✓				
7		✓			
<b>PORCENTAJES</b>	57,14	28,57	14,29	0	0

**Gráfico 2.58.** Textura de las Cocadas.



**Fuente:** Participantes del focus group.  
Realizado por Lenin Lara.

**ANÁLISIS:**

- Del 100% de los participantes del FOCUS GROUP, el 57,14% señala que la textura de las Cocadas es excelente, para el 28,57% es muy buena, y para el 14% es buena.

**INTERPRETACIÓN:**

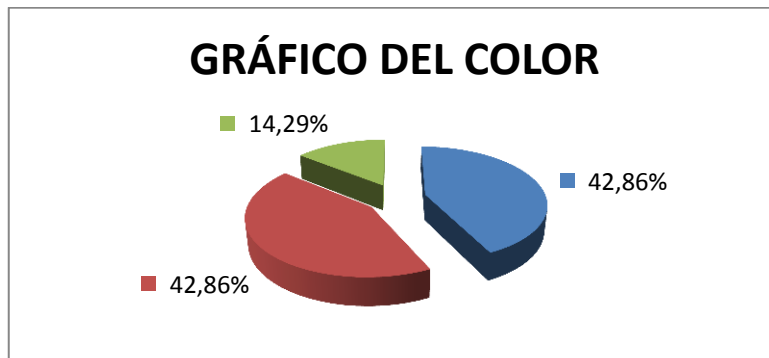
- Del total de participantes del FOCUS GROUP, la mayoría manifiesta que la textura de las Cocadas es excelente, sin embargo, para un reducido grupo solo está entre buena y muy buena.

- **COLOR.**

**Tabla 2.65.** Color de las Cocadas.

COLOR	EXCELENTE	MUY BUENO	BUENO	REGULAR	MALO
1		✓			
2			✓		
3		✓			
4	✓				
5	✓				
6	✓				
7		✓			
<b>PORCENTAJES</b>	42,86	42,86	14,29	0	0

**Gráfico 2.59.** Color de las Cocadas.



**Fuente:** Participantes del focus group.  
Realizado por Lenin Lara.

**ANÁLISIS:**

- Del 100% de los participantes del FOCUS GROUP, el 42,86% señala que el color de las Cocadas es excelente, para otro 42,86% es muy bueno, y para el 14,29% es bueno.

**INTERPRETACIÓN:**

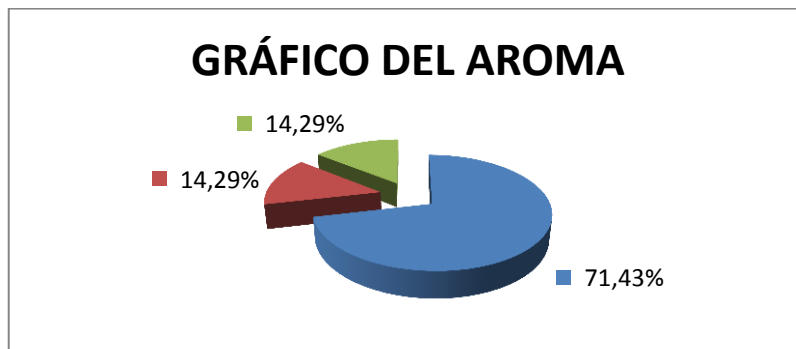
- Para la mayor parte de participantes del FOCUS GROUP el color de las Cocadas es excelente y muy bueno, mientras para otro número reducido es sólo bueno.

- **AROMA.**

**Tabla 2.66.** Aroma de las Cocadas.

AROMA	EXCELENTE	MUY BUENO	BUENO	REGULAR	MALO
1	✓				
2			✓		
3		✓			
4	✓				
5	✓				
6	✓				
7	✓				
<b>PORCENTAJES</b>	71,43	14,29	14,29	0	0

**Gráfico 2.60.** Aroma de las Cocadas.



**Fuente:** Participantes del focus group.  
Realizado por Lenin Lara.

**ANÁLISIS:**

- Del 100% de los participantes del FOCUS GROUP, el 71,43% señala que el aroma de las Cocadas es excelente, y para un 14,29% es muy bueno, y para un 14,29% es bueno.

**INTERPRETACIÓN:**

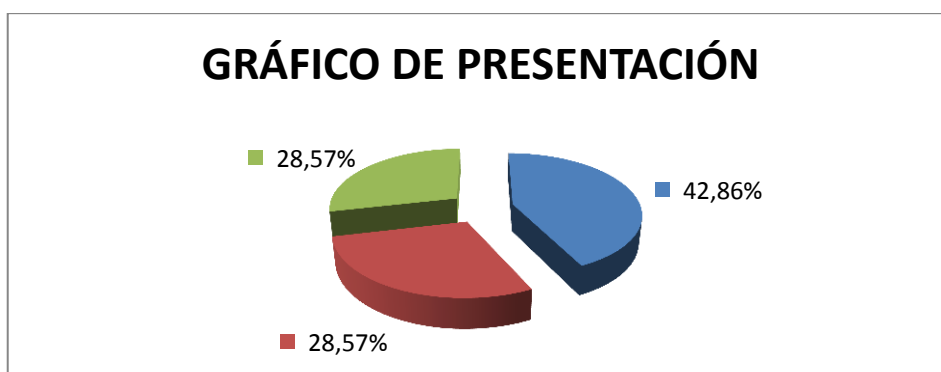
- Para la mayor parte de participantes del FOCUS GROUP el aroma de las Cocadas es excelente, y para un reducido grupo está entre bueno y muy bueno.

- **PRESENTACIÓN.**

Tabla 2.67. Presentación de las Cocadas.

PRESENTACIÓN	EXCELENTE	MUY BUENO	BUENO	REGULAR	MALO
1	✓				
2			✓		
3		✓			
4	✓				
5	✓				
6	✓				
7	✓				
<b>PORCENTAJES</b>	42,86	28,57	28,57	0	0

Gráfico 2.61. Presentación de las Cocadas.



Fuente: Participantes del focus group.  
Realizado por Lenin Lara.

**ANÁLISIS:**

- Del 100% de los participantes del FOCUS GROUP, el 42,86% señala que la presentación de las Cocadas es excelente, para el 28,57% es muy bueno, y para otro 28,57% es bueno.

**INTERPRETACIÓN:**

- Un considerable porcentaje de participantes del FOCUS GROUP manifiestan que la presentación de las Cocadas es excelente y otro equivalente similar están entre muy bueno y bueno.

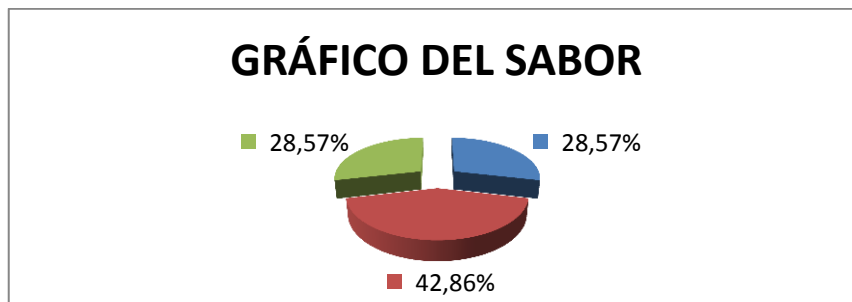
### 2.3.13. Batido de coco.

- **SABOR.**

Tabla 2.68. Sabor del Batido de Coco.

SABOR	EXCELENTE	MUY BUENO	BUENO	REGULAR	MALO
1			✓		
2			✓		
3		✓			
4	✓				
5		✓			
6		✓			
7	✓				
<b>PORCENTAJES</b>	28,57	42,86	28,57	0	0

Gráfico 2.62. Sabor del Batido de Coco.



Fuente: Participantes del focus group.  
Realizado por Lenin Lara.

#### ANÁLISIS:

- Del 100% de los participantes del FOCUS GROUP, el 42,86% señala que el sabor del Batido de Coco es muy bueno, para el 28,57% es bueno y para otro 28,57% es excelente.

#### INTERPRETACIÓN:

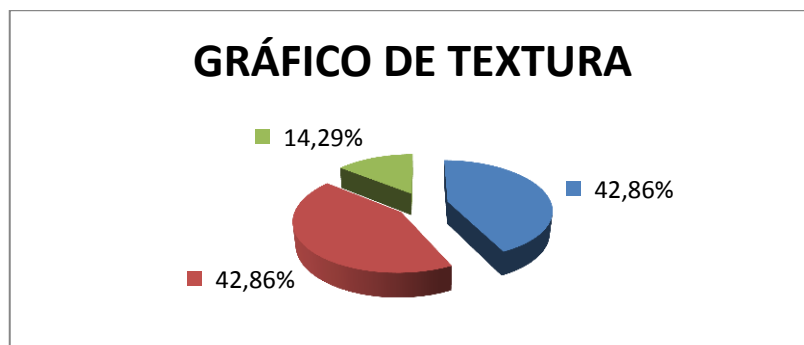
- Del total de participantes del FOCUS GROUP, una parte indica que el sabor del Batido de Coco es muy bueno y otra está entre bueno y excelente.

- **TEXTURA.**

**Tabla 2.69.** Textura del Batido de Coco.

TEXTURA	EXCELENTE	MUY BUENO	BUENO	REGULAR	MALO
1			✓		
2	✓				
3		✓			
4	✓				
5		✓			
6		✓			
7	✓				
<b>PORCENTAJES</b>	42,86	42,86	14,29	0	0

**Gráfico 2.63.** Textura del Batido de Coco.



**Fuente:** Participantes del focus group.  
Realizado por Lenin Lara.

**ANÁLISIS:**

- Del 100% de los participantes del FOCUS GROUP, el 42,86% señala que la textura del Batido de Coco es excelente, para otro 42,86% es muy bueno, y para el 14,29% es bueno.

**INTERPRETACIÓN:**

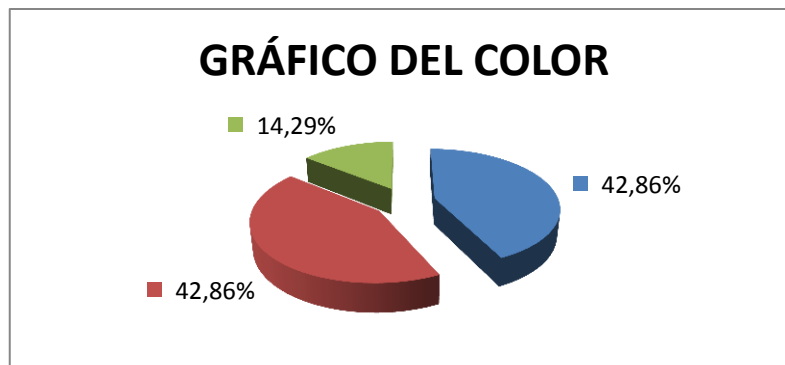
- Para la mayor parte de participantes del FOCUS GROUP, la textura del Batido de Coco es excelente y muy buena, y para un porcentaje reducido es sólo buena.

- **COLOR.**

**Tabla 2.70.** Color del Batido de Coco.

COLOR	EXCELENTE	MUY BUENO	BUENO	REGULAR	MALO
1			✓		
2		✓			
3	✓				
4	✓				
5		✓			
6		✓			
7	✓				
<b>PORCENTAJES</b>	42,86	42,86	14,29	0	0

**Gráfico 2.64.** Color del Batido de Coco.



**Fuente:** Participantes del focus group.  
Realizado por Lenin Lara.

**ANÁLISIS:**

- Del 100% de los participantes del FOCUS GROUP, el 42,86% señala que el color del Batido de Coco es excelente, para otro 42,86% es muy bueno, y para el 14,29% que es bueno.

**INTERPRETACIÓN**

- Del total de participantes del FOCUS GROUP, un promedio equivalente indica que el color del Batido de Coco está entre excelente y muy bueno, mientras que para un grupo minoritario es únicamente bueno.

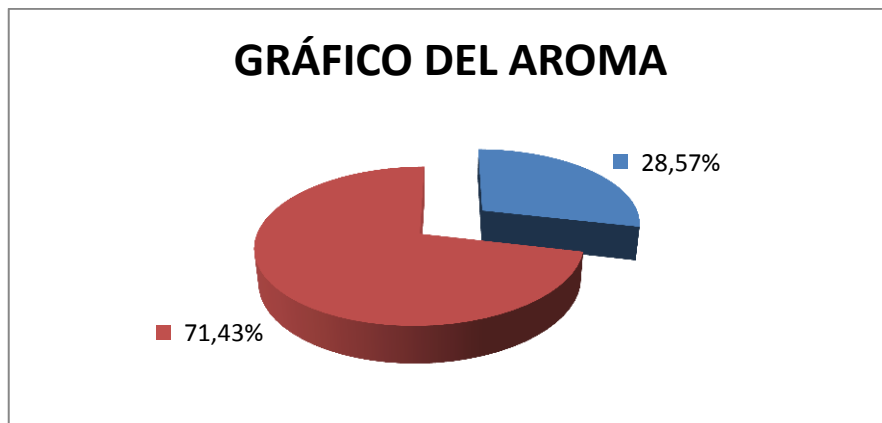


- **AROMA**

**Tabla 2.71.** Aroma del Batido de Coco.

AROMA	EXCELENTE	MUY BUENO	BUENO	REGULAR	MALO
1		✓			
2		✓			
3		✓			
4	✓				
5		✓			
6		✓			
7	✓				
<b>PORCENTAJES</b>	28,57	71,43	0	0	0

**Gráfico 2.65.** Aroma del Batido de Coco.



**Fuente:** Participantes del focus group.  
Realizado por Lenin Lara.

**ANÁLISIS:**

- Del 100% de los participantes del FOCUS GROUP, el 71,43% señala que el aroma del Batido de Coco es excelente y para el 28,57% es muy bueno.

**INTERPRETACIÓN:**

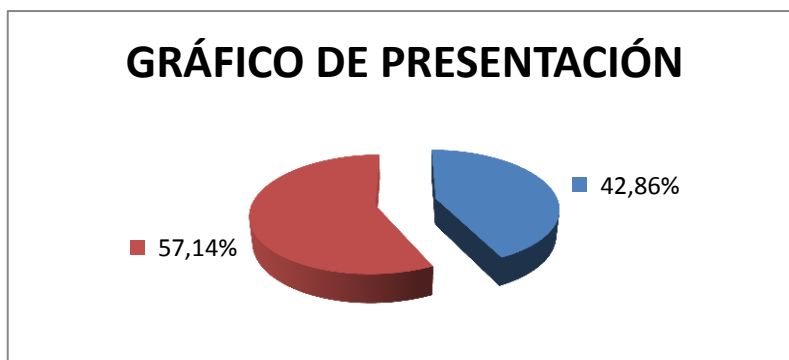
- Para la mayoría de participantes del FOCUS GROUP, el aroma del Batido de Coco está entre excelente y muy bueno.

- **PRESENTACIÓN**

**Tabla 2.72.** Presentación del Batido de Coco.

PRESENTACIÓN	EXCELENTE	MUY BUENO	BUENO	REGULAR	MALO
1		✓			
2		✓			
3	✓				
4	✓				
5		✓			
6		✓			
7	✓				
<b>PORCENTAJES</b>	42,86	57,14	0	0	0

**Gráfico 2.66.** Sabor del Batido de Coco.



**Fuente:** Participantes del focus group.  
Realizado por Lenin Lara.

**ANÁLISIS:**

- Del 100% de los participantes del FOCUS GROUP, el 57,14% señala que la presentación del Batido de Coco es muy bueno y para el 42,86% es excelente.

**INTERPRETACIÓN:**

- Del total de participantes, la mayoría establece que la presentación del Batido de Coco es muy bueno, no obstante para otra parte es excelente.

## **2.4. Propuesta y difusión del recetario gastronómico.**

### **2.4.1. Análisis FODA.**

Con el propósito de cubrir las necesidades y concienciar a la población de Esmeraldas, turistas internos y externos se procedió a elaborar un análisis FODA para proponer y difundir el recetario de gastronomía autóctona esmeraldeña.

Se procederá a considerar las fortalezas, oportunidades que comprenden los aspectos positivos de la elaboración de este recetario; y por otro lado se analizará las debilidades y amenazas que conllevan a la elaboración del recetario y que constituyen los aspectos negativos.

	<b>INTERNO</b>	<b>EXTERNO</b>
<b>POSITIVO</b>	<b>FORTALEZAS</b>	<b>OPORTUNIDADES</b>
	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Primer recetario gastronómico autóctono de la región esmeraldeña dirigido al sector turístico.</li> <li>• Se oferta comida natural elaborada en base a los productos propios de la zona.</li> <li>• Innovación de platos y variedad constante del menú.</li> <li>• Los costos de materias primas son bajos.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Ventajas sobre los productos autóctonos de la zona.</li> <li>• Llegar a la afluencia de turismo que dispone la región esmeraldeña.</li> <li>• Apoyo por parte de organizaciones privadas.</li> </ul>
<b>NEGATIVO</b>	<b>DEBILIDADES</b>	<b>AMENAZAS</b>
	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Promoción nueva por lo que carece de experiencia.</li> <li>• Escasa acogida por parte de los turistas.</li> <li>• Falta de lealtad por parte de los consumidores.</li> <li>• Obstáculos mediante la elaboración del recetario.</li> <li>• Falta de publicidad agresiva, no permite el conocimiento total del recetario</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Los diversos recetarios pueden aplicar estrategias de competencia agresivas.</li> <li>• Desinterés por parte de los consumidores potenciales.</li> <li>• Posible lanzamiento de un recetario gastronómico que contenga similares características.</li> <li>• Elevación de costos de las materias primas.</li> <li>• Políticas de Gobierno impredecibles (nuevos impuestos).</li> <li>• *Desestabilización económica.</li> </ul>

## **2.5. Estrategia de producto.**

La estrategia de desarrollo del recetario debe ser la de diferenciarse de todos los ya existentes en el mercado, teniendo en cuenta que la provincia esmeraldeña goza de una gran afluencia de turistas, es inevitable plasmar ideas en un recetario que acoja los aspectos gastronómicos más importantes. Cualquier cosa que se ofrezca a un mercado para su atención, adquisición, uso o consumo, tiene que satisfacer un deseo o una necesidad, incluyendo objetivos físicos, servicio de las personas, lugar, organizaciones e ideas.

## **2.6. Clientes potenciales.**

Si se observa los canales, medios, vías que utilizan para informarse los grupos que se ha seleccionado como segmento del mercado, se tiene como resultado que los jóvenes profesionales urbanos se informan a través de familiares, amigos o agencias. Los viajeros experimentados se informan a través de agencias o promociones. Los viajeros regionales a través de agencias de turismo o agencias aéreas y los excursionistas se informan por sus propios medios y organizan ellos sus viajes.

Considerando a éstos últimos, a los que les gusta buscar en Internet e informarse ampliamente hacia donde van. Conociendo las tendencias de preferencia de los países y los grupos nacionales, se colocará un recetario en agencias de estos países, en medios especializados impresos, televisivos y virtuales.

El diseño de un recetario autóctono de la región esmeraldeña, ayudará en gran medida a potenciar los otros atractivos; gastronómicos, naturales, culturales y antropológicos de las regiones, de tal forma que contribuya a consolidar a toda una región y ponerla a disposición de los turistas rurales.

La propuesta presentada potencializa la variedad de gastronomía, a la vez ofrece un producto turístico complejo y una estrategia de mercadeo o comunicación en

donde todos los actores son partícipes; es una oportunidad de integrar la región y ofrecer al turista mejores atractivos. (Báez A.L. y Acuña A., 2009)

## **2.7. Estrategias de precios.**

Según Lamb, Hair y Mc Daniel, una estrategia de precios es un marco de fijación de precios básico a largo plazo que establece el precio inicial para un producto y la dirección propuesta para los movimientos de precios a lo largo del ciclo de vida del producto. La estimación del precio resulta problemática cuando la empresa tiene que hacerlo por primera vez, cuando desarrolla o adquiere un nuevo producto en un nuevo canal de distribución o área geográfica o cuando realiza una nueva oferta.

Aquí se analizan los mecanismos de formación de precios en el mercado del producto.

- Mecanismo de formación: existen diferentes posibilidades de fijación de precios en un mercado, se debe señalar la que corresponda con las características del producto y del tipo de mercado. Entre las modalidades están:
- Fijación del precio: se debe señalar valores máximos y mínimos probables entre los que oscilará el precio de venta unitario del producto, y sus repercusiones sobre la demanda del bien. Una vez que se ha escogido un precio, es el que se debe utilizar para las estimaciones financieras del proyecto.

También se puede tomar en consideración ciertos aspectos como son:

- Fijación de precios para línea de productos
- Fijación de precios en el ciclo de vida del producto
- Fijación psicológica de precios

- Fijación de precios en relación a la promoción
- Fijación de precios en relación al costo.

## **2.8. Estrategia de crecimiento.**

Se adoptará la estrategia de crecimiento intensivo con la finalidad de desarrollar del sector turístico, metas y objetivos claros. Estrategia de penetración de mercado con la que se pretende alcanzar las ventas proyectadas a través de:

- Desarrollo de la demanda primaria.- esta comprende las estrategias básicas para el desarrollo, de la cual se ha analizado la más adecuada que es la del especialista que se concentra en las necesidades del segmento particular de compradores, diferenciar el producto para poder optar cuotas de mercado altas.
- Aumento de la cuota de mercado. La estrategia a aplicar se basa en la fijación de precio y promociones.
- La estrategia de precios a seleccionar es la de penetración, ofreciendo un producto de alta calidad a un precio medio.

La comercialización del recetario se llevará a cabo a través de:

- Servicio directo a los consumidores y lectores que aman la cocina esmeraldeña.
- Promoción de alternativas naturales y que mantengan las tradiciones esmeraldeñas.

## **2.9. Estrategias de publicidad y promoción.**

Antes de la estrategia de comunicación se decide la distribución del recetario para lo cual se propone que sea a través de agencias de turismo y de viaje con un

criterio selectivo, de marketing directo en zonas con gran desarrollo del turismo tradicional, como el área revertida, y otras ciudades importantes de Ecuador y de promociones en medios especializados como revistas de internet e impresas y secciones de periódicos.

Esta estrategia estará basada principalmente en las características del sabor de las comidas autóctonas y su importancia para la vida y para el turismo. La población, autoridades, organizaciones de empresarios, organizaciones de la sociedad civil, medios de comunicación y líderes de opinión deben conocer del proyecto, discutir su impacto, apropiarse de la idea para que cada quien aporte según sea necesario.

Los lectores, turistas por igual, entran en contacto directo con los emprendedores y podrán actuar mejor en cada momento. Se debe tener, además, medios efectivos, eficaces de comunicación con los intermediarios, agencias de turismo, agencias aéreas, medios especializados, para lograr su identificación con el producto y hacerlos partícipes del proyecto. Se tiene pues, tres frentes hacia donde apuntar: la comunidad, los clientes potenciales y los intermediarios.



## CAPÍTULO III

### ELABORACIÓN, PROPUESTA Y EVALUACIÓN DE PLATOS AUTÓCTONOS DE ESMERALDAS

#### 3.1. Introducción.

La comida esmeraldeña es una de las más exóticas del Ecuador según el Ministerio de Turismo, pues hay que tomar en cuenta el sacrificio que conlleva preparar cada plato de forma distinta. La demanda de turistas en este lugar se ha incrementado e incluso la demanda total no es satisfecha por los hoteles y los restaurantes. Incluso manifiesta el Ing. Teodoro Vásquez funcionario del Ministerio de Turismo, que el desconocimiento de la gastronomía esmeraldeña va en aumento; pues los turistas no disponen de una guía ya sea de los lugares turísticos así como también de la comida.

Es indispensable la participación de organizaciones Gubernamentales y No Gubernamentales que brinden apoyo con el propósito de mejorar el turismo en esmeraldas, necesario para dar a conocer la gastronomía de esta región del país. Por tal razón la iniciativa es elaborar un recetario autóctono de la comida esmeraldeña. En esta parte del capítulo se desarrollará primero un tipo de recetas que contiene los platos más esenciales de la región esmeraldeña. Aquí se detallará los ingredientes así como la cantidad y por supuesto las unidades necesarias para poder preparar los platos. Cabe recalcar que se ha tomado en consideración a los precios con que se manejan la Región Costa en este caso exclusivamente de la Provincia de Esmeraldas, con el objeto de que sea estandarizado.

### 3.2. Presentación de recetas.

#### 3.2.1. Café con bolón.




## UNIVERSIDAD TECNOLÓGICA EQUINOCCIAL

RECETA ESTÁNDAR									
<b>Nombre:</b> Café con Bolón <b>Porciones:</b> 1 <b>Tiempo:</b> 20 min <b>Costo de la receta:</b> \$0,48 <b>Dificultad:</b> <table border="1" style="display: inline-table; vertical-align: middle;"> <tr> <td>Alto</td> <td>Medio</td> <td style="background-color: #90EE90;">Bajo</td> </tr> </table>					Alto	Medio	Bajo		
Alto	Medio	Bajo							
N°	Ingredientes	Cantidad	Unidad	Mise en place	Costo x g	Costo T			
1	Plátano verde	150	g		0,0010	0,15			
2	Chicharrón	25	g		0,0050	0,13			
3	Achiote	10	g		0,0040	0,04			
4	Comino	3	g		0,0020	0,01			
5	Manteca de cerdo	100	g		0,0010	0,10			
6	Cebolla Blanca	30	g	Brunoise	0,0011	0,03			
7	Sal	3	g		0,0008	0,00			
<b>Procedimiento</b>					Costo neto	0,46			
1. Cortar el verde (corteza) y cocinar con la mitad del achiote.					5 % varios	0,02			
2. Una vez cocinado el verde, triturar en el menor tiempo posible, evitar que se enfríe y reservar.					Costo total	0,48			
3. Hacer un refrito con la cebolla, achiote y rectificar con comino y sal.									
4. Agregar el refrito al verde y mezclar bien hasta que sea una masa homogénea.									
5. Elaborar bolas y rellenar chicharrón.									
6. Freír hasta dorar, servir.									
<b>Técnicas aplicadas</b>									
Cocción a partir de un líquido caliente, sazonar, condimentar, rectificar.									
<b>Observación</b>									
Se puede acompañar con un buen café.									

### 3.2.2. Ceviche de camarón.



## UNIVERSIDAD TECNOLÓGICA EQUINOCCIAL

RECETA ESTÁNDAR									
<b>Nombre:</b> Ceviche de Camarón <b>Porciones:</b> 1 <b>Tiempo:</b> 12 min <b>Costo de la receta:</b> \$3,30 <b>Dificultad:</b> <table border="1" style="display: inline-table; vertical-align: middle;"> <tr> <td>Alto</td> <td>Medio</td> <td style="background-color: #90EE90;">Bajo</td> </tr> </table>					Alto	Medio	Bajo		
Alto	Medio	Bajo							
N°	Ingredientes	Cantidad	Unidad	Mise en place	Costo x g	Costo T			
1	Camarón	10	u	Pelado, lavado, desvenado	0,1767	1,77			
2	Tomate riñón	120	g	Concasse	0,0050	0,60			
3	Cilantro	20	g	Repicado	0,0167	0,33			
4	Limón sutil	45	g	Zumo	0,0012	0,05			
5	Cebolla paitaña	40	g	Juliana	0,0004	0,02			
6	Mostaza	30	g		0,0020	0,06			
7	Salsa de tomate	70	g		0,0030	0,21			
8	Fumet	230	g		0,0004	0,09			
9	Sal	3	g	Brunoise	0,0008	0,00			
10	Aceite	3	g		0,0010	0,00			
<b>Procedimiento</b>					Costo neto	3,14			
1. Cocinar el camarón por dos minutos (si se pasa de cocción tiende hacerse cauchoso), partiendo de ebullición (91 C - Quito), y reservar. 2. Cortar el tomate hasta formar una pasta junto con el cilantro. 3. Agregar la mostaza, salsa de tomate, sal y limón. 4. Agregar el fumet, poner el aceite y rectificar por último agregar la cebolla paitaña. 5. Servir.					5 % varios	0,16			
					Costo total	3,30			
<b>Técnicas aplicadas</b>									
Cortes básicos, cocción a partir de un líquido caliente, acidular, sazonar, condimentar, rectificar.									
<b>Observación</b>									
1. Se puede acompañar con chifles y/o canguil.  2. <b>Fumet.</b> - Es un fondo blanco hecho a base de pescados y mariscos dejándolo reducir con un mirepoix (zanahoria, apio, cebolla perla) y aromatizantes, no más del 50% porque puede ser tóxico									

### 3.2.3. Ceviche de concha.



## UNIVERSIDAD TECNOLÓGICA EQUINOCCIAL

RECETA ESTÁNDAR						
<b>Nombre:</b>		Ceviche de concha				
<b>Porciones:</b>		1				
<b>Tiempo:</b>		10 min				
<b>Costo de la receta:</b>		\$1,55				
<b>Dificultad:</b>		Alto	Medio	Bajo		
N°	Ingredientes	Cantidad	Unidad	Mise en place	Costo x g	Costo T
1	Concha	10	u	Lavado	0,1000	1,00
2	Tomate riñón	100	g	Concasse	0,0005	0,05
3	Cilantro	20	g	Repicado	0,0167	0,33
4	Limón sutil	40	g	Zumo	0,0012	0,05
5	Cebolla paitaña	30	g	Juliana	0,0004	0,01
6	Mostaza	15	g		0,0020	0,03
7	Sal	3	g		0,0008	0,00
8	Aceite	3	g		0,0010	0,00
<b>Procedimiento</b>					Costo neto	1,48
1. Abrir las conchas y reservar.					5 % varios	0,07
2. Cortar el tomate hasta formar una pasta junto con el cilantro.					Costo total	1,55
3. Agregar la mostaza, aceite, sal y limón.						
4. Rectificar, agregar cebolla paitaña.						
5. Servir.						
<b>Técnicas aplicadas</b>						
Cortes básicos, acidular, sazonar, condimentar, rectificar.						
<b>Observación</b>						
1. Se puede acompañar con chifles y/o canguil.						

### 3.2.4. Ceviche de pescado.




## UNIVERSIDAD TECNOLÓGICA EQUINOCCIAL

RECETA ESTÁNDAR						
<b>Nombre:</b>		Ceviche de pescado				
<b>Porciones:</b>		1				
<b>Tiempo:</b>		12 min				
<b>Costo de la receta:</b>		\$2,26				
<b>Dificultad:</b>		Alto	Medio	Bajo		
N°	Ingredientes	Cantidad	Unidad	Mise en place	Costo x g	Costo T
1	Picudo	100	g	Dados medianos	0,0132	1,32
2	Tomate riñón	120	g	Concasse	0,0005	0,06
3	Cilantro	20	g	Repicado	0,0167	0,33
4	Limón sutil	45	g	Zumo	0,0012	0,05
5	Cebolla paiteña	40	g	Juliana	0,0004	0,02
6	Mostaza	30	g		0,0020	0,06
7	Salsa de tomate	70	g		0,0030	0,21
8	Fumet	230	g		0,0004	0,09
9	Sal	3	g		0,0008	0,00
10	Aceite	3	g		0,0010	0,00
<b>Procedimiento</b>					Costo neto	2,15
1. Cocinar la corvina partiendo de ebullición y reservar					5 % varios	0,11
2. Cortar el tomate hasta formar una pasta junto con el cilantro.					Costo total	2,26
3. Agregar la mostaza, salsa de tomate, sal y limón.						
4. Agregar el fumet, poner el aceite y rectificar, agregar la cebolla paiteña.						
5. Servir.						
<b>Técnicas aplicadas</b>						
Cortes básicos, cocción a partir de un líquido caliente, acidular, sazonar, condimentar, rectificar						
<b>Observación</b>						
1. Se puede acompañar con chifles y/o canguil.						
2. <b>Fumet.</b> - Es un fondo blanco hecho a base de pescados y mariscos dejándolo reducir con un mirepoix (zanahoria, apio, cebolla perla) y aromatizantes, no más del 50% porque puede ser tóxico						

### 3.2.5. Ensumacao.



## UNIVERSIDAD TECNOLÓGICA EQUINOCCIAL


RECETA ESTÁNDAR						
<b>Nombre:</b>		Ensumacao				
<b>Porciones:</b>		1				
<b>Tiempo:</b>		20 min				
<b>Costo de la receta:</b>		\$8,58				
<b>Dificultad:</b>		Alto	Medio	Bajo		
N°	Ingredientes	Cantidad	Unidad	Mise en place	Costo x g	Costo T
1	Cangrejo azul	1	u	Lavado cocinado	0,0080	2
2	Calamar condón	1	u	Cortado en anillos	0,0080	0,80
3	Langosta	1/2	u	Lavado cocinado	0,0120	2,40
4	Langostino	1	u	Lavado, pelado y desvenado	0,0130	0,52
5	Almeja	2	u	Lavado	0,0153	0,46
6	Concha	2	u	Lavado	0,1000	0,20
7	Camarón	2	u	Lavado, pelado y desvenado	0,1767	0,35
8	Mejillones	2	u	Lavado	0,0153	0,46
9	Caracol de mar	10	g	Pelado y cocinado	0,0100	0,10
10	Pasta de maní	25	g	Licuar con la leche de coco	0,0032	0,08
11	Leche de coco	100	g		0,0023	0,23
12	Crema de leche	80	g		0,0036	0,29
13	Ajo	12	g	Machacado con la cebolla, comino y sal	0,0020	0,02
14	Cebolla blanca	10	g	Brunoise	0,0011	0,01
15	Chilangua	5	g	Chiffonade	0,0167	0,08
	Sal	3	g		0,0008	0,00
16	Comino	1	g		0,0020	0,00
17	Fumet	400	g		0,0004	0,16
					Costo neto	8,17

<b>Procedimiento</b>		
1. Partir de un refrito con el ajo, cebolla blanca, comino y sal.	5 % varios	0,41
2. Agregar el fumet y mezclar aproximadamente 1 minuto.	Costo total	8,58
3. Agregar la crema de leche junto con la leche de coco.		
3. Agregar la pasta de maní.		
4. Aromatizar con la chilangua y rectificar		
5. Poner los calamares, langostinos, camarones, mejillones, concha, caracol de mar, cangrejo, langosta y reposar a llama baja por dos minutos para que se impregnen los sabores.		
6. Servir.		
<b>Técnicas aplicadas</b>		
Cortes básicos, cocción a partir de un líquido caliente, sazonar, condimentar, rectificar.		
<b>Observación</b>		
1. Se puede acompañar con aguacate, patacones y limón		
2. <b>Fumet.</b> - Es un fondo blanco hecho a base de pescados y mariscos dejándolo reducir con un mirepoix (zanahoria, apio, cebolla perla) y aromatizantes, no más del 50% porque puede ser tóxico		

### 3.2.6. Tapao marinerero.



## UNIVERSIDAD TECNOLÓGICA EQUINOCCIAL

RECETA ESTÁNDAR									
<b>Nombre:</b> Tapao Marinerero <b>Porciones:</b> 1 <b>Tiempo:</b> 20 min <b>Costo de la receta:</b> \$8,50 <b>Dificultad:</b> <table border="1" style="display: inline-table; vertical-align: middle;"> <tr> <td>Alto</td> <td style="background-color: #92d050;">Medio</td> <td>Bajo</td> </tr> </table>					Alto	Medio	Bajo		
Alto	Medio	Bajo							
Nº	Ingredientes	Cantidad	Unidad	Mise en place	Costo x g	Costo T			
1	Cangrejo azul	1	u	Lavado cocinado	0,0080	2			
2	Calamar condón	1	u	Cortado en anillos	0,0080	0,80			
3	Langosta	1/2	u	Lavado, cocinado	0,0120	2,40			
4	Langostino	1	u	Lavado, pelado y desvenado	0,0130	0,52			
5	Almeja	2	u	Lavado	0,0153	0,46			
6	Concha	2	u	Lavado	0,1000	0,20			
7	Camarón	2	u	Lavado, pelado y desvenado	0,1767	0,35			
8	Mejillones	2	u	Lavado	0,0153	0,46			
9	Caracol de mar	10	g	Pelado y cocinado	0,0100	0,10			
10	Leche de coco	100	g		0,0023	0,23			
11	Crema de leche	80	g		0,0036	0,29			
12	Ajo	12	g	Machacado con la cebolla, comino y sal	0,0020	0,02			
13	Cebolla blanca	10	g	Brunoise	0,0011	0,01			
14	Chilangua	5	g	Chiffonade	0,0167	0,08			
15	Sal	3	g		0,0008	0,00			
16	Comino	1	g		0,0020	0,00			
17	Fumet	400	g		0,0004	0,16			
<b>Procedimiento</b>					Costo neto	8,09			
1. Partir de un refrito con el ajo, cebolla blanca, comino y sal. 2. Agregar el fumet y mezclar aproximadamente 1 minuto. 3. Agregar la crema de leche.					5 % varios	0,40			




<p>4. Agregar la leche de coco.  5. Aromatizar con la chilangua y rectificar.  6. Poner los calamares, langostinos, camarones, mejillones, concha, caracol de mar, cangrejo, langosta y reposar a llama baja por dos minutos para que se impregnen los sabores.  7. Servir</p>	<p>Costo total</p>	<p>8,50</p>
<b>Técnicas aplicadas</b>		
<p>Cortes básicos, cocción a partir de un líquido caliente, sazonar, condimentar, rectificar.</p>		
<b>Observación</b>		
<p>1. Se puede acompañar con aguacate, patacones y limón</p> <p><b>2. Fumet.-</b> Es un fondo blanco hecho a base de pescados y mariscos dejándolo reducir con un mirepoix (zanahoria, apio, cebolla perla) y aromatizantes, no más del 50% porque puede ser tóxico</p> <p>3. La langosta se desvena luego se cocina aproximadamente 15 minutos a partir de ebullición con un toque de sal y comino</p>		

### 3.2.7. Arroz marinerero.



## UNIVERSIDAD TECNOLÓGICA EQUINOCCIAL


RECETA ESTÁNDAR						
<b>Nombre:</b>		Arroz marinerero				
<b>Porciones:</b>		1				
<b>Tiempo:</b>		30 min				
<b>Costo de la receta:</b>		\$9,13				
<b>Dificultad:</b>		Alto	Medio	Bajo		
N°	Ingredientes	Cantidad	Unidad	Mise en place	Costo x g	Costo T
1	Arroz blanco	100	g	Lavado	0,0022	0,22
2	Cangrejo azul	1	u	Lavado cocinado	0,0080	2
3	Calamar condón	1	u	Cortado en anillos	0,0080	0,80
4	Langosta	1/2	u	Lavado cocinado	0,0120	2,40
5	Langostino	1	u	Lavado, pelado y desvenado	0,0130	0,52
6	Almeja	2	u	Lavado	0,0153	0,46
7	Concha	5	u	Lavado	0,1000	0,50
8	Camarón	5	u	Lavado, pelado y desvenado	0,1767	0,88
10	Caracol de mar	10	g	Pelado y cocinado	0,0100	0,10
11	Pasta de maní	25	g	Licuar con la leche de coco	0,0032	0,08
12	Leche de coco	100	g		0,0023	0,23
13	Crema de leche	80	g		0,0036	0,29
14	Ajo	12	g	Machacado con la cebolla, comino y sal	0,0020	0,02
15	Cebolla blanca	10	g	Brunoise	0,0011	0,01
16	Chilangua	5	g	Chiffonade	0,0167	0,08
17	Achiote	5	g		0,0040	0,02
18	Sal	3	g		0,0008	0,00
19	Comino	1	g		0,0020	0,00
20	Fumet	200	g		0,0004	0,08
					Costo neto	8,70

<b>Procedimiento</b>		
1. Nacarar el arroz, agregar fumet, sal y cocinar.	5 % varios	0,43
2. Agregar achiote, las conchas abiertas, mezclar y reposar.		
3. Hacer un refrito con el ajo, cebolla blanca, comino y sal.		
4. Agregar crema de leche, leche de coco y el maní.	Costo total	9,13
5. Aromatizar con la chilangua, rectificar y poner los mariscos para que aporten el sabor.		
6. Llevar a fuego el arroz y mezclar con los mariscos.		
7. Servir		
<b>Técnicas aplicadas</b>		
Cortes básicos, cocción a partir de un líquido caliente, sazonar, condimentar, rectificar.		
<b>Observación</b>		
1. Se puede acompañar con maduro frito, patacones, pepinillo y tomate riñón.		
2. <b>Fumet.</b> - Es un fondo blanco hecho a base de pescados y mariscos dejándolo reducir con un mirepoix (zanahoria, apio, cebolla perla) y aromatizantes, no más del 50% porque puede ser tóxico		

### 3.2.8. Encocao marinerero.



## UNIVERSIDAD TECNOLÓGICA EQUINOCCIAL

RECETA ESTÁNDAR						
<b>Nombre:</b>		Encocao marinerero				
<b>Porciones:</b>		1				
<b>Tiempo:</b>		20 min				
<b>Costo de la receta:</b>		\$9,76				
<b>Dificultad:</b>		Alto	Medio	Bajo		
N°	Ingredientes	Cantidad	Unidad	Mise en place	Costo x g	Costo T
1	Cangrejo azul	1	u	Lavado cocinado	0,0080	2
2	Calamar condón	1	u	Cortado en anillos	0,0080	0,80
3	Langosta	1/2	u	Lavado cocinado	0,0120	2,40
4	Langostino	2	u	Lavado, pelado y desvenado	0,0130	1,04
5	Almeja	5	u	Lavado	0,0153	1,15
6	Concha	4	u	Lavado	0,1000	0,40
7	Camarón	5	u	Lavado, pelado y desvenado	0,1767	0,88
8	Caracol de mar	10	g	Pelado y cocinado	0,0100	0,10
9	Pasta de maní	5	g	Licuar con la leche de coco	0,0032	0,02
10	Leche de coco	50	g		0,0023	0,12
11	Crema de leche	40	g		0,0036	0,14
12	Ajo	12	g	Machacado con la cebolla, comino y sal	0,0020	0,02
13	Cebolla blanca	10	g	Brunoise	0,0011	0,01
14	Chilangua	10	g	Chiffonade	0,0167	0,17
15	Achiote	5	g		0,0040	0,02
16	Sal	3	g		0,0008	0,00
17	Comino	1	g		0,0020	0,00
18	Fumet	50	g		0,0004	0,02
<b>Procedimiento</b>					Costo neto	9,29
1. Hacer un refrito con el ajo, cebolla blanca, comino y sal.					5 % varios	0,46
2. Agregar el fumet y remover con el refrito.						

3. Agregar crema de leche, leche de coco y el maní. 4. Aromatizar con la chilangua y rectificar. 5. Saltear los mariscos con esta preparación. 6. Servir.	Costo total	9,76
<b>Técnicas aplicadas</b>		
Cortes básicos, cocción a partir de un líquido caliente, sazonar, condimentar, rectificar.		
<b>Observación</b>		
1. Se puede acompañar con maduro frito, patacones, tomate riñón y pepinillo.  <b>2. Fumet.-</b> Es un fondo blanco hecho a base de pescados y mariscos dejándolo reducir con un mirepoix (zanahoria, apio, cebolla perla) y aromatizantes, no más del 50% porque puede ser tóxico 3. Leche de coco.- Tradicionalmente se obtiene al rallar la pulpa del coco seco con una concha, mezclar con agua y con un cedazo separar el líquido de la ralladura		

### 3.2.9. Encocao pate burro.




## UNIVERSIDAD TECNOLÓGICA EQUINOCCIAL

RECETA ESTÁNDAR									
<b>Nombre:</b> Encocao pate burro <b>Porciones:</b> 1 <b>Tiempo:</b> 20 min <b>Costo de la receta:</b> \$1,05 <b>Dificultad:</b> <table border="1" style="display: inline-table; vertical-align: middle;"> <tr> <td>Alto</td> <td style="background-color: #90EE90;">Medio</td> <td>Bajo</td> </tr> </table>					Alto	Medio	Bajo		
Alto	Medio	Bajo							
N°	Ingredientes	Cantidad	Unidad	Mise en place	Costo x g	Costo T			
1	Caracol de mar	50	g	Pelado y cocinado	0,010	0,5			
2	Pasta de maní	5	g	Licuar con la leche de coco	0,0032	0,016			
3	Leche de coco	50	g		0,0023	0,12			
4	Crema de leche	40	g		0,0036	0,14			
5	Ajo	12	g	Machacado con la cebolla, comino y sal	0,0020	0,02			
6	Cebolla blanca	10	g	Brunoise	0,0011	0,01			
7	Chilangua	10	g	Chiffonade	0,0167	0,17			
8	Achiote	5	g		0,0040	0,02			
9	Sal	3	g		0,0008	0,00			
10	Comino	1	g		0,0020	0,00			
<b>Procedimiento</b>					Costo neto	1,00			
1. Hacer un refrito con el ajo, cebolla blanca, comino y sal. 2. Agregar crema de leche, leche de coco y el maní. 3. Aromatizar con la chilangua, rectificar. 4. Saltear el caracol con esta preparación. 5. Servir.					5 % varios	0,05			
					Costo total	1,05			
<b>Técnicas aplicadas</b>									
Cortes básicos, cocción a partir de un líquido caliente, sazonar, condimentar, rectificar.									
<b>Observación</b>									
<b>Caracol de mar.-</b> Se procede a romper su caparazón, luego se desvena, posteriormente se extrae la carne la cual se cocina aproximadamente por una hora.  Esto se puede acompañar con patacones, tomate y pepinillo.									

### 3.2.10. Manjar de coco y leche.




## UNIVERSIDAD TECNOLÓGICA EQUINOCCIAL

RECETA ESTÁNDAR						
<b>Nombre:</b>		Manjar de coco y leche				
<b>Porciones:</b>		1				
<b>Tiempo:</b>		20 min				
<b>Costo de la receta:</b>		\$1,92				
<b>Dificultad:</b>		Alto	Medio	Bajo		
N°	Ingredientes	Cantidad	Unidad	Mise en place	Costo x g	Costo T
1	Leche de coco	250	g		0,0023	0,58
2	Ralladura de coco	30	g		0,0030	0,09
3	Leche	750	g		0,0008	0,60
4	Esencia de vainilla	1	g		0,0060	0,01
5	Canela	1	g		0,0040	0,00
6	Clavo de olor	1	g		0,0040	0,00
7	Azúcar	250	g		0,0022	0,55
Procedimiento					Costo neto	1,83
1. Poner en una cacerola 50g de azúcar hasta formar caramelo.					5 % varios	0,09
2. Agregar leche, leche de coco con el resto del azúcar a fuego alto hasta que rompa el hervor.						
3. Cuando empiece a hervir se baja la llama y se deja que siga su cocción.					Costo total	1,92
4. Aromatizar con las especias.						
5. Una vez que empiece a formar burbujas se constata que esté en su punto.						
6. Retirar las especias y agregar la ralladura.						
7. Servir.						
Técnicas aplicadas						
Cocción a partir de un líquido caliente, condimentar, rectificar.						
Observación						

### 3.2.11. Chicharrón de coco.



## UNIVERSIDAD TECNOLÓGICA EQUINOCCIAL

RECETA ESTÁNDAR						
<b>Nombre:</b>		Chicharrón de coco				
<b>Porciones:</b>		1				
<b>Tiempo:</b>		15 min				
<b>Costo de la receta:</b>		\$1,97				
<b>Dificultad:</b>		Alto	Medio	Bajo		
N°	Ingredientes	Cantidad	Unidad	Mise en place	Costo x g	Costo T
1	Coco	250	g		0,0008	0,20
2	Canela	30	g		0,0040	0,12
3	Colorante vegetal amarillo	75	g		0,0040	0,30
4	Miel de abeja	1	g		0,0050	0,01
5	Azúcar	1	g		0,0022	0,00
6	Ralladura de coco	1	g		0,0030	0,00
7	Leche condensada	250	g		0,0050	1,25
<b>Procedimiento</b>					Costo neto	1,88
1. Derretir el azúcar a punto caramelo. Poner miel de abeja.					5 % varios	0,09
2. Aromatizar con canela, leche condensada.						
3. Agregar colorante vegetal y ralladura de coco.						
4. poner el coco y dejar secar hasta que tome un color dorado.					Costo total	1,97
5. Servir.						
<b>Técnicas aplicadas</b>						
Cocción a partir de un líquido caliente, condimentar, rectificar.						
<b>Observación</b>						



### 3.2.12. Cocada.




## UNIVERSIDAD TECNOLÓGICA EQUINOCCIAL

RECETA ESTÁNDAR									
<b>Nombre:</b> Cocadas <b>Porciones:</b> 1 <b>Tiempo:</b> 40 min <b>Costo de la receta:</b> \$0,16 <b>Dificultad:</b> <table border="1" style="display: inline-table; vertical-align: middle;"> <tr> <td>Alto</td> <td style="background-color: #90EE90;">Medio</td> <td>Bajo</td> </tr> </table>					Alto	Medio	Bajo		
Alto	Medio	Bajo							
N°	Ingredientes	Cantidad	Unidad	<i>Mise en place</i>	Costo x g	Costo T			
1	Coco	100		Rallado	0,0008	0,08			
2	Panela	50			0,0013	0,065			
3	Clavo de olor	1			0,0040	0,004			
4	Canela	1			0,0040	0,004			
<b>Procedimiento</b>					Costo neto	0,15			
1. Derretir la panela a punto caramelo. 2. Aromatizar con canela y clavo de olor. 3. Agregar el coco rallado. 4. Dejar reposar hasta que se enfríe un poco y sea manejable. 5. Cortar en cuadros de 3 cm por 6 cm. 6. Servir					5 % varios	0,01			
					Costo total	0,16			
<b>Técnicas aplicadas</b>									
Cocción a partir de un líquido caliente, condimentar, rectificar.									
<b>Observación</b>									

### 3.2.13. Batido de coco.



## UNIVERSIDAD TECNOLÓGICA EQUINOCCIAL

RECETA ESTÁNDAR						
<b>Nombre:</b>		Batido de coco				
<b>Porciones:</b>		1				
<b>Tiempo:</b>		5 min				
<b>Costo de la receta:</b>		\$0,28				
<b>Dificultad:</b>		Alto	Medio	Bajo		
<b>N°</b>	<b>Ingredientes</b>	<b>Cantidad</b>	<b>Unidad</b>	<b>Mise en place</b>	<b>Costo x g</b>	<b>Costo T</b>
1	Trozos de coco	50	g	Dado grande	0,0008	0,04
2	Leche	200	g		0,0008	0,16
3	Azúcar	30	g		0,0022	0,07
4	Hielo	8	g		0,0005	0,00
<b>Procedimiento</b>					Costo neto	0,27
1.- Agregamos el coco, leche y el azúcar.					5 % varios	0,01
2.- Licuar hasta formar un batido homogéneo.						
3.- Agregar Hielo y licuar hasta tritularlo.					Costo total	0,28
<b>Técnicas aplicadas</b>						
Corte básico, condimentar, rectificar.						
<b>Observación</b>						
1.- Se puede agregar más hielo dependiendo del gusto.						

### 3.3. Lista de precios en el mercado.

INGREDIENTES	RENDIMIENTO	PRECIO DE MERCADO(USD/Kg)
<b>ALIMENTOS FRESCOS</b>		
Plátano Verde	80%	0,25
Coco	70%	0,5
Chicharrón	100%	5
<b>HORTALIZAS, LEGUMBRES, TUBÉRCULOS, HIERBAS</b>		
Ajo	90%	2
Tomate riñón	90%	0,45
Cebolla paiteña	90%	0,4
Cilantro	45%	5
Limón Sutil	45%	0,58
Chilangua	90%	5
Cebolla Blanca	95%	0,5
<b>CONSERVAS</b>		
Aceite	100%	1
Salsa de Tomate	100%	3
Pasta de maní	100%	2,4
Canela	100%	4
Clavo de olor	100%	4
Achiote	100%	2
Comino	100%	2
Leche condensada	100%	5
Manteca de cerdo	100%	1
Esencia de vainilla	100%	6
Mostaza	100%	4
<b>LÁCTEOS</b>		
Leche entera	100%	0,75
Crema de leche	100%	3,64
<b>SECOS</b>		
Arroz Blanco	100%	1,1
Panela	100%	1,3
Azúcar blanca	100%	1,1
Coco rallado	100%	3
Sal	100%	0,75
<b>AGUA</b>		
Hielo	100%	1
Zumo de Coco	100%	4,5
Fumet	100%	0,7
Miel de Abeja	100%	5
Colorante Repostero	100%	4

INGREDIENTES	RENDIMIENTO	PRECIO DE MERCADO(USD/Kg)
<b>MARISCOS</b>		
Camarón	70%	8,8
Concha	100%	13,2
Corvina	90%	13,2
Cangrejo Azul	100%	8,5
Calamar condón	85%	8
Langosta	90%	15,4
Langostino	70%	13,2
Almeja	70%	15,4
Mejillones	100%	17,6
Caracol de mar	60%	10

### 3.4. PROPUESTA DEL RECETARIO.





*Leonor Andrade*  
*Chef*  
*(24.02.1989)*

Chef Ecuatoriano, nacido en San Gabriel, Cantón Montifar, Provincia del Carchi, Ecuador, en 1989. Cursó la primera enseñanza en el Instituto Superior Pedagógico "Ciudad de San Gabriel", (ISPED); y en la Escuela Dr. Alberto Acosta Soberón. Su bachillerato lo realizó en el Colegio Nacional "José Julián Andrade", especialidad Físico - Matemático. Época hasta la cual vivió en la parroquia de Cristóbal Colón; para luego emigrar a la ciudad de Quito con el propósito de realizar sus estudios superiores en la Universidad Tecnológica Equinoccial (UTE), en la carrera de Gastronomía.

Se inclinó por la carrera de Gastronomía por vocación, pues en sus primeros años se interesó por la cocina ya que en su hogar se dieron las condiciones necesarias para desarrollar las actividades alimenticias diarias y ser una ayuda para nutrir a personas que realizaban actividades agrícolas, su materia prima en esa época fue la papa, quinua, cebada, chilguacán, melloco, maíz, mashua, habas entre otros, demostrando habilidad y pasión por esta.

Su pasión e interés por la cocina lo llevó a adquirir conocimientos nuevos en los países de Costa Rica y Estados Unidos, interrelacionándose con los mejores chefs y realizando investigaciones de nuevas técnicas en las artes culinarias.

Producto de esto llega a realizar su tesis sobre la gastronomía costeña, demostrando que el Ecuador es diverso, manifiesta que "para conocer lo extranjero primero hay que conocer lo nuestro", pues el Ecuador no solo se basa en la gastronomía serrana sino también en la costeña tomando como énfasis esta. Por eso ha decidido cumplir un objetivo más en su carrera profesional, como plasmar en un recetario la comida autóctona esmeraldeña y que este sea de gran aporte para sus lectores.



2

*Esmeraldas*  
*Punto del*  
  
*Sabor!*



3







## Índice

Cocina esmeraldeña.....	7
¿Cómo llegar a Esmeraldas?.....	10
Descripción de Esmeraldas.....	11
La comida esmeraldeña.....	14
Café con bolón.....	15
Orografía e hidrografía.....	16
Ceviche de camarón.....	17
Subregiones de la Provincia de Esmeraldas.....	18
Ceviche de concha.....	19
División política.....	20
Ceviche de pescado.....	21
Agricultura, ganadería y pesca.....	22
Vías de acceso al Cantón Esmeraldas.....	23
Ensumacao.....	24
Atractivos turísticos.....	25
Tapao marinero.....	26
Arroz marinero.....	28
Encocao marinero.....	30
Encocao pate burro.....	32
Manjar de coco y leche.....	34
Chicharrón de coco.....	35
Cocada.....	37
Batido de coco.....	39
Glosario.....	40





6



*Cocina  
Esmeraldeña*



7

**L**a gastronomía se está convirtiendo en un instrumento de transformación social por lo que la personalidad del chef siempre ha de prevalecer sobre los estilos de moda, o de los que rigen las distintas guías gastronómicas, tomando como mayor referencia los platos más tradicionales.

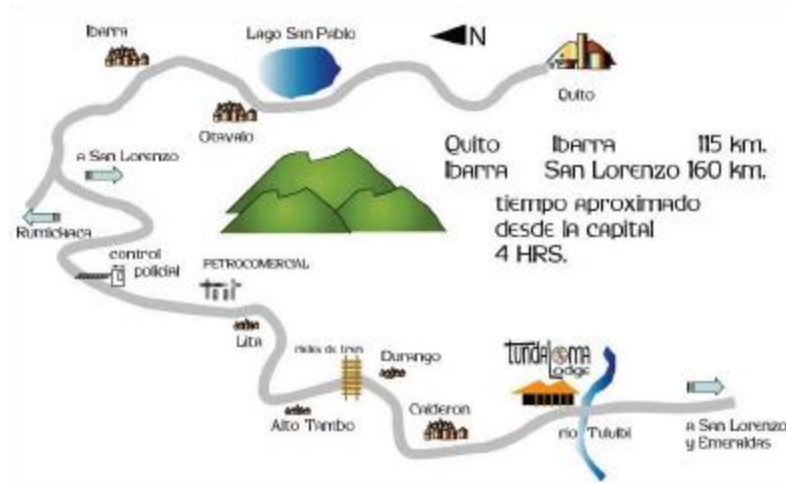
**E**l ejemplar comprende una breve reseña histórica de la Provincia de Esmeraldas, en donde se puntualizan el valor de sus atractivos turísticos y la trascendencia cultural entorno a la alimentación, así como la descripción de recetas originarias, manteniendo un profesionalismo impecable, que permita conseguir su adelanto y su máximo beneficio.







## ¿Cómo llegar? a Esmeraldas



## Limites naturales

*Norte:* Océano Pacífico.

*Sur:* Cantón Quinindé.

*Este:* Cantón Rioverde.

*Oeste:* Cantón Atacames.

El territorio es en general uniforme, con pequeñas elevaciones que son estribaciones de la Cordillera Occidental, deben tomarse en cuenta también las de Punta Gorda y de San Francisco, así como el Cerro del Chinto. Desde el punto de vista geográfico más importantes son los ríos que han servido a los esmeraldeños como vías naturales para el transporte de productos (tagua, balsa, caucho, banano) y para el sistema de riego.



## Descripción breve de Esmeraldas

Esmeraldas, se localiza en la desembocadura del Río Esmeraldas, en la zona noroccidental del territorio ecuatoriano, a 318 km<sup>2</sup> de Quito, la belleza de sus las playas y paisajes, en conjunto con el clima cálido (23° C), han hecho de este suelo, un importante centro turístico, a nivel nacional, atrayendo a importantes sectores poblacionales. Por la increíble flora de los bosques, se la conoce como la "Provincia Verde"; a pesar de estar situada en la costa, con sus principales ríos: Esmeraldas, Cayapas, Santiago, Quinindé, Viche, este bosque es menos denso y en la parte sur se encontrará bosques secos tropicales.

El nombre de Esmeraldas proviene de los primeros españoles que se desembarcaron en estas costas en 1526 y vieron que los jefes indios de Atacames llevaban joyas de oro y de esmeralda, piedras preciosas probablemente originadas de comercio o guerras con otros grupos de diferentes sectores. Esmeraldas tiene como capital el nombre homónimo de la provincia, cuenta con 416.272 habitantes y es el puerto principal del norte del país, ya que posee la refinería más grande del Ecuador, facilita el acceso a las estupendas playas desde el norte la Tola y al sur hasta Muisne. Los productos agrícolas, comercio, madera, y la refinería son la base de su economía.

La población predominante es de comunidades negras, originarios de esclavos que fueron traídos en un barco desde Panamá en 1553. El barco chocó contra un filón y los esclavos fueron enviados para buscar el alimento, pero nunca volvieron. Los españoles murieron de hambre y enfermedades, mientras que los nuevos esmeraldeños que escaparon se establecieron y formaron una comunidad bien organizada que prosperó durante más de 50 años. La influencia africana cultural es muy fuerte y

se observa de manera generalizada en la música, bailes, ropa, gastronomía, religión, la organización social.

La música tiene pasos Afro americanos con la marimba como instrumento característico, los instrumentos de percusión, como los bombos, maracas, y tambores son también populares, la melodía casi siempre es acompañada con los que prefieren pasos frenéticos que invitan a bailar. Las mujeres visten con colores brillantes y conservan la costumbre de llevar cestas y jarros sobre sus cabezas, allí también existe un mundo complejo espiritual con mezclas de religión católica, vudú, magia, con creencia fuertes en lo sobrenatural.

Las Playas de Esmeraldas son indudablemente una de sus atracciones principales, sin embargo Atacames, un paradero turístico todo el año, a solamente 30 kilómetros de la Ciudad de Esmeraldas. La infraestructura bien desarrollada turística de Atacames, lo restaurantes en la playa y bares, lo hacen un gran destino de playa para la relajación. Sus mercados venden artesanías hechas en la zona, joyería y productos de coral.

A cinco kilómetros más al sur está el tranquilo pueblo pesquero de Súa, que es igualmente un gran destino con hoteles cómodos y una cocina deliciosa. Siguiendo la ruta a cuarenta y ocho kilómetros está la Isla de Muisne, conocida por sus bien conservadas playas y tranquilas aguas. Desde Esmeraldas a 20 kilómetros se ubican Playa Ancha y Tonsupa. Al norte, hacia la frontera colombiana, se pueden visitar los pequeños pueblos pesqueros, denominados Camarones, Colope, y Río Verde.





## Esmeraldas en los siglos XVI, XVII y XVIII

En el siglo XVI Esmeraldas fue una tentación para los españoles, por las piedras preciosas existentes. De este siglo cabe destacar la acción de Miguel Cabello Balboa, el fundador de Atacames en 1577. Esta provincia es hogar de la más grande población de afro-ecuatorianos, aquí viven cerca de 150.000, haciendo la más poblada por esta agrupación. Ellos son descendientes de los africanos occidentales que escaparon de la esclavitud en Colombia y Perú, para refugiarse en los bosques espesos de Esmeraldas. Actualmente, los afro-ecuatorianos de la provincia pueden ser encontrados en las grandes ciudades, así como en pueblos pesqueros y en comunidades de agricultores de la selva. La cultura afro-ecuatoriana es reconocida por su música y baile con marimba, así como su característica comida a base de coco.

### Forma

La provincia es en su totalidad es plana con muy pequeñas elevaciones hasta los 300 msnm (984 pies), existentes en Atacames, Cojimés, Cerro del Chinto. Por ella cruzan ríos como Santiago, Toachi, Blanco. En la zona norte de la provincia, extendiéndose desde la desembocadura del Río Sajja, en Colombia, hasta la Bahía de San Mateo, existe una gran concentración de vestigios arqueológicos que sugiere la existencia de un núcleo poblacional de relativa importancia que se desarrolló en la época precolombina, entre los 260 y 90 d.C.

Tiene una vegetación que rodea el cantón del mismo nombre, ofrece posibilidades para los negocios, la cultura, la recreación, diversión nocturna, la gastronomía, la religión, integrada con la oferta

turística de la región. Hace algunos años Esmeraldas no figuraba en ninguna guía turística, a muy pocos se les hubiese ocurrido pensar en visitar Esmeraldas como el destino ideal de vacaciones; la ciudad fría, aburrida e insegura era muy poco atractiva para turistas y visitantes.

Sin embargo, gracias a su proceso de transformación, empezó a lucir una nueva cara, convirtiéndose en una ciudad que invita a todos a descubrirla y a disfrutarla. Se caracteriza porque su proceso de ocupación y consolidación está signado por la naturaleza de su origen y expansión, pues, se trata de una ciudad que se ha constituido a partir de tres localizaciones, lo que ha definido su emplazamiento, traza y tejido urbano.

Su principal atractivo lo constituyen las playas del sector sur y la reserva ecológica Cayapas-Mataje, al norte, la temperatura varía entre 21 y 25 ° C. Esmeraldas cuenta con los bosques de manglares más altos del mundo, están ubicados al norte de la provincia (San Lorenzo) cerca a la frontera con Colombia. Extensas playas, paradisíacos paisajes, árboles centenarios, cascadas, bosques tropicales, infinidad de aves, cálidas aguas, manglares, una población predominantemente afro ecuatoriana, deliciosa gastronomía y gente amable, características principales de la "Provincia Verde".





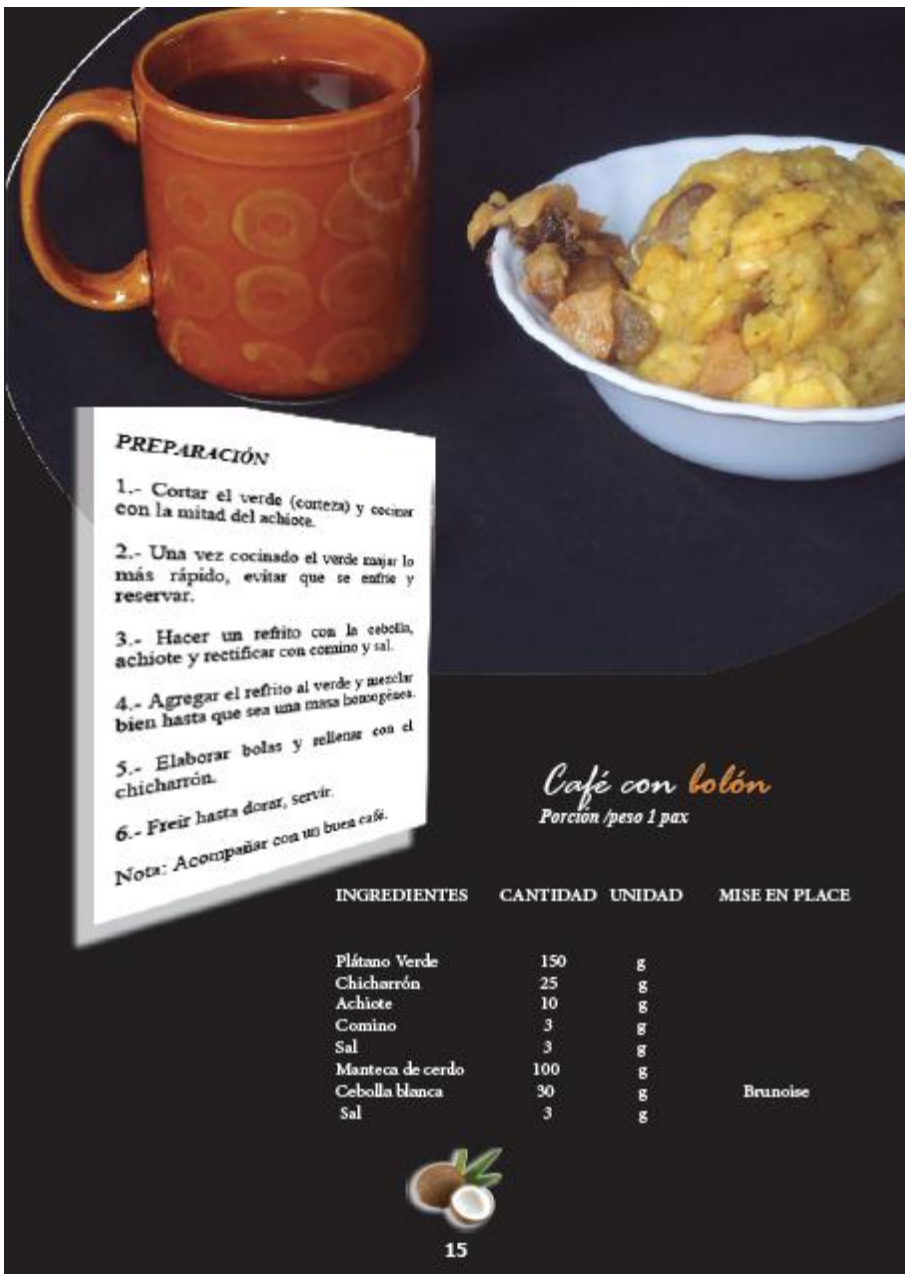
13



### *La comida esmeraldeña*

Se dice que una comida bien equilibrada es como una especie de poema al desarrollo de la vida, de ahí la necesidad de plasmar en un recetario, los principios culinarios autóctonos más importantes dentro de la gastronomía esmeraldeña, considerando aspectos sociales y económicos de los turistas y habitantes, a la vez que se establecen lineamientos estratégicos que posibiliten su propio desarrollo. El ejemplar comprende una breve reseña histórica de la Provincia de Esmeraldas, en donde se puntualizan el valor de sus atractivos turísticos y la trascendencia cultural entorno a la alimentación, así como la descripción de recetas originarias, manteniendo un profesionalismo impecable, que permita conseguir su adelanto y su máximo beneficio.





**PREPARACIÓN**

- 1.- Cortar el verde (corteza) y cocinar con la mitad del achiote.
- 2.- Una vez cocinado el verde machar lo más rápido, evitar que se enfríe y reservar.
- 3.- Hacer un refrito con la cebolla, achiote y rectificar con comino y sal.
- 4.- Agregar el refrito al verde y mezclar bien hasta que sea una masa homogénea.
- 5.- Elaborar bolas y rellenar con el chicharrón.
- 6.- Freír hasta dorar, servir.

Nota: Acompañar con un buen café.

*Café con bolón*  
 Porción / peso 1 pax

INGREDIENTES	CANTIDAD	UNIDAD	MISE EN PLACE
Plátano Verde	150	g	
Chicharrón	25	g	
Achiote	10	g	
Comino	3	g	
Sal	3	g	
Manteca de cerdo	100	g	
Cebolla blanca	30	g	Brunoise
Sal	3	g	







### *Topografía*

De norte a sur están las mayores estribaciones en los macizos de Colope y de Esmeraldas; se destaca el Tabuche conocido históricamente como el Cerro de Chinto y al sur de Esmeraldas las Elevaciones de Punta Gorda y de San Francisco. Debemos destacar los importantes Sistemas Montañosos de Atacames y Cojines.

### *Hydrografía*

Tiene tres Sistemas Hidrográficos: Santiago y Cayapas, que unidos llevan su caudal a la Bahía Ancón de Sardinas; las aguas de la Provincia de Pichincha y de la Cordillera Occidental, y el río Blanco, que nace en las faldas occidentales del Pichincha. Entre los principales ríos se puede mencionar al Esmeraldas que es el más importante de la provincia, al Blanco, Quinindé, Santiago y Cayapas.





### PREPARACIÓN

- 1.- Cocinar el camarón por 2 minutos partiendo de ebullición y reservar.
- 2.- Cortar el tomate hasta formar una pasta junto con el cilantro.
- 3.- Agregar la mostaza, salsa de tomate, sal y limón.
- 4.- Agregar el fumet, poner el aceite y rectificar, luego poner cebolla paitaña.
- 5.- Servir

Nota: Acompañar con chifles y/o canguil.

### *Ceviche de camarón*

Porción / peso 1 pax

INGREDIENTES	CANTIDAD	UNIDAD	MISE EN PLACE
Camarón	10	u	Pelado, lavado, desvenado
Tomate Riñón	120	g	Concasse
Cilantro	20	g	Repicado
Limón Sutil	45	g	Zumo
Cebolla paitaña	40	g	Juliana
Mostaza	30	g	
Salsa de tomate	70	g	
Fumet	230	g	
Sal	3	g	Brunoise
Aceite	3	g	



## Subregiones de la Provincia de Esmeraldas

**E**smeraldas.- Es la capital de la "Provincia Verde", tiene un puerto marítimo importante y una pequeña playa (dentro de la ciudad).

**Atacames.-** Las famosas playas de Atacames, Súa, Tonsupa, Same y Tonchigue se encuentran a 45 minutos desde Esmeraldas (en bus).

**Muisne.-** Esta playa no es tan conocida como las de Atacames o Súa, se necesita una hora y media desde Esmeraldas, para llegar se debe usar una lancha. Los medios de transporte se denominan triciclestas.

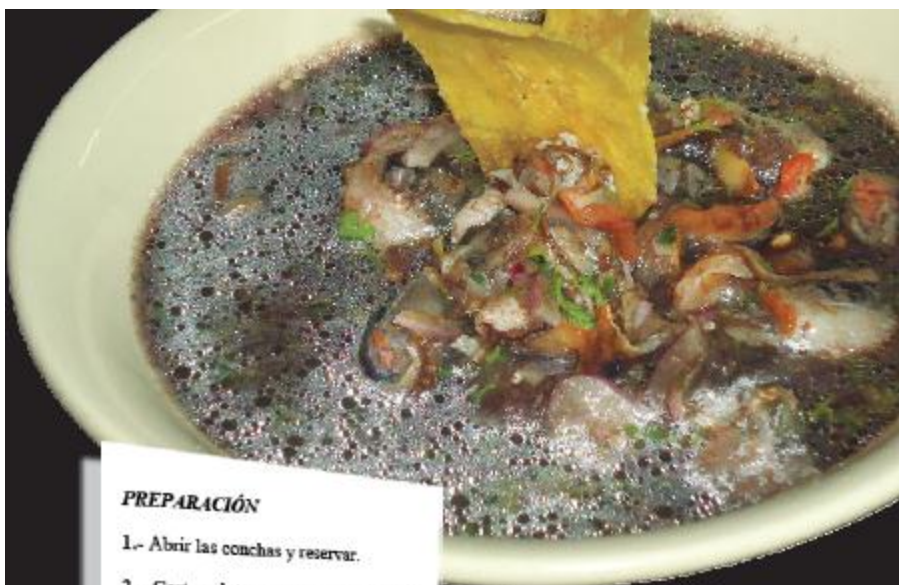
**San Lorenzo.-** Se encuentra a 5 horas de distancia, en bus desde Quito (pasando por Ibarra), el mismo tiempo se necesita desde Esmeraldas. El Puerto de San Lorenzo es el punto de embarque hacia Tumaco en Colombia. Para quienes realicen el recorrido, Ibarra - San Lorenzo, la carretera tiene una adecuada infraestructura vial.

**Eloy Alfaro.-** Valdez o más conocido como Limones es la capital del Cantón Eloy Alfaro, se ubica en una isla dentro del manglar, se puede llegar a Limones con lancha desde Borbón o desde San Lorenzo.

**Río Verde.-** Está situado en el norte de Esmeraldas, a una distancia de dos horas, desde la ciudad.

**Quinindé.-** Denominada también Rosa Zárate, queda en el sur de Esmeraldas, en la intersección Santo Domingo y Esmeraldas.





### PREPARACIÓN

- 1.- Abrir las conchas y reservar.
- 2.- Cortar el tomate hasta formar una pasta junto con el cilantro.
- 3.- Agregar la mostaza, aceite, sal y limón.
- 4.- Rectificar, poner cebolla paitaña.
- 5.- Servir

Nota: Acompañar con chifles y/o cangul.

### *Ceviche de concha*

Porción / peso 1 pax

INGREDIENTES	CANTIDAD	UNIDAD	MISE EN PLACE
Concha	10	u	Lavado
Tomate Rifón	100	g	Concasse
Cilantro	20	g	Picado
Limón Sutil	40	g	Zumo
Cebolla paitaña	30	g	Juliana
Mostaza	15	g	
Sal	3	g	
Aceite	3	g	







## *División política*

### *Administrativa*

Según el departamento de arte y cultura de Esmeraldas, la región está dividida en seis cantones, formando como parte importante el Cantón Esmeraldas (Municipio de Esmeraldas)

Parroquias Urbanas y Rurales de la Región Esmeraldeña:

- Urbanas: Esmeraldas, Luis Tello, 5 de Agosto, Bartolomé Ruiz, Simón Plata Torres.
- Rurales: Camarones, Coronel Carlos Concha Torres, Chinca, Majua, San Mateo, Tabiazo, Tachina, Vuelta Larga.

### *Relieve*

Esta provincia septentrional se sitúa en tierras bajas, en donde las mayores altitudes no sobrepasan los 600 msnm; está atravesada por varias estribaciones que son prolongaciones de la Cordillera Occidental de los Andes; al este se encuentran las cordilleras de Cayapas y Toisán; y al oeste las Montañas de Muisne, Atacames y Cojimiles.





### PREPARACIÓN

- 1.- Cocinar la corvina partiendo de ebullición y reservar.
- 2.- Cortar el tomate hasta formar una pasta junto con el cilantro.
- 3.- Agregar la mostaza, salsa de tomate, sal y limón.
- 4.- Agregar el fumet, poner el aceite y rectificar, luego poner cebolla paiteña.
- 5.- Servir

Nota: Acompañar con chífiles y/o canguil.

### *Ceviche de pescado*

*Porción / peso 1 pax*

INGREDIENTES	CANTIDAD	UNIDAD	MISE EN PLACE
Corvina o Picudo	100	g	Dados medianos
Tomate Riñón	120	g	Concasse
Cilantro	20	g	Repicado
Limón Sutil	45	g	Zumo
Cebolla paiteña	40	g	Juliana
Mostaza	30	g	
Salsa de tomate	70	g	
Fumet	230	g	
Sal	3	g	
Aceite	3	g	





Almejas



Cangrejo Azul

*Agricultura*  
*Ganadería y pesca*

La Provincia registra un importante movimiento comercial y portuario; en una zona agrícola por excelencia, donde el tabaco, café, cacao, banano, palma africana y diversas frutas tropicales son sus principales productos. La explotación de maderera, la pesca y el turismo, constituyen también importantes fuentes de ingresos. Su suelo permite la producción de cacao, arroz, maíz, palma africana, albaca y una gran variedad de frutas tropicales. Entre las principales especies forestales están: chanul, balsa, laurel, sande, guayacán y tangeré. La crianza de ganado vacuno y porcino es importante. Entre los recursos marinos están: corvina, pargo, lisa, atún, etc.

Corvina

Langostinos



### *Vías de acceso al*

### *Cantón Esmeraldas*

La infraestructura vial está constituida básicamente por las siguientes carreteras:

- Esmeraldas -San Mateo-Borbón - San Lorenzo - Ibarra.
- Esmeraldas Muisne -San José de Chamanga-Pedernales
- Esmeraldas La Independencia - Los Bancos Quito.
- Esmeraldas -La Concordia - Santo Domingo de los Colorados







### PREPARACIÓN

- 1.- Hacer un refrito con el ajo, cebolla blanca, comino y sal.
- 2.- Agregar crema de leche.
- 3.- Agregar la pasta de mani.
- 4.- Aromatizar con la chilangua y rectificar.
- 5.- Poner los calamares, langostinos, camarones, mejillones, concha, caracol de mar, cangrejo y langosta y reposar a llamas baja por 2 minutos para que se impregnen los sabores.
- 6.- Servir

Nota: Acompañar con 1/2 Aguacate, patacones y limón.

## Ensumacao

Porción / peso 1 pax

INGREDIENTES	CANTIDAD	UNIDAD	MISE EN PLACE
Cangrejo Azul	1	u	Lavado, cocinado
Calamar condón	1	u	Cortado en anillos
Langosta	1/2	u	Lavado, cocinado
Langostino	1	u	Lavado, pelado, desvenado
Almeja	2	u	Lavado
Concha	2	u	Lavado
Camarón	2	u	Lavado, pelado, desvenado
Mejillones	2	u	Lavados
Caracol de Mar	10	g	Pelado, cocinado
Pasta de mani	25	g	Licuar con leche de coco
Leche de coco	100	g	
Crema de leche	80	g	
Ajo	12	g	Machacado con la cebolla, comino y sal
Cebolla blanca	10	g	Brunoise
Chilangua	5	g	Chiffonade
Sal	3	g	
Comino	1	g	
Pumet	400	g	





### *Atractivos turísticos del Cantón Esmeraldas*

Se ha dicho con razón que hablar de Esmeraldas es hablar de la belleza mágica de sus playas, de su arena suave y del mar tibio que las baña. Escalonadas en la costa están las playas a donde convergen los turistas. La playa más cercana a la ciudad es Las Palmas, que se ha reducido por el crecimiento de la ciudad. Atacames y Súa son las que disponen de mayor número de servicios hoteleros, desde cabañas familiares junto al mar. Los principales atractivos turísticos de Esmeraldas no son sólo sus playas, sino también las reservas ecológicas, balnearios de agua dulce, su música, su folclor y, sobre todo, la calidez de su gente. Siempre acompañado del radiante sol, el verde paisaje con exuberante vegetación, y del fresco azul del mar, el turista se sentirá en su reino, disfrutando de la gran variedad de frutas y legumbres que la tierra da, acompañadas con los exquisitos pescados y mariscos que se los consigue con mucha facilidad, dentro de un ambiente tropical, al son de la marimba y la gracia del ballet afro-ecuatoriano.





**PREPARACIÓN**

- 1.- Hacer un refrito con el ajo, cebolla blanca, comino y sal.
- 2.- Agregar crema de leche.
- 3.- Agregar el zumo de coco.
- 4.- Aromatizar con la chilangua y rectificar.
- 5.- Poner los calamares, langostinos, camarones, mejillones, concha, caracol de mar, cangrejo y langosta y reposar a llamas baja por 2 minutos para que se impregnen los sabores.
- 6.- Servir

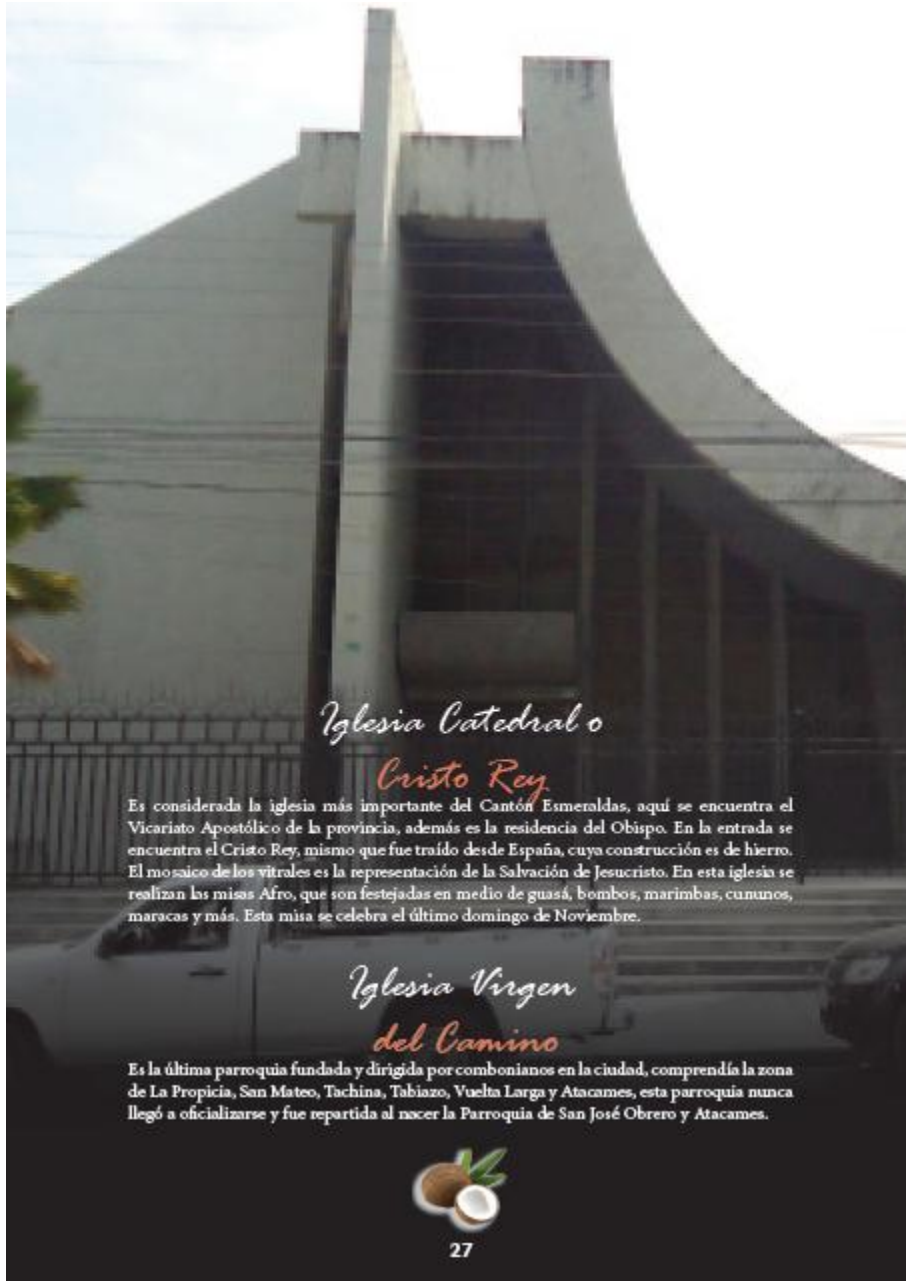
Nota: Acompañar con 1/2 Aguacate, patacones y limón.

*Tapao Marinero*

Porción / peso 1 pax

INGREDIENTES	CANTIDAD	UNIDAD	MISE EN PLACE
Cangrejo Azul	1	u	Lavado, cocinado
Calamar condón	1	u	Cortado en anillos
Langosta	1/2	u	Lavado, cocinado
Langostino	1	u	Lavado, pelado, desvenado
Almeja	2	u	Lavado
Concha	2	u	Lavado
Camarón	2	u	Lavado, pelado, desvenado
Mejillones	2	u	Lavados
Caracol de Mar	10	g	Pelado, cocinado
Leche de coco	100	g	
Crema de leche	80	g	
Ajo	12	g	Machacado con la cebolla, comino y sal
Cebolla blanca	10	g	Brunoise
Chilangua	5	g	Chiffonade
Sal	3	g	
Comino	1	g	
Fumet	400	g	





## *Iglesia Catedral o*

### *Cristo Rey*

Es considerada la iglesia más importante del Cantón Esmeraldas, aquí se encuentra el Vicariato Apostólico de la provincia, además es la residencia del Obispo. En la entrada se encuentra el Cristo Rey, mismo que fue traído desde España, cuya construcción es de hierro. El mosaico de los vitrales es la representación de la Salvación de Jesucristo. En esta iglesia se realizan las misas Afro, que son festejadas en medio de guasá, bombos, marimbas, cununos, maracas y más. Esta misa se celebra el último domingo de Noviembre.

## *Iglesia Virgen*

### *del Camino*

Es la última parroquia fundada y dirigida por combenianos en la ciudad, comprendía la zona de La Propicia, San Mateo, Tachina, Tabiazo, Vuelta Larga y Atacames, esta parroquia nunca llegó a oficializarse y fue repartida al nacer la Parroquia de San José Obrero y Atacames.







**PREPARACIÓN**

- 1.-Nacarar el arroz, agregar fumet, sal y cocinar
- 2.- Agregar achiote, las conchas abiertas y mezclar, reposar.
- 3.- Hacer un refrito con el ajo, cebolla blanca, comino y sal.
- 4.- Agregar crema de leche y el maní.
- 5.- Aromatizar con la chilangua, rectificar y poner los mariscos para que adopten el sabor.
- 6.- Llevar a fuego el arroz y mezclar con los mariscos.
- 7.- Servir

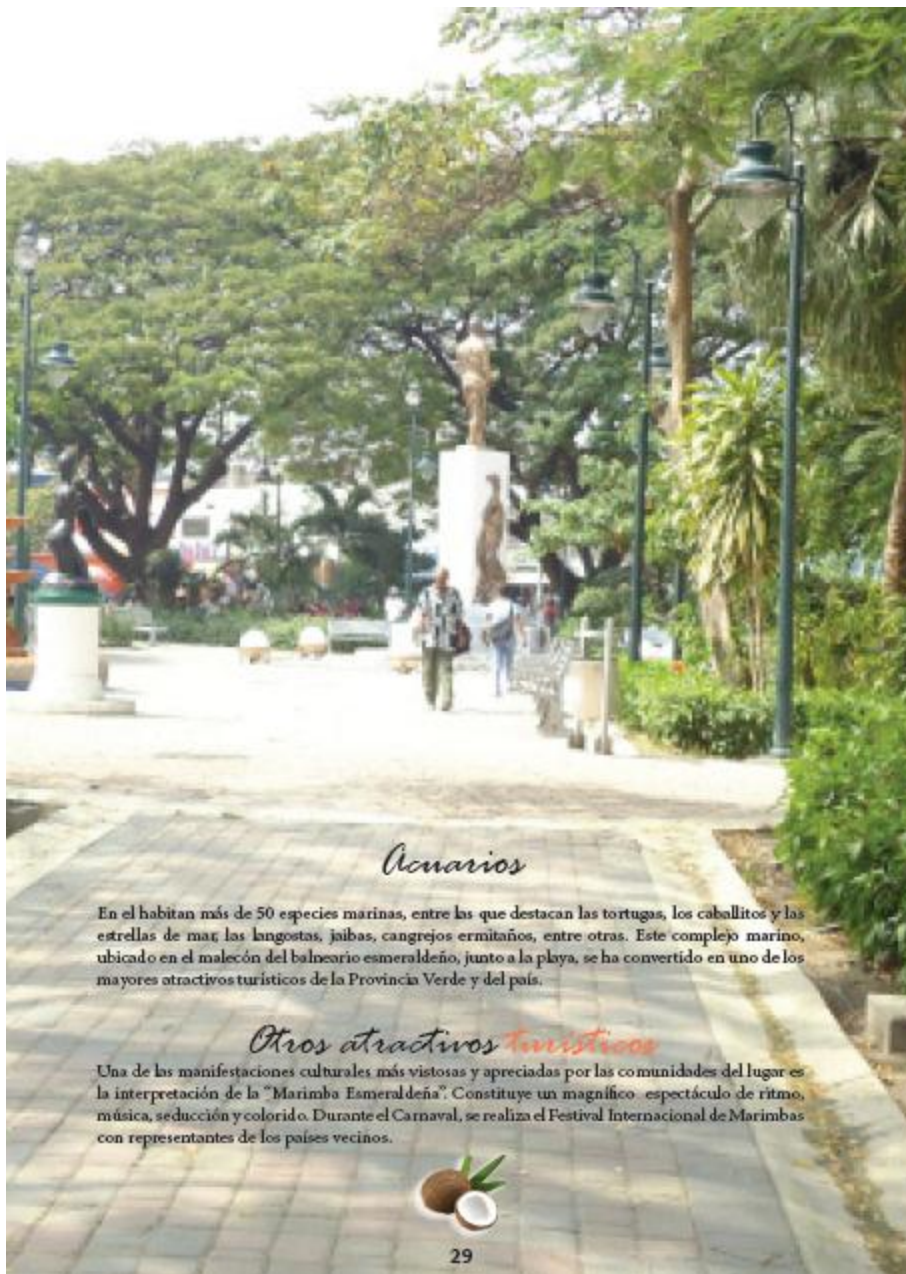
**Nota:** Acompañar con maduro frito, patacones, pepinillo y tomate.

*Arroz Marinero*

Porción / peso 1 pax

INGREDIENTES	CANTIDAD	UNIDAD	MISE EN PLACE
Arroz Blanco	100	g	Lavado
Cangrejo Azul	1	u	Lavado, cocinado
Calamar condón	1	u	Cortado en anillos
Langosta	1/2	u	Lavado, cocinado
Langostino	1	u	Lavado, pelado, desvenado
Almeja	2	u	Lavado
Concha	5	u	Lavado
Camarón	5	u	Lavado, pelado, desvenado
Caracol de Mar	10	g	Pelado, cocinado
Pasta de maní	25	g	Licuar con leche de coco.
Leche de coco	100	g	
Crema de leche	80	g	
Ajo	12	g	Machacado con la cebolla, comino y sal
Cebolla blanca	10	g	Brunoise
Chilangua	5	g	Chiffonade
Achiote	5	g	
Sal	3	g	
Comino	1	g	
Fumet	200	g	





### *Acuarios*

En él habitan más de 50 especies marinas, entre las que destacan las tortugas, los caballitos y las estrellas de mar, las langostas, jaibas, cangrejos ermitaños, entre otras. Este complejo marino, ubicado en el malecón del balneario esmeraldeño, junto a la playa, se ha convertido en uno de los mayores atractivos turísticos de la Provincia Verde y del país.

### *Otros atractivos turísticos*

Una de las manifestaciones culturales más vistosas y apreciadas por las comunidades del lugar es la interpretación de la "Marimba Esmeraldeña". Constituye un magnífico espectáculo de ritmo, música, seducción y colorido. Durante el Carnaval, se realiza el Festival Internacional de Marimbas con representantes de los países vecinos.





### PREPARACIÓN

- 1.- Hacer un refrito con el ajo, cebolla blanca, comino y sal.
- 2.- Agregar crema de leche y el maní.
- 3.- Aromatizar con la chilangua, rectificar.
- 4.- Saltear los mariscos con esta preparación.
- 5.- Servir.

**Nota:** Acompañar con maduro frito, patacones, arroz, tomate y pepinillo

### Enocao Marinero

Porción / peso 1 pax

INGREDIENTES	CANTIDAD	UNIDAD	MISE EN PLACE
Cangrejo Azul	1	u	Lavado, cocinado
Calamar condón	1	u	Cortado en anillos
Langosta	1/2	u	Lavado, cocinado
Langostino	2	u	Lavado, pelado, desvenado
Almeja	5	u	Lavado
Concha	4	u	Lavado
Camarón	5	u	Lavado, pelado, desvenado
Caracol de Mar	10	g	Pelado, cocinado
Pasta de Maní	5	g	Licuar con la leche de coco
Leche de coco	50	g	
Crema de leche	40	g	
Ajo	12	g	Machacado con la cebolla, comino y sal
Cebolla blanca	10	g	Brunoise
Chilangua	10	g	Chiffonade
Achiote	5	g	
Sal	3	g	
Comino	1	g	
Fumet	50	g	





## Playas

**Atacames.** – Está ubicado en la costa sur del Pacífico a 38 kilómetros de la Ciudad de Esmeraldas y 350 kilómetros al norte de la capital del Ecuador, Quito. Cuenta con la mayor planta hotelera, la que atrae gran cantidad de turistas todo el año. En Atacames se puede encontrar una gran variedad de artesanías típicas elaboradas con materiales de la zona. Las comidas más destacadas son, entre otras: las langostas, los cebiches de camarón, de conchas y de pescado, el famoso plato marinero, los encocados, las bolas verdes y obviamente pescados y mariscos en diferentes variantes.

Presenta también una gran vida nocturna, especialmente los fines de semana y durante las vacaciones, no faltan discotecas ni clubes de baile, que han servido de lanzamiento de los más recientes éxitos de todo tipo de música, salsa, merengue. Atacames es también el lugar para tomar las mejores caipirínas una bebida brasileña hecha de ron mezclado con jugo de lima y mucho hielo. Hay muchos tenderetes a lo largo de su colorido paseo marítimo, unos con artesanía del país otros con bonitas muestras de joyería y otros con buena música donde puede relajarse.

**Isla de Muisno.** – Denominada por sus visitantes como la Isla del Encanto, está ubicada al sur de la Provincia de Esmeraldas, y es poseedora de increíbles bellezas naturales, ofrece 8,5 km<sup>2</sup>. de playa de fina arena y aguas marinas muy cálidas, transparentes y tranquilas durante los doce meses del año, a lo largo de la cual se puede apreciar bellas palmeras llenas de cangrejos rojos en un ambiente tropical.





**PREPARACIÓN**

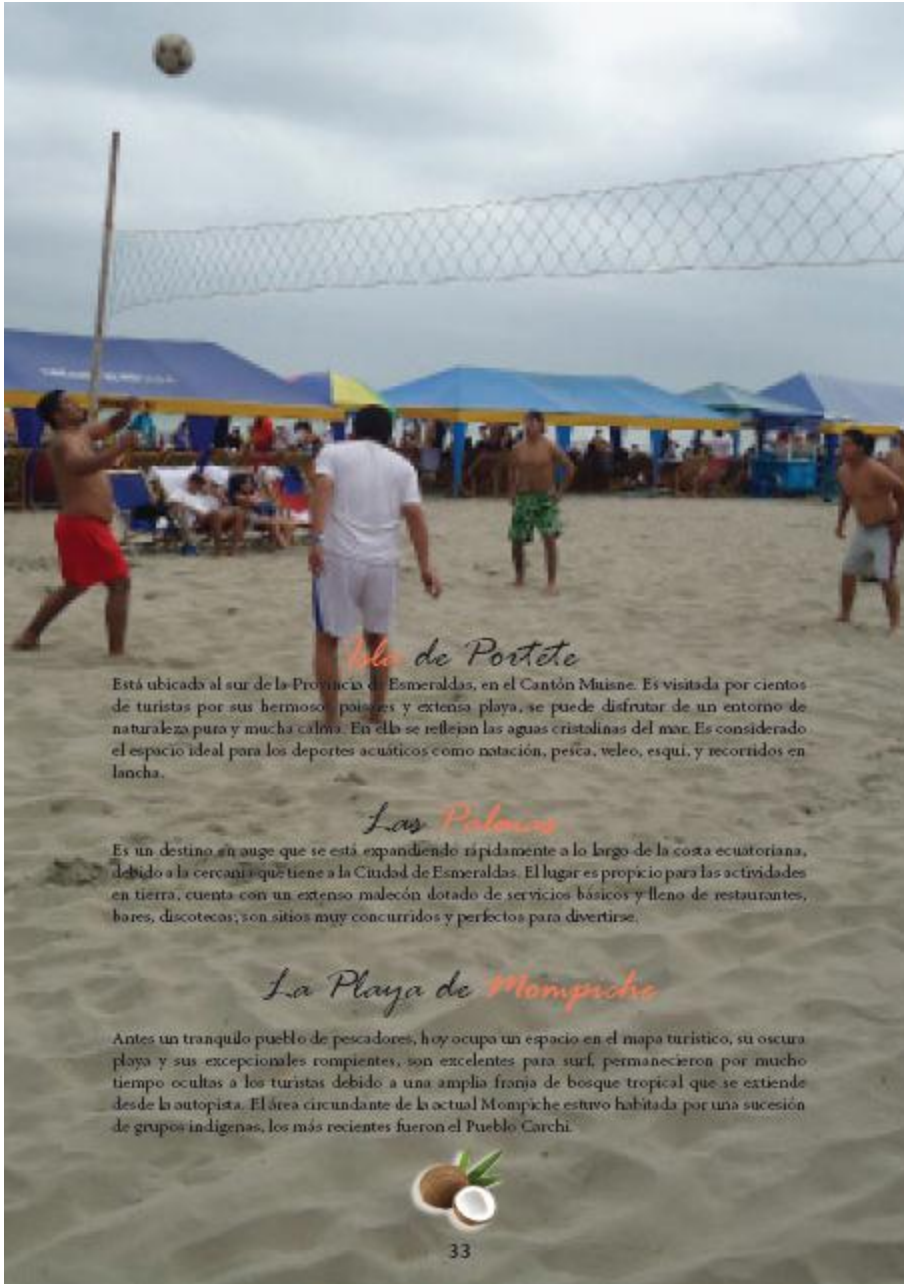
- 1.- Hacer un refrito con el ajo, cebolla blanca, comino y sal.
- 2.- Agregar crema de leche y el maní.
- 3.- Aromatizar con la chilangua, rectificar.
- 4.- Saltear el caracol con esta preparación.
- 5.- Servir.

**Nota:** Acompañar con maduro ñiño, patacones, arroz, tomate y pepinillo.

*Encocado pate burro*  
Porción /peso 1 pax

INGREDIENTES	CANTIDAD	UNIDAD	MISE EN PLACE
Caracol de Mar	50	g	Pelado, cocinado
Pasta de Maní	5	g	Licuar con leche de coco
Leche de coco	50	g	
Crema de leche	40	g	
Ajo	12	g	Machacado con la cebolla, comino y sal
Cebolla blanca	10	g	Brunoise
Chilangua	10	g	Chiffonade
Achiote	5	g	
Sal	3	g	
Comino	1	g	





### *Isla de Portete*

Está ubicada al sur de la Provincia de Esmeraldas, en el Cantón Muisne. Es visitada por cientos de turistas por sus hermosos paisajes y extensa playa, se puede disfrutar de un entorno de naturaleza pura y mucha calma. En ella se reflejan las aguas cristalinas del mar. Es considerado el espacio ideal para los deportes acuáticos como natación, pesca, vela, esquí, y recorridos en lancha.

### *Las Palomas*

Es un destino en auge que se está expandiendo rápidamente a lo largo de la costa ecuatoriana, debido a la cercanía que tiene a la Ciudad de Esmeraldas. El lugar es propicio para las actividades en tierra, cuenta con un extenso malecón dotado de servicios básicos y lleno de restaurantes, bares, discotecas; son sitios muy concurridos y perfectos para divertirse.

### *La Playa de Mompiche*

Antes un tranquilo pueblo de pescadores, hoy ocupa un espacio en el mapa turístico, su oscura playa y sus excepcionales rompientes, son excelentes para surf, permanecieron por mucho tiempo ocultas a los turistas debido a una amplia franja de bosque tropical que se extiende desde la autopista. El área circundante de la actual Mompiche estuvo habitada por una sucesión de grupos indígenas, los más recientes fueron el Pueblo Carchi.



## Manjar de coco y leche

Porción / peso 1 pax

### PREPARACIÓN

- 1.- Poner en una cacerola 50 g de azúcar hasta formar caramelo.
- 2.- Agregar la leche, zumo con el resto del azúcar a fuego alto hasta que rompa el hervor.
- 3.- Cuando empiece a hervir se baja la llama y se deja que siga su cocción.
- 4.- Aromatizar con las especias.
- 5.- Una vez que empiece a formar burbujas se constata que está en su punto.
- 6.- Retirar las especias y agregar la ralladura.
- 7.- Servir



INGREDIENTES	CANTIDAD	UNIDAD
Leche de Coco	250	g
Ralladura de coco	30	g
Leche	750	g
Esencia de Vainilla	1	g
Canela	1	g
clavo de olor	1	g
Azúcar	250	g



## Chicharrón de coco

Porción /peso 1 pax



### PREPARACIÓN

- 1.- Derretir el azúcar a punto caramelo. Poner miel de abeja.
- 2.- Aromatizar con canela, leche condensada.
- 3.- Agregar colorante vegetal y ralladura de coco.
- 4.- Poner el coco y dejar secar hasta que tome un color dorado.
- 5.- Servir

INGREDIENTES	CANTIDAD	UNIDAD	MISE EN PLACE
Coco	250	g	
Canela	30	g	
Colorante vegetal amarillo	75	g	
Miel de abeja	1	g	
Azúcar	1	g	
Ralladura de coco	1	g	
Leche condensada	250	g	







## Atracciones de Mompiche

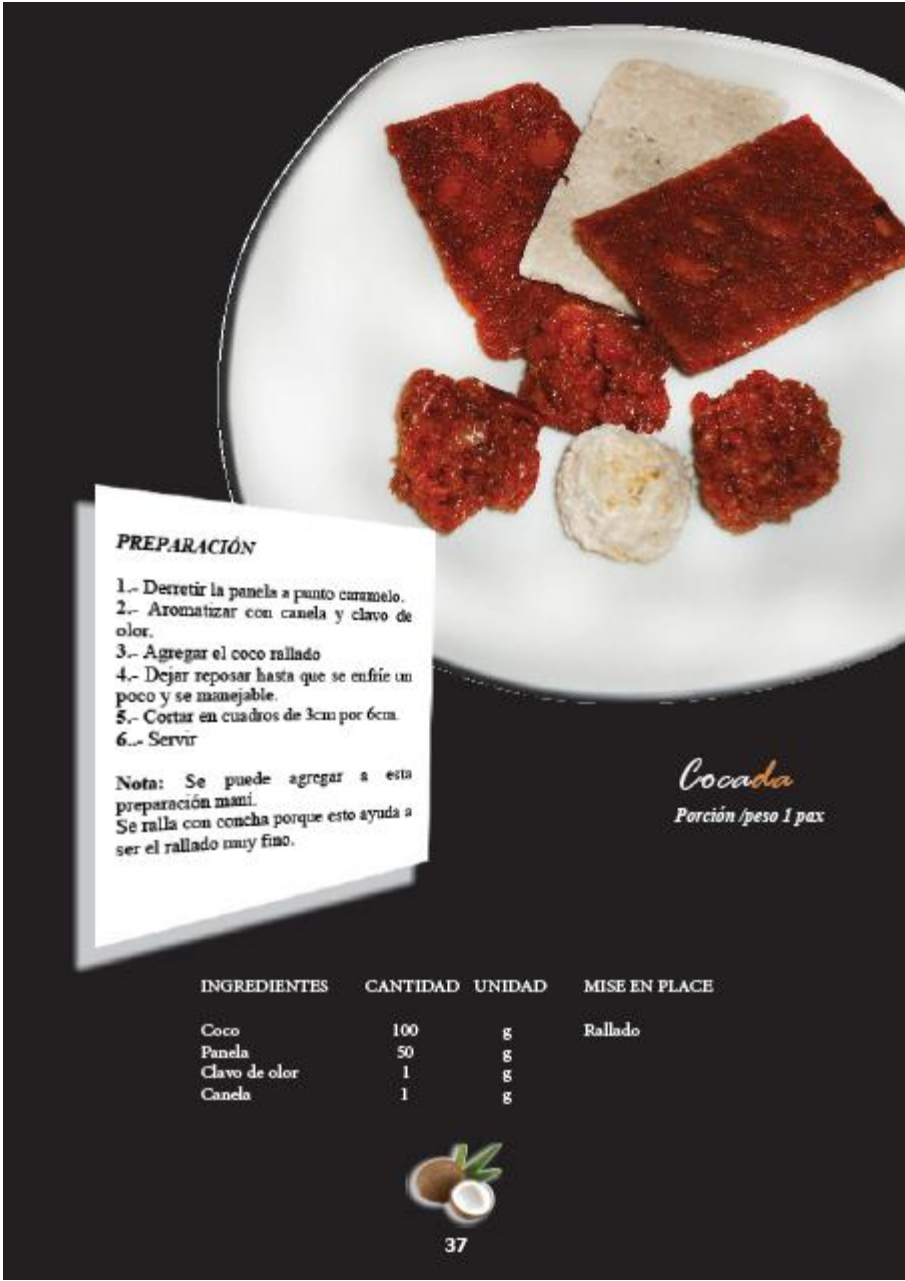
### Surf

El período de junio a Octubre es el que ofrece una mayor consistencia en cuanto a vientos y a mareas. La altura promedio de mareas durante todo el año es de unos 3 pies, pero también es posible encontrar mareas de 6 y más pies. Hay un número de lugares a lo largo de la playa donde se pueden rentar tablas de surf por precios que oscilan entre 8 y 15 dólares por día. Existen varios lugares en la playa que son apropiados para los surfistas novatos, del mismo modo hay ofertas de clases de surf en muchos de los hostales.

### Paseos en botes

Al final de la calle principal de Mompiche los capitanes de embarcaciones ofrecen a los visitantes numerosos tours en el mar. La mayoría de estos tours incluye un viaje a la Isla Portete y a las Islas de Manglares que están un poco alejadas. Estas islas son excelentes puntos de observación de aves marinas. Ocasionalmente es posible reservar tours especiales de avistamiento y hasta de nado con los delfines que habitan las cálidas aguas oceánicas circundantes. El costo de los tours oscila entre 5 y 10 dólares por persona y por hora, en dependencia del itinerario exacto y del número de personas por embarcación.





**PREPARACIÓN**

- 1.- Derretir la panela a punto caramelo.
- 2.- Aromatizar con canela y clavo de olor.
- 3.- Agregar el coco rallado
- 4.- Dejar reposar hasta que se enfríe un poco y se maneja.
- 5.- Cortar en cuadros de 3cm por 6cm.
- 6.- Servir

**Nota:** Se puede agregar a esta preparación mani.  
Se ralla con concha porque esto ayuda a ser el rallado muy fino.

*Cocada*  
Porción / peso 1 pax

INGREDIENTES	CANTIDAD	UNIDAD	MISE EN PLACE
Coco	100	g	Rallado
Panela	50	g	
Clavo de olor	1	g	
Canela	1	g	



## *Playa Negra*

Siguiendo el sendero que lleva hacia el sur de Mompiche se llega a Playa Negra. La mayoría de los días es posible encontrar la arena absolutamente abierta y aislada.


## *Mariscos*

Por ser un pueblo de pescadores, Mompiche es uno de los mejores lugares para probar las especiales recetas de la Provincia de Esmeraldas. Es posible degustar percas, garropas, camarones, gambas, langostas y cangrejos, todos frescos, provenientes de las aguas circundantes del lugar. Un plato que se destaca de manera particular es el "encocado" en el cual los mariscos son cocinados en una espesa salsa hecha a base de coco y ajo.

## *Rio Verde*

Es uno de los destinos más atractivos de la Provincia de Esmeraldas. Ubicado en el cantón homónimo, posee un clima semi-tropical, con días soleados durante la mayor parte del año, es un hermoso paraíso natural dotado de extensa playa y rodeado de vegetación. En este balneario, bañado por las aguas del Océano Pacífico, se encuentra una playa de suave oleaje, que está conformado por el estuario de Rioverde, que permite incursionar en lancha hasta los balnearios de agua dulce, en ella se puede encontrar variada artesanía elaborado con materiales de la zona.





**PREPARACIÓN**

- 1.- Triturar el hielo
- 2.- Poner en un vaso el hielo triturado, el batido, azúcar al gusto.
- 3.- Servir con unos pocos hielos.

**Nota:** Debe ser su consistencia espesa y no líquida.

*Batido de coco*  
 Porción / peso 1 pax

INGREDIENTES	CANTIDAD	UNIDAD	MISE EN PLACE
Trozos de coco	25	g	Dado grande
Leche	200	g	
Azúcar	20	g	
Hielo	8	g	

## GLOSARIO

**Gastronomía.**.- Es el estudio de la relación del hombre, entre su alimentación y su medio ambiente (entorno).

**Gastrónomo.**.- Es la persona que se ocupa de esta ciencia. A menudo se piensa erróneamente que el término gastronomía únicamente tiene relación con el arte culinario y la cubertería en torno a una mesa. Sin embargo ésta es una pequeña parte del campo de estudio de dicha disciplina: no siempre se puede afirmar que un cocinero es un gastrónomo. La gastronomía estudia varios componentes culturales tomando como eje central la comida.

**Recetario.**.- Libro con fórmulas para preparar diversos productos domésticos o industriales, generalmente sobre la preparación de comidas.

**Monzón.**.- Es un viento estacional que se produce por el desplazamiento del cinturón ecuatorial. En verano los vientos soplan de sur a norte, cargados de lluvias. En invierno, son vientos del interior que vienen secos y fríos. Especialmente en el océano Índico y el sur de Asia.

**Yumbos.**.- El término "Yumbo" proviene del idioma quechua que significa brujo. En la época colonial, esta palabra se utilizaba para identificar a las etnias de 2 regiones completamente diferentes de origen, lengua y cultura. La otra etnia, esta sí conocida como Yumbo corresponde a una numerosa población asentada en los territorios de la montaña

noroccidental de los Andes Septentrionales, área que se ubica en la ceja de montaña occidental y oriental de las actuales provincias de Cotopaxi, Pichincha e Imbabura y en el siglo XIX desaparecieron.

**Encocado.**.- El encocado, llamado popularmente "encocao". El encocao nació en la provincia de Esmeraldas, al norte de la Costa ecuatoriana, y su nombre se debe a que el principal ingrediente para prepararlo es el coco.

**Pusandao.**.- El plato típico del municipio de Tumaco, cuyo sabor perdura en todo paladar tumaqueño.

**Chucula.**- Es una mezcla de chocolate, con maíz y azúcar, una gran bebida refrescante y alimenticia.

**Cazuela.**.- Es el nombre común que toman distintas variantes de platos gastronómicos, especialmente en el Cono Sur de América, a partir del recipiente cazuela que es utilizado para su elaboración. Posiblemente, por metonimia, cuando los hispanos hablaban del recipiente los indígenas pensaban que era del contenido. Los ingredientes característicos de las cazuelas son carnes (de vaca, oveja, pollo, pescados, mariscos) y verduras diversas, variando según cada región, país y gustos de los consumidores.









## CAPÍTULO IV

### CONCLUSIONES Y RECOMENDACIONES

El proyecto desarrollado permite establecer las siguientes conclusiones y recomendaciones:

#### 4.1. Conclusiones:

- Se conoció la tradición gastronómica de la Provincia de Esmeraldas y se realizó un recetario en el cual se contempla lo más representativo de la Gastronomía Esmeraldeña.
- Aprovechar que el Ecuador es mega diverso sobre todo rico en gastronomía e impulsar a mejorar este ámbito con el propósito de que la gastronomía se pueda exportar.
- Más del 86% de los participantes del FOCUS GROUP (Chefs de la escuela de Gastronomía de la UTE) señalan que organolépticamente los trece platos autóctonos de Esmeraldas preparados están entre excelente y muy bueno; y tan solo el 14%, bueno.
- Se conoció el Marco Legal del Recetario para poder editarlo y publicarlo sin fraude alguno ante las autoridades respectivas.
- Se diseñó y elaboró el Recetario Gastronómico para dar facilidad al lector y de esta manera encuentre las recetas autóctonas gastronómicas Esmeraldeñas.



## 4.2. Recomendaciones:

- Difundir el recetario gastronómico a través de medios apropiados para conocer la riqueza gastronomía autóctona en una región importante del turismo ecuatoriano.
- Dar a conocer el recetario a establecimientos de educación secundaria especializada en gastronomía, Institutos y Universidades para aplicar conocimientos teóricos a la práctica.
- Dar a conocer a los estudiantes y autoridades de la escuela de Gastronomía de la UTE para rescatar la gastronomía autóctona de otras regiones turísticas importantes de nuestro país.
- Formar agrupaciones conformada por dueños de restaurantes dedicados a elaborar platos típicos con la finalidad de difundir la gastronomía esmeraldeña.
- Los proveedores deben ser seleccionados y calificados, que tengan experiencia y que brinden calidad en los alimentos.

## BIBLIOGRAFÍA

1. Báez, A.L. y Acuña, A. 2009. Guía Para las Mejores Prácticas de Ecoturismo en Áreas.
2. Brezzi, A. 2003."TULATO, Ventana a la Prehistoria de América, Cultura Tumaco-La Tolita". Villegas Editores, Bogotá,
3. Carbo, L. A. 2007.Reseñas Históricas de la Provincia Esmeraldeña Edit. El Conejo.
4. División Político-Administrativa de la República del Ecuador, publicada por el Instituto Nacional de Estadísticas y Censos (INEC) 1990.
5. Efrén Avilés Pino. Miembro de la Academia Nacional de Historia del Ecuador.
6. El Negro en la Historia, (2002). Raíces africanas en la Nacionalidad Ecuatoriana 500 años-, Centro Cultural Afro-ecuatoriano, Quito.
7. Instituto Ecuatoriano de Propiedad Intelectual (IEPI), guía para solicitantes de patentes de Invención y Modelos de Utilidad. (Manual del Inventor-Oficina Cubana 1999).
8. Municipio Autónomo Descentralizado del Cantón Esmeraldas/ Departamento de Turismo.
9. Servicio de Rentas Internas, componentes del RUC. Quito 12 de Abril del 2012.


## NET GRAFÍA

1. Jair Flores, Historia y Fundación de Esmeraldas  
[http://es.wikipedia.org/wiki/Provincia\\_de\\_Esmeraldas](http://es.wikipedia.org/wiki/Provincia_de_Esmeraldas) (2012/02/21)
2. <http://www.hoy.com.ec/noticias-ecuador/provincia-de-esmeraldas>  
(2012/02/21)
3. <http://www.municipiodeesmeraldas.gob.ec/municipalidaddeesmeraldas>
4. [http://www.inamhi.gob.ec/meteorologia/eclimaticos\\_caracteristica .htm](http://www.inamhi.gob.ec/meteorologia/eclimaticos_caracteristica.htm)
5. <http://www.municipioesmeraldas.gob.ec/municipalidaddelcanto>
6. <http://www.municipioesmeraldas.gob.ec/departamentodecultura>

7. <http://smeraldastierraverde.jimdo.com/esmeraldas-y-su-gente/esmeraldas-canton/>
8. [http://www.viajandox.com/esmeraldas/esme\\_esmeraldas\\_catedral.htm](http://www.viajandox.com/esmeraldas/esme_esmeraldas_catedral.htm)
9. <http://www.municipiodeesmeraldas/turismoesmeraldas>

## **ANEXOS**

## REGISTRO DE OBRAS LITERARIAS

 <p style="margin: 0;"><b>INSTITUTO ECUATORIANO DE LA PROPIEDAD INTELECTUAL -IEPI- DIRECCIÓN NACIONAL DE DERECHO DE AUTOR Y DERECHOS CONEXOS</b></p>	<p>Número de solicitud: <i>(Para uso del IEPI)</i></p> <hr/> <p>Fecha de presentación: <i>(Para uso del IEPI)</i></p>																								
<b>DATOS DEL AUTOR O AUTORES</b>																									
<b>a</b>	Nombre: _____ Nacionalidad: _____ Domicilio: _____ Ciudad: _____ País: _____ Fecha de nacimiento: _____ Fecha de defunción: _____ Seudónimo: _____																								
<b>b</b>	Nombre: _____ Nacionalidad: _____ Domicilio: _____ Ciudad: _____ País: _____ Fecha de nacimiento: _____ Fecha de defunción: _____ Seudónimo: _____																								
<b>c</b>	Nombre: _____ Nacionalidad: _____ Domicilio: _____ Ciudad: _____ País: _____ Fecha de nacimiento: _____ Fecha de defunción: _____ Seudónimo: _____																								
<b>TITULAR DE LA OBRA</b>																									
Nombre: _____ Domicilio: _____ Ciudad: _____ País: _____																									
<b>DATOS DE LA OBRA</b>																									
Título: _____ _____																									
Fecha publicación: _____ <table style="display: inline-table; vertical-align: middle; margin-left: 20px;"> <tr> <td>Inédita</td><td><input type="checkbox"/></td> <td>Anónima</td><td><input type="checkbox"/></td> <td>En colaboración</td><td><input type="checkbox"/></td> </tr> <tr> <td>Publicada</td><td><input type="checkbox"/></td> <td>Seudónima</td><td><input type="checkbox"/></td> <td>Traducción</td><td><input type="checkbox"/></td> </tr> <tr> <td>Por publicarse</td><td><input type="checkbox"/></td> <td>Póstuma</td><td><input type="checkbox"/></td> <td>Compilación</td><td><input type="checkbox"/></td> </tr> <tr> <td></td><td></td> <td>Por encargo</td><td><input type="checkbox"/></td> <td>Otras:</td><td></td> </tr> </table>		Inédita	<input type="checkbox"/>	Anónima	<input type="checkbox"/>	En colaboración	<input type="checkbox"/>	Publicada	<input type="checkbox"/>	Seudónima	<input type="checkbox"/>	Traducción	<input type="checkbox"/>	Por publicarse	<input type="checkbox"/>	Póstuma	<input type="checkbox"/>	Compilación	<input type="checkbox"/>			Por encargo	<input type="checkbox"/>	Otras:	
Inédita	<input type="checkbox"/>	Anónima	<input type="checkbox"/>	En colaboración	<input type="checkbox"/>																				
Publicada	<input type="checkbox"/>	Seudónima	<input type="checkbox"/>	Traducción	<input type="checkbox"/>																				
Por publicarse	<input type="checkbox"/>	Póstuma	<input type="checkbox"/>	Compilación	<input type="checkbox"/>																				
		Por encargo	<input type="checkbox"/>	Otras:																					
Observaciones generales: Edición: _____ Páginas: _____ Ejemplares: _____																									
<b>DATOS DEL EDITOR</b>																									
Nombre: _____ Domicilio: _____ Ciudad: _____ País: _____																									
<b>DATOS DEL IMPRESOR</b>																									
Nombre: _____ Domicilio: _____ Ciudad: _____ País: _____																									
<b>DATOS DEL SOLICITANTE</b>																									
Nombre: _____ Domicilio: _____ Ciudad: _____ Teléfono: _____ En representación de: _____ Dirección: _____ País: _____																									
_____ Firma Abogado Patrocinador	_____ Firma solicitante																								

## INSTRUCTIVO

Llenar la solicitud a máquina o en computadora.

---

### DATOS DEL AUTOR O AUTORES

1. Indicar los nombres y más datos del autor o autores. Si hay más de tres autores, adjuntar los nombres en una hoja adicional.
2. Si la obra a registrar es póstuma, deberá mencionárselo y en este caso el registro podrá hacerse a nombre del autor o autores o de los herederos reconocidos por la ley.

---

### DATOS DEL TITULAR DE LA OBRA

1. Indicar el nombre de la persona natural o jurídica que aparezca indicado en la obra. En la obra colectiva, salvo pacto en contrario, es la persona natural o jurídica que haya organizado, coordinado y dirigido la obra.

---

### DATOS DE LA OBRA

1. Indicar de manera exacta y completa el título identificativo de la obra a registrar.
2. Mencionar la fecha en que por primera vez la obra ha sido accesible al público en forma masiva (fecha de publicación).
3. Indicar si la obra es inédita o si ya a ha sido puesta al alcance del público en forma masiva (publicada).
4. Observaciones generales: Indicar las principales características de la obra que contribuyan a identificarla. En caso de obras impresas mencionar el número de edición, las páginas de la obra y el número de ejemplares.

---

### DATOS DEL EDITOR

Indicar el nombre de la persona natural o jurídica responsable de la edición de la obra.

---

### DATOS DEL IMPRESOR

Indicar el nombre de la persona natural o jurídica responsable de la impresión de la obra.

---

### DATOS DEL SOLICITANTE

1. Indicar el nombre y más datos de la persona que hace la solicitud, conjuntamente con la firma del Abogado Patrocinador, que es recomendable, pero no obligatoria.
2. Los datos correspondientes del representado si es el caso. De ser persona jurídica, deberá acompañarse además el documento que legitime su representación.

---

### REQUISITOS ADICIONALES

1. Para obras inéditas adjuntar un ejemplar de la obra; para obras editadas adjuntar dos ejemplares de la obra y en caso de los editores tres ejemplares para depósito legal.
2. Adjuntar el recibo de pago de la tasa correspondiente /original y copia.
3. Anexar la fotocopia legible, a blanco y negro de la cédula de ciudadanía del autor y/o autores.
4. El patrocinio del abogado es recomendado pero no obligatorio.
5. Cuando la obra se va a publicar, adjuntar la certificación de la imprenta (debe contener: el título exacto del libro, el tiraje, fecha en la cual se entregarán los libros impresos al autor y/o titular y el número de páginas de la obra) y la copia de la portada del libro ó la página donde conste el nombre del libro.
6. De contar la obra con más datos de los contenidos en el formulario, hágalos constar en una hoja adicional.

**NOTA:** La atención al público es ininterrumpida de lunes a viernes. El valor de la tasa es de \$ 12 a ser depositados en el Banco de Guayaquil. Cta.Cte. N° 6265391, Código: 130199, a nombre del IEPI, a excepción de la base de datos, que el valor de la tasa de es de \$20.

Pag. web: [www.iepi.gob.ec](http://www.iepi.gob.ec)

## Fotografías de visitas realizadas





















