



UNIVERSIDAD TECNOLÓGICA EQUINOCCIAL

FACULTAD: TURISMO HOTELERÍA Y GASTRONOMÍA

CARRERA: GASTRONOMIA

**TESIS DE GRADO PREVIO A LA OBTENCIÓN DEL TÍTULO DE:
ADMINISTRADOR GASTRONÓMICO**

TEMA:

**“CIRCUITO GASTRONÓMICO EN LA RUTA DEL SPONDYLUS DE LA
PROVINCIA DE MANABI Y SUS INFLUENCIAS EN EL TURISMO DE LA
REGIÓN”**

AUTOR: VÁSQUEZ MOLINA CAROLINA

ASESOR: DOCTOR MARCO SANTAMARÍA

QUITO – SEPTIEMBRE - 2014

Quito, 10 de septiembre de 2014
Doc. Marco Santamaría
DIRECTOR DE LA TESIS

CERTIFICA:

Haber revisado el presente informe final de investigación, el mismo que se ajusta a las normas vigentes de la Facultad de Turismo, Hotelería, y Gastronomía de la Universidad Tecnológica Equinoccial; en consecuencia autorizo su presentación para los fines legales pertinentes.

(f).....
Doc. Marco Santamaría

C.C:.....

Página de aprobación del tribunal

El jurado examinador, aprueba el presente informe de investigación en nombre de la Universidad Tecnológica Equinoccial.

(f)

Chef Alberto Melo

C.C:

(f).....

Dra. Ximena Aguirre

C.C:

Acta de cesión de derechos

Yo, Vásquez Molina Susana Carolina declaro conocer y aceptar la disposición de los artículos y de los Estatutos de la Universidad Tecnológica Equinoccial, que en su parte pertinente manifiesta textualmente “ forman parte de la universidad la propiedad intelectual de investigaciones, trabajos científicos, y técnicos, y tesis de grado que se realicen a través o con el apoyo financiero, académico o institucional de la universidad “

Quito Septiembre del 2014

(f).....

C.C :

AUTORÍA

Yo Vásquez Molina Susana Carolina, portadora de la cédula de identidad N° 0501968788, declaro que la presente investigación es de total responsabilidad del autor, y que se ha respetado las diferentes fuentes de información realizando las citas correspondientes.

(f).....

C.C:

RESUMEN

El circuito gastronómico en la Ruta del Spondylus de la provincia de Manabí es un proyecto importante ya que el turismo gastronómico está adquiriendo cada vez mayor importancia, mostrando a la gastronomía como un elemento fundamental, que acompañado de otras actividades, ofrecen al turista lo mejor de la gastronomía y y turismo de una manera conjunta.

Así la gastronomía manabita, reconocida a nivel nacional e internacional por su originalidad y exquisitez, sus platos típicos constituye un verdadero atractivo para los turistas, así como sus expresiones culturales y tradicionales que se reflejan en las festividades que se celebran.

La gastronomía, tiene una importancia muy alta en el turismo, y la influencia que tiene en nuestra sociedad, todo nuestro entorno se mueve alrededor de platos y cazuelas, gracias a esto podemos mejorar la calidad de vida de los habitantes de la región y del país ofreciendo un hermoso país turístico junto con exquisitos manjares.

Por esta razón se ha hecho una investigación en los cantones de Pedernales, Jama, San Vicente, y Jaramijó, y los resultados estadísticos dieron como resultado que casi todos los habitantes, dueños de restaurantes y turistas están interesados en la elaboración de circuitos gastronómicos ya que impulsan al desarrollo de los cantones y a la economía del país.

Además se ha elaborado un recetario con recetas nativas de la provincia de Manabí, junto con un circuito con los platos principales de cada cantón y un circuito de los mejores restaurantes de cada cantón.

Ésta es una guía completa para los estudiantes, turistas propios y extranjeros.

ABSTRAC

The gastronomic circuit on the Route of the Spondylus of Manabí's province is an important project. The gastronomic tourism has been gaining more relevance. Its been showing that the gastronomy is an important element in the tourism. In conjunction with other activities, it provides the best of gastronomy to the tourist. Manabita's gastronomy has been recognized nationwide and internationally due to its originality and exquisiteness in its typical dishes. These dishes, such as cazuelas have great appeal to the tourist because it reflects the culture and the traditions of the province of Manabi. Due to the increase in tourism, it can provide better standards of living for the locals. This will create a more beautiful attraction for tourist due to our gastronomical delicacies. In conclusion it would be in the best interest of the locals and restaurant owners to have gastronomic circuits because it increases the local economy in a positive way.

AGRADECIMIENTO

Cada Día es una sorpresa diferente, estas sorpresas las prepara Dios, es por esto que siempre es un amanecer diferente, algunos días nos traen dolor, otros felicidad, y estos sentimientos me hacen sentir viva, pero para poder vivir Dios me dio el regalo más grande que es mi familia, y junto a ella siempre he podido superar cualquier obstáculo, por esto quiero agradecer a mi madre Susana Molina por ser mi apoyo, inspiración fortaleza, por ser incondicional, por sentir lo que yo siento por ese lazo tan especial que nos une.

Agradezco a mi esposo Daniel Gómez por su amor, comprensión, apoyo respeto, por inspirarme y hacerme feliz todos los días.

A mi hermano Xavier por su cariño y por estar siempre cerca de mi vida.

A mi hermana Sofía, mí cuñado Agustín, mis sobrinos Isaac, Isabella, e Ismael, por ser parte importante de mi vida, y por el enorme cariño que a pesar de la distancia siempre están ahí.

A mi abuelito Salvador y a mi abuelita Rosario por ser pilares fuertes, por el ejemplo de vida son fuente de inspiración, amor, fortaleza, coraje, perseverancia, cada día nos estimulan a vivir y protegen a la familia del mundo.

DEDICATORIA

Dedico esta tesis a mi madre Susana Molina porque gracias a su esfuerzo ésta y todas mis metas se están realizando, paso a paso, con su mano guía y con la bendición de Dios.

A mi abuelito Salvador y a mi abuelita Rosario por apoyarme incondicionalmente, por el amor, protección y cariño que me han dado toda la vida, por todos los buenos recuerdos que han llenado mi corazón de alegría, y por el profundo agradecimiento que siento por ustedes.

INDICE DE CONTENIDO

AGRADECIMIENTO	viii
DEDICATORIA	ix
INDICE DE CONTENIDO	x
CIRCUITO GASTRONOMICO EN LA RUTA DEL SPONDYLUS DE LA PROVINCIA DE MANABI Y SU INFLUENCIA EN EL TURISMO DE LA REGION.....	1
CAPITULO I	5
GENERALIDADES DE LA PROVINCIA	5
1.1 Historia.....	5
1.2 Situación	6
1.3 CANTONES DE MANABÍ.....	7
1.3.1 Geografía.....	7
1.3.2 Relieve.....	7
1.3.3 La costa	8
1.3.4 Hidrografía	8
1.4. CANTÓN PEDERNALES	9
1.4.1 Información General de Pedernales	10
1.4.2 Ubicación.-	10
1.4.3 Límites.-	10
1.4.4 Población.-	10
1.4.4.1 Datos:	11
1.4.5 Atractivos Naturales.....	11
1.4.5.1 Playa Punta Palmar.....	11
1.4.5.2 Playa De Coaque	12
1.4.5.3 Playa de los Frailes	12
1.4.5.4 Playa la Chorrera.....	13
1.4.5.5 Playa de Cojimies	14
1.4.5.6 El Encorbado	15
1.4.5.7 Paisaje de Palmeras vía a Cojimies	16
1.4.5.8 La Isla del Amor.....	16
1.4.5.9 Isla de los Pájaros	17
1.4.5.10 ESTUARIO DE COJIMIES	17

1.4.5.11 PESCA DEPORTIVA COJIMIES Y PUERTO AZUL.....	17
1.4.5.12 Cascadas en la reserva Mache Chindul cascada de Cuasa.....	18
1.4.6 Atractivos Culturales	18
1.4.7Clima	19
1.4.8Arqueología	19
1.4.9PRINCIPALES RESTAURANTES.....	20
1.5 CANTÓN JAMA	21
1.5.1 ATRACTIVOS NATURALES.....	23
1.5.1.1 Arco del Amor	24
1.5.1.2 Punta Pietra.....	24
1.5.1.3. Punta Blanca	25
1.5.1.4 El Matal.....	25
1.5.1.5 Don Juan	26
1.5.1.6 Punta Ballena	26
1.5.1.7 Playa Paraíso	27
1.5.1.8 Salto de Simón	27
1.5.1.9 Playa la División	27
1.5.1.10 Salto de Bigua	28
1.5.1.11 Pirámide Trunca del Sitio Salima.....	28
1.5.1.12 Cuenca del Rio Jama	28
1.5.1.13 Las Reservas Forestales De Jama.....	29
1.5.2 ATRACTIVOS CULTURALES	29
1.5.3 PRINCIPALES FESTIVIDADES	30
1.6 CANTÓN SAN VICENTE	30
1.6.1 Ubicación.....	30
1.6.2 Geología	31
1.6.3 Relieve.....	32
1.6.4 Flora.....	32
1.6.5 Fauna.....	32
1.6.6 Atractivos Naturales.....	33
1.6.7 Atractivos Culturales	33
1.6.8Turismo.....	34

1.6.8.1 Isla Corazón	34
1.6.8.2 Playa Canoa	35
1.6.8.3 Cabo Pasado.....	35
1.6.8.4 Río Canoa	35
1.6.9 Distancias	36
1.6.10 Gastronomía	37
1.6.11 Deportes	37
1.6.12 Celebraciones	38
1.7 CANTON SUCRE	38
1.7.1 Atractivos Naturales y Culturales	39
1.7.1.1 Isla Corazón	40
1.7.1.2 Playas de Bahía	41
1.7.1.3 Parque y Aviario Saiananda	41
1.7.1.4 Surf y Playa en Punta Bellaca	42
1.7.1.5 Reserva Punta Gorda.....	42
1.7.1.6 Playas de Punta Bikini San Clemente y San Ignacio.....	42
1.7.1.7 Manglar la Boca.....	43
1.7.1.8 Observación de Ballenas.....	43
1.7.2 Atractivos Turísticos.....	44
1.7.2.1 Mirador la Cruz	44
1.7.2.2 Ciclovía Puente los Caras.....	45
1.7.3 MUSEO BAHIA DE CARAQUEZ	45
1.7.4 Ruta la Ecociudad.....	46
1.7.5 Reserva Cerro Seco	46
1.7.6 Chirije Museo de Sitio	46
1.7.7 Arqueología	47
1.7.8 Vías de Transporte	48
1.8 CANTÓN JARAMIJO	48
1.8.1 Orígenes	49
1.8.2 Calendario de Festividades	49
1.8.3 Reservas Naturales	50
1.8.4 Culturales.....	50

1.8.5 Ruta Spondylus.....	51
CAPITULO II	53
HISTORIA, INFLUENCIA EN LA COMIDA, Y SIMBOLISMO DE LA COMIDA	
MANABITA	53
2.1 Ingredientes	53
2.1.1 Maíz.....	53
2.1.2 El Maní.....	54
2.1.3 La Yuca.....	55
2.1.4 El Fréjol.....	56
2.1.5 El Plátano	57
2.2 Historia.....	58
2.3 Las Comadritas de Papel.....	63
2.4 Comida, Religiosidad y Muerte	63
2.5 Los Velorios por el Difunto.....	64
2.6 El Velorio de los Santos	65
2.7 Comida y Jerarquía Social.....	66
2.8 Las Posadas.....	68
2.9 Comida y Realidad Geográfica	69
2.10 Estudios arqueológicos, cerámica de las culturas precolombinas y su aporte en los estudios culinarios.....	70
2.11 Utensilios utilizados para la elaboración de los platillos.....	74
2.11.1 El rallador.....	75
2.11.2 La Piedra de Moler.....	76
2.11.3 El Molinillo.....	77
2.11.4 Ollas de barro	78
2.11.5 Los Tiestos	79
2.11.6 El Canuto	80
2.11.7 Alambique.....	80
2.11.8 Bateas.....	81
CAPÍTULO III	82
MARCO INVESTIGATIVO.....	82
3.1 Modalidad de la Investigación.....	82

3.2	Tipo de Investigación	82
3.3.	POBLACIÓN Y MUESTRA	82
3.3.1	Población	82
3.3.1.1	Cantón Pedernales (Población).....	83
3.3.1.2	Cantón Jama (Población)	83
3.3.1.3	Cantón San Vicente (Población).....	83
3.3.1.4	Cantón Sucre (Población).....	83
3.3.1.5	Cantón Jaramijó (Población)	84
3.4.1	Muestra.....	84
3.4.2	Cantón Pedernales (Muestra).....	84
3.4.3	Cantón Jama (Muestra)	85
3.4.4	Cantón San Vicente (Muestra).....	85
3.4.5	Cantón Sucre (Muestra).....	86
3.4.6	Cantón Jaramijo (Muestra)	86
3.5	ANÁLISIS E INTERPRETACIONES	87
3.5.1	ANÁLISIS E INTERPRETACIÓN DE DATOS DE LAS ENCUESTAS APLICADAS A LOS VISITANTES DEL CANTÓN PEDERNALES, PROVINCIA DE MANABÍ.	87
3.5.2	ANÁLISIS E INTERPRETACION DE DATOS DE LAS ENCUESTAS APLICADAS A LOS VISITANTES DEL CANTÓN JAMA, PROVINCIA DE MANABÍ.....	98
3.5.3	ANÁLISIS E INTERPRETACIÓN DE DATOS DE LAS ENCUESTAS APLICADAS A LOS VISITANTES DEL CANTÓN SAN VICENTE, PROVINCIA DE ESMERALDAS.	108
3.5.4	ANÁLISIS E INTERPRETACIÓN DE DATOS DE LAS ENCUESTAS APLICADAS A LOS VISITANTES DEL CANTÓN SUCRE, PROVINCIA DE ESMERALDAS.	118
3.5.5	ANÁLISIS E INTERPRETACIÓN DE DATOS DE LAS ENCUESTAS APLICADAS A LOS VISITANTES DEL CANTÓN JARAMIJO, PROVINCIA DE MANABÍ.....	128
3.6	VERIFICACIÓN DE LA IDEA A DEFENDER.....	138
	CAPITULO IV.....	139

CIRCUITO GASTRONÓMICO EN LA RUTA DEL SPONDYLUS DE LA PROVINCIA DE MANABÍ, Y SU INFLUENCIA EN EL TURISMO DE LA REGIÓN.....	139
4.1 OBJETIVO GENERAL	139
4.2 OBJETIVOS ESPECÍFICOS	140
RECETARIO	156
Conclusiones y Recomendaciones	157
6. Conclusiones.-.....	157
7. Recomendaciones.-.....	157
8. REFERENCIAS.....	158
9. Anexos	159

ÍNDICE DE CUADROS

Cuadro N° 1.....	87
Cuadro N° 2.....	88
Cuadro N° 3.....	89
Cuadro N° 4.....	90
Cuadro N° 5.....	91
Cuadro N° 6.....	92
Cuadro N° 7.....	93
Cuadro N° 8.....	94
Cuadro N° 9.....	95
Cuadro N° 10.....	96
Cuadro N° 11.....	98
Cuadro N° 12.....	99
Cuadro N° 13.....	100
Cuadro N° 14.....	101
Cuadro N° 15.....	102
Cuadro N° 16.....	103
Cuadro N° 17.....	104
Cuadro N° 18.....	105
Cuadro N° 19.....	106
Cuadro N° 20.....	107
Cuadro N° 21.....	108
Cuadro N° 22.....	109
Cuadro N° 23.....	110
Cuadro N° 24.....	111
Cuadro N° 25.....	112
Cuadro N° 26.....	113
Cuadro N° 27.....	114
Cuadro N° 28.....	115
Cuadro N° 29.....	116
Cuadro N° 30.....	117
Cuadro N° 31.....	118
Cuadro N° 32.....	119
Cuadro N° 33.....	120
Cuadro N° 34.....	121
Cuadro N° 35.....	122
Cuadro N° 36.....	123
Cuadro N° 37.....	124
Cuadro N° 38.....	125
Cuadro N° 39.....	126
Cuadro N° 40.....	127

Cuadro N° 41	128
Cuadro N° 42	129
Cuadro N° 43	130
Cuadro N° 44	131
Cuadro N° 45	132
Cuadro N° 46	133

ÍNDICE DE GRÁFICOS

Gráfico N° 1.....	88
Gráfico N° 2.....	89
Gráfico N° 3.....	90
Gráfico N° 4.....	91
Gráfico N° 5.....	92
Gráfico N° 6.....	92
Gráfico N° 7.....	94
Gráfico N° 8.....	95
Gráfico N° 9.....	96
Gráfico N° 10.....	96
Gráfico N° 11.....	98
Gráfico N° 12.....	99
Gráfico N° 13.....	100
Gráfico N° 14.....	101
Gráfico N° 15.....	102
Gráfico N° 16.....	103
Gráfico N° 17.....	104
Gráfico N° 18.....	105
Gráfico N° 19.....	106
Gráfico N° 20.....	107
Gráfico N° 21.....	108
Gráfico N° 22.....	109
Gráfico N° 23.....	110
Gráfico N° 24.....	111
Gráfico N° 25.....	112
Gráfico N° 26.....	113
Gráfico N° 27.....	114
Gráfico N° 28.....	115
Gráfico N° 29.....	116
Gráfico N° 30.....	117
Gráfico N° 31.....	118
Gráfico N° 32.....	119
Gráfico N° 33.....	120
Gráfico N° 34.....	121
Gráfico N° 35.....	122
Gráfico N° 36.....	123
Gráfico N° 37.....	124
Gráfico N° 38.....	125
Gráfico N° 39.....	126
Gráfico N° 40.....	127

Gráfico N° 41	128
Gráfico N° 42	129
Gráfico N° 43	130
Gráfico N° 44	131
Gráfico N° 45	132
Gráfico N° 46	133
Gráfico N° 47	134
Gráfico N° 48	135
Gráfico N° 49	136
Gráfico N° 50	137

CIRCUITO GASTRONÓMICO EN LA RUTA DEL SPONDYLUS DE LA PROVINCIA DE MANABÍ Y SUS INFLUENCIAS EN EL TURISMO DE LA REGIÓN

1. PLANTEAMIENTO DEL PROBLEMA:

El problema es; que no existen estudios sobre la relación entre la gastronomía y el turismo en la ruta del Spondylus, donde se analicen las influencias que ésta refleja en la actividad. Por esta razón se plantea realizar un circuito gastronómico en la Ruta del Spondylus de la provincia de Manabí, considerando la influencia que ésta ejerce en el turista o visitante.

2. JUSTIFICACIÓN E IMPORTANCIA

El turismo gastronómico está adquiriendo cada vez mayor importancia, mostrando a la gastronomía como un elemento fundamental, que acompañado de otras actividades, ofrecen al turista lo mejor de la gastronomía y turismo de una manera conjunta.

Así la gastronomía manabita, reconocida a nivel nacional e internacional por su originalidad y exquisitez, sus platos típicos constituyen un verdadero atractivo para los turistas, así como sus expresiones culturales y tradicionales que se reflejan en las festividades que se celebran.

La gastronomía, tiene una importancia muy alta en el turismo, y la influencia que tiene en nuestra sociedad, todo nuestro entorno se mueve alrededor de platos y cazuelas, gracias a esto podemos mejorar la calidad de vida de los habitantes de la región y del país ofreciendo un hermoso país turístico junto con exquisitos manjares.

3. OBJETIVOS

3.1 OBJETIVO GENERAL

Realizar un circuito gastronómico en la ruta del Spondylus de la provincia de Manabí, considerando sus influencias en la actividad turística de ésta.

3.2 OBJETIVOS ESPECÍFICOS

- Investigar la provincia de Manabí, su historia, características geográficas, su cultura en especial su gastronomía.
- Investigar las tradiciones, religión y cultura de las playas que componen la Ruta del Spondylus de la provincia de Manabí.
- Realizar el marco investigativo, población muestra, análisis, verificación de la idea a defender.
- Crear un circuito gastronómico en la Ruta del Spondylus de la provincia de Manabí, junto con un recetario con la gastronomía de la Ruta del Spondylus.

4. MARCO REFERENCIAL

4.1 MARCO TEÓRICO

INFORMACIÓN GENERAL DE LA PROVINCIA.

De acuerdo al Ministerio de Turismo de la Provincia de Manabí; Esta se encuentra situada en el centro del Ecuador; en el centro del mundo. Tiene una superficie aproximada a los 18.878 kilómetros cuadrados y está al oeste del Océano Pacífico. Posee 350 kilómetros de playa y atraviesa el paralelo 0 en su parte norte.

La provincia de Manabí es la más privilegiada de la costa de Ecuador con sus 350 kilómetros de playa, desde Ayampe (en el sur) hasta Pedernales (en el norte), geografía caracterizada por acantilados, desembocaduras, estuarios, islotes, islas, lajas y rocas que muestran bellos paisajes a lo largo de nuestra geografía costera, que es el principal atractivo turístico de nuestra provincia región.

El Clima oscila subtropical seco a tropical húmedo. La estación invernal que se inicia a principios de diciembre y concluye en mayo es calurosa debido a la influencia de la corriente calida del Niño.

El verano que va de junio a diciembre es menos caluroso y está influenciado por la corriente fría de Humboldt.

La temperatura no es uniforme en toda la provincia, la temperatura media en Portoviejo, la capital, es de 25C y en la ciudad puerto, Manta, de 23,80C.

Características demográficas: La población de Manabí es mayoritariamente joven pues el número de habitantes de más de 45 años representa el 13% de la población total, la tasa de natalidad de la provincia es elevada y a pesar del crecimiento acelerado de la población urbana, la de carácter rural es mayoritaria y es la que cuenta con menos servicios básicos.

Manabí registra tasas más elevadas de emigración y las provincias que reciben sus emigrantes son principalmente Guayas y Pichincha.
(Ministerio de Turismo de la Provincia de Manabí)

CANTONES DE MANABÍ

De acuerdo al Ministerio de Turismo de Manabí, sus cantones son los siguientes:

24 de Mayo	Olmedo
Bolívar	Paján
Chone	Pedernales
El Carmen	Pichincha
Flavio Alfaro	Portoviejo
Jama Puerto	López
Jaramijó	Rocafuerte
Jipijapa	San Vicente
Junín	Santa Ana
Manta	Sucre
Montecristi	Tosagua

HISTORIA.

Según Regalado, E, L, con su libro Manabí y su comida milenaria dice:

El Reino de los Manta (Capital: Jocay), que se extendió desde el centro, al sur del territorio, formado por las siguientes tribus: Los Cancebies, Apechiniques, Pichotas, Japotoes, Picozaes, Jarahuas, Machalillas, Pichuncis y Xipaxapas.

Durante el coloniaje español, en la primera mitad del siglo XVIII, la zona del antiguo Gobierno de Caráquez, y que hoy ocupan los cantones El Carmen, San Cayetano de Chone, Sucre, Pedernales, Jama, San Vicente, Bolívar, Tosagua, Junín

y Pichincha, pasó a ser jurisdicción de la Gobernación de Esmeraldas, regida por Pedro Vicente Maldonado.

Y la zona del también antiguo reino de los Manta, que en la Colonia se llamaba "Partido o Tenencia de Portoviejo", y que hoy ocupan los cantones Portoviejo, Rocafuerte, Montecristi, Jaramijó, Manta, Santa Ana, 24 de Mayo, Olmedo, Jipijapa, Paján y Puerto López paso a formar parte de la Gobernación de Guayaquil.

Por Manabí llegaron al país los sabios de la Misión Geodésica Francesa, presidida por Carlos de la Condamine, cuando el actual Ecuador se llamaba Real Audiencia de Quito, que el primero de marzo de 1736, desembarcaron en Manta.

Luego de sellada la Independencia del País del dominio español, el 24 de Mayo de 1822, lo que hoy es Ecuador, con el nombre de Departamento del Sur, entró a formar parte de la Gran Colombia, fundada por el Libertador Simón Bolívar.

En virtud de ello, al crearse las principales provincias de la Nación, Bolívar hace la creación de lo que se llamó "Provincia de Portoviejo", el 2 de Agosto de 1822, pero con esta creación no obtuvo personería Jurídica la Provincia , ya que estaba regida por un Juez Político, que obedecía órdenes del Gobernador de Guayaquil. Poseía 2 cantones: Portoviejo y Montecristi.

La verdadera creación político-administrativa de la Provincia se operó dos años después, cuando el Congreso de Bogotá, presidido por el General Francisco de Paula Santander, promulgó la Primera Ley de División Territorial el 25 de junio de 1824, que lo otorgó la anhelada personería Jurídica a la Provincia , que pasó a denominarse, Manabí.

Esta Ley, desmembrando territorio de Portoviejo, aumenta un tercer cantón, Jipijapa, y al designar un Gobernador frente a la administración pública, colocó a Manabí en plano de igualdad con Provincia del Guayas. Se asentó la capital en la ciudad de San Gregorio de Portoviejo.

Cuando se llevó a cabo la creación formal de la Provincia de Manabí, su área territorial ascendía a 25.620 kilómetros cuadrados. Pero en 1825 pierde Atacames, y en 1878, en el Gobierno de Veintimilla, pierde a Muisne (antiguo Mompiche), ya que ambas comarcas fueron anexadas a Esmeraldas.

Al separarse la nación de la Gran Colombia, el 13 de mayo de 1830, ya como pueblo independiente y soberano con el nombre de Ecuador, bajo la Presidencia del Venezolano General Juan José Flores, antiguo lugarteniente del Libertador, fue designado como primer gobernador de Manabí, bajo el Estado Ecuatoriano, el Coronel Juan Antonio Muñoz.

Desde el 25 de Junio de 1824, época de la Gran Colombia, y luego, al iniciarse la vida de la República del Ecuador en 1830, hasta estos días, han surgido en Manabí veintidós cantones con sus pertinentes Concejos Municipales.

GEOGRAFÍA.

La provincia de Manabí limita al norte con la provincia de Esmeraldas, al sur con las provincias de Santa Elena y Guayas, al este con las provincias de Guayas, Los Ríos y Santo Domingo de los Tsáchilas, y al oeste con el Océano Pacífico. (Ministerio de Turismo de la Provincia de Manabí)

Relieve.- Por tratarse de una provincia de la costa, Manabí tiene escasas elevaciones que no sobrepasan los 500 metros, sobre el nivel del mar. De la provincia del Guayas viene la cordillera del Chongón - Colonche y toma los nombres de cerros de Paján y luego de Puca. Esta cordillera es la columna vertebral de la región.

En el cantón de Montecristi existen los cordones aislados de los cerros de este nombre y los cerros de Hojas. Hacia el norte se dirige la cordillera de Balzar, que se encuentra en los cerros de Los Liberales y de Canoa. De allí sigue un ramal que se une con los cerros de Jama que continúan hacia el norte con los cerros de Coaque. (Ministerio de Turismo de la Provincia de Manabí)

La costa.- El océano Pacífico baña 350 kilómetros de costa manabita. Los accidentes geográficos de mayor importancia son de norte a sur: la península de Cojimíes; los cabos Pasado, San Mateo y San Lorenzo, las puntas Cojimíes, Surrone, Brava, Charapotó, Jaramijó, Cayo y Ayampe; las bahías: de Cojimíes, de Caráquez y de Manta; las ensenadas: Jama, Crucita, Cayo o Machalilla. Frente a

Cayo, a una distancia de 15Km., de la costa se encuentra la isla de La Plata, que tiene una extensión de 4,5 Km. de largo por 1,5 Km., de ancho. Otra isla más pequeña que la anterior es la de Cojimíes. (Ministerio de Turismo de la Provincia de Manabí)

Hidrografía.- Las regiones del norte que comprende los cantones Sucre, Chone y Bolívar, están bañadas por un sistema fluvial importante que fertiliza estas tierras. El río Quinde que pertenece a la vertiente del río Esmeraldas nace al noroeste del cantón Chone, continúa hacia el oriente y el norte y recibe las aguas de varios ríos; los más importantes son el Piojito y el Mongoya. El río más importante por su caudal es el río Chone que nace en las faldas occidentales de la cordillera de Balzar y desemboca en Bahía de Caráquez.

Sus principales afluentes son: por la margen derecha los ríos Mosquito, Garrapata, San Lorenzo y por la margen izquierda: el Tosagua, con sus afluentes: Canuto y Calceta. La cuenca que riegan estos ríos es una de las más importantes y fértiles de la provincia. Otros ríos importantes son: Jama, que nace en los cerros de su nombre y su principal tributario, el río Mariano.

El río Canoa nace en las montañas de ese nombre y recibe las aguas del Tabú chilla y el Muchacho. Entre Canoa y San Vicente desemboca el río Briceño que es de poco caudal.

En las montañas de Paján y Puca nace el río Portoviejo que desemboca en la bahía de Charapotó, en la desembocadura llamada La Boca. (Municipio de la Provincia de Manabí)

ATRATIVOS TURÍSTICOS

De acuerdo al Municipio de la Provincia de Manabí los atractivos son:

ZONA NORTE DEL PERFIL COSTANERO

CANTÓN JAMA

ATRATIVO NATURALES

Playa Tasaste
"Arco del Amor" Geoforma arqueada

Playa El Matal
Playa La División
Playa Camarones
Playa Punta Prieta - Punta Blanca Playa Don Juan Playa Boca de Jama
Reserva Bosque Seco "Lalo Loo"
Reserva Ecológica "Don Juan"
(Bosque "Tito Santo")
Bosque "Cerro Nueve"
Bosque "Paraíso"
Bosque "La Laguna"
Bosque "El Venado"
Cascada de Simón
Cascada de Biguá
Siete saltos del Río Jama
Playa Punta Ballena
Playa Tabuga

ATRACTIVO CULTURALES

Colección Arqueológica Ordóñez Zona
Arqueológica Hacienda Providencia.
Colección Arqueológica Colegio Nacional JAMA
Colección Arqueológica Municipio del Cantón Jama
"Artesanías en Caña Guadua" Mil y un Arte
Fiestas San Pedro y San Pablo Expo Feria- JAMA
Artesanía Esculturas, Pinturas, Bisutería "Jama"
Bebidas Típicas "Chicha de Maíz" Comida Típica "La Tonga"
Tabuga, Zona Arqueológica.
Iglesia Nuestra Señora del Carmen
Casa Milena Centeno
Casa Oswaldo Cevallos
Casa Marcos Cevallos Valencia
Casa Rosales
Casa Sr. Néstor Cevallos
Parque arqueológico Salima
Producción de Yogurt Don Lalo

CANTÓN PEDERNALES

ATRACTIVO NATURALES

Playa La Chorrera
Playa la Cabuya
Playa Punta Palmar Playa Coaque
Playa Pedernales

Playa Cabeza de Vaca, Arrastradero,
El Corcovado, Surrone, Casa Blanca,
Juananu, Coco Solo
Playa Carrizal
Playa Cojimíes
Estuario del Río Cojimíes
Playa Punta de Los Frailes
Bosque Protector "Pata de Pájaro"
Rancho Pablito
Cascada de Tigua Cascada de Chindul Ecoturismo Río Coasa Río Coaque
Reserva Ecológica Mache Chindul

ATRACTIVO CULTURALES

Feria del Queso, la cuajada y el suero blanco de Atahualpa
Zona Arqueológica de Santa Teresita y Atahualpa
"Historia del Sol de Oro" de Pedernales Proyecto Museo Corporación Santana de Pedernales
Proyecto Museo Familia Aguirre Encocado de Corvina
Zona Arqueológica de Beche abajo "Festival de la Corvina" de Cojimíes Leyendas
"El Riviel" De Cojimíes "Escultura El Corcovado" de Cojimíes Bebida "Coco Loco"
Iglesia Nuestra Madre María Auxiliadora de Pedernales
Casa Hacienda Tachina
Sitio Arqueológico Coaque
Grupo Étnico "Los Chachis"

CANTÓN SAN VICENTE

ATRACTIVO NATURALES

Playa Los Perales Playa San Vicente
Refugio de Vida Silvestre "Isla Corazón"
Playas de Punta Ñapo - Briceño -Canoa
Cueva de los Murciélagos - Peñón de los Piqueros Playa Cabo Pasado
Hcda. "Cabo Pasado" Bosque de Canoa

ATRACTIVO CULTURALES

Río Muchacho Organic Farm
Bebidas Típicas- Chicha Maíz versión San Vicente
Zona Arqueológica de TABUCHILA
La Alfarería de Rosa Blanca de Briceño
Zona Arqueológica Rosa Blanca de Briceño
Artesanías "Bejuco de Bajío" y madera dura
Zona Arqueológica El Recreo
Ceviche Trans-oceánico
Recorrido de Eloy Alfaro o El Refugio deAlfaro
Fiestas de San Pedro y San Pablo Alas Delta y Parapente

CANTON SUCRE

ATRACTIVO NATURALES

Isla Fragata y de Los Pájaros Playa de Chirije Playa Pajonal
Playa La Gorda - La Mesita - La Gringa - Bejuco - Punta Bellaca -Playa Bellavista.
Playa de Bahía de Caráquez Playa San Clemente

Playa San Jacinto
Estuario del Río Chone
Reserva Biológica "Cerro Seco"
(Privada)
Bosque de "Chirije" Bosque "La Gorda"
Red de Bosque privado de la Cordillera del Bálsamo Mirador de Bellavista. "Río Grande"
Montaña "Don Douglas" (Cerro Verde) Valle de Charapotó Cascada 9 de Octubre

ATRACTIVO CULTURALES

Mirador turístico La Cruz Zoológico Sayananda Museo del Banco Central del Ecuador Museo y Sitio Arqueológico Chirije
Zona Arqueológica de San Isidro Iglesia de Nuestra Señora de las Nieves (San Isidro) Casa Americana
Sector histórico de Bahía de Caráquez Iglesia de La Merced

Conjunto parcial de casas antiguas de Charapotó
Sitio arqueológico de Japoto Casa de la Cultura Benjamín Carrión -Extensión Bahía de Caráquez Elaboración de Papel reciclado

ZONA SUR DEL PERFIL COSTANERO CANTÓN JARAMIJO

ATRACTIVO NATURALES

Bosque seco tropical jaramijo Playa jaramijó
Playa punta blanca Pozo agua sulfurosa

ATRACTIVO CULTURALES

Fiesta de cantonización
Artesanía de artes de pesca- Cevallitos
Fiesta San Pedro y San Pablo
Fiesta San Pedro y San Pablo-niños
Fiestas del Señor de los Milagros
Proyecto museo in situ Jaramijó (municipal)

Áreas Protegidas.

De acuerdo al Municipio de la Provincia de Manabí las áreas protegidas son:

Reserva Ecológica Mache Chindul: La Reserva Ecológica Mache-Chindul es una de las Áreas Protegidas más recientemente creadas; su nombre lo debe a las cordilleras menores sobre las que se ubica. Contiene uno de los últimos remanentes de bosque húmedo tropical de la Costa ecuatoriana, caracterizado por su altísima biodiversidad y sorprendentes niveles de endemismo.

El territorio de la Reserva, ha sido ancestralmente el hogar de las étnias Chachis, como la de San Salvador y negras como en El Gallo, Tigrillo, Agua Clara y Tigua.

En el territorio de la Reserva, existen vestigios de varias culturas que habitaron el norte de la provincia de Manabí. Pedernales fue ocupada por la cultura Chorrera, en el período Formativo. Restos arqueológicos de estas culturas se guardan especialmente en la zona de Boca del río Tigua, donde actualmente se practica el huaquerismo.

La zona de la Mache: Chindul, formaba parte de la Gobernación de Esmeraldas. Se afirma que las comunidades Chachi y Jama -Coaque, habrían habitado el siglo XVII, las laderas occidentales que descienden al mar.

Los grupos humanos que actualmente viven en Mache - Chindul son las étnias chachi, asentadas en las comunidades de San Salvador, Balzar y Chorrera Grande; y las afro-esmeraldeñas, localizadas en San José de Chamanga, Dógola, Cojimíes, Ene, Atacames y Tonchigüe Alto, a las que se han sumado los colonos blanco-mestizos provenientes de las provincias de Loja y Manabí, que han influido en los grupos ancestrales y generado un impacto directo a la Reserva por la utilización de grandes extensiones de bosques con fines agropecuarios.

Parque Nacional Machalilla: Ubicado en la provincia de Manabí tiene una extensión de 549 km². Este parque fue nombrado en honor a la cultura que floreció entre 1800 y 1500 a.C. en esta área. Incluye hermosos escenarios de bahías, acantilados, kilómetros de playa, y selvas que ofrecen atracciones de interés científico o recreacional. Tiene sitios maravillosos: Isla de la Plata frente a las costas de Puerto López, Playa de Los Frailes, sitio arqueológico de Agua Blanca, Salango,

y las playas de Puerto Rico y Puerto Cayo. Si visita Los Frailes entrará en un bosque seco y disfrutará de hermosas playas. La Isla de La Plata le ofrece la posibilidad de admirar piqueros de patas azules (que solo se encuentra en las Galápagos), fragatas, y la asombrosa vida marina. En los meses de Junio a Septiembre se presenta un "atractivo" especial cuando las ballenas vienen a aparearse en la zona de Puerto López, y pueden ser observadas partiendo de las playas de este parque.

Área de Protección

Reserva Marino Costera Pacoche: En el cantón Manta, a una distancia de 26 km. de este Puerto de Transferencia se encuentra el bosque tropical húmedo de Pacoche. Ubicado a 20 minutos de la ciudad de Manta, vía a la costa en la zona rural es un área de 190 Km², de bosque tropical, húmedo, existen variedad de bosque articulados, unos introducidos por el hombre como el caso de los cafetales y cítricos, paja toquilla y otros silvestre como los de la caña gauda, palo santo aroma, laurel, etc.

En este hermoso rincón manabita, se aprecia exuberante vegetación, donde se respira aire puro, adentrándose en la naturaleza se encuentra variedad de árboles como: laurel, guaba, higuerón, caña guagua, paja toquilla, cafetal, etc. También para alegrar el ambiente hay animales como: monos, micos, conejos, venados, ardillas, tigrillos, zorros, perico ligero, culebras, guacharacas, palomas, loros, pericos, diferente variedad de pájaros, los campesinos cuentan que hasta hace pocos años existió el tigre.

Isla Corazón: La Isla Corazón tiene una extensión de aproximadamente 40 hectáreas y está ubicada en la provincia de Manabí, entre Bahía de Caráquez y San Vicente, en el estuario del río Chone. Su nombre procede de su forma, pues vista desde arriba presenta el hermoso diseño de un corazón. En su interior se encuentra un sendero en medio de los mangles en el que guías nativos interpretan la vida del manglar y su rica biodiversidad, además de narrar las tradiciones orales y las sugestivas leyendas del duende de la Isla. En su interior se encuentran más de 60 especies de aves y una de las más grandes colonia de fragatas del Pacífico Sudamericano. También se encuentran interesantes reptiles como la iguana y el boa

constrictor. En el centro de la Isla los mangles han construido con sus ramas un romántico túnel en el cual canoeros de la comunidad conducen los visitantes en sus botes de remos, permitiéndole escuchar los sonidos que producen las conchas que aquí viven libres y protegidas de los depredadores.

Estadísticas a la fecha y de 5 años atrás, referentes a alojamiento, agencias de viajes, comidas y bebidas, recreación y esparcimiento etc.

En Manabí solo se realizan muestras en establecimientos de alojamiento turístico, los mismos que son tabuladas y reposan en la matriz, sin embargo podemos indicar que durante los feriados hay un aproximado de un 80% a 95% de ocupación hotelera de acuerdo al número de días de cada feriado, siendo los feriados más extensos los de mayor acogida. (Municipio de la Provincia de Manabí)

AÑOS	TOTAL DE TURISTAS EN PLANTA HOTELERA DE MANABÍ
2006	289230
2007	318153
2008	349958
2009	384965
2010	423461

Nota Fuente: Municipio de la provincia de Manabí

Estadísticas referentes al número de turistas que visitan la provincia.

El registro total aproximado de visitantes registrados en la planta hotelera en la provincia de Manabí es de 423461 según las muestras tomadas en el feriado del carnaval 2011.

Estadísticas referentes al número de personas que trabajan en turismo en la provincia.

PERSONAS QUE TRABAJAN EN TURISMO EN LA PROVINCIA DE MANABI				
ACTIVIDAD TURISTICA	HOMBRES	MUJERES	RECURSOS HUMANOS	PORCENTAJE
AGENCIAS DE VIAJES	140	78	218	7,01
ALOJAMIENTO	786	150	1536	49,39
CASINO, SALAS DE JUEGOS	31	17	48	1,54
COMIDAS Y BEBIDAS	557	600	1157	37,2
RECREACION, DIVERSION ESPARCIMIENTO	87	61	148	4,76
TRANSPORTE TURISTICO	3	0	3	0,1
PERSONAS QUE TRABAJAN EN TURISMO			3110	100

Nota Fuente: Municipio de la Provincia de Manabí S.F

Según los avances publicados del censo nacional del 2010 publicado en la página web del INEC www.inec.gob.ve, en Manabí somos 1'366.173 para lo que podemos decir que el 4.39% de la población manabita trabaja en el área de Turismo.

1. MAPA DE LA PROVINCIA



Nota Fuente: Municipio de la Provincia de Manabí

2. MAPA VIAL



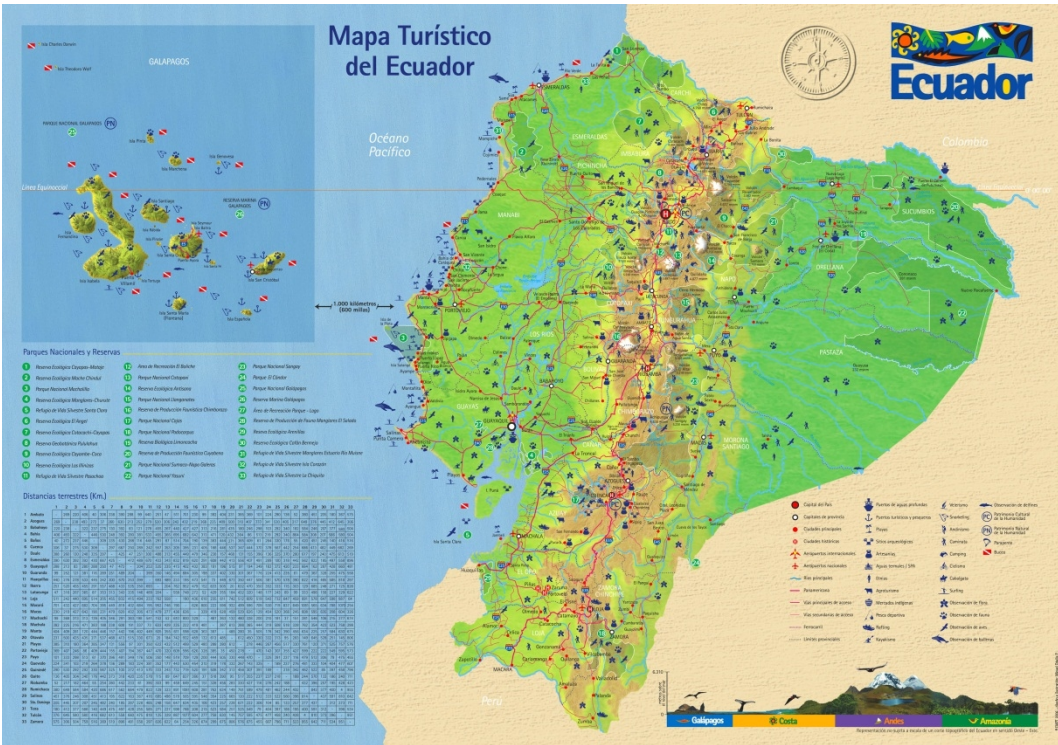
Nota Fuente: Municipio de la Provincia de Manabí

3. SIMBOLOGIA



Nota Fuente: Municipio de la Provincia de Manabí

4. MAPA DE ATRACTIVOS



Nota Fuente: Municipio de la Provincia de Manabí

COMIDA TIPICA

Manabí se distingue por su gastronomía variada y apreciada nacional e internacional.

La preparación de los distintos platillos es muy especial y gran parte de ellos son a base de mariscos, plátano, maní, queso y finas especerías, constituyéndose así en una impresionante propuesta gastronómica que atrae a propios y foráneos: la morcilla, el suero blanco, el viche, la cazuela, el pan de almidón, los ceviches, los deliciosos dulces de Rocafuerte, los corviches, las empanadas y por supuesto la sal prieta, son solo algunas de las delicias que se pueden probar a cada paso en esta impresionante provincia.

Principales poblaciones:

Las ciudades principales de Manabí son:

- Portoviejo (Su capital)

- Montecristi
- Manta
- Bahía de Caráquez
- Chone
- Jipijapa
- Tosagua
- Calceta

(Municipio de la Provincia de Manabí)

Cuáles son las vías principales, que tipos de vías existen.

La vía principal en Manabí, es la Ruta E15 Ruta del Spondylus (Vía de Primer Orden), además cuenta con vías de segundo orden y arteriales que conforman el eje vial de la Provincia.

Cuántos Aeropuertos, en caso de tenerlos, cual es la capacidad de los aviones que llegan a los mismos.

AEREOPUERTO ELOY ALFARO (MANTA): El aeropuerto cuenta con una sola pista, que está considerada entre las mejores del país, y tiene una frecuencia de seis vuelos diarios sin contar los vuelos privados que no son muy frecuentes.

AEREOPUERTO REALES TAMARINDOS (PORTOVIEJO): El aeropuerto cuenta con una sola pista, y tiene una frecuencia de dos vuelos al día sin contar los vuelos privados que no son muy frecuentes.

AEREOPUERTO LOS PERALES (SAN VICENTE): Este aeropuerto es de una sola pista, y por sus dimensiones solo llegan vuelos privados en aeronaves pequeñas como avionetas, helicópteros, etc. Y su frecuencia es de un vuelo por semana aproximadamente. (Municipio de la Provincia de Manabí)

CANTON	TERMINAL TERRESTRE	CAPACIDAD
Chone	TERMINAL TERRESTRE SIXTO DURAN VALLEN	GRANDE
Jipijapa	TERMINAL TERRESTRE XIPIXAPA	GRANDE
Manta	TERMINAL TERRESTRE ELOY ALFARO	MEDIANO
Paján	TERMINAL TERRESTRE DE PAJAN	PEQUEÑO
Portoviejo	TERMINAL TERRESTRE REALES TAMARINDO	GRANDE
San Vicente	TERMINAL TERRESTRE DE SAN VICENTE	GRANDE
Sucre	TERMINAL ANSELMO VERA	MEDIANO

Nota Fuente: Municipio de la Provincia de Manabí

Incluir dentro de la información cualquier otro tipo de dato relevante referente de la provincia.

- Proyecto de la refinería del pacifico
- Puerto de trasferencia en manta

Buen nivel de turismo de cruceros en Manta

CANTON	TERMINAL TERRESTRE	CAPACIDAD
Chone	TERMINAL TERRESTRE SIXTO DURAN VALLEN	GRANDE
Jipijapa	TERMINAL TERRESTRE XIPIXAPA	GRANDE
Manta	TERMINAL TERRESTRE ELOY ALFARO	MEDIANO
Paján	TERMINAL TERRESTRE DE PAJAN	PEQUEÑO
Portoviejo	TERMINAL TERRESTRE REALES TAMARINDO	GRANDE
San Vicente	TERMINAL TERRESTRE DE	GRANDE

Nota Fuente: Municipio de la Provincia de Manabí

4.2 MARCO CONCEPTUAL

De acuerdo al Ministerio de Turismo de la Provincia de Manabí, La Ruta del Spondylus, actualmente en desarrollo es: una marca territorial de primer orden que identifica al mundo Costa hacia los orígenes del intercambio comercial, cultural y de especies, así como un macroproducto turístico, de multi-destinos y multi-experiencias que va más allá de la modalidad de turismo de sol y playa, y que involucra también al turismo cultural-arqueológico, artesanías, gastronomía, ecoturismo y turismo de naturaleza, deportes y aventura, agroturismo, turismo de congresos y convenciones, turismo comunitario, turismo de salud, circuitos (terrestres y marítimos) y de cruceros. La Ruta del Sol que actualmente se comercializa como producto en las agencias de viajes, es una ruta temática de sol y playa de la Ruta del Spondylus, al igual que las distintas rutas que están en proceso de desarrollarse tales como Ruta del Café, Ruta del Surf, todas ellas viéndose fortalecidas por la Ruta del Spondylus.

La Ruta del Spondylus adquiere su nombre basado en la concha Spondylus, como símbolo de riqueza natural y cultural del mundo Costa en la época precolombina, siendo la misma de comercio suntuario con todo el noroeste del continente. Esta ruta se configura inicialmente como proyecto binacional Ecuador-Perú, que se extiende desde Esmeraldas hasta Piura, con horizonte de convertirse en 20 años en una ruta continental latinoamericana desde Baja California hasta Chile y que tiene como epicentro al Ecuador. Ejemplos del mundo Costa/ruta del Spondylus como origen de actividades, ratifican este concepto, mencionándose entre otros: el oficio de la paja toquilla, la cultura Valdivia, la transferencia de fauna continental mediante las corrientes marinas que permitieron poblar Galápagos, la navegación en Balsa, la primera medición de la mitad del mundo, el primer punto de llegada de los españoles que llevaría sus contactos con los Incas, entre otros.

El Ministerio de Turismo del Ecuador consciente de la necesidad que tiene el Ecuador en innovación de productos turísticos, lidera este proceso de desarrollo de la ruta, articulando los esfuerzos interinstitucionales e interdisciplinarios con las distintas Carteras de Estado en un verdadero trabajo en equipo. Basa su acción en una gestión sistémica, identificando como eje transversal la participación con énfasis

en resultados que provoquen un proceso de desarrollo inclusivo y sostenible en lo social, productivo, turístico y de transformación de las poblaciones vinculadas a la ruta de las provincias de Esmeraldas, Manabí, Santa Elena, Guayas, El Oro, Loja, Zamora, Cañar y Azuay..

5.- HIPÓTESIS

El circuito gastronómico en la Ruta del Spondylus en la provincia de Manabí, servirá Como herramienta investigativa, para que los turistas puedan disfrutar de una manera organizada de la gastronomía, tradición y cultura.

9.- PRESUPUESTO DE LA INVESTIGACIÓN

ITEMS	RUBROS
Director de tesis	600 \$
Libros de consulta	200\$
Cds	5\$
Internet	50
Elaboración de recetarios	100
Investigación en Manabí	1000
Anillados e impresiones	100
	total
	2055

CIRCUITO GASTRONOMICO EN LA RUTA DEL SPONDYLUS DE LA PROVINCIA DE MANABI Y SU INFLUENCIA EN EL TURISMO DE LA REGION.

5. JUSTIFICACIÓN E IMPORTANCIA

El turismo gastronómico está adquiriendo cada vez mayor importancia, mostrando a la gastronomía como un elemento fundamental, que acompañado de otras actividades, ofrecen al turista lo mejor de la gastronomía y y turismo de una manera conjunta.

Así la gastronomía manabita, reconocida a nivel nacional e internacional por su originalidad y exquisitez, sus platos típicos constituyen un verdadero atractivo para los turistas, así como sus expresiones culturales y tradicionales que se reflejan en las festividades que se celebran.

La gastronomía, tiene una importancia muy alta en el turismo, y la influencia que tiene en nuestra sociedad, todo nuestro entorno se mueve alrededor de platos y cazuelas, gracias a esto podemos mejorar la calidad de vida de los habitantes de la región y del país ofreciendo un hermoso país turístico junto con exquisitos manjares.

6. OBJETIVOS

3.1 OBJETIVO GENERAL

Realizar un circuito gastronómico en la ruta del Spondylus de la provincia de Manabí, considerando sus influencias en la actividad turística de ésta.

3.2 OBJETIVOS ESPECÍFICOS

- Investigar la provincia de Manabí, su historia, características geográficas, su cultura en especial su gastronomía.
- Ingredientes básicos, historia, influencia y simbolismo de la comida manabita
- Investigar las tradiciones, religión y cultura de las playas que componen la Ruta del Spondylus de la provincia de Manabí.

- Realizar el marco investigativo, población muestra, análisis, verificación de la idea a defender.
- Crear un circuito gastronómico en la Ruta del Spondylus de la provincia de Manabí, junto con un recetario con la gastronomía de la Ruta del Spondylus.

5.- FORMULACION DE LA HIPOTESIS

La elaboración del circuito gastronómico en la ruta del Spóndylus brindara a los turistas propios y extranjeros una guía completa de atractivos naturales, culturales y gastronómicos.

6.- METODOLOGIA Y TECNICAS DE LA INVESTIGACION

6.1- METODOLOGIA

Se aplicaron los siguientes métodos:

6.1.1 Recolección de Información: la información se obtuvo mediante encuestas realizadas a visitantes de los diferentes cantones, así como también la recopilación de la misma se dio por medio de la observación y análisis para tomar en cuenta las características del sitio.

6.1.2 Método Inductivo, Deductivo: Qué me permitió lograr los objetivos propuestos y ayudaron a verificar las variables planteadas.

6.1.3 Inductivo: Porque analizó otros factores como por ejemplo considerar el estudio o la aplicación de un circuito gastronómico en la ruta del Spondylus de la provincia de Manabí

6.1.4 Deductivo: Porque detalló toda la estructura del Diseño e implementación de un circuito gastronómico en la ruta Spondylus, para su futura aplicación.

6.1.5 Analítico-sintético: Porque este método hizo posible la comprensión de todo hecho, fenómeno, idea, caso, etc.

6.1.6 Histórico- Lógico: Porque analizo científicamente los hechos, ideas del pasado comparándolo con hechos actuales.

6.1.7 Descriptivo- Sistémico: Porque fue una observación actual de los fenómenos y casos, procurando la interpretación racional.

6.2.- TÉCNICAS

6.2.1 Encuestas.- Se las realizó a los visitantes de los diferentes cantones para determinar expectativas referentes a la implementación de un circuito gastronómico.

6.2.2 Instrumento de la Investigación

Los instrumentos que se utilizaron para esta investigación fueron:

Encuestas.-Se realizó la muestra obtenida por cada cantón para conocer cuáles son las expectativas en la implementación de una ruta gastronómica y determinar la tendencia de consumo además de conocer el nivel de aceptación.

6.2.3 La encuesta.- La encuesta, una de las técnicas de investigación social más difundidas, se basa en las declaraciones orales o escritas de una muestra de la población con el objeto de recabar información.

La información se recoge de forma estructurada con el objeto de procesarla, es decir, interpretarla. Para ello se elaboran cuestionarios con una serie de preguntas que se formularán a todos los individuos encuestados y en el mismo orden. Los cuestionarios agrupan temáticamente las respuestas para poderlas analizar cómodamente en el momento en que se apliquen técnicas analíticas estadísticas. En el desarrollo de cualquier encuesta pueden producirse errores, llamados errores de muestreo que abarcan desde la idoneidad de la población entrevistada hasta los fallos de diseño del cuestionario.

6.2.4 Objetivo de la encuesta.- La encuesta se utiliza para estudiar poblaciones mediante el análisis de muestras representativas a fin de explicar las variables de estudio y su frecuencia.

6.2.5 La entrevista.- Definición extraída del libro estadística descriptiva.(2013)

La entrevista, fue realizada a los propietarios de restaurantes a fin de obtener respuestas verbales a los interrogantes planteados sobre el problema propuesto. Se considera que este método es más eficaz que el cuestionario, ya que permite obtener una información más completa.

A través de ella el investigador puede explicar el propósito del estudio y especificar claramente la información que necesite; si hay interpretación errónea de las preguntas permite aclararla, asegurando una mejor respuesta.

Se podrá definir que la entrevista consiste en obtención de información oral de parte de una persona (entrevistado) lograda por el entrevistador directamente, en una situación de cara a cara, a veces la información no se transmite en un solo sentido, sino en ambos, por lo tanto una entrevista es una conversación entre el investigador y una persona que responde a preguntas orientadas a obtener información exigida por los objetivos específicos de un estudio.

Para que la entrevista tenga éxito, debe cumplir con las siguientes condiciones:

- La persona que responda debe tener la información requerida para que pueda contestar la pregunta.
- La persona entrevistada debe tener alguna motivación para responder, esta motivación comprende su disposición para dar las respuestas solicitadas como para ofrecerlas de una manera verdadera.

CAPITULO I

GENERALIDADES DE LA PROVINCIA

1.1 Historia

De acuerdo al Municipio de la provincia de Manabí, Información (2013) la historia dice:

Durante el coloniaje español, en la primera mitad del siglo XVIII, la zona del antiguo Gobierno de Caráquez, y que hoy ocupan los cantones El Carmen, San Cayetano de Chone, Sucre, Pedernales, Jama, San Vicente, Bolívar, Tosagua, Junín y Pichincha, pasó a ser jurisdicción de la Gobernación de Esmeraldas, regida por Pedro Vicente Maldonado.

Y la zona del también antiguo reino de los Manta, que en la Colonia se llamaba "Partido o Tenencia de Portoviejo", y que hoy ocupan los cantones Portoviejo, Rocafuerte, Montecristi, Jaramijó, Manta, Santa Ana, 24 de Mayo, Olmedo, Jipijapa, Paján y Puerto López pasó a formar parte de la Gobernación de Guayaquil.

Por Manabí llegaron al país los sabios de la Misión Geodésica Francesa, presidida por Carlos de la Condamine, cuando el actual Ecuador se llamaba Real Audiencia de Quito, que el primero de marzo de 1736, desembarcaron en Manta.

Luego de sellada la Independencia del País del dominio español, el 24 de Mayo de 1822, lo que hoy es Ecuador, con el nombre de Departamento del Sur, entró a formar parte de la Gran Colombia, fundada por el Libertador Simón Bolívar.

En virtud de ello, al crearse las principales provincias de la Nación, Bolívar hace la creación de lo que se llamó "Provincia de Portoviejo", el 2 de Agosto de 1822, pero con esta creación no obtuvo personería Jurídica la Provincia , ya que estaba regida por un Juez Político, que obedecía órdenes del Gobernador de Guayaquil. Poseía 2 cantones: Portoviejo y Montecristi.

La verdadera creación político-administrativa de la Provincia se operó dos años después, cuando el Congreso de Bogotá, presidido por el General

Francisco de Paula Santander, promulgó la Primera Ley de División Territorial el 25 de junio de 1824, que lo otorgó la anhelada personería Jurídica a la Provincia que pasó a denominarse, Manabí.

Desde el 25 de Junio de 1824, época de la Gran Colombia, y luego, al iniciarse la vida de la República del Ecuador en 1830, hasta estos días, han surgido en Manabí veintidós cantones con sus pertinentes Concejos Municipales.

1.2 Situación

De acuerdo a la información del Municipio de la provincia de Manabí, (2013)

La provincia de Manabí se encuentra situada en el centro del Ecuador; en el centro del mundo. Tiene una superficie aproximada a los 18.878 kilómetros cuadrados y está al oeste del Océano Pacífico. Posee 350 kilómetros de playa y atraviesa el paralelo 0 en su parte norte.

La Provincia de Manabí es la más privilegiada de la costa de Ecuador con sus 350 kilómetros de playa, desde Ayampe (en el sur) hasta Pedernales (en el norte), geografía caracterizada por acantilados, desembocaduras, estuarios, islotes, islas, lajas y rocas que muestran bellos paisajes a lo largo de nuestra geografía costera, que es el principal atractivo turístico de nuestra provincia región.

El Clima oscila subtropical seco a tropical húmedo. La estación invernal que se inicia a principios de diciembre y concluye en mayo es calurosa debido a la influencia de la corriente cálida del Niño.

El verano que va de Junio a Diciembre es menos caluroso y está influenciado por la corriente fría de Humboldt.

La temperatura no es uniforme en toda la Provincia, la temperatura media en Portoviejo, la capital, es de 25C° y en la ciudad puerto, Manta, de 23C°

Características demográficas.- la población de Manabí es mayoritariamente joven pues el número de habitantes de más de 45 años representa el 13% de la población total, la tasa de natalidad de la

provincia es elevada y a pesar del crecimiento acelerado de la población urbana, la de carácter rural es mayoritaria y es la que cuenta con menos servicios básicos.

1.3 CANTONES DE MANABÍ

Los cantones de Manabí son: 24 de Mayo, Bolívar, Chone, El Carmen, Flavio Alfaro, Jama, Jaramijó, Jipijapa, Junín, Manta, Montecristi, Olmedo, Paján, Pedernales, Pichincha, Portoviejo, Puerto López, Rocafuerte, San Vicente, Santa Ana, Sucre, Tosagua. (Ministerio de Turismo de la Provincia de Manabí).

1.3.1 Geografía

La provincia de Manabí limita al norte con la provincia de Esmeraldas, al sur con las provincias de Santa Elena y Guayas, al este con las provincias de Guayas, Los Ríos y Santo Domingo de los Tsáchilas, y al oeste con el Océano Pacífico.

1.3.2 Relieve

Por tratarse de una provincia de la costa, Manabí tiene escasas elevaciones que no sobrepasan los 500 metros, sobre el nivel del mar. De la provincia del Guayas viene la cordillera del Chongón - Colonche y toma los nombres de cerros de Paján y luego de Puca. Esta cordillera es la columna vertebral de la región.

De acuerdo a la información del Municipio de la provincia de Manabí, Información (2013)

En el cantón de Montecristi existen los cordones aislados de los cerros de este nombre y los cerros de Hojas. Hacia el norte se dirige la cordillera de Balzar, que se encuentra en los cerros de Los Liberales y de Canoa. De allí sigue un ramal que se une con los cerros de Jama que continúan hacia el norte con los cerros de Coaque.

1.3.3 La costa

El océano Pacífico baña 350 kilómetros de costa manabita. Los accidentes geográficos de mayor importancia son de norte a sur: la península de Cojimíes; los cabos Pasado, San Mateo y San Lorenzo, las puntas Cojimíes, Surrone, Brava, Charapotó, Jaramijó, Cayo y Ayampe; las bahías: de Cojimíes, de Caráquez y de Manta; las ensenadas: Jama, Crucita, Cayo o Machalilla. Frente a Cayo, a una distancia de 15Km., de la costa se encuentra la isla de La Plata, que tiene una extensión de 4,5 Km de largo por 1,5 Km., de ancho. Otra isla más pequeña que la anterior es la de Cojimíes. (Ministerio de Turismo de la Provincia de Manabí).

1.3.4 Hidrografía

Las regiones del norte que comprende los cantones Sucre, Chone y Bolívar, están bañadas por un sistema fluvial importante que fertiliza estas tierras.

El río Quinde que pertenece a la vertiente del río Esmeraldas nace al noroeste del cantón Chone, continúa hacia el oriente y el norte y recibe las aguas de varios ríos; los más importantes son el Piojío y el Mongoya. El río más importante por su caudal es el río Chone que nace en las faldas occidentales de la cordillera de Balzar y desemboca en Bahía de Caráquez.

Sus principales afluentes son: por la margen derecha los ríos Mosquito, Garrapata, San Lorenzo y por la margen izquierda: el Tosagua, con sus afluentes: Canuto y Calceta. La cuenca que riegan estos ríos es una de las más importantes y fértiles de la provincia. Otros ríos importantes son: Jama, que nace en los cerros de su nombre y su principal tributario, el río Mariano.

El río Canoa nace en las montañas de ese nombre y recibe las aguas la Tabú chilla y el Muchacho. Entre Canoa y San Vicente desemboca el río Briceño que es de poco caudal.

De acuerdo a la información del Municipio de la provincia de Manabí, Información (2013)

En las montañas de Paján y Puca nace el río Portoviejo que desemboca en la bahía de Charapotó, en la desembocadura llamada La Boca.

Manabí registra tasas más elevadas de emigración y las provincias que reciben sus emigrantes son principalmente Guayas y Pichincha.

La Provincia de Manabí limita al norte con la provincia de Esmeraldas, al sur con las Provincias de Santa Elena y Guayas, al este con las Provincias de Guayas, Los Ríos y Santo Domingo de los Tsáchilas, y al oeste con el Océano Pacífico.

1.4. CANTÓN PEDERNALES

Pedernales es un paraíso natural y arqueológico atravesado por la línea equinoccial a la que el país entero le debe su nombre.

Su mayor atractivo son sus 54 km de playas tropicales propicias para la práctica de deportes acuáticos así como bellezas paisajistas, ríos, cascadas, esteros, estuarios, humedales, bosques que son protegidos y aprovechados turísticamente.

El nombre del cantón se deriva de la existencia de la piedra pedernal por encontrársela antiguamente en esta zona en grandes cantidades sobre todo en los riberos de los ríos.

La ciudad de Pedernales constituye una zona de influencia regional en todo el país debido a sus atractivos naturales es un polo de atracción de visitantes principalmente de las provincias de la sierra la zona centro de Manabí y Esmeraldas.

Pedernales es conocido por que en 1736 los miembros de la misión Geodésica Francesa y Charles Marie de la condómino ubicaron en punta Palmar el primer punto en la medición del arco que determine la forma del planeta el nombre de Ecuador y las bases del sistema métrico.

La asamblea Nacional mediante resolución del 19 de octubre del 2010 declara a Pedernales Génesis del nombre Ecuador.

En por qué Central actualmente se encuentra un monumento como testimonio del hecho histórico mundial.

1.4.1 Información General de Pedernales



Nota Fuente: Fotografía tomada en el Cantón Pedernales (Carolina Vásquez).

1.4.2 Ubicación.-

De acuerdo a la información del Ministerio de Turismo de la provincia de Manabí, (2013)

El cantón Pedernales se encuentra ubicado al norte de la provincia de Manabí geográficamente en la mitad del mundo, en la línea equinoccial en la latitud a 0° grados 4 minutos 14 segundos: latitud sur 80° grados a 3 minutos 1 segundo de longitud oeste.

1.4.3 Límites.-

Pedernales se encuentra limitando: al norte el Cantón Muisne pertenece o la provincia de Esmeraldas, al sur con el cantón Jama provincia de Manabí, al este con los cantones Quinde provincia de Esmeraldas y Chone provincia de Manabí, al oeste con el Océano Pacífico

1.4.4 Población.-

La población total del cantón Pedernales de acuerdo al último censo de población y vivienda realizada en el año 2001 INEC determinada 46.876 habitantes de los cuales 15.364 habitantes viven en el área urbana; y 31.512 habitantes

(32.77%), que habitan en el sector rural. La tasa de crecimiento poblacional del cantón Pedernales es de 4.19%.

Como podemos observar la mayor parte de la población se encuentra radicada en la zona rural el 67.22% de esta, y el 32.78% en el área rural. (Ministerio de Turismo de la Provincia de Manabí).

1.4.4.1 Datos:

Hombres	24.358 habitantes	51.96%
Mujeres	22.518 habitantes	48.04%

1.4.5 Atractivos Naturales

Los atractivos naturales de Pedernales son.- Playa la Chorrera, Playa la Cabuya, Playa Punta Palmar, Playa Coaque, Playa Pedernales, Playa Cabeza de Vaca, El Arrastradero, El Corcovado, Surrone, Coco solo, Playa Carrizal, Playa punta de los Frailes, Cojimíes, Estuario del Río Cojimíes. (Ministerio de Turismo de la Provincia de Manabí)

1.4.5.1 Playa Punta Palmar



Nota Fuente: Fotografía tomada en la playa Punta Palmar (Carolina Vásquez)

Se encuentra a 8.9km de Pedernales (15 minutos). Se inicia desde la punta Pedernales hasta la Punta Coaque del sur Es un lugar paradisiaco no muy concurrido pero dotado de una gran belleza natural donde desemboca el rio del

mismo nombre, con una extensión de playa de 2km. Se encuentra aquí gran variedad de cerámicas de culturas ancestrales como la Jama Coaque.

Balneario, surf, vida nocturna, paseo en banana.

De acuerdo a la información del Municipio de la provincia de Manabí, Información (2013)

1.4.5.2 Playa De Coaque

Se encuentra a 8.9km de Pedernales (15 minutos). Se inicia desde la punta Pedernales hasta la Punta Coaque del sur Es un lugar paradisiaco no muy concurrido pero dotado de una gran belleza natural donde desemboca el rio del mismo nombre, con una extensión de playa de 2km. Se encuentra aquí gran variedad de cerámicas de culturas ancestrales como la Jama Coaque

De acuerdo a la información del Municipio de la provincia de Manabí, Información (2013)

1.4.5.3 Playa de los Frailes



Nota Fuente: Fotografía tomada en la Playa los Frailes (Carolina Vásquez)



Nota Fuente: Fotografía tomada en el cantón Pedernales (Carolina Vásquez)

Está situada a 4.1 km. de Pedernales (5 minutos en carro) esta playa aparece solo con la marea baja y es cuando se puede pasar al peñasco que sobresale en la punta caminando. Los frailes es una playa rocosa en aguaje y en quiebra la arena se encarga de cubrir estos planchones de rocas, es así que uno puede avanzar hacia las das piedras salientes. Se inicia en punta Pedernales formando una pequeña ensenada que termina en la población la Chorrera.

En la parte alta de esta punta se encuentra un taro para la señalización de la navegación oceánica.

Actividades:

Avistamiento de aves

Deportes de arena caminatas.

De acuerdo a la información del Municipio de la provincia de Manabí, Información (2013)

1.4.5.4 Playa la Chorrera



Nota Fuente: Fotografía tomada en la playa Chorrera (Carolina Vásquez)



Nota Fuente: Fotografía tomada en la playa Chorrera (Carolina Vásquez)

Encuentro a 1.5 km de pedernales (10 minutos caminando por playa), es un balneario de fácil acceso (los 365 días del año), La playa presenta una forma de ensenada, que se inicia en la de los frailes, sus aguas son tranquilas.

1.4.5.5 Playa de Cojimies



Nota Fuente: Fotografía tomada en la vía a Cojimies (Carolina Vásquez)



Nota Fuente: Fotografía tomada en la playa de Cojimies (Carolina Vásquez)

De acuerdo a la información del Municipio de la provincia de Manabí, Información (2013)

Las únicas con su gran extensión de playas que no han sido cubiertas en las mareas altas en la costa Ecuatoriana. Es la primera playa del norte de Manabí que posee 17km. de corredores de palmeras.

Se encuentra a 31.88 km. (30 minutos) al norte de Pedernales, es un puerto natural que conjuga el encanto de sus paisajes paradisíacos con su riqueza productiva, Cojimies es un destino turístico poseedor de muchos atractivos naturales con una variedad importante de flora y fauna, ya que esta zona cuenta con una gama variadísima de biodiversidad marina tanto animal como vegetal, entre las especies tenemos aves, crustáceos, peces, moluscos, y los populares cetáceos como lo son las ballenas jorobadas que migran a estas aguas en los meses de junio a septiembre, también existen tres variedades de mangles:

MANGLE ROJO (rizophora mangle)

MANGLE BLANCO (laguncularia mangle)

MANGLE JELI (conocarpus erecta)

Actividades:

Pesca deportiva, Canotaje, buceo.

Facilidades alimentación tienda de víveres y hospedajes

Para visitar el corredor de palmeras es necesario constatar que la marea está bastante baja.

Consultar con un lugareño antes de visitarlo. En cojines se puede disfrutar de los mejores encocados y ceviches con al mejor sazón manabita.

De acuerdo a la información del Ministerio de Turismo de la provincia de Manabí, Información (2013)

1.4.5.6 El Encorbado

Uno de los atractivos que se encuentra en la vía de Cojimies.

Playas con un paraíso de palmeras que se asemeja a un paraíso perdido.

1.4.5.7 Paisaje de Palmeras vía a Cojimies

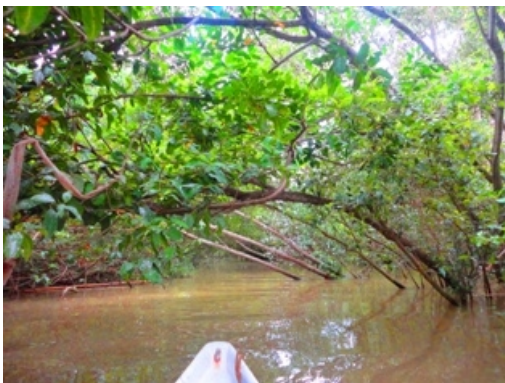


Nota Fuente: Fotografía tomada en la vía a Cojimies (Carolina Vásquez)
Con sus 14 km de playa es uno de los paraísos perdidos que tenemos vía a cojimies.

1.4.5.8 La Isla del Amor



Nota Fuente: Fotografía tomada en la Isla del amor (Carolina Vásquez)



Nota Fuente: Fotografía tomada en la Isla del amor (Carolina Vásquez)

Hay botes de pescadores que se encargan de llevar a los turistas a la Isla del Amor e isla de los pájaros otro de los atractivos fluviales se puede llegar a la orilla de la reserva Mache Chindul y a las diferentes poblaciones que se encuentran alrededor del estuario, vía fluvial también se llega a uno de los mejores hoteles de Latinoamérica como es Decameron.

1.4.5.9 Isla de los Pájaros



Nota Fuente: Fotografía tomada en la Isla del amor (Carolina Vásquez)

1.4.5.10 ESTUARIO DE COJIMIES

Que tiene una extensión de 10 km. Donde se encuentra la isla del amor la isla de los pájaros y a su alrededor rodeado de camaroneras, se puede navegar y realizar la observación de especies de peces y aves acuáticas. El lugar es muy visitado por turistas nacionales y extranjeros que hacen pesca deportiva que llega a su clímax en el mes de agosto con el "Festival de la Corvina".

1.4.5.11 PESCA DEPORTIVA COJIMIES Y PUERTO AZUL



Nota Fuente: Fotografía de internet, google/imágenes

1.4.5.12 Cascadas en la reserva Mache Chindul cascada de Cuasa



Nota Fuente: Fotografía de internet, google/imágenes

Su distancia es de 50 km. desde Pedernales en vehículo hasta la población Eloy Alfaro y después hay una camioneta de 5 horas. Se encuentra dentro de la reserva de Mache Chindul. Su entorno está dotado de una gran belleza escénica debido a la combinación de la flora del sector con el cuerpo de agua que forma la cascada, posee una altura de 100 a 150 metros. Las actividades realizables son caminatas, baños en la cascada y avistamiento de flora y fauna nativa. También existe la opción de hacer camping. La accesibilidad es estacionaria ya que en época lluviosa es de extrema dificultad.

En el sector de rancho Pablito y lo que resta de la reserva vamos a encontrar diversidad de cascadas.

De acuerdo a la información del Municipio de la provincia de Manabí, Información (2013)

1.4.6 Atractivos Culturales

Según el Ministerio de Turismo de la Provincia de Manabí, los atractivos culturales del Cantón Pedernales son:

- Feria del Queso, la cuajada y el suero blanco de Atahualpa
- Zona Arqueológica de Santa Teresita y Atahualpa
- "Historia del Sol de Oro" de Pedernales Proyecto Museo Corporación Santana de Pedernales
- Proyecto Museo Familia Aguirre Encocado de Corvina

- Zona Arqueológica de Beche abajo "Festival de la Corvina" de Cojimíes
Leyendas "El Riviel" De Cojimíes "Escultura El Corcovado" de Cojimíes
Bebida "Coco Loco"
- Iglesia Nuestra Madre María Auxiliadora
- de Pedernales
- Casa Hacienda Tachina
- Sitio Arqueológico Coaque
- Grupo Étnico "Los Chachis"

1.4.7 Clima

El cantón posee un clima tropical semi árido con temperaturas que fluctúan entre los 24 grados C los 28 grados C manteniendo una precipitación promediar anual entre 1000 a 2000 mm.

Presenta dos estaciones climáticas bien definidas invierno y verano. El invierno comprende los meses de enero a marzo o abril y el verano que comprende los meses de mayo a diciembre principales playas.

1.4.8 Arqueología



Nota Fuente: Fotografía tomada en el museo de Jama (Carolina Vásquez)



Nota Fuente: Fotografía tomada en el museo de Jama (Carolina Vásquez).

En el cantón Pedernales en el sector de la parroquia Atahualpa se han encontrado algunos hallazgos pero el que más sobre sale “sal de oro” y es también el lugar donde hay muchas talas arqueológicas.

1.4.9 PRINCIPALES RESTAURANTES

De acuerdo a la información del Municipio de la provincia de Manabí, Información (2013) los restaurantes del cantón Pedernales son:

- **Sol y Mar**

Malecón y plaza Acosta

Cel. 091215019

- **Antojos de mi Tierra**

Eloy Alfaro, Manabí y Manuella

Telf..268109

- **Akris**

Plaza Acosta frente al parque

Telf. 2681502

- **Asadero Oro Verde**

Gonzales Suarez y Eloy Alfaro

- **El Calamar**

Malecón y García Moreno

- **Condor Mirador**

Eloy Alfaro y Efraín Robles

Telf. 2680513

- **El Costenito 1**

Malecón Plaza Acosta

- **El Costenito 2**

Malecón y Eloy Alfaro

- **La Choza**

Malecón y Eloy Alfaro

Telf. 2681492

- **Los Frailes**

Malecón y García Moreno

Telf. 093000698

- **Marifer**

Plaza Acosta y Gonzales Suarez

Telf. 093299470

- **Normita**

García Moreno km 1 ½ vía a la costa

Cel. 085246453

- **San Isidro**

García Moreno y Velasco Ibarra

Telf. 2681299

- **Zambrano**

Plaza Acosta y Manabí

1.5 CANTÓN JAMA



Nota Fuente: Fotografía tomada en el parque central de Jama (Carolina Vásquez).



Nota Fuente: Fotografía tomada en el parque central de Jama (Carolina Vásquez).



Nota Fuente: Fotografía tomada en el museo de Jama (Carolina Vásquez).

De acuerdo a la información del Municipio de la provincia de Manabí, Información (2013) el nombre del cantón Jama proviene de la tribu indígena Jama Coaque y su significado es iguana pequeña.

Jama es un polo de desarrollo para la provincia de Manabí y del país Genera fuentes de trabajo e ingreso de divisas a travez de la producción de camarón y pescado de exportación y de su potencial agrícola ganadero

Además posee una igualable riqueza turística

Jama se ubica en el tercer lugar entre los cantones con mayor número de atractivos turísticos a nivel de Manabí numerosas playas únicas por su tranquilidad Su oferta turística también comprende cascadas escondidas entre verdes bosques

El turismo arqueológico es una opción además en este cantón hermosas coloniales reservas naturales como el cerré nueve y el bosque seco Lalo Loor los hornos de cerámica precolombinos en tabula y restos arqueológicos que se

muestran en la biblioteca del Colegio Nacional JAMA y próximamente en el museo de la ciudad.

1.5.1 ATRACTIVOS NATURALES

De acuerdo a la información del Municipio de la provincia de Manabí, Información (2013) los atractivos naturales son:

- Ensenado tabula
- Sitio camarones
- Balneario Tasaste
- Punta blanca
- Punto prieta
- Balneario Don Juan
- Balneario la división
- Balneario el natal
- Playa el Paraíso
- Punta ballena
- Siete Salto Rio jama
- Cascada de Jimon
- Cascada de Biguá
- Bosque el paraíso
- Bosque la Laguna
- Bosque el venado
- Bosque cerró Nueve
- Bosque seco LaLo Loor
- El arco del amor

1.5.1.1 Arco del Amor



Nota Fuente: Fotografía de internet, google/ imágenes.

Es el principal icono turístico de Jama, el arco del amor es una formación rocosa formada en la playa de tasaste a la parte norte del cantón, es un balneario que está situado en la vía jama - pedernales. Los turistas que llegan a tasaste aprovechan para fotografiar bajo el majestuosa formación geológica, rodeado de arena blanca y con la constante caricia de las olas, a través del arco del arco, las parejas suelen contemplar el hermoso atardecer marino. (Ministerio de Turismo de la Provincia de Manabí).

1.5.1.2 Punta Pietra



Nota Fuente: Fotografía de internet, google/imágenes.

Punta prieta, un acantilado de roca balsámica de 27 metros de altura está rodeado de playas que ofrecen privacidad en medio de la naturaleza primaria En la cumbre de la punta prieta, se encuentra la hostería que lleva el mismo

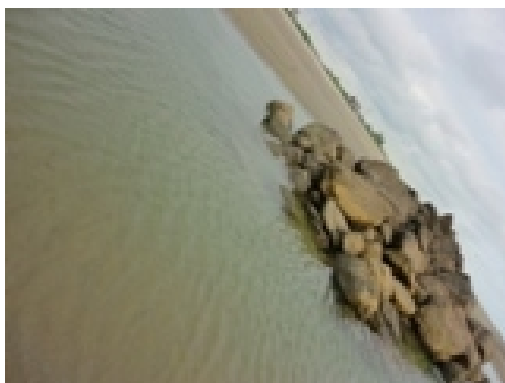
1.5.1.3. Punta Blanca



Nota Fuente: Fotografía tomada en Punta Blanca (Carolina Vásquez).

Como su nombre lo indica, es una formación de rocas y tipo cono, de color blanco por la formación de rocas que llevan su nombre, ideal para observar paisajes y puede ver a los lejos las playas que son ideales para acampar y para realizar fogatas nocturnas, paisaje paradisíaco para la tranquilidad de sus visitantes.

1.5.1.4 El Matal



Nota Fuente: Fotografía tomada en la playa el Matal (Carolina Vásquez).

Considerado como puerto pesquero artesanal, es también conocido por sus actividades turísticas, encontramos cabañas para la sana diversión de grupos. Restaurantes al borde de las playas y por sus fiestas carnavalescas, es un gran afluente! de turistas locales, por situarse a pocos minutos de la cabecera cantonal.

1.5.1.5 Don Juan



Nota Fuente: Fotografía tomada en la playa Don Juan (Carolina Vásquez).

El balneario que muy preferido por turistas, también pueblo de pescadores como el Matal, con un mágico encanto, sus playas únicas y limpias el mar azul que lo rodea tranquilidad y hospitalidad de sus habitantes, ahí podremos observar las casas de los pescadores de construcción de caña, madera y cadi. Que se complementa con el entorno natural y paisaje marino.

De acuerdo a la información del Municipio de la provincia de Manabí, Información (2013)

1.5.1.6 Punta Ballena

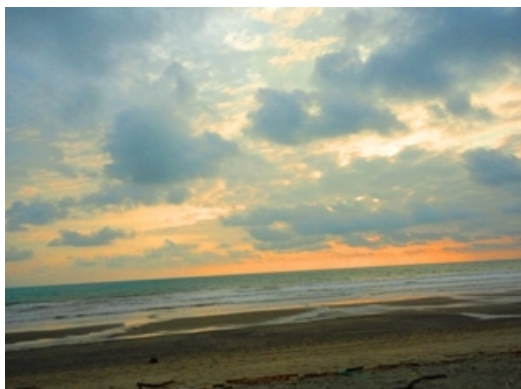


Nota Fuente: Fotografía tomada en Punta Ballena (Carolina Vásquez).

Al sur de jama encontramos a punta ballena plataforma y muelle natural rocoso, cuyo espigón desafía al mar, es un lugar natural ideal para la fotografía, se dicen que desde ahí es posible observar el paso de los delfines, e incluso las ballenas podrá observar las ballenas jorobadas en su etapa de apareamiento y

cortejo a unas 3 millas desde la punta durante su paso por nuestra franja costera en los meses de junio a octubre.

1.5.1.7 Playa Paraíso



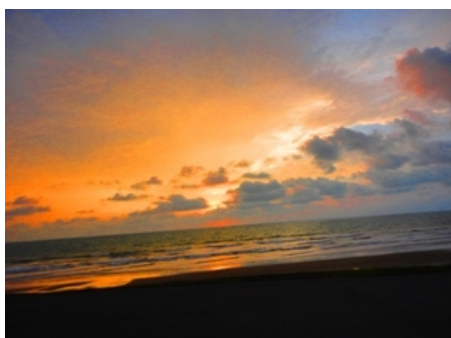
Nota Fuente: Fotografía tomada en Playa Paraíso (Carolina Vásquez).

Es un lugar paradisiaco, con un toque extremo, porque es el lugar ideal para la práctica de surf, windsurf y juegos acuáticos, en este lugar se han desarrollado campeonatos de surf y es muy visitado por turistas extranjeros practicantes de este deporte extremo.

1.5.1.8 Salto de Simón

Balneario de agua dulce. Se encuentra rodeado de una espesa vegetación endémica de la zona, lugar ideal para escalar, práctica de ecoturismo.

1.5.1.9 Playa la División



Nota Fuente: Fotografía tomada en la playa la División (Carolina Vásquez).

Una de las playas más extensas del cantón cuenta con una playa limpia y muy tranquila usted podrá disfrutar del entorno natural.

Lugar ideal para descanso

1.5.1.10 Salto de Bigua

Balneario de agua dulce tiene aproximadamente unos 40 metros de altura.

En época de invierno suele ser caudaloso.

Sitio ideal para la observación de flora y fauna.

1.5.1.11 Pirámide Trunca del Sitio Salima

En este sitio es considerado como Parque Arqueológico sitio donde está la pirámide.

Trunca ceremonial administrativa montículo de forma ovoide cuya posición geográfica es S-00° - 13'18-7'' W-80°-14'34-7''

Lugar para investigación arqueológica, turismo cultural.

De acuerdo a la información del Municipio de la provincia de Manabí, Información (2013)

1.5.1.12 Cuenca del Rio Jama



Nota Fuente: Fotografía tomada en el Río Jama (Carolina Vásquez).

El río Jama es el afluente natural principal del cantón y es reconocido como balneario de sus habitantes por su diversidad de flora que encontramos a sus alrededores.

1.5.1.13 Las Reservas Forestales De Jama



Nota Fuente: Fotografía de internet, google/imágenes.

Por la variación climática de las corrientes frías de Humboldt y la cálida del niño, encontramos sub climas en dos reservas, al norte el bosque semi seco en el sitio camarones y al sur la reserva de Pasa borracho, semi húmedo ideal para acampar en grupos y explorar el entorno natural y único que tiene este cantón con su fauna y flora.

Una elevación majestuosa que está situada en jama, donde el clima es parecido a la sierra y su habitat se totalmente natural, podremos encontrar especies de monos y arboles maderables de muchos años, excelente para la caminata campestre y recorrido, ya que se puede ver el cantón en su mayor parte.

1.5.2 ATRACTIVOS CULTURALES

De acuerdo a la información del Municipio de la provincia de Manabí, Información (2013) los recursos naturales son:

- Iglesia nuestra señora del Carmen
- Vía Kitito la mina
- Hotel peronismo

1.5.3 PRINCIPALES FESTIVIDADES

De acuerdo a la información del Municipio de la provincia de Manabí, Información (2013) las principales festividades son:

- 20 de marzo Fiestas de cantonización de Jama
- 29 de Junio Fiestas de san Pedro y San Pablo
- 15 de Junio Fiestas de la Virgen del Carmen

1.6 CANTÓN SAN VICENTE

San Vicente es el cantón más joven de la Provincia de Manabí, creado como tal el 16 de noviembre de 1999, tras largas gestiones de los ciudadanos. Posee 2 parroquias: San Vicente, la cabecera cantonal como parroquia urbana y Canoa, como parroquia rural. Esta última es uno de los lugares preferidos de los turistas nacionales y extranjeros, debido a sus hermosas playas y sitios para visitar.

1.6.1 Ubicación

De acuerdo a la información del Municipio de la provincia de Manabí, Información (2013)



Nota Fuente: Municipio de la provincia de Manabí (2013)

El cantón San Vicente está ubicada en el centra norte de la provincia de Manabí entre las coordenadas desde 0= 30' latitud sur hasta O 39 latitud sur, v 80° 1

hasta 80° 11' de longitud occidental, a 340 km de la ciudad de Quito de Ecuador. Limita al norte con el Océano Pacífico y el Cantón Jama; al sur con el estuario del Río Chone; al este con: la Parroquia San Isidro del Cantón Sucre y el Cantón Chone; al oeste: Océano Pacífico.

Pacífico y el Cantón Jama; al sur con el estuario del Río Chone; al este con: la Parroquia San Isidro del Cantón Sucre y el Cantón Chone; al oeste: Océano Pacífico.

Su extensión de 715 km² (33 km² zona urbana y 682 km² zona rural).

1.6.2 Geología



Nota Fuente: Municipio de la provincia de Manabí.

En el Cantón San Vicente, las rocas que afloran están incluidas en formación Borbón la que a nivel regional está constituida por areniscas líticas de granos medio a grueso dispuestas en bancos compactos.

Las areniscas son de color gris cuando frescas y amarillentas en la superficie meteorizada.

Los líticos corresponden a fragmentos de lavas ande sititas y tobas finas; contienen además cristales de plagioclasas, cuarzo.

(Ministerio de Turismo de la Provincia de Manabí).

1.6.3 Relieve



Nota Fuente: Municipio de la provincia de Manabí

El territorio muy occidentado, la zona costera del cantón se halla ubicada frente al límite de convergencia de la placa nazca y la sudamericana, por lo que está sometida a un régimen tectónico compresivo.

El tectonismo que contribuye a formar el relieve, genera valles en los que se acumulan depósitos aluviales con terrazas (como la que corresponde al estero Agua Amarga) llanuras de inundación y colinas con fuertes pendientes cuyas alturas vanan desde 0 hasta 275 metros. (Ministerio de Turismo de la Provincia de Manabí).

1.6.4 Flora

En el cantón encontramos una gran variedad de árboles frutales, maderables, medicinales tales como palo santo, guayacanes, laureles, cactus, ceibos, tunas, muyuyal, pastizales y arbustos de diversas variedades que aparecen mucho más en épocas de lluvia. Su superficie está dedicada al cultivo de pastizales utilizado en la cría de ganado vacuno, porcino y caballar. (Ministerio de Turismo de la Provincia de Manabí).

1.6.5 Fauna

San Vicente siendo un cantón costero y por ser balneario es rico en fauna marina contando con una gran variedad de mariscos como camarón, ostiones, concha, pez, bagre, tambolero, lisas, anguilas, pichaguas, picudo, corvinas, tiburones, raya, tortugas, cangrejos, sierra, etc. Esto en la parte que limita con el

mar, en la parte montañosa encontramos venados, guantas, cuchuchos, zorros, culebras, y otros.

De acuerdo al Municipio de la provincia de Manabí, Información (2013)

1.6.6 Atractivos Naturales

De acuerdo al Municipio de la provincia de Manabí, Información (2013) los atractivos naturales son:

- Playa Los Perales Playa San Vicente
- Refugio de Vida Silvestre "Isla Corazón"
- Playas de Punta Ñapo - Briceño -Canoa
- Cueva de los Murciélagos - Peñón de los Piqueros Playa Cabo Pasado
- Hacienda. "Cabo Pasado" Bosque de Canoa

1.6.7 Atractivos Culturales

De acuerdo al Municipio de la Provincia de Manabí los atractivos culturales son:

- Río Muchacho Organic Farm
- Bebidas Típicas- Chicha Maíz versión San Vicente
- Zona Arqueológica de Tabuchila
- La Alfarería de Rosa Blanca de Briceño
- Zona Arqueológica Rosa Blanca de Briceño
- Artesanías "Bejuco de Bajío" y madera dura
- Zona Arqueológica El Recreo
- Ceviche Trans-oceánico
- Recorrido de Eloy Alfaro o El Refugio de Alfaro
- Fiestas de San Pedro y San Pablo Alas Delta y Parapente.

1.6.8 Turismo

El estuario del Río Chone, colinas de exuberante vegetación, gran variedad de flora y fauna silvestre.

El cantón San Vicente cuenta con aproximadamente 33 kilómetros de playas de arena blanca, 18 km desde la playa de Los Perales, Punta Ñapo, Briceño, Canoa, y 15 km desde Cabo Pasado, Punta Chinita y Cabuyal, sus aguas son aptas para el surf, el sky, paseos en bananas y motos acuáticas.

En la zona rural encontramos alternativas para el eco- turismo: caminatas por los senderos entre una vegetación nutrida por una tierra fértil donde la biodiversidad juega un papel importante. Otras zonas: Zapallo, Cabuyal, Río Canoa, Río Muchacho, La Badea.

San Vicente tiene áreas de playa en Los Perales, con ofertas de servicios y áreas de recreación y esparcimiento. (Ministerio de Turismo de la Provincia de Manabí).

1.6.8.1 Isla Corazón

Aquí se conocerá toda la importancia del manglar como bosque protector de costa y como habitat para especies como: moluscos, peces, crustáceos y una variedad inmensa de aves que dependen de el para vivir, así mismo la alternativa que brindan a los pescadores artesanales de desarrollar una actividad más como guías nativos de su zona y enseñan a futuras generaciones a conservar los recursos naturales mediante un manejo sostenido.

Recorrido en marea baja en los bajos que se forman frente a San Vicente, desde donde se ven a las dos cabeceras cantonales, San Vicente y Bahía de Caráquez.

El recorrido por los 33 km de playa aproximadamente que el cantón San Vicente posee, permite apreciar la extracción de ostiones en Punta Ñapo y la presencia de una cueva en las rocas, pesca artesanal como una actividad tradicional de sustento para sus pescadores, Briceño donde además de la pesca esta la presencia del surf y los servicios que ofrecen sus habitantes a los turistas.

De acuerdo a la información del Municipio de la provincia de Manabí, (2013)

1.6.8.2 Playa Canoa

Esta playa tiene una extensión de casi 2 km y se la conoce como "Segunda Montañita" por su ambiente e infraestructura hotelera. Uno de los mayores atractivos es el Peñón de Piqueros Patas Azules. Rodeando la zona hay dunas de arena y al sur existe una plataforma para la práctica de parapente y alas delta; luego tenemos Punta Chinita, Punta Barquito formando hermosas ensenadas en playas vírgenes y privadas.

1.6.8.3 Cabo Pasado

Donde se puede disfrutar de un lindo bosque húmedo, admirar la presencia de especies de flora y fauna propias del lugar, además avanzamos hasta la playa privada donde el color del mar es un turquesa transparente con arena blanca rodeada de una vegetación propia de lugares costeros y bordando el área están los mágicos acantilados y arrecifes coralinos, y limitando con el cantón Jama esta la playa Cabuyal, una combinación de bosque húmedo, en la comunidad de La Badea.

Entre las alternativas de ecoturismo también tenemos Montañita de Canoa, donde se puede disfrutar de la comida típica, cabañas ecológicas, áreas de esparcimiento, áreas deportivas, alternativas de balneario de agua dulce.

En Briseño podemos conocer sobre cómo funciona una hacienda turística donde se exhiben especies exóticas como papagayos, avestruces, loros, etc. especies de flora nativa además de hospedaje rural.

Además contamos con cuatro miradores turísticos naturales desde donde se puede apreciar vistas panorámicas con diferentes frentes.

De acuerdo a la información del Municipio de la provincia de Manabí, (2013)

1.6.8.4 Río Canoa

A dos kilómetros del balneario de su mismo nombre.

El sector turístico se encuentra muy bien dotado en cuanto a infraestructura existente hoteles, hostales, hosterías, residenciales.

Por su belleza natural y por gozar de un espléndido clima que recibe de frente la brisa del mar el Cantón San Vicente, sus comunidades las mismas que brindan un turismo rural y su parroquia Canoa son unos de los más pintorescos y preferidos balnearios de la costa ecuatoriana donde se puede practicar deportes acuáticos como el surf, la banana, sky acuático, entre otros.

La vista de millares de turistas nacionales y extranjeros ha motivado a la gente de empresa instalar modernos, cómodos y lujosos hoteles de primera categoría, hostales, hoteles y cabañas de tipo familiar, ubicados frente a sus costas, creando un grato ambiente para los visitantes.

1.6.9 Distancias

Guayaquil: 360 km (6 horas)	Nuevo Briceño: 13 km
Portoviejo: 115 km (2 horas)	El Pital: 34 km
Manta: 150 km	Murachi: 45 km
Jipijapa: 180 km (3 horas)	Barlomi Chico: 26 km
Chone: 50 km (1 hora)	Chita: 25 km
Jama: 55 km (1:30 hora)	Agua Fría: 29 km
San Isidro: 56 km (2 horas)	Remojo: 35 km
Pedernales: 107 km (3 horas)	Montabuy: 28 km
Horconcitos: 20 km	La Humedad: 35 km
Salinas: 16 km	Cascano: 26 km
Portoviejo: 10 km	Palo Amarillo: 24 km
San Felipe: 36 km	Camarones: 28 km
El Tillal: 5 km	Boca de Camarones: 32 km
San Miguel de Briceño: 15 km	Tatiquigua: 30 km
Cerezal: 23 km	Río Muchacho: 40 km
Rosa Blanca: 32 km	Ambache: 23 km
La Esperanza: 29 km	Zapallo: 35 km
La Mocora: 39 km	Tabuchila Adentro: 35 km
Simón Bolívar: 12 km	Tabuchila Afuera: 36 km
Barlomi Grande: 36 km	Muyuyal: 36 km
La Fortuna: 15 km	Cabo Pasado: 28 km
Briceño: 9 km	

Nota Fuente: Municipio de la provincia de Manabí.

1.6.10 Gastronomía



Nota Fuente: fotografía tomada en el restaurante Rincón Marino, Cantón Pedernales, (Carolina Vásquez).

En cuanto a la gastronomía de San Vicente destaca por su variedad que combina platos de mar y de tierra adentro. La sal prieta es una de las más ricas de Manabí y es fácil de encontrarla en comercios y restaurantes; son apreciadas también las tongas, las empanadas, los ceviches y bolones.

Lo que no se vende ya en los restaurantes es el gran viche y el suero blanco comida que solo se la puede disfrutar en casa, pero lo que si se ofrece es la gran variedad de platos a base de mariscos.

1.6.11 Deportes



Nota Fuente: Fotografía de internet, google/imágenes.

Los deportes de aventuras como las alas delta, el parapente, surf en Briceño y Canoa y sky acuático, banana, veleros en la playa de Los Perales.

1.6.12 Celebraciones

Entre las fiestas que se celebran están la de Semana Santa, Fiesta de Carnaval, San Pedro y San Pablo, San Ignacio y Santa Rosa cuyo nombre se puso a nuestra primera iglesia y se celebran el 31 de julio y el 30 de agosto.

San Vicente de Ferrer fue siempre el Patrón, la que celebraban con procesión y rezo.

1.7 CANTON SUCRE



Nota Fuente: Municipio de la Provincia de Manabí.

Naturalmente mágico y dueño de una gran riqueza cultural e histórica, el cantón Sucre abre sus puertas al turismo y al mundo. La naturaleza ha prodigado a nuestra bioregión de una innumerable cantidad de atractivos turísticos naturales y culturales que son visitados día a día por turistas y a los amantes de la naturaleza y la aventura.

El Cantón Sucre está ubicado en el centro norte de la Provincia de Manabí y al pie del Océano Pacífico; su cabecera cantonal es Bahía de Caraquez, Puerta y Cuna de la Nacionalidad Ecuatoriana.

Con apenas 76.400 hectáreas en extensión, el cantón Sucre posee manglares, bosques secos tropicales, bosques pre-montanos y más de 25 Km. de playa, lo cual lo convierte en una de las bioregiones del país con mayor aptitud para el ecoturismo y también para el turismo de playa por lo que nuestro cantón es un destino único en el país.

Actualmente Bahía de Caraquez se ha convertido en un hermoso fondeadero de veleros internacionales, que buscando seguridad, tranquilidad y facilidades turísticas, han encontrado en esta ciudad un punto ideal para el descanso.

La bahía por tener aguas tranquilas es ideal para la práctica de todo deporte acuático.

También es una ciudad que cuenta con hermosas playas muy cercanas como Canoa y La Bellaca, que son muy visitadas por los amantes del surfing.

El clima de Bahía de Caraquez es primaveral durante todo el año, su temperatura fluctúa entre los 24 y 30 °C.

De acuerdo a la información del Municipio de la provincia de Manabí, (2013)

1.7.1 Atractivos Naturales y Culturales

De acuerdo al Municipio de la Provincia de Manabí los atractivos naturales culturales son:

Isla Fragata y de Los Pájaros Playa de Chirije Playa Pajonal

Playa La Gorda - La Mesita - La Gringa - Bejuco - Punta Bellaca -Playa Bellavista.

Playa de Bahía de Caraquez Playa San Clemente

Playa San Jacinto

Estuario del Río Chone

Reserva Biológica "Cerro Seco"

Los atractivos culturales son:

Mirador turístico La Cruz

Zoológico Sayananda

Museo del Banco Central del Ecuador

Museo y Sitio Arqueológico Chirije

Zona Arqueológica de San Isidro Iglesia de Nuestra Señora de las Nieves (San Isidro) Casa Americana

Sector histórico de Bahía de Caraquez Iglesia la Merced

1.7.1.1 Isla Corazón



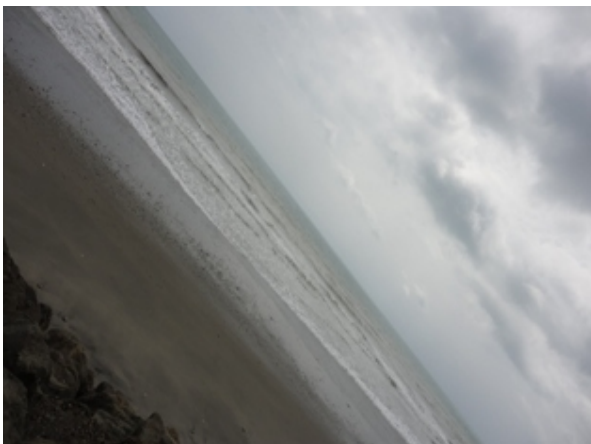
Nota Fuente: Fotografía tomada in la isla Corazón, (Carolina Vásquez).



Nota Fuente: Fotografía tomada en la isla Corazón, (Carolina Vásquez).

A 15 minutos de Bahía en un recorrido en embarcación a motor se encuentra Isla Corazón, una zona protegida de manglares que es el hábitat de una impresionante variedad de aves nativas y migratorias entre ellas las fragatas cuya población es considerada la más grande del Pacífico Sudamericano. Allí, guías nativos interpretan la vida del ecosistema de manglar, y su interacción con pescadores artesanales; además de narrar tradiciones y sugestivas leyendas del manglar. Isla Corazón, forma parte del Patrimonio de Áreas Naturales del Ecuador.

1.7.1.2 Playas de Bahía



Nota Fuente: Fotografía tomada en la playa de Bahía, (Carolina Vásquez).

La ciudad de Bahía de Caraquez, se encuentra rodeada por una gran extensión de playa. En el área del Paseo de Roberto usted puede encontrar aguas tranquilas en donde se practican deportes como el kayak, el windsurf, esquí acuático. Otras opciones son disfrutar de motos, bananas acuáticas así como de boyas rápidas actividades de pura adrenalina. La playa de El Pirata está frente al Océano Pacífico y se caracteriza por sus olas en donde decenas de jóvenes locales y visitantes llegan a practicar y disfrutar de de este deporte. Existen espacios de playa para la práctica del voleibol de playa, así como zonas para el descanso, pequeñas lagunas de playa para los más pequeños en la playa de El Faro de la Piedra.

1.7.1.3 Parque y Aviario Saiananda

Saiananda, significa Bienaventuranza de la Madre Divina en sánscrito. Es un sitio maravilloso y mágico, donde todo aquel que venga pueda experimentar paz, armonía, felicidad y contento, rodeado de una gran variedad de animales, aves, peces, flores, arboles, etc. El aviario Sainanda tiene una colección de aves domésticas de diferentes partes del mundo. Alberga en perfecta armonía pavos reales, y pavos reales albinos, papagayos, cuchuchos, tortugas de agua entre otros. Está ubicada en Leónidas Plaza a 5 minutos de Bahía de Caraquez. Saiananda en

su interior tiene un muelle desde donde pueden realizarse recorrido en kayak hacia las Islas Fragatas.

De acuerdo a la información del Municipio de la provincia de Manabí, (2013)

1.7.1.4 Surf y Playa en Punta Bellaca

A tan solo 5 minutos de Bahía se encuentra esta hermosa playa alejada de todo centro urbano, es un balneario ideal para el relax y para la práctica del surf tanto en "La Quebrada" o en la "Punta" a donde se dan cita los amantes del surf. Cercano a Punta Bellaca está La Mesita, una formación natural ubicada sobre la costa, sus características paisajísticas son únicas. En marea baja se pueden llegar a las playas de Punta Gorda, Pajona. (Ministerio de Turismo de la Provincia de Manabí).

1.7.1.5 Reserva Punta Gorda

Otra de las reservas naturales que ofrece el cantón Sucre es Punta Gorda que se encuentra ubicada en la Cordillera del Bálsamo, una zona declarada por BirdLife Internacional como una área de Importancia para las Aves dado el endemismo de sus especies no solo de avifauna sino de muchas especies de flora y fauna que solo se encuentran en la región Tumbesina. Punta Gorda ofrece senderos naturales para visitar el bosque seco tropical y observar especies de flora como el ceibo, guayacán, palo santo entre otros, además de especies de aves como el gavilán Valdivia, tangara bermelia, horneros y los monos capuchinos entre otras especies. (Ministerio de Turismo de la Provincia de Manabí).

1.7.1.6 Playas de Punta Bikini San Clemente y San Ignacio

Las playas de Punta Bikini, San Clemente, San Jacinto y La Boca abarcan más de cinco kilómetros de playas para todos los gustos. Están ubicadas a tan solo 25 minutos de Bahía de Caraquez vía terrestre. Punta Bikini es la playa que más destaca por sus paisajes, lo, mágico de su arena, las olas para la práctica del surf y

sobre todo la tranquilidad que la caracteriza. San Clemente está bendecido con una mezcla diversa de atracciones y actividades. La belleza natural del trópico costanero y la abundancia de vida marina, son los elementos que dan realce a esta encantadora comuna de pescadores. San Jacinto a más de sus hermosas playas ofrece una extensa variedad gastronómica caracterizada por mariscos preparados por su gente.

1.7.1.7 Manglar la Boca



Nota Fuente: Fotografía de internet, google/imágenes.

A pocos pasos del centro de San Jacinto está Manglar La Boca un área natural declarada protegida por las comunidades que habitan el sector. En el lugar es posible observar extensas colonias de aves nativas como fragatas, pelícanos, garzas, cormoranes, gaviotas, gaviotines y decenas de especies de aves marinas. En compañía de pescadores de ía zona usted podrá internarse en los manglares, conocer el fascinante mundo de los manglares, sus adaptaciones, sus formas de vida y su gente

1.7.1.8 Observación de Ballenas



Nota Fuente: Fotografía de internet, google/imágenes.



Nota Fuente: Fotografía de internet, google/imágenes.

Una de las opciones para disfrutar de la naturaleza, es salir a observar ballenas frente a las costas de San Jacinto y San Clemente a muy pocos minutos de sus costas. Las viajeras del sur llegan año a año a costas ecuatorianas a aparearse y reproducirse. Los saltos y danzas nupciales de estos mamíferos marinos son imponentes. Desde el Peñón del Sol ubicado al norte de San Clemente, puede observarse desde tierra este maravilloso espectáculo natural.

(Municipio de la provincia de Manabí)

1.7.2 Atractivos Turísticos

1.7.2.1 Mirador la Cruz



Nota Fuente: Fotografía de internet, google/imágenes.

Es uno de los principales puntos turísticos de Bahía de Caraquez que usted no puede dejar de conocer. Situado en el barrio La Cruz a 100 metros sobre el nivel del mar desde donde se puede observar una de las más bellas vistas de la ciudad, el estuario, el océano Pacífico y los bosques seco tropicales. Usted puede acceder por las escalinatas desde el barrio Pedro Fermín Cevallos, o mediante vehículos. El

Mirador La Cruz es una hermosa facilidad turística en cuyo interior se hallan escaleras de acceso hacia la parte alta desde donde se captan excelentes fotos. (Municipio de la Provincia de Manabí).

1.7.2.2 Ciclovía Puente los Caras



Nota Fuente: Fotografía de internet, google/imágenes.

El Puente Los Caras es el viaducto más largo del Ecuador con 1980 metros de longitud, cuenta con moderna tecnología de construcción, estructuras antisísmicas y marca un hito en la historia vial del Ecuador y fue construido por manos de hombres y mujeres ecuatorianas. El puente en su estructura cuenta con una ciclovía de 2,50 metros de ancho que puede ser utilizado por peatones y ciclistas que buscan distracción o que llegan para ejercitarse y disfrutar de un maravilloso paisaje. (Municipio de la Provincia de Manabí).

1.7.3 MUSEO BAHIA DE CARAQUEZ

Museo "Bahía de Caráquez" exhibe una amplia colección de piezas arqueológicas muy bien conservadas denominadas "Jamas y Coaques", pertenecientes a s primeros asentamientos humanos del arte de Manabí. Allí se halla además una plica a escala de la Balsa Manteña; embarcación utilizada por los nativos para intercambio comercial y la navegación a la costa occidental del Pacífico. Los gantes de Bahía son las piezas cerámicas mayor interés en el museo arqueológico. (Municipio de la Provincia de Manabí).

1.7.4 Ruta la Ecociudad

Bahía de Caraquez fue declarada mediante ordenanza municipal como eco ciudad con el propósito de impulsar iniciativas de carácter ambiental y conservación de sus espacios urbanos. Desde entonces proyectos amigables con el ambiente se han realizado, entre ellos el transporte en triciclos a tracción humana, reforestación de manglares y laderas, además de proyectos de separación de desechos en el centro de abastos y los hogares, talleres de artesanías de papel reciclado entre otras. Paseos en triciclos ecológicos y tours para los operadoras de turismo.

(Municipio de la Provincia de Manabí).

1.7.5 Reserva Cerro Seco

La Reserva Biológica Cerro Seco es el bosque protector de Bahía, alberga una variedad considerable de flora y avifauna endémica en sus más de 40 hectáreas de Bosque Seco Tropical. La reserva dispone de facilidades como centro de interpretación, senderos y miradores ecológicos que llegan a los 120 m.s.n.m. Cerro Seco está ubicado al pie del mar en la parte suroccidental de la ciudad, su acceso se lo recomienda realizar junto a guías especializados para un mayor disfrute y conocimiento de la naturaleza.

De acuerdo a la información del Municipio de la provincia de Manabí, (2013)

1.7.6 Chirije Museo de Sitio



Nota Fuente: Fotografía de internet, google/imágenes.

Es uno de los más interesantes sitios arqueológicos de la costa ecuatoriana, descubierto por el arqueólogo Emilio Estrada, quien denominó con ese nombre a una nueva cultura. Chirije fue un antiguo puerto, fue sitio de un gran asentamiento de la cultura Bahía. Estos comerciantes negociaban marinería adornos hábilmente diseñados o conchas enteras que eran transportadas hasta el norte de México y hacia la parte sur de Chile; el oro, cobre y otros objetos preciosos eran intercambiados. El sitio muestra un museo in situ que interpreta la historia de este antiguo puerto y muestra un sinnúmero de piezas arqueológicas. En la visita a Chirije usted puede conocer el bosque seco tropical y deleitarse con sus cálidas playas.

1.7.7 Arqueología



Nota Fuente: Fotografía de internet, google/imágenes.



Nota Fuente: Fotografía de internet, google/imágenes.

San Isidro es una población ubicada a una hora de Bahía de Caraquez, es un importante sector agrícola y ganadero del cantón Sucre, pero de gran importancia en la parte arqueológica por la gran cantidad de piezas arqueológicas han sido

encontradas en esta parroquia. En la parte central de San Isidro se ubica la Loma de La Cruz una tola arqueológica considerada una de las más grandes tolas de interés para la arqueología del Ecuador. En el poblado son varias las colecciones privadas que pueden ser visitadas para conocer las piezas arqueológicas de culturas como Valdivia, Bahía, Jama Coaque, Manteño entre otras.

1.7.8 Vías de Transporte

De acuerdo a la información del Municipio de la provincia de Manabí, (2013) Puente "Los Caras" que une Bahía de Caraquez con la ciudad de San Vicente

Bahía de Caraquez consta de acceso por vía terrestre en donde confluyen carreteras que vienen desde Quito y Guayaquil. En San Vicente, existe un aeropuerto con una pista asfaltada de 1900 metros, pero en septiembre del 2012 el por decreto presidencial el aeropuerto fue clausurado, y dicho terreno se usará para construir viviendas y un parque; y una carretera que la conecta con la provincia de Esmeraldas. El 3 de noviembre del 2010, se inauguró el puente "Los Caras", que une San Vicente con Bahía, logrando completar.

1.8 CANTÓN JARAMIJO



Nota Fuente: Municipio de la Provincia de Manabí.

Jaramijo es una ciudad ecuatoriana de la provincia de Manabí en la costa del Océano Pacífico conocido como caleta de pescadores limita al Norte con el Océano pacífico al Sur Montecristi al este Portoviejo y al Oeste con Manta

1.8.1 Orígenes

Inicialmente perteneció al cantón Montecristi desde la expedición de la ley de división territorial, emitida por el gobierno de la Gran Colombia el 25 de junio de 1824 con la que se creaba la jurisdicción de la provincia de Manabí.



Nota Fuente: Fotografía de internet, google/imágenes.

Se caracteriza por ser un pueblo muy tradicional y con costumbres que aun se conservan en sus pobladores se localiza hacia el sector oeste de la provincia de Manabí.

Su ubicación geográfica se sitúa de la siguiente manera.

9896.000 a 9895.000 longitud este y 540 a 541 longitud norte referidas al meridiano de Greenwich y al paralelo cero o línea ecuatorial respectivamente.

Geográficamente la cabecera cantonal de Jaramijo está situada a 0 ° 55"31" de latitud sur y 80 ° 29"16" de longitud occidental.

La creación de Jaramijo fue elevada a cantón el 28 de Abril de 1998 de Conformidad con el registro oficial N° 306. (Ministerio de Turismo de la Provincia de Manabí).

1.8.2 Calendario de Festividades

De acuerdo al Municipio de la Provincia de Manabí, el calendario de festividades es:

- 28 de Abril
Aniversario de Cantonización
- 10 al 24 de Agosto

Fiestas Patronales de San Pedro y San Pablo

- 6 al 14 de Septiembre
Novena del señor de los Milagros
- 1 al 6 de Diciembre
Fiesta cívica cultural conmemorativa al combate naval de Balzamaragua

1.8.3 Reservas Naturales

De acuerdo al Municipio de la Provincia de Manabí, las reservas naturales son:

- Plaza de Balsamaragua
- Playa de salinas – Mirador
- Playa de Fondeadero
- Pozo de agua azufrada
- Playa de punta Blanca
- Especies de Flora y Fauna
- Vertientes pozo de agua natural
- Bosque tropical del tambillo
- Comuna de pozos de la Sabana

1.8.4 Culturales

- Fiesta patronal de San Pedro y San Pablo
- Procesión marítima
- Festival de la chicha
- Iglesia del Señor de los Milagros
- Parque de la Libertad
- Plaza Cívica
- Biblioteca- Museo arqueológico municipal
- El Faro de Punto Blanca
- Mirador – Parque lineal del Peñón del diablo

Jaramijó tiene fortalezas turísticas entre las que prevalecen sus playas como Punta Blanca o cabo de Jaramijó, Balsamaraoug, Playas del Fondeadero, Salinas, Pozos de Agua Azufrada. Por ello, fue declarado Patrimonio Turístico de América.

Esta ostentación fue hecha por la Organización de los Estados Americanos (OEA), en la década de 1970. Sus grandes bondades geográficas lo perfilan como polo de desarrollo residencial, turístico e industrial.

Otros atractivos turísticos que destacan son tirador 1 (entrada a Jaramijó), girador 2 (frente a Plaza cívica), Mirador 3 (vista abierta al océano pacífico con descendencia al muelle pesquero), Muelle pesquero o artesanal entre otros.

1.8.5 Ruta Spondylus

La Ruta del Spondylus y su puesta en marcha de acuerdo al Ministerio de Turismo de la provincia de Manabí la Ruta del Spondylus, actualmente en desarrollo es, una marca territorial de primer orden que quiere llevar a la gastronomía hacia los orígenes del intercambio comercial, cultural y de especies, así como un macro producto turístico, de multi-destinos y multi-experiencias que va más allá de la modalidad de turismo de sol y playa, y que involucra también al turismo cultural-arqueológico, artesanías, gastronomía, ecoturismo y turismo de naturaleza, deportes y aventura, agroturismo, turismo de congresos y convenciones, turismo comunitario, turismo de salud, circuitos (terrestres y marítimos) y de cruceros. La Ruta del Sol que actualmente se comercializa como producto en las agencias de viajes, es una ruta temática de sol y playa de la Ruta del Spondylus, al igual que las distintas rutas que están en proceso de desarrollarse tales como Ruta del Café, Ruta del Surf, todas ellas viéndose fortalecidas por la Ruta del Spondylus.

La Ruta del Spondylus adquiere su nombre basado en la concha Spondylus, como símbolo de riqueza natural y cultural hacia el Mundo; En la época precolombina, siendo la misma de comercio suntuario con todo el noroeste del continente. Esta ruta se configura inicialmente como proyecto binacional Ecuador-Perú, que se extiende desde Esmeraldas hasta Piura, con horizonte de convertirse en 20 años en una ruta continental latinoamericana desde Baja California hasta

Chile y que tiene como epicentro al Ecuador. Ejemplos del mundo Costa/ruta del Spondylus como origen de actividades, ratifican este concepto, mencionándose entre otros: el oficio de la paja toquilla, la cultura Valdivia, la transferencia de fauna continental mediante las corrientes marinas que permitieron poblar Galápagos, la navegación en Balsa, la primera medición de la mitad del mundo, el primer punto de llegada de los españoles que llevaría sus contactos con los Incas, entre otros.

El Ministerio de Turismo del Ecuador consciente de la necesidad que tiene el Ecuador en innovación de productos turísticos, lidera este proceso de desarrollo de la ruta, articulando los esfuerzos interinstitucionales e interdisciplinarios con las distintas Carteras de Estado en un verdadero trabajo en equipo. Basa su acción en una gestión sistémica, identificando como eje transversal la participación con énfasis en resultados que provoquen un proceso de desarrollo inclusivo y sostenible en lo social, productivo, turístico y de transformación de las poblaciones vinculadas a la ruta de las provincias de Esmeraldas, Manabí, Santa Elena, Guayas, El Oro, Loja, Zamora, Cañar y Azuay..

El Ministerio de Turismo y varios Gobiernos seccionales decidieron rescatar la historia de nuestra cultura y lo hace a través de la implementación de la Ruta del Spondylus, al proyectarla como un nuevo destino turístico del país. La ejecución total se lo hará en los próximos tres años.

CAPITULO II

HISTORIA, INFLUENCIA EN LA COMIDA, Y SIMBOLISMO DE LA COMIDA MANABITA

2.1 Ingredientes

Los ingredientes más utilizados, que son básicos para la elaboración de su variada y exquisita gastronómica a continuación son detallados.

2.1.1 Maíz



Nota Fuente: Fotografía de internet, google/imágenes.



Nota Fuente: Fotografía de internet, google/imágenes.

El maíz, originario de América, era el alimento básico de las culturas americanas muchos milenios antes de que los europeos llegaran al Nuevo Mundo. El origen de esta planta se ubica en los valles del oeste de México.

En Sudamérica hay pruebas concluyentes, de que en el sitio Las Vegas de la Península de Santa Elena, en el Ecuador, se cultivaba el maíz primitivo, hace aproximadamente 7.000 años. De igual forma está documentada su presencia por los hallazgos realizados en Valdivia hace 5.000 años. El maíz silvestre primitivo no se diferenciaba mucho de la planta moderna en sus características - botánicas fundamentales, pero sí en el tamaño de sus mazorcas.

En Manabí esta gramínea tiene muchas variedades, de las más conocidas son el maíz colorado que se usa para las tortillas, el maíz blanco para el mote, el maíz amarillo fino y duro para la alimentación de los animales, el maíz negro para el pan duro. Sería prudente realizar un estudio de las variedades de esta maravillosa planta, para crear un banco de datos y de semillas, en las que podamos incluir todas las que poseemos y de esta forma protegerlas en el futuro.

La gravitación del maíz en nuestras culturas tiene connotaciones rituales, y la fermentación del maíz para la elaboración de la chicha, una bebida de alto contenido shamánico no es más que el elemento de acercamiento a los dioses y desconexión con la tierra. Desde la cultura de Las Vegas, y más tarde Valdivia, encontramos vestigios de su presencia, que se intensifica en todos los períodos de la historia precolombina, hasta llegar a la cultura Manteña.

2.1.2 El Maní



Nota Fuente: Fotografía de internet, google/imágenes.



Nota Fuente: Fotografía de internet, google/imágenes.

Maní es el nombre común de una planta anual propia de zonas cálidas y de las semillas que produce. El maní es originario de Sudamérica, probablemente de Brasil, y los pueblos indígenas americanos lo cultivan desde hace un mínimo de 7.000 años. De tal modo se reconoce su origen americano que en los pueblos de la Extremadura Española (tierra de descubridores) el maní en su cápsula recibe el nombre genérico de americanas.

Hay muchos tipos de maní. Las semillas se usan tostadas como fruto seco y en confitería en las variedades de semilla grande, mientras que las de semilla pequeña se prefieren para la fabricación de manteca y aceite. El maní necesita sol, una estación vegetativa cálida de 120 a 140 días y precipitación moderada. Prefiere los suelos arenosos bien drenados. El maní es nutritivo y energético. La semilla contiene entre un 40 y un 50% de grasas y entre un 20 y un 30% de proteínas y constituye una fuente excelente de vitaminas del grupo B.

Se consume crudo, salado, tostado, como manteca y de otras formas integradas a las comidas. El aceite de maní se considera una grasa vegetal de calidad, utilizada para cocinar y aderezar ensaladas y en la fabricación de margarina.

2.1.3 La Yuca



Nota Fuente: Fotografía de internet, google/imágenes.



Nota Fuente: Fotografía de internet, google/imagenes.

La yuca fue para los españoles el primer pan que comieron en América. El mismo Colón sería el primer extrañado al constatar que pudiese haber pan de otra cosa que no fuera de una gramínea. Para los españoles se constituyó en una fuente de calorías.

Las variadas formas de su uso van desde las más simples como pelarla y ponerla en trozos a cocinar como parte de los ingredientes de las sopas o caldos. Cocinarla sola para acompañar el caldo de gallina, asada en el horno para saborearla con miel. Cocida en trocitos y luego molidos para hacer los sangos, a los que se puede agregar queso, o mariscos. En trozos, majarlos para los muchines.

Otra de las formas quitándole la cascara, rallando para hacer los tambores, las torrejas. También rallarla, envolverla en una tela blanca, ponerle un peso encima y dejarla por unos dos o tres días en una batea para que salga el líquido que tiene y proceder a preparar otros platos como el pan de yuca, la patada de muía, y una vez que el agua se asienta poner a secar la harina, a la que se le denomina almidón y con esta preparar los panes de almidón y los dulces de almidón.

2.1.4 El Fréjol



Nota Fuente: Fotografía de internet, google/imagenes.



Nota Fuente: Fotografía de internet, google/imágenes

Así como el maíz, la yuca y el plátano, el fréjol era parte de la dieta de nuestros nativos desde el periodo Valdivia (tal vez antes). Los hay como: habas, habichuelas, fréjol tumbe, fréjol palito, fréjol bayo, fréjol varero o largo con el que se prepara ensaladas calientes o frías. Con ellos se elaboran variedad de comidas como menestras, moros con arroz, fréjoles y raspadito de verde, ensaladas de frijolitos, caldos con frijoles y raspado de verde y pedazos de choclo, para usarlo como un ingrediente más en la elaboración del viche, otra de las formas es cocinarlos y adobarlos con sal, y huevo duro cortado en pedazos.

2.1.5 El Plátano



Nota Fuente: Fotografía de internet, google/imágenes.



Nota Fuente: Fotografía de internet, google/imágenes.

No tenemos una fecha precisa para establecer cuando llegó este producto a nuestras tierras, pero de su presencia en el Caribe se habla desde el segundo viaje de Colón.

Se lo puede preparar de muchas maneras. Su proceso inicia con la selección del plátano, el mismo que puede ser verde, pintón o maduro, dependiendo de lo que se vaya a realizar; luego se procede a pelarlo si se desea usarlo en trozos, o raspadito en las comidas o cocinado, para luego majarlo y preparar las empanadas o hacer una miga con queso, con maní, con el chicharrón y servirlo con café en forma de bola o simplemente regado en un plato, o se lo ralla y con esta masa podemos hacer torrijas, corviches, bollos, sangos, el famoso sango de verde con sangre y menudencias de gallina o las tortitas con estos mismos ingredientes y también el caldo de bolas con relleno de queso y huevo duro o el caldo con bolas rellenas de carne que se les denomina albóndigas.

El plátano con la cascara sea tierno, maduro, pintón también se lo come asado, para esto primero se lo mete entre las brasas, y luego se lo pone en el horno para que se siga cocinando y antes de llevarlo a la mesa se le quita la cascara para acompañar las comidas en vez del pan. La otra forma es pelar el plátano y arrimarlo en el horno para que se cocine, se tiene cuidado de darle la vuelta de vez en cuando para que no se queme.

Se lo sirve también acompañado de queso, sal prieta, chicharrón o para acompañar los caldos o sopas. Otra forma de comerlo es con el pescado estofado, se trocea el plátano asado y se lo coloca en el jugo del pescado en forma de sopita y se lo sirve como desayuno. Nada mejor que esto, para poder pasar todo el día trabajando sin sentir hambre. Es muy usual prepararlo como chifles o patacones, que es el plátano troceado, aplastado y frito en aceite, servido con queso, maní, o como acompañante de las cremas o sopas.

2.2 Historia

Regalado, E. L. con su libro Manabí y su Comida Milenaria dice:

La conquista española permitió, tanto a los unos como a los otros (conquistados y conquistadores), un acercamiento a "nuevos mundos", entendiéndose en ello todo lo que implica vivir.

Este encuentro de dos culturas significó la incorporación de productos extraños a estos pueblos, los mismos que contribuyeron a mejorar los sabores con los nuevos ingredientes que aportaron a las recetas de cada sector. Se cree que en la cocina se dio el proceso de una 'dualidad creadora y fructífera, al contrario de la destrucción que significaron los otros aspectos de la conquista. En la cocina se estableció una virtual luna de miel entre las variedades de alimentos, propiciando la creación de un sinfín de platos y la mejora de los existentes.

El proceso de globalización entró en las cocinas con las hierbas y especias de la India, el arroz de los árabes, la caña de azúcar del África; hortalizas, frutos, lácteos, cárnicos; técnicas de conservación como los embutidos, secado, conservas y cristalización de alimentos, el uso de los aceites: el consumo de bebidas como el vino y la cerveza. Todo ello llegó de los otros continentes de la mano de los españoles.

En sus primeros momentos de acercamiento los habrán rechazado, hasta irlos involucrando paulatinamente en su comida diaria, llegando incluso con el tiempo a mejorar la utilización de los: productos, privilegiando sus bondades como el caso de la papa en la tortilla española, o del tomate y el pimiento en la pizza italiana.

En los siglos XIV, XV y XVI en Europa se vivía una economía de subsistencia, la mayor parte de las actividades y del tiempo estaba; encaminada a conseguir el alimento diario. No había mayor preocupación que la de la comida: dos veces al día se proveía de los alimentos en los mercados para elaborar el almuerzo y la cena. Quitar los olores a los alimentos o tratar de mantenerlos por unas horas significaba el uso de elementos especiales, como las especias. Es por esta razón que se da paso a descubrir nuevas rutas para llegar con mayor premura a las tierras de donde podían abastecerse de ellas. Claro está que en ello también se esconde el quitar el mercado a los portugueses y genoveses, quienes traficaban con estos productos.

La historia señala que tanta era la premura de Colón por conseguir las especias, que le llevó a afirmar que el ají era la pimienta de los indios, y después de

degustar la yuca la denominaría como el pan de la tierra que la querían más que el trigo.

Tanto de España como de nuestros aborígenes, heredamos las costumbres de celebrar toda índole de acontecimientos con comidas. Stothert, en su trabajo sobre la cerámica de etiqueta del sitio Japotó, indica que la vida social de los Manteños en Manabí Central tenía como su eje principal dar de comer a parientes y aliados y ofrendar comida y bebida a sus ancestros y otros espíritus. Estas costumbres se constituyeron en un nexo vinculante entre ambas culturas.

Las exigencias de las costumbres españolas lleva a los aborígenes al aprendizaje del uso de las grasas y de los aceites en la cocción de los alimentos, sin dejar su propia usanza, como asarlas en las brasas, enterrarlos en hoyos con leños encendidos, envueltos en hojas para preservarlos de la tierra. Guisar, hornear, freír, dorarlos productos fueron procesos asimilados paulatinamente.

Los primeros productos que los españoles sembraron en nuestras tierras fueron el trigo, la cebada, las uvas, la caña de azúcar; tal como queda registrado en las cartas que Colón escribiera a los reyes de España en donde además aduce lo fértil de esta tierra descubierta; tan fértil que en un tercer viaje encontraron que en el lugar donde se habían servido naranjas y botado las semillas, éstas se habían transformado en frondosos árboles.

Se hace referencia a lo que expresa el padre José de Acosta, en relación a la forma en que los productos de España se pudieron cultivar debido a la bondad de la tierra, "casi cuanto bueno se produce en España hay allá, y en partes aventajado y en otras no tal como: trigo, cebada hortaliza, y verdura y legumbres de todas suertes, como son lechugas, rábanos, cebollas, ajos, perejil, nabos, canaria, berenjenas, escarolas, acelgas, espinacas, garbanzos, habas, lentejas, y todo cuanto de acá se da, porque han sido cuidadosos en llevar semillas de todo y a todas ha respondido bien la tierra."

Es importante acotar que los nativos sabían diferenciar muy bien los productos de la tierra con los venidos de España, por eso son muy frecuentes los términos como gallina de castilla, albahaca de castilla como los leemos en Contadurías, cuando se habla de la tributación de los indios a los españoles durante la colonia.

Los religiosos contribuyeron en mucho a la fusión de las comidas, sobre todo con la apertura de las casa conventuales regentadas por las monjas, quienes mezclan ingredientes y sabores de ambos continentes en ciertos potajes que después se convertirían en recetas solicitadas por cocineros y cocineras de la nobleza y del pueblo. El inicio de la repostería se dio en las casas conventuales en Europa, y es de pensar que una vez establecidas sus congregaciones en nuestras tierras, enseñaran el uso del azúcar y la elaboración de los distintos dulces que hasta hoy los comemos de la mano de nuestra gente de Rocafuerte, Calceta y Junín.

Se señala que cada orden religiosa llegó a tener sus especialidades: alfeñiques de San Lorenzo; pasas y jaleas de las Bernardinas; calabazates de San Jerónimo; mermeladas y buñuelos de San José de Gracia; todos ellos con recetas llegadas de la península española. También se refiere al uso que se daba a los mismos, desde luego unidos a una celebración: los aleluyas son pasta de almendra que se ofrecían en los sábados de Gloria, las calaveritas colación, los aguinaldos envueltos en papel picado de colores, el las posadas dulce de leche, las obleas con turrón y las alegrías para la navidad.

El alfajor de panocha es pasta con miel y especias que se acomoda en cajitas, las yemitas son pequeñas bolitas blandas de huevo con nuez piñón o almendras, bien me sabes, manjar blanco, merengues, huevos moles (huevos moyos ahora) etc.

Muchos de estos nombres están presentes en los dulces con que nos ofertan tierras como Rocafuerte y Calceta que han hecho de la elaboración de ellos un negocio familiar.

Debemos recalcar que con toda la carga del proceso de mestizaje gastronómico, han seguido predominando los elementos básicos de la comida de nuestras culturas ancestrales tales como el maíz, el maní, la yuca, el zapallo y el camote, el pescado y los mariscos.

Sobre el simbolismo de la comida se ha escrito en las últimas décadas. Los mayores estudiosos son Lévi-Strauss y Mary Douglas, quienes sostienen que la comida no es un simple sustento y que esta convicción debe ser el pilar que guíe el estudio antropológico de la alimentación, pues la comida debidamente analizada, es una de las mejores herramientas para expresar la simbología social.

Se dice que la comida, como realidad sensible, está sometida a la evaluación de los sentidos, preferentemente el del gusto] pero también el del olfato y de la vista, e incluso el tacto, que convergen para que resulte más o menos agradable. Además, la comida como entidad simbólica está cargada de valores de mayor o menor afectividad, dependiendo de los atributos que socialmente se' les asigna, su esencia histórica que crea un halo ideológico a su alrededor, sus constantes transformaciones y refuerzos.

La comida y la cocina están íntimamente ligadas a la cultura, el cocinar asegura la producción material y la reproducción del grupo social, las comidas significan una señal, un símbolo y un producto. Cuando los alimentos se convierten en símbolos, sus significados no se definen arbitrariamente, sino que; derivan de las funciones que desempeñan en la vida económica.

La comida es una realidad social en nuestro Manabí, está unida a una señal de hospitalidad. Nada mejor distingue a los manabitas que el afán de convidar a quienes los visitan a uno de sus platos y hacer gala del sabor delicioso de estos y de cómo se los prepara.

En los primeros años de la presencia española en Manabí, dice que la Cacica de Portoviejo mantuvo en su regazo y bien atendidos a los españoles por espacio de dos meses, mientras esperaban refuerzos y se reponían de enfermedades.

La comida es asumida como parte primordial en las relaciones sociales del manabita: dar comida al otro crea alianzas sociales que van más allá de una simple amistad. Esa necesidad de sentirse amado, admirado por los demás y asegurar la protección de sus vástagos llevó en Manabí a crear toda una serie de actos ceremoniales en torno al nacimiento del niño, que iban desde la toma del gloriado (agüitas aromáticas con un poquito de aguardiente) o el quemado, una bebida realizada con aguardiente casero o que muy para dentro de los hogares se le denomina "la toma del meadito del moro".

A partir de este día, el proceso de crecimiento del niño será rigurosamente acompañado por una amiga muy querida que participará en eventos como: la caída del ombligo, el corte de las primeras uñas y del pelo, todo esto llevó denominar a estas personas como madrinas y comadres.

El compadrazgo adquiría caracteres de seriedad: el padrino de bautizo era considerado el padre de su hijo, si la muerte se llevaba a los progenitores tempranamente. A esto se suman los padrinos de boda y con la llegada de los hijos, los de bautizo, de confirmación, de primera comunión, de graduación.

2.3 Las Comadritas de Papel.

Regalado, E. L. con su libro Manabí y su Comida Milenaria dice:

Contaban las más ancianas que hasta la década del setenta, las solteras o quienes no pudieron tener hijos se valían de otra forma de tener comadres, a éstas se les denominaba las comadritas de papel. Este acto consistía en preparar un plato especial, podía ser dulces, hayacas, humitas, muchines, empanadas de verde, pastelillos. El plato que se enviaba a la persona con quien se quería estrechar lazos! de mayor amistad, se envolvía en una servilleta bordada, y se incluía un papel de seda finamente ornamentado con cortes de tijera y en el centro del mismo una frase que decía: "Anoche mientras dormía soñé que un ángel bajaba del cielo y en el oído me decía que tu serías mi comadre" . "No se asuste comadrita, de esta mi buena elección, que desde el año pasado, la tengo en mi corazón." La persona que recibí estaba obligada a responder: si era afirmativa con otro plato especial y con un verso que decía: "Que viva la rosa, que viva el botón, que viva la comadrita de mi corazón". Cuando no podía enviar comida usaba el siguiente verso: "Comadrita de mi vida, prenda de mi corazón, que plátano no te doy, pero te tengo en el corazón". Si la contestación era negativa, devolviendo lo que le enviaron.

2.4 Comida, Religiosidad y Muerte

Regalado, E. L. con su libro Manabí y su Comida Milenaria dice:

Este simbolismo de comida y muerte estaba unido a las formas de enterrar de las culturas precolombinas que acostumbraban a dejar en las sepulturas, como parte del ajuar funerario, vasijas con los manjares que gustó en vida quien dejó este lado y emprendió el camino al más allá; pues desde esas

épocas existe la creencia que en esa región misteriosa se vivirá de forma casi parecida a lo que es esta vida y que la visita al cementerio, la celebración del aniversario «fúnebre con una comida especial, es una forma de mantener ese nexo. Hasta cierto punto obliga a los vivos a comportarse con un esquema predeterminado con sus muertos para que quienes les precedan actúen de igual forma con ellos.

2.5 Los Velorios por el Difunto.

Regalado, E. L. con su libro Manabí y su Comida Milenaria dice:

Encadena una contigüidad que no ha permitido una ruptura entre la muerte y la vida y mantiene en la línea del tiempo ciertas prácticas o ritos. Hasta hoy día los familiares, durante los nueve días de velación posteriores a la muerte de un miembro de la casa, preparan algo especial y muy tradicional, acompañando al potaje la inefable chicha de maíz, a la que en época de la Cultura Manteña se la denominaba azúa, como consta en la relación descrita por Cieza de León.

Es normal escuchar a los mayores decir: esto que hoy hago por mi muerto quiero que hagan conmigo y no olviden en la última noche brindar greñoso hayaca, humitas, aguado de gallina criolla o el plato que a ellos más se le ocurra.

Digna de admiración me parece la devoción que los manabitas profesan a sus muertos. Todos los domingos los visitan en el cementerio, es una especie de culto a la muerte, algo que los mantiene fuertemente anclados con el pasado familiar. Y ésta relación vida-muerte trajo consigo en épocas pasadas actividades como las que desarrollaron las plañideras o lloronas como se las conoce a las mujeres que se contrataban para que fueran a llorar por el difunto. A la par de ellas también nacieron las rezadoras, señoras o niñas (desde luego, no por la edad sino porque supuestamente nunca conocieron hombre en su vida) que llegaban donde había un velorio y hacían rezar el rosario, las letanías, y una cantidad de oraciones que el grupo repetía.

Con el transcurso de los años esto se ha constituido en un trabajo más y, como tal, remunerado. Además se hacen acompañar de músicos quienes entonan a más de los cánticos religiosos, las melodías que le gustaban al difunto.

La presencia de las salas de velación ha contribuido a que esta costumbre de brindar comida vaya desapareciendo en la ciudad, donde solo a los que quedan acompañando en esas madrugadas dolorosas y solitarias junto al cadáver del ser querido, se les brinda café. En cambio en algunos hogares de los barrios periféricos y en general en la campiña manabita aún se sigue rezando y llorando a sus seres queridos durante nueve noches.

2.6 El Velorio de los Santos

Regalado, E. L. con su libro Manabí y su Comida Milenaria dice:

Esta triada, comida, religiosidad y muerte, estuvieron y están presentes todavía en ciertos hogares manabitas. El velorio de los santos tiene determinadas fechas en el calendario dependiendo de la comunidad y del santoral religioso. Las fiestas más sonadas son las de Santa Rosa, y San Ramón, de la Virgen de Montserrat, de la Virgen del Carmen, de San Juan, San Pedro, San Cristóbal, San Antonio, San Bartolo, San Roque, Santa Bárbara, la fiesta de Las Cruces el 3 de mayo. En honor de ellos se hacen misas y velorios en las casas de las personas donde supuestamente el santo ha pedido posada. Este encargo obliga al dueño de la casa a ofrecer comida a quienes lo visiten en el velorio. Hay también ciertas familias que por tradición realizan el velorio por el santo de su devoción, como una forma de obtener bendiciones para los suyos. En estas celebraciones se aprovecha para recordar a uno de los que partieron al más allá y se pedirá al santo por su salvación, con el rezo de un rosario. Es posible que con este acto se consiga los favores del santo no solo para el muerto, sino para los vivos. Estos actos en algunas comunidades se convierten en verdaderas fiestas que terminan en baile y borracheras, y claro está, con la degustación de un tradicional plato.

El que pregunta a sus mayores como llegaron a establecer una relación, descubren que la mayoría fue a través de un plato mágico, mejor si fue preparado en el horno manabita. Muchos se acuerdan del cebiche, del viche, del horneado, del bollo, del greñoso, del pescado horneado, de las humitas, de la majada, del zapallo con mote, de la sal prieta con maduro, de la hayaca, y de tantos otros que hicieron brotar palabras de amor. En la sierra ecuatoriana hay un dicho: "el amor entra por el estómago".

El maní y el aguacate han desarrollado unas connotaciones eróticas y las comidas donde éstos son los ingredientes básicos, podríamos afirmar que tienen implicaciones de interacción sexual. Comer aguacate con azúcar asegura una relación sexual muy placentera o las comidas con maní, aguacate y mariscos elevan la libido.

El hecho de señalar que si algún afuereño se atreve a comer sal prieta, greñoso, cebiche con A maní, horneado de pescado se queda en estas tierras, es un símbolo del poder mágico que tienen estas comidas, o de ese simbolismo erótico que se le ha dado al maní y a los mariscos. Por eso en Jipijapa nada mejor que un cebiche de pescado con maní, en Manta el horneado de pescado con maní; en Rocáuerte la sal prieta; en Portoviejo los corviches; en Chone, Calceta, Tosagua, Flavio Alfaro, El Carmen y en casi toda la zona norte de la provincia: La Tonga con esa salsa especial de maní; y en el campo manabita los sangos de verde y de zapallo con maní. Agregando a estos platos camarones, o el poner maní a la mayoría de las comidas, ha dado el prestigio de hombres muy ardientes y mujeres muy dispuestas a complacer a sus hombres con las delicias del sexo por lo que no es de extrañar que los controles de la natalidad hayan fracasado en el agro manabita.

2.7 Comida y Jerarquía Social.

Regalado, E. L. con su libro Manabí y su Comida Milenaria dice:

El estatus lleva a quienes lo poseen a realizar manjares que les hagan su vida más placentera, que les proporcione ese gozo de rodearse de sus familiares y amigos para compartir con ellos las exquisiteces de su cocina.

La organización de las fiestas, donde la comida cumple el papel principal, tiene una relación con el orden social y la jerarquía en casi todas las comunidades, como una forma de redistribución de bienes y legitimización del prestigio social de quien invita. En Manabí lo podemos constatar en una de sus fiestas más tradicionales, donde el poder económico también se manifiesta en la forma como el Presidente Negro o el Presidente Blanco, principales de las fiestas de San Pedro y San Pablo, atienden a sus invitados y a quienes conforman su gabinete. Durante los siete días que dura la fiesta, en cada sector se hace gala de una variedad de comidas, tratando de superar al otro, para de esa forma hacer sentir la superioridad económica.

Esta fiesta inicia en el mes de junio, coincidiendo con el solsticio de verano y con el santoral religioso 29 para San Pedro y 30 para San Pablo, alargándose hasta el mes agosto.

Hay un dato mítico en la celebración; la gente tiene la creencia que si no acepta ser parte de la organización sea ya como el principal o parte del gabinete presidencial, todo lo que haga en lo posterior será negativo para su familia, negocio o trabajo y es muy probable que la serpiente, animal simbólico que tiene San Pablo en sus pies, y sobre el cual este santo tenía poder, se les presente en su hogar o en el camino y les ocasione la pérdida de su vida o el fracaso en sus negocios.

Habitantes de Jaramijó, San Mateo, Machalilla, Puerto López, Pedernales, Jama, San, Jacinto, San Clemente, Los Esteros en Manta tienen la costumbre de iniciar la celebración de esta tradición con paseos en pangas por el mar, acompañados de San Pedro o San Pablo, según la república a la que representen, si es a la de los negros o de los blancos. Las pangas las adornan con flores, serpentinas, guindolas hechas con papel picado de colores. De regreso del paseo en la playa les espera el resto de sus gabinetes, para iniciar una procesión por las calles de sus pueblos hasta llegar al palacio (casa) de cada presidente donde se da paso a la gran fiesta.

Esta fiesta es un patrimonio cultural intangible de Manabí.

La situación económica no es ningún impedimento para que los manabitas realicen las fiestas de las quinceañeras, de los matrimonios, de los graduados. Muchos de ellos compiten en la preparación de la comida, de la que hacen gala los anfitriones, y de la que, los invitados hablarán muchos días.

2.8 Las Posadas.

Regalado, E. L. con su libro Manabí y su Comida Milenaria dice:

La esencia de esta actividad tiene relación en un compromiso íntimo de la familia con algún santo que pide posada en las casas, para que durante un tiempo lo tengan y recen en su homenaje. Pero la más celebrada es la posada del niño Jesús; sus orígenes se remontan a la colonia, pues vino de la mano de los españoles. Nueve noches antes del 24 de diciembre, en los barrios se reúnen las familias para acordar quienes recibirán cada noche al niño para cantarle los chigualos, rezarle y servirse dulces o alguna comida. Esta celebración conlleva el arreglo del pesebre o nacimiento. Desde los primeros días del mes se procederá a preparar la sala de la casa con una recreación del nacimiento del niño Jesús y las familias participan del novenario acudiendo a cada una de las casas donde sus dueños decidieron darle posada al niño Jesús. Una vez concluido el rito, salen en procesión con la imagen, rumbo a otra de las casas escogidas para dejarlo hasta la noche siguiente y así sucesivamente y concluir en la morada donde quedará el niño hasta el próximo año.

Para congraciarse con quienes acuden a venerar al niño se preparan dulces, mistelas, bizcochos, empanadas de verde, tortillas, muchines, para tomar una agüita en infusión con alguna hierba, de preferencia hierba luisa y endulzada con panela. La abundancia de la comida depende del bolsillo de los posaderos. Poblaciones como Rocafuerte, Junín, Chone, Calceta han desarrollado una industria de mistelas y dulces. Son famosas por su sabor las mistelas de pechiche, grosellas cerezas.

En algunos barrios de Jipijapa, Portoviejo, Manta, Chone, Santa Ana, Olmedo, Paján, Roca fuerte, Calceta, Charapotó y en varias poblaciones de la provincia se reunían en cada comunidad para organizar los cuadros vivos del nacimiento de Jesús. En el sitio Los Laureles del cantón Junín, durante nueve noches previas a la navidad se citan para acudir en procesión con el niño hasta el hogar que previamente ha sido designado. Los dueños de casa los esperan con las puertas cerradas, la gente canta canciones a la virgen y al niño, una vez realizado esto las puertas se abren y pasan a la sala donde se reflexiona un tema por noche, y se sirven las comidas que han preparado, lo más usual es café con bollo, caramelos y chicha.

En la actualidad la iglesia ha tomado en sus manos estas celebraciones, y ahora cada comunidad prepara el cuadro vivo y acuden a la iglesia el día que les corresponde, donde se procede a cantar y rezar al niño.

2.9 Comida y Realidad Geográfica

Regalado, E. L. con su libro Manabí y su Comida Milenaria dice:

El manabita está muy vinculado con la comida y con sus recursos naturales. Esta es la razón por la cual sus comunidades, recintos, parroquias llevan el nombre de los productos que más cultivan en la zona, y de los animales con los que preparan sus alimentos. Muchos de ellos se repiten en cada cantón, como el caso de:

Nombres de mariscos: Camarón Adentro, Camarón Afuera, Camarón Macho, Camarón Hembra, Pescadillo, Río Pesado, La Concha, El Guariche.

Nombre de animales y de aves: Agua Pato,/a Pavita, El Tigrillo, Hueso de Vaca, Pata; de Pájaro, Cantagallo,' Las Iguanas, cerro El Conejo.

Nombre de frutas: El Aguacate, Los Mangos/El Limón, La Cereza, Las Cerezas, La Naranja, Las Naranjas, La Naranjita, El Mamey, La Badea, El Zapote, estero de Zapotillo, Lo^ Bajos del Pechiche, Las Pinas, Pechichal, El Caimito, El Guanábano,, El Guabal. Nombres de árboles: La Mocora, El Mocral, Platanales, Mocochal Adentro, Mocochal Afuera, Guineal, Mí/ta de

Cacao, El Café, La Guabina, La Chonta, El Chontillal, Tafclada de la Chontillal, La Chontillal, La Vainilla, Río Plátano.

Nombres de tubérculos: Camote Amera, Camote Adentro.

Nombre de plantas que sirven para sazonar las comidas: El Ají, El Achiote.

Desde luego, no podía faltar el nombre de El Maicito, una comunidad del cantón El Carmen.

2.10 Estudios arqueológicos, cerámica de las culturas precolombinas y su aporte en los estudios culinarios



*Chorrera - Cuenco Melagomorfo
Comunicante (Triple Silbato)
GA-1-2854-85*



*Chorrera - Botella Silbato
(Motivo Decorativo Zoomorfo)
GA-1-1384-80*



Nota Fuente: Fotografía del libro, Manabí y su Comida Milenaria.

Con respecto a la alimentación a base de mentes animales, en el libro Dioses, Símbolos y Alimentación en los Andes, en el capítulo XIII, se refiere al subsistema económico y abunda en datos sobre la caza, la pesca, señalando que la cacería constituyó para algunos grupos prehispánicos la fuente principal de aporte cárnico y por lo tanto de proteínas. Por supuesto, en la zona costera la fuente fue la pesca. Llama la atención que en el Nuevo Mundo la variedad de especies de animales domesticados es más bien reducida. Trabajos realizados por arqueólogos indican que sólo dos especies de animales se domestican en el pasado aborígen. Primero: "En la costa, se han encontrado evidencias osteológicas de cuy en el sitio Salango, desde los niveles de la cultura Guangala Temprano hasta Manteño."

La segunda especie domesticada es un tipo de pato, reseñado en informes arqueológicos, existiendo evidencias de su consumo en una época más antigua,

encontrado en Salango, en los sitios Guangala, Chorrera, Jama Coaque, Manteño. Sus evidencias son encontradas en contextos funerarios y ceremoniales.

Numerosos son los estudios realizados por arqueólogos en varios sitios de lo que hoy es Manabí, de los cuales podemos extraer valiosos aportes para poder reconstruir parte de la vida de estos pueblos, ligada con la actividad más esencial del ser humano: comer.

En el libro *Cultura Manteña-Huancavilca* de Olaf Holm se encontró los siguientes datos: "Es obvio que la agricultura y por ende los agricultores formaban una sección muy importante en la organización social Manteña en tiempos precolombinos. Esos frutos de la producción agrícola tecnificada- sin tomar en cuenta la cantidad de alimentos recolectables producidos espontáneamente por la tierra sin intervención del hombre, preparados de diferentes maneras, suministraron principalmente carbohidratos y grasas vegetales, los que fueron suplementados con proteínas de carne y pescado".

Entre los alimentos de esas épocas se nombra: yuca, maíz, maní, fréjol, papa china, tomates, cacao, ají, pina, aguacate, zapallo, camote; animales como el venado, el saíno y pato. Del mar no solo tomaban pescado sino además los crustáceos, las conchas (los moluscos), los caracoles y otros comestibles.

Se encontraron una cantidad de objetos de tierra arcillosa ligeramente cocida, que en excavaciones más recientes realizadas en el sitio Japotó, situado entre Charapotó y San Jacinto, cerca de Bahía de Caráquez, fueron hallados en grandes cantidades. Esto nos ayuda a confirmar la costumbre de cocinar envolviendo los alimentos en hojas ya que se hallaron sus huellas en estos tamalitos de tierra cocida, similares a los que dejan las hojas en los tamales, humitas, bollos; aparentemente estas hojas fueron al igual que en la actualidad el platanillo, achira, bijao, y las hojas del choclo.

Arqueólogos como Karen Stothert, Marshall Saville, Emilio Estrada, Olaf Holm, Carlos Cevallos Menéndez, Jacinto Jijón y Caamaño, coinciden en afirmar que la caza y la pesca les proveían alimentos, también desarrollaron la cerámica y el arte textil.

caza y recolección de animales silvestres, la pesca, y además el cultivo de plantas en proceso de domesticación.

Desde la cultura Valdivia, los arqueólogos reconocen que nuestros pueblos aborígenes cultivaron y disfrutaron de plantas genéticamente mejoradas y en una gama más amplia, como el zapallo, maíz, achira y una planta parecida al boñato y frutos tales como la anona, zapotes y frutos de la palma.

En cuanto a la explotación de la fauna nativa, en Chorrera y Jama Coaque una fauna de tipo generalista que habita en áreas abiertas tales como venados, conejos, ratas, armadillos y otros.

Muchos sitios en Manabí conservan esta actividad, en algunos de ellos siguen manteniendo técnicas heredadas de sus antepasados, como en La Pila, en Montecristi, donde se trabaja en réplicas de las culturas, y en objetos de su creatividad; y en otros lugares en la cerámica utilitaria como hornos, cazuelas, comales, tiestos.

A partir de la Cultura Valdivia, cuando se inicia la elaboración de la cerámica, se nota la presencia de metates y manos de moler encontrados en cantidades en los sitios excavados, lo que permite suponer su empleo en la molienda de granos. Posteriormente se encuentra en las tumbas ralladores de barro (platos ranurados con estrías zonificadas), que al parecer los empleaban para rallar la yuca y el cacao. En la Reserva del Museo Arqueológico y Antropológico MAAC en Guayaquil y en el Museo Municipal de Guayaquil hay rallos hechos en barro con incrustaciones de piedrecillas muy filosas, es de mucha consistencia, es posible que este tipo de ralladores se emplearan para rallar cacao, yuca o maíz, previamente cocido.

De igual forma también en la Reserva del Banco Central del Ecuador, hay cantidad de piezas de las distintas culturas de la costa ecuatoriana, que tienen un significado notable en el presente estudio, ya que los alfareros, tanto de la cultura Guangala, Chorrera, Jama Coaque, Bahía, Manteña, representaban en sus piezas todo aquello que era parte de su entorno, y lo que constituía su vida, no sólo los animales sino los vegetales.

Gracias a esto se puede establecer que el consumo de pescado, de carnes de animales del campo de frutos, de tubérculos y cereales constituían la dieta diaria de nuestros antiguos pobladores. Estas especies se convirtieron en símbolos de fertilidad y bienestar, tan importantes que sus representaciones aparecían en las

ceremonias "religiosas y fueron enterradas en las tumbas de la élite de aquel entonces.

Listas figuras tomadas de la colección de la Reserva del MAAC de Guayaquil son representaciones de animales de tierra, de mar, de retos, todos ellos con connotaciones de vida de la gente de nuestros muertos.

El zorro o zarigüeya está vinculado con la fertilidad, es un símbolo reproductor. También es shamánico. Tiene la virtud de morir en apariencia a la gente precolombina, el venado fue parte de la comida, pero también fue un animal shamánico de primera clase; funcionó como telediario entre el mundo terrenal y el mundo de los espíritus para nuevamente tomar la vida, como lo hacen los chamanes cuando entran en trance. Beber chicha o comer en esta compotera debió haber significado una conexión con la vida del más allá o asegurarse de seguir viviendo después de la muerte.

El cangrejo es un animal símbolo de conexión entre dos mundos: agua y tierra, o entre el submundo y la tierra. Constituyó una comida ceremonial especial en las culturas del período originario de la costa. Para la gente de mar la baba de este animal frotada en las rodillas de los niños opera una suerte de se harán trotamundos.

El zapallo es un símbolo de fertilidad por su forma que semeja al útero. También representa la línea materna y toda la ascendencia. Dentro del zapallo están las semillas de las cuales brota la nueva vida. Tomar la chicha de una botella de estas formas debió asegurarles reproducir la especie, o regada en la tierra, engendrar la vida. Además, el silbido que emiten estas botellas al verter el líquido, para la gente indígena era una réplica de las voces de los antepasados. Representar la yuca era encerrar en el barro la fuerza y la vida que habita dentro de la tierra. Si a esto se le une el caracol reptando sobre el tallo de la yuca, es probable que simbolizaran la humedad, la lluvia, la fertilidad y la abundancia.

El mamífero consumiendo el maíz seguramente fue hecho en época de abundancia, cuando había buena cosecha y esto significó comida para la población y los animales.

Al dar forma a los animales y plantas en cerámica, ellos estaban rindiendo culto a los ñutos de la naturaleza y agradeciendo de esta forma por los dones recibidos.

Sabemos que junto a los primeros conquistadores vinieron enviados especiales de los Reyes Católicos, Isabel I y Fernando II, con la misión de escribir todo lo que vieran en estas nuevas tierras y de esta forma mantener informado a su alteza de los pormenores de las conquistas.

Quienes se dedicaron a escribir sus primeras impresiones de nuestras tierras, tuvieron a bien describir la variada vegetación de la zona, la diversidad de la fauna, de los animales domésticos y de ciertas comidas de los nativos que incluso merecieron muy buenos adjetivos por su sabor.

Se dice que "Los indios de Puerto Viejo no viven mucho por ser la tierra insana, son medianos de cuerpo, poseen una tierra muy fértil, hay gran cantidad de melones, otros frutos, hay muchos puercos castellanos, perdices, tórtolas, palomas, pavas, faisanes, tigres, leones, zorros, culebras, aves de rapiña, muchos árboles, espesuras y pesquerías"

Lo que más se resalta en estas relaciones es la tortilla de maíz, la chicha de maíz y el uso de comidas realizadas con pescado, y el empleo de la miel para endulzar sus comidas o bebidas. Hoy en día en Manabí seguimos elaborando las tortillas de maíz, la rica chicha para ocasiones especiales, platos cuya base principal es la yuca, el plátano, maíz, maní y platos preparados con pescado que los hay de toda variedad.

2.11 Utensilios utilizados para la elaboración de los platillos

Regalado, E. L. con su libro Manabí y su Comida Milenaria dice:

Tal ha sido la importancia que nuestros pueblos aborígenes dieron a la comida, que hizo posible que a través de ella y para ella se desarrollaran actividades como: la caza, la pesca, la domesticación de animales y de las plantas dando lugar a la agricultura. En cada instancia se dio prioridad a la creación de tecnologías para la explotación de los recursos, y su transformación en comida, para que ésta sea algo nutritivo, apetitoso, y cargado de sentido simbólico. Una de las actividades de las

cuales tenemos vestigios es la alfarería, la que no solo estuvo conectada a la alimentación (cocción y almacenamiento), sino que tuvo fuertes implicaciones en la vida política y ritual de los pueblos, en sus actos ceremoniales como ofrenda a los dioses y como parte del ajuar en la transición de la vida hacia el otro mundo y ante todo en esa parte que nos hace seres sociales por excelencia: cuando nos reunimos con los otros para hacer gala de lo que poseemos y de lo que comemos. La cerámica alcanzó verdaderas dimensiones artísticas en culturas como la Valdivia, la Chorrera, la Jama Coaque, la Guangala, la Bahía, la Manteña, nos demuestran lo importante que debió ser la preparación de las comidas y la servida y su degustación: compoteras, vasijas, ollas, cazuelas, comales, tiestos, cuencos, botellas de diversas formas, destacando muchas de ellas en sus formas los vegetales, cereales y animales de la época, que eran usados para la elaboración de sus platos.

Muy importante es destacar el uso de ciertos implementos como:

2.11.1 El rallador



Nota Fuente: Fotografía del libro Manabí y su Comida Milenaria.



Nota Fuente: Fotografía de internet, google/imágenes.

Los ralladores de cerámica, con ellos nos están demostrando la forma básica de preparar ciertos alimentos y que en la actualidad se sigue utilizando.

Este instrumento está presente desde la cultura Valdivia. En la cultura Tolita se descubrió en algunas excavaciones cantidades de ellos y de diversas formas, y tamaños, incluso semejando a los peces. Al paso de los años se los ha ido transformando y los encontramos elaborados de metal y plástico.

Regalado, E. L. con su libro Manabí y su Comida Milenaria.

2.11.2 La Piedra de Moler



Nota Fuente: Fotografía de internet, google/imágenes.



Nota Fuente: Fotografía de internet, google/imágenes.

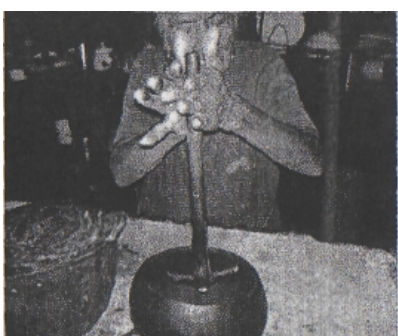
Regalado, E. L. con su libro Manabí y su Comida Milenaria.

La piedra no solo fue utilizada como elemento de la construcción, sino que se desarrolló una serie de artefactos que sirvieron para la molienda de maíz, yuca, maní, cacao, ají, sal, especias, café. Piedras y manos de moler existen en muchos museos. Morteros de piedra en forma de animales como felinos, aves y monos desde tiempos muy tempranos han servido en los grandes centros de poder del

periodo originario (como San Isidro) para la molienda virtual de sustancias sicotrópicas que los sacerdotes indígenas utilizaban para ponerse en contacto con los espíritus.

Los granos a más de ser rallados requerían ser molidos, para ello nuestros aborígenes esculpieron los metates, así como las diversas manos de moler con las cuales se facilitaba este proceso. En algunos hogares todavía conservan las piedras y las manos de moler, las que no solo son parte de las vitrinas sino que siguen siendo usadas para estos procesos, en otros en cambio fueron cambiadas por los molinos de metal, que con el paso del tiempo han sido superados por las licuadoras, y molinos eléctricos, donde ahora es muy fácil obtener la trituración de tubérculos o de granos para la elaboración de las comidas.

2.11.3 El Molinillo



Nota Fuente: Fotografía del libro Manabí y su Comida Milenaria.



Nota Fuente: Fotografía de internet, google/imágenes.

Es un artefacto muy necesario para revolver (molinar) las menestras o los sangos de plátano, yuca, habitas y zapallo. Este artefacto lo vamos a encontrar

pendiendo de un clavo en la cocina manabita; en su zona norte lo fabrican con ramas del árbol conocido como molinillo o también de cacao; en cambio en la zona sur con ramas de bototillo o de moyuyo. En el campo no ha sido reemplazado, incluso en muchos hogares de la ciudad lo siguen usando.

Regalado, E. L. con su libro Manabí y su Comida Milenaria.

2.11.4 Ollas de barro



Nota Fuente: Fotografía del libro, Manabí y su Comida Milenaria.



Nota Fuente: Fotografía de internet, google/imágenes.



Nota Fuente: Fotografía de internet, google/imágenes.

Regalado, E. L. con su libro Manabí y su Comida Milenaria.

Las ollas es el barro, que sometido a procesos de cocción opera una transformación: Química y física irreversible, dando origen al primer material sintético del mundo: la cerámica, constituyéndose en un arte mágico y trascendental para estos pueblos. Las ollas son las mejores aliadas para hacer una menestra o un sango de zapallo, verde, yuca o para un delicioso arroz, y las cazuelas sirven

Para colocarlas dentro del horno. El plato al que se denomina cazuela de pescado se lo sirve en dicha vasija de barro en muchos de los restaurantes manabitas.

2.11.5 Los Tiestos

Los tiestos eran usados para tostar los granos y asar las tortillas planas de maíz. En algunas comarcas, aún se ven de esta forma como el de la gráfica que fue elaborado por los pobladores de la cultura Manteña.

Los comales son para tostar el maní, el maíz y desde luego el café. Otro de los servicios que prestan en los hogares del campo, donde no han llegado las refrigeradoras, es para conservar la carne que se la abre en lajas muy delgadas, se la sala y se coloca en las ollas de barro, una tira sobre otra, y luego se tapa, y se va sacando lo que se necesita en el día para el consumo. A veces se preserva durante ocho días. Otra forma de conservar la carne es abriéndola en lajas, salándola y colgándola en unos cordeles que están sobre los hornos, donde recibe el calor y el humo de la leña, lo que facilita el proceso de deshidratado, conservándola por mucho tiempo. Cuando desean comer, toman un trozo de carne, la desaguan y se la sirven asada o frita. Famosos son los comales que se venden en la Pila parroquia de Montecristi, en Calceta, Calderón, Roca fuerte y Chande, recinto de Jipijapa.

También se usa las hojas del choclo para las humitas. En algunas zonas emplean las hojas de platanillo o achira para hacer los tamales y las hayacas, en la

Sierra ecuatoriana la achira es usada para tamales y quimbolitos y las hojas de la panga (caña) para los chigüiles.

2.11.6 El Canuto



Nota Fuente: Fotografía del libro Manabí y su Comida Milenaria.
Regalado, E. L. con su libro Manabí y su Comida Milenaria

El canuto, soto o sote es un instrumento elaborado con caña guadua, sirve para avivar el fuego, su presencia es indispensable en el horno. En Manabí, llaman a estos tubos simplemente canutos. "En algunos lugares de la provincia se oye también la voz soto para decir tubo de soplar. Aunque se cree que se trata de una palabra suelta del idioma aborigen, que se ha conservado con el utensilio a través de los siglos. El canuto se usa para guardar los granos cortaban cañas guaduas y con ello elaboraban los canutos. En los mercados era muy usual comprar la mantequilla blanca en canuto, esta venía envuelta en hojas de plátano amarradas con zapan.

2.11.7 Alambique



Nota Fuente: Fotografía del libro Manabí y su Comida Milenaria.

Regalado, E. L. con su libro Manabí y su Comida Milenaria

El alambique es un recipiente para recibir el agua de la piedra de destilación y conservarla fresca. Casi en todos los hogares manabitas mantenían en sus casas el tinajero que era un mueble donde estaba la piedra de destilar y el alambique."

Las botijas fueron empleadas para fermentar la chicha y mantener el agua, muy pocas se encuentran en el campo, muchas pasaron a ser parte de las casas de la ciudad como adornos o como piezas de museo.

Regalado, E. L. con su libro Manabí y su Comida Milenaria.

2.11.8 Bateas



Nota Fuente: Fotografía del libro Manabí y su Comida Milenaria.

Regalado, E. L. con su libro Manabí y su Comida Milenaria.

Son usadas para amasar las tortillas de maíz, yuca, verde, para batir mantequilla y hacer panes de almidón y bolones de verde, y para colocar en ellas las fundas de tela con las masas de yuca rallada para extraer el agua.

CAPÍTULO III

MARCO INVESTIGATIVO

3.1 Modalidad de la Investigación

La investigación fue cuali-cuantitativa. Cualitativa porque me ayudó a entender el fenómeno social y sus características, como es el caso de lo investigado en cuanto a la implementación un circuito gastronómico en la ruta Spondylus en los cantones de Pedernales, Jama, San Vicente, Sucre y Jaramijó, provincia de Manabí.

Cuantitativa porque para la investigación de campo se utilizó la estadística descriptiva, la misma que me ayudó en la tabulación de datos de las encuestas efectuadas.

3.2 Tipo de Investigación

La presente investigación fue de carácter explorativa y bibliográfico porque estuvo dirigida a determinar cómo es y cómo estuvo la situación de la variable

3.3. POBLACIÓN Y MUESTRA

3.3.1 Población

La realización de esta investigación se llevara a cabo en los cantones de Pedernales, Jama, San Vicente, Sucre y Jaramijó, ubicados en la provincia de Manabí.

Los estratos seleccionados serán los siguientes:

3.3.1.1 Cantón Pedernales (Población)

COMPOSICIÓN	POBLACIÓN
Turistas	5428
TOTAL:	5428

Nota: Base de Datos del GAD Municipal: Cantón Pedernales

3.3.1.2 Cantón Jama (Población)

COMPOSICIÓN	POBLACIÓN
Turistas	2176
TOTAL:	2176

Nota: Base de Datos del GAD Municipal: Cantón Jama

3.3.1.3 Cantón San Vicente (Población)

COMPOSICIÓN	POBLACIÓN
Turistas	3891
TOTAL:	3891

Nota: Base de Datos del GAD Municipal: Cantón San Vicente

3.3.1.4 Cantón Sucre (Población)

COMPOSICIÓN	POBLACIÓN
Turistas	2564
TOTAL:	2564

Nota: Base de Datos del GAD Municipal: Cantón Sucre

3.3.1.5 Cantón Jaramijó (Población)

COMPOSICIÓN	POBLACIÓN
Turistas	1578
TOTAL:	1578

Nota: Base de Datos del GAD Municipal: Cantón Jaramijó

3.4.1 Muestra

Se aplicó la siguiente fórmula para el cálculo del tamaño muestral los diferentes cantones antes mencionados.

$$n = \frac{Za^2 \cdot N \cdot p \cdot q}{i^2(N - 1) + Za^2 \cdot p \cdot q}$$

n. Tamaño muestral

Z: valor correspondiente a la distribución de gauss, $Za= 0.05 = 1.96$ y $Za= 0.01 = 2.58$

N: es el tamaño de la población o universo (número total de posibles encuestados).

p: es la proporción de individuos que poseen en la población la característica de estudio. Este dato es generalmente desconocido y se suele suponer que $p=q=0.5$ que es la opción más segura.

q: es la proporción de individuos que no poseen esa característica, es decir, es $1-P$

i: error que se prevé cometer si es del 10 %, $i = 0.1$

Murray y Larry (2005)

3.4.2 Cantón Pedernales (Muestra)

$$n = \frac{Za^2 \cdot N \cdot p \cdot q}{i^2(N - 1) + Za^2 \cdot p \cdot q}$$

$$n = \frac{1.96^2 \cdot 5428 \cdot .05 \cdot .05}{0.01(5427) + 3.8416 \cdot 0.5 \cdot 0.5}$$

$$n = \frac{5.213 * 0512}{54.24 + 0.9604}$$

$$n = \frac{5213 * 0512}{55.230}$$

$$n=94.38$$

$$n=94 \text{ Turistas}$$

3.4.3 Cantón Jama (Muestra)

$$n = \frac{Za^2 \cdot N \cdot p \cdot q}{i^2(N - 1) + Za^2 \cdot p \cdot q}$$

$$n = \frac{1.96^2 * 2176 * .07 * .03}{0.1^2(2176 - 1) + 1.96^2 * 0.7 * 0.3}$$

$$n = \frac{3.8416 * 2176 * 0.7 * 0.3}{0.01(2175) + 3.8416 * 0.7 * 0.3}$$

$$n = \frac{1755.457536}{2475 + 0.806736}$$

$$n = \frac{1755.457536}{22.556736}$$

$$n=77.8240936$$

$$n=78 \text{ Turistas}$$

3.4.4 Cantón San Vicente (Muestra)

$$n = \frac{Za^2 \cdot N \cdot p \cdot q}{i^2(N - 1) + Za^2 \cdot p \cdot q}$$

$$n = \frac{1.96^2 * 3891 * .07 * .03}{0.1^2(3891 - 1) + 1.96^2 * 0.7 * 0.3}$$

$$n = \frac{3139009776}{389 + 0806736}$$

$$n = \frac{3,1939009776}{22.55673639.706736}$$

$$n=79.05$$

n=79 Turistas

3.4.5 Cantón Sucre (Muestra)

$$n = \frac{Za^2 \cdot N \cdot p \cdot q}{i^2(N - 1) + Za^2 \cdot p \cdot q}$$

$$n = \frac{1.96^2 * 2564 * .07 * .03}{0.1^2(2564 - 1) + 1.96^2 * 0.7 * 0.3}$$

$$n = \frac{38416 * 2564 * .03 * .07}{0.01(2563) + 3.8416 * .03 * .07}$$

$$n = \frac{2.068.471104}{26.436736}$$

$$n=78.24230283$$

n=78 Turistas

3.4.6 Cantón Jaramijo (Muestra)

$$n = \frac{Za^2 \cdot N \cdot p \cdot q}{i^2(N - 1) + Za^2 \cdot p \cdot q}$$

$$n = \frac{1.96^2 * 1578 * .07 * .03}{0.1^2(5428 - 1) + 1.96^2 * 0.7 * 0.3}$$

$$n = \frac{3.8416 * 1578 * 0.7 * 0.3}{0.01(1577) + 3.8416 * 0.7 * 0.3}$$

$$n = \frac{1.273.029408}{15.5767736}$$

$$n=76.79597$$

n=77 Turistas

3.5 ANÁLISIS E INTERPRETACIONES

3.5.1 ANÁLISIS E INTERPRETACIÓN DE DATOS DE LAS ENCUESTAS APLICADAS A LOS VISITANTES DEL CANTÓN PEDERNALES, PROVINCIA DE MANABÍ.

El objetivo es saber cuál es la alternativa que más eligen los turistas saber la razón del porque visitan las personas el cantón. Si por turismo, familia o negocios así de esta manera tener una base para la elaboración de una guía gastronómica. Esta encuesta fue realizada a 94 personas.

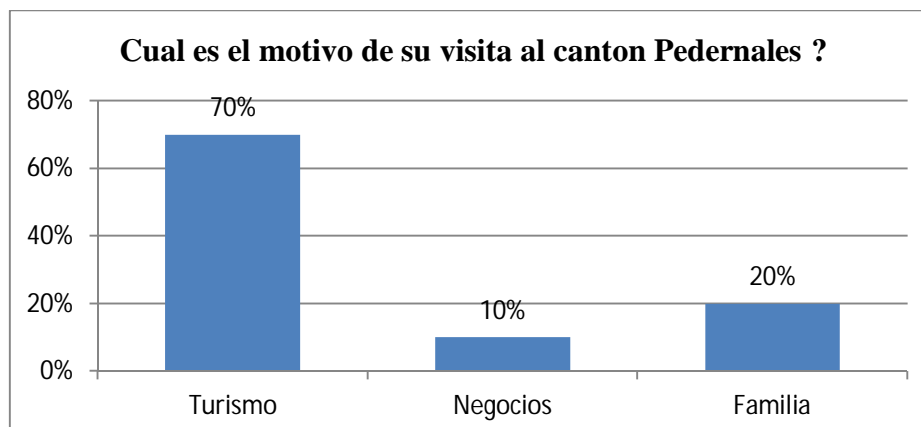
PREGUNTA N° 1

¿Cuál es el motivo de su visita al cantón Pedernales?

Cuadro N° 1

RESPUESTAS	FRECUENCIA RELATIVA	FRECUENCIA PORCENTUAL
Turismo	66	70%
Negocios	9	10%
Familia	19	20%
TOTAL	94	100%

Gráfico N° 1



Fuente: Resultados de la Encuesta

Responsable: Carolina Vásquez Molina

ANÁLISIS E INTERPRETACIÓN:

He llegado a determinar a través de la encuesta que el motivo de visita de las personas al cantón pedernales se da un 70% por el turismo seguido por las familias con un 20% quedando en tercer lugar los negocios de lo que se deduce que la mayoría de visitantes llega por turismo que existe en el cantón.

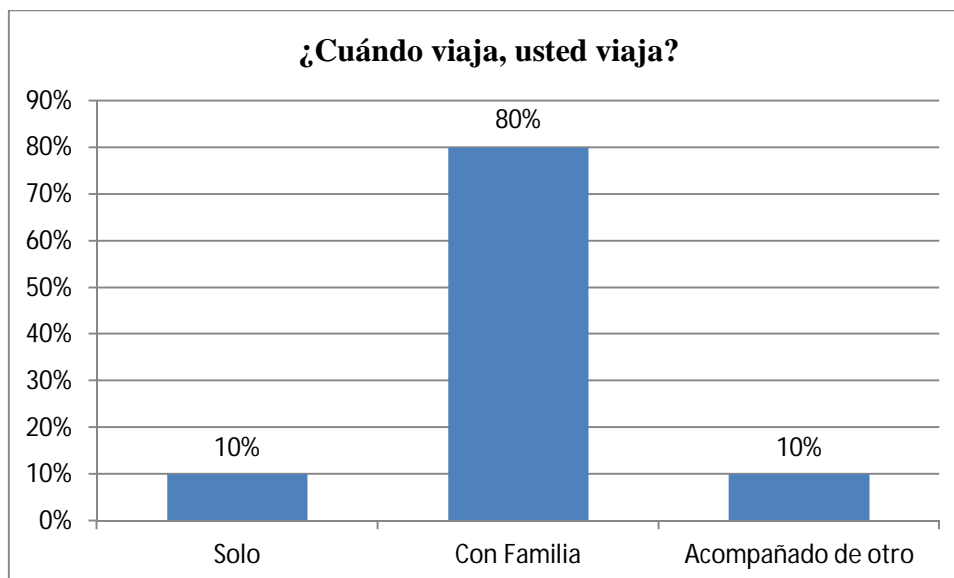
PREGUNTA N°2

¿Cuándo viaja, usted viajara?

Cuadro N° 2

RESPUESTAS	FRECUENCIA RELATIVA	FRECUENCIA PORCENTUAL
Solo	9	10%
Con Familia	75	80%
Acompañado de otro	10	10%
TOTAL	94	100%

Gráfico N° 2



Fuente: Resultados de la Encuesta

Responsable: Carolina Vásquez Molina

ANALISIS E INTERPRETACION:

Los turistas del cantón pedernales encuestados indican que cuando viajan lo hacen mayormente con la familia y acompañados muy pocos viajan solos, que resulta ser un factor importante para el desarrollo del sector gastronómico pues el hecho que viajen más personas Permite un mejor desarrollo económico del mismo.

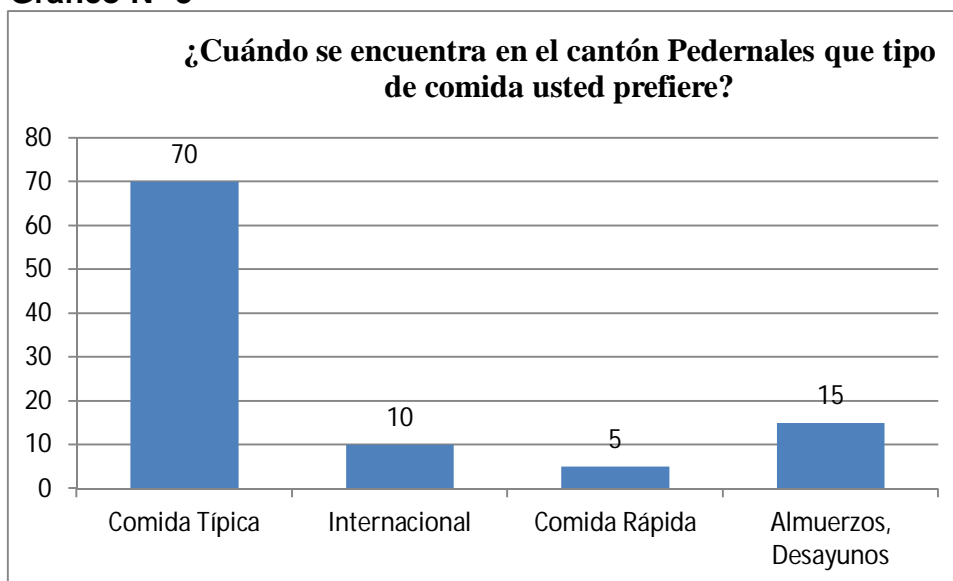
PREGUNTA N° 3

¿Cuándo se encuentra en el cantón Pedernales que tipo de comida usted prefiere?

Cuadro N° 3

RESPUESTAS	FRECUENCIA	FRECUENCIA
	RELATIVA	PORCENTUAL
Comida Típica	66	70
Internacional	9	10
Comida Rápida	5	5
Almuerzos, Desayunos	14	15
Total	94	100%

Gráfico N° 3



Fuente: Resultados de la Encuesta
Responsable: Carolina Vásquez Molina

ANÁLISIS E INTERPRETACION:

Con las respuestas proporcionadas por los visitantes encuestados del cantón pedernales puedo determinar que un 70% prefiere la comida típica un 10% comida internacional un 5% comida rápida y un 15% almuerzos .desayunos entre otros de lo que se deduce que los visitantes prefieren más la comida típica puesto que en el pedernales hay más afluencia restaurantes propios del lugar.

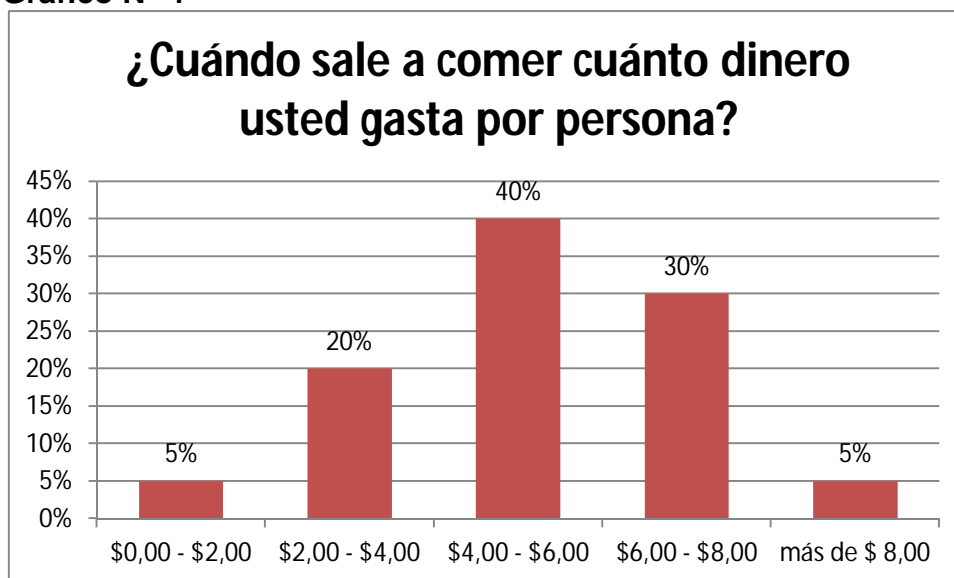
PREGUNTA N° 4

¿Cuándo sale a comer cuánto dinero usted gasta por persona?

Cuadro N° 4

RESPUESTAS	FRECUENCIA RELATIVA	FRECUENCIA PORCENTUAL
\$0,00 - \$2,00	5	5%
\$2,00 - \$4,00	19	20%
\$4,00 - \$6,00	38	40%
\$6,00 - \$8,00	28	30%
más de \$ 8,00	4	5%
TOTAL	94	100%

Gráfico N° 4



Fuente: Resultados de la Encuesta
Responsable: Carolina Vásquez Molina

ANALISIS E INTERPRETACION:

Se ha llegado a determinar a través de la encuesta que la mayoría de los turistas del cantón pedernales cuando salen a comer gastan por persona alrededor de 5\$ y 8\$, de lo que concluye que las personas no escatiman al momento de consumir alimentos pues recordemos que la mayor parte de visitantes al cantón pedernales se da por el turismo.

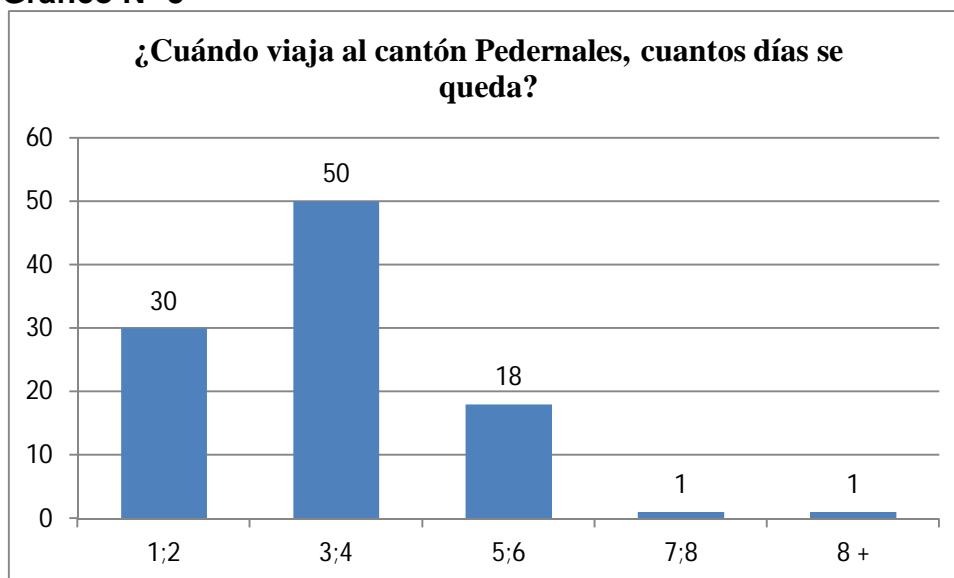
PREGUNTA N° 5

¿Cuándo viaja al cantón Pedernales, cuántos días se queda?

Cuadro N° 5

RESPUESTAS	FRECUENCIA RELATIVA	FRECUENCIA PORCENTUAL
1;2	28	30
3;4	47	50
5;6	17	18
7;8	1	1
8 +	1	1
TOTAL	94	100%

Gráfico N° 5



Fuente: Resultados de la Encuesta
Responsable: Carolina Vásquez Molina

ANÁLISIS E INTERPRETACIÓN:

Los turistas encuestados indican que cuando viajan al cantón pedernales se queda un 30% alrededor de dos días y en su mayoría varía de 3 a 6 días, deduciendo que permanecen esos días por sus islas y la variedad de platos típicos que existe en el mismo.

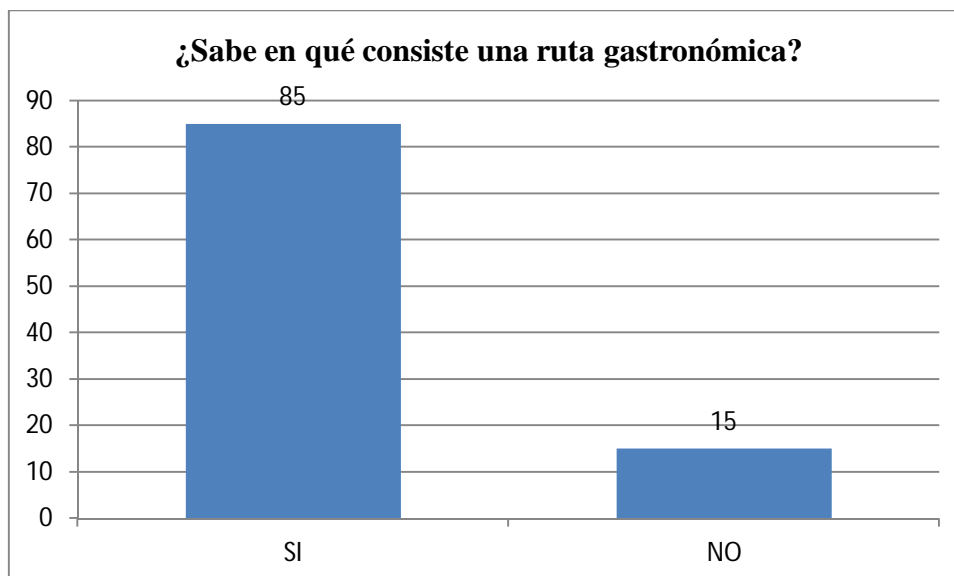
PREGUNTA N° 6

¿Sabe en qué consiste una ruta gastronómica?

Cuadro N° 6

RESPUESTAS	FRECUENCIA RELATIVA	FRECUENCIA PORCENTUAL
SI	80	80 %
NO	14	15 %
TOTAL	94	100%

Gráfico N° 6



Fuente: Resultados de la Encuesta
Responsable: Carolina Vásquez Molina

ANÁLISIS E INTERPRETACIÓN:

Se ha llegado a determinar a través de la encuesta que la mayoría de personas que visitan al cantón Pedernales si conocen lo que es una ruta gastronómica concluyendo que sería importante incrementar la misma por el turismo que hay en la ciudad.

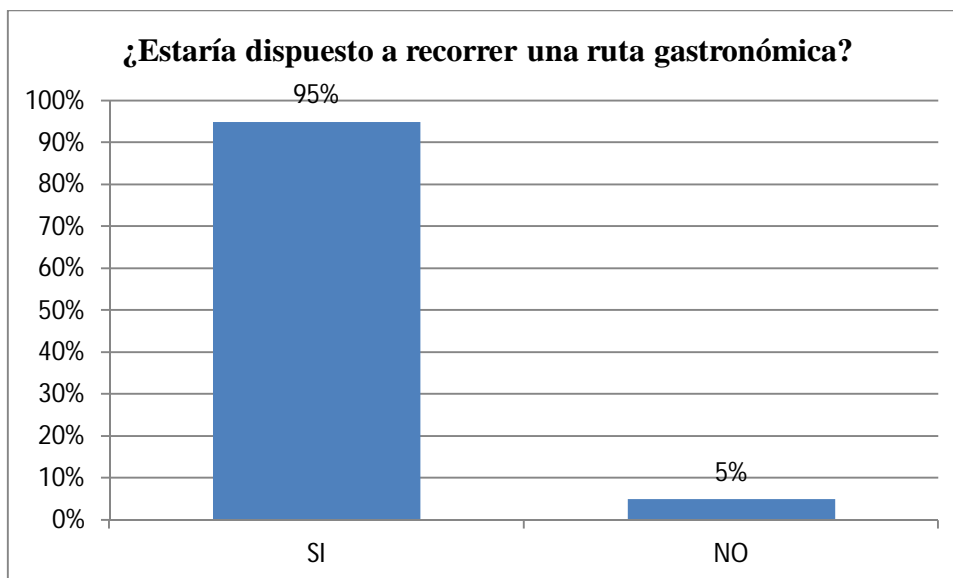
PREGUNTA N° 7

¿Estaría dispuesto a recorrer una ruta gastronómica?

Cuadro N° 7

RESPUESTAS	FRECUENCIA RELATIVA	FRECUENCIA PORCENTUAL
SI	89	95%
NO	5	5%
TOTAL	94	100%

Gráfico N° 7



Fuente: Resultados de la Encuesta
Responsable: Carolina Vásquez Molina

ANALISIS E INTERPRETACION:

Las personas que asisten al cantón Pedernales coinciden en su mayoría que estarían dispuestos a recorrer una ruta gastronómica, deduciendo que están dispuestas a satisfacer sus necesidades alimenticias.

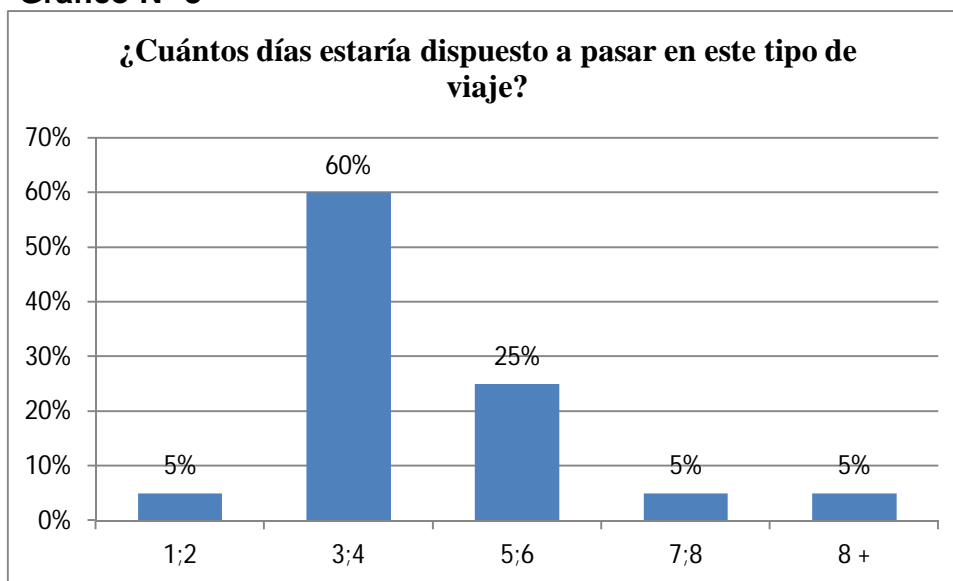
PREGUNTA N° 8

¿Cuántos días estaría dispuesto a pasar en este tipo de viaje?

Cuadro N° 8

RESPUESTAS	FRECUENCIA	FRECUENCIA
	RELATIVA	PORCENTUAL
1;2	5	5%
3;4	56	60%
5;6	23	25%
7;8	5	5%
8 +	5	5%
TOTOTAL	94	100%

Gráfico N° 8



Fuente: Resultados de la Encuesta
Responsable: Carolina Vásquez Molina

ANALISIS E INTERPRETACION:

Con los resultados obtenidos a través de la encuesta se determinó que las personas que asisten al cantón Pedernales estarían dispuestos a recorrer una ruta gastronomía, siendo 5% por dos días, el 60% de 3 a 4 días el 25 % de 5 a 6 días, mientras que un 5% varía entre 7 a varios días, concluyendo que la mayoría de turistas estaría dispuesto a pasar de 3 a 6 días lo que es una ventaja para el desarrollo turístico-gastronómico del cantón.

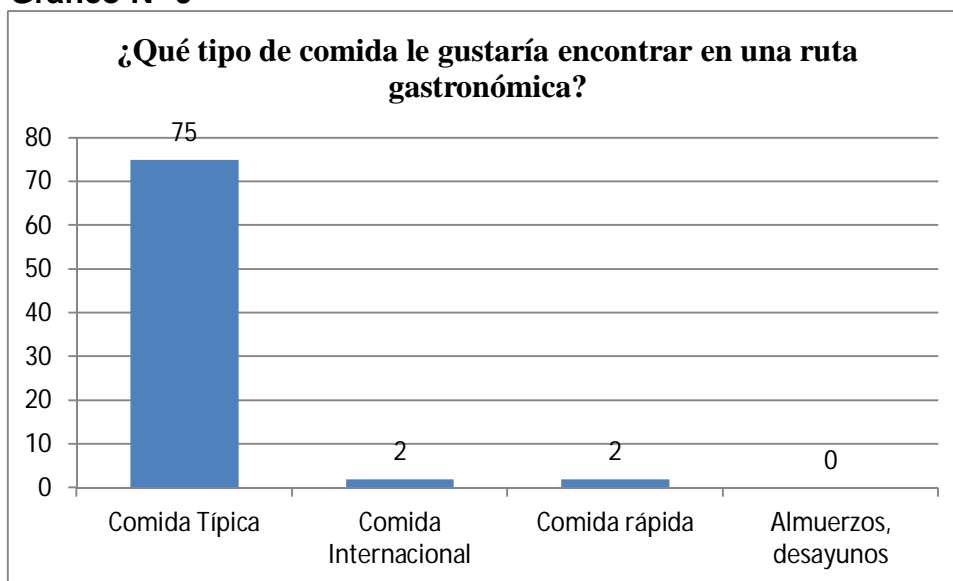
PREGUNTA N° 9

¿Qué tipo de comida le gustaría encontrar en una ruta gastronómica?

Cuadro N° 9

RESPUESTAS	FRECUENCIA RELATIVA	FRECUENCIA PORCENTUAL
Comida Típica	71	75%
Comida Internacional	2	2%
Comida rápida	2	2%
Almuerzos, desayunos	0	0
Todos los anteriores	19	20%
TOTAL	94	99%

Gráfico N° 9



**Fuente: Resultados de la Encuesta
Responsable: Carolina Vásquez Molina**

ANÁLISIS E INTERPRETACIÓN:

Con los resultados obtenidos a través de la encuesta se determinó que a la mayoría de visitantes al cantón Pedernales les gustaría encontrar en la ruta gastronómica comida típica y variedad en comidas lo que se deduce que hay que ofrecerles varias alternativas de alimentos como pueden ser comida rápida, internacional y típica.

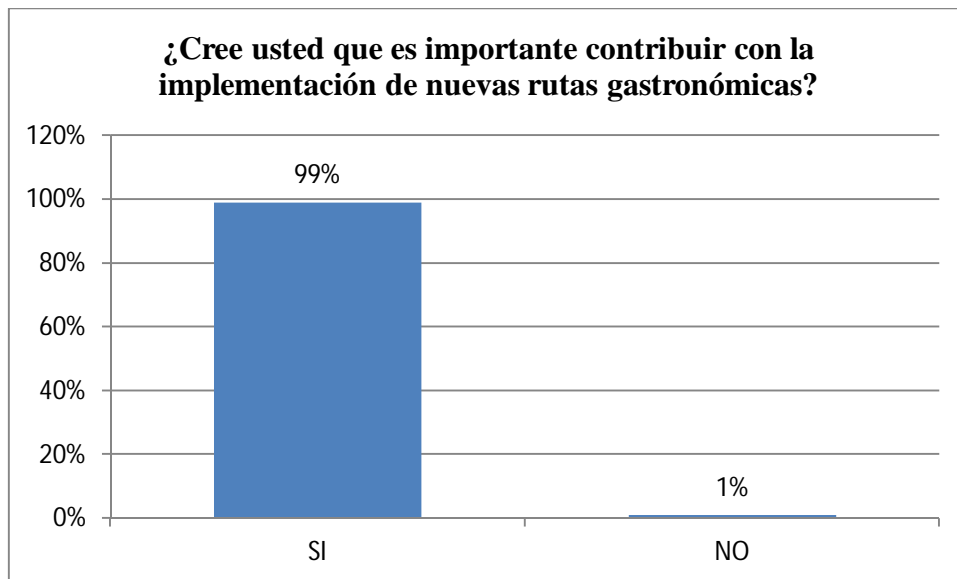
PREGUNTA N°10

¿Cree usted que es importante contribuir con la implementación de nuevas rutas gastronómicas?

Cuadro N° 10

RESPUESTAS	FRECUENCIA RELATIVA	FRECUENCIA PORCENTUAL
SI	93	99%
NO	1	1%
TOTAL	94	100%

Gráfico N° 10



Fuente: Resultados de la Encuesta
Responsable: Carolina Vásquez Molina

ANÁLISIS E INTERPRETACIÓN:

He llegado a determinar a través de la encuesta que los visitantes del cantón pedernales en su mayoría coinciden que es importante contribuir con la implementación de nuevas rutas gastronómicas lo que se deduce que sería un impulso y respaldo para la implementación de nuevas rutas .

3.5.2 ANÁLISIS E INTERPRETACION DE DATOS DE LAS ENCUESTAS APLICADAS A LOS VISITANTES DEL CANTÓN JAMA, PROVINCIA DE MANABÍ.

La encuesta se realizó a 78 personas

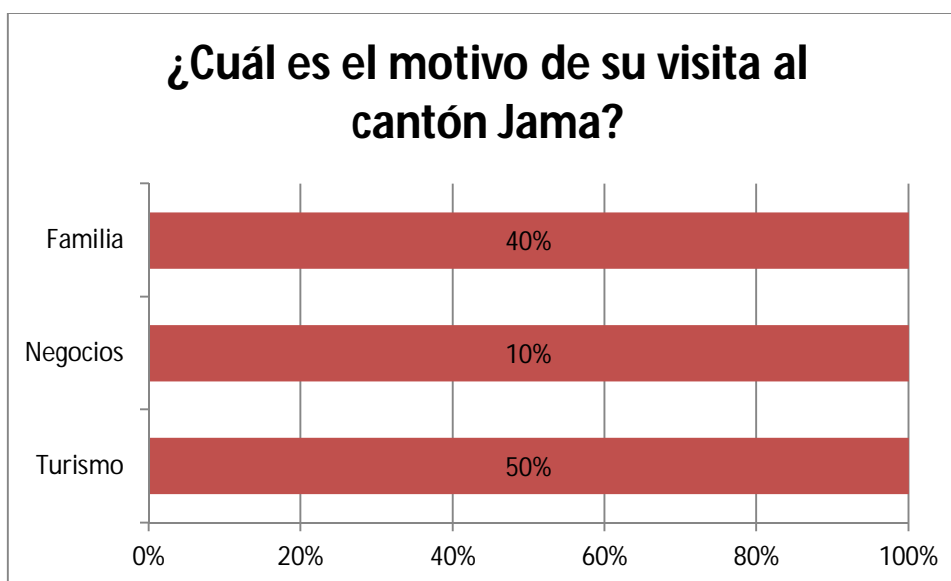
PREGUNTA N° 1

¿Cuál es el motivo de su visita al cantón Jama?

Cuadro N° 11

RESPUESTAS	RELATIVA	PORCENTUAL
Turismo	39	50%
Negocios	8	10%
Familia	31	40%
TOTAL	78	100%

Gráfico N° 11



Fuente: Resultados de la Encuesta

Responsable: Carolina Vásquez Molina

ANÁLISIS E INTERPRETACIÓN:

He llegado a determinar a través de la encuesta que el motivo de visita al cantón Jama de las personas, en su mayoría es por el turismo y la familia lo que se deduce, qué sería una excelente alternativa para la implementación un circuito gastronómico en la ruta del Spondylus.

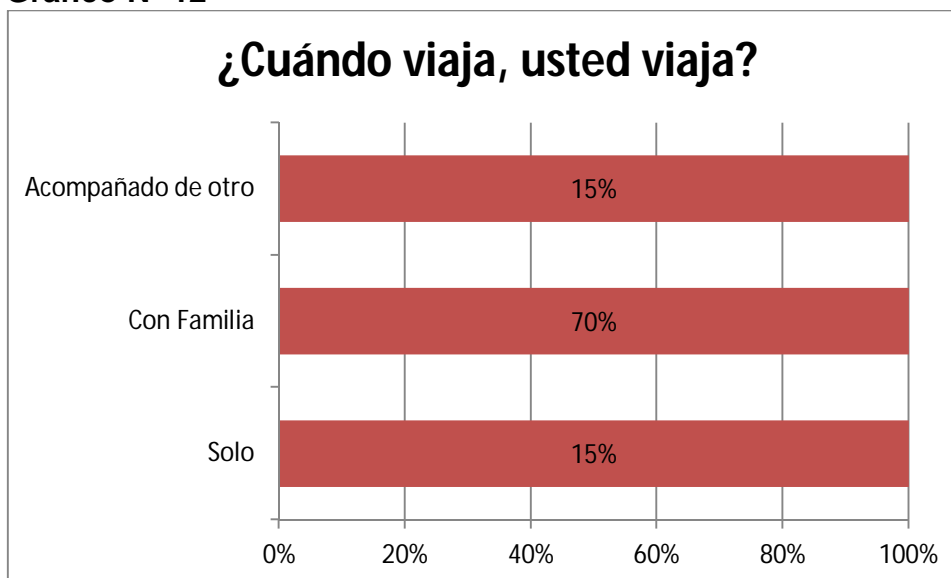
PREGUNTA N° 2

¿Cuándo viaja, usted viaja?

Cuadro N° 12

RESPUESTAS	FRECUENCIA RELATIVA	FRECUENCIA PORCENTUAL
Solo	12	15%
Con Familia	54	70%
Acompañado de otro	12	15%
Total	78	100%

Gráfico N° 12



Fuente: Resultados de la Encuesta

Responsable: Carolina Vásquez Molina

ANÁLISIS E INTERPRETACION:

Con las personas que viajan al cantón Jama, se determinó que el 15% viaja solo; el 70% con familia y el 15% acompañado de otro, lo que se deduce que la mayoría de visitantes viajan al cantón jama acompañados de sus familiares, lo que resulta muy beneficioso, pues entre más personas visiten el cantón, habrá mayor ingresos económicos para el mismo.

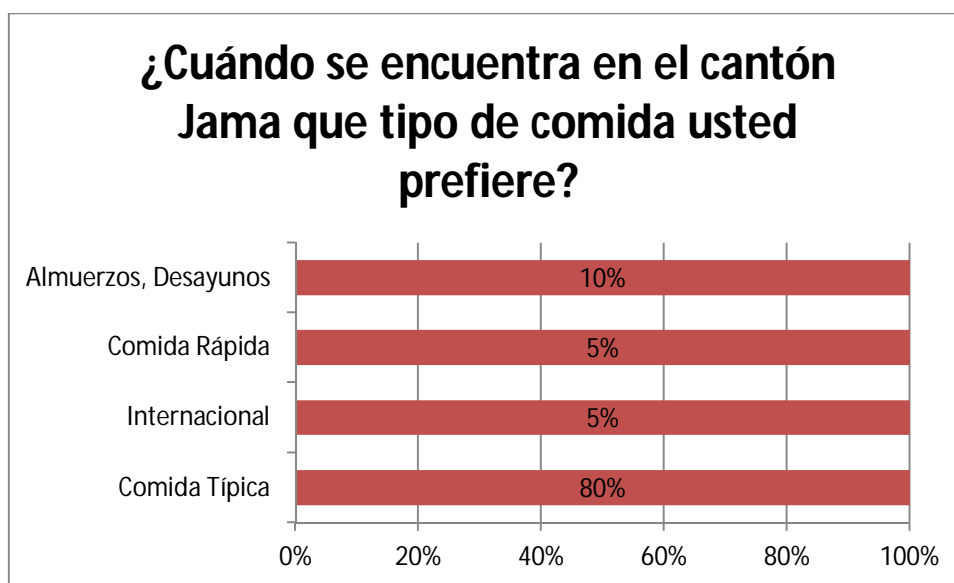
PREGUNTA N° 3

¿Cuándo se encuentra en el cantón Jama que tipo de comida usted prefiere?

Cuadro N° 13

RESPUESTAS	FRECUENCIA RELATIVA	FRECUENCIA PORCENTUAL
Comida Típica	62	80%
Internacional	4	5%
Comida Rápida	4	5%
Almuerzos, Desayunos	8	10%
TOTAL	78	100%

Gráfico N° 13



Fuente: Resultados de la Encuesta
Responsable: Carolina Vásquez Molina

ANÁLISIS E INTERPRETACIÓN:

Con las respuestas proporcionadas por las personas que visitan el canto Jama se pudo determinar que la mayoría prefieren comidas típicas del lugar, frente a pocas personas que optaron por almuerzos, desayunos entre otros, deduciendo que al momento de escoger su alimentación la mayoría de visitantes optaría por comida típica de la zona.

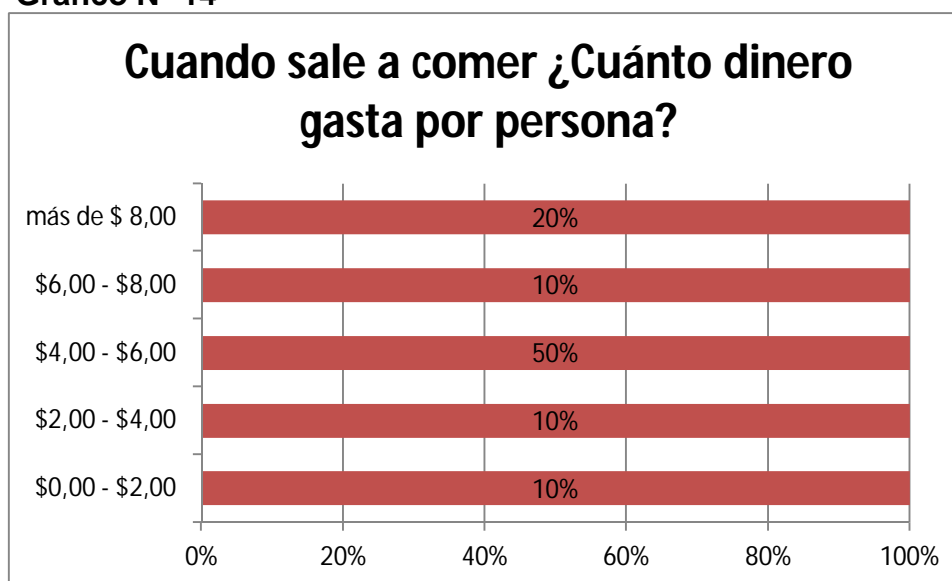
PREGUNTA N° 4

Cuando sale a comer ¿Cuánto dinero gasta por persona?

Cuadro N° 14

RESPUESTAS	FRECUENCIA	FRECUENCIA
	RELATIVA	PORCENTUAL
\$0,00 - \$2,00	8	10%
\$2,00 - \$4,00	8	10%
\$4,00 - \$6,00	39	50%
\$6,00 - \$8,00	8	10%
más de \$ 8,00	15	20%
TOTAL	78	100%

Gráfico N° 14



Fuente: Resultados de la Encuesta
Responsable: Carolina Vásquez Molina

ANÁLISIS E INTERPRETACIÓN:

Se ha llegado a determinar a través de la encuesta que los visitantes al cantón Jama en un 10% pagana de 2\$ a 4 \$ por consumo alimenticio mientras que el 50% cancelarían hasta 6\$ por persona, otro 10% costearía inclusive 8\$ y el 20% restante pagaría por consumo alimenticio más de 8\$, lo que se deduce que en la implementación de un circuito gastronómico en la ruta del Spondylus convendría tener costos de comida que varíe entre 2\$ a 8\$ según los datos estadísticos.

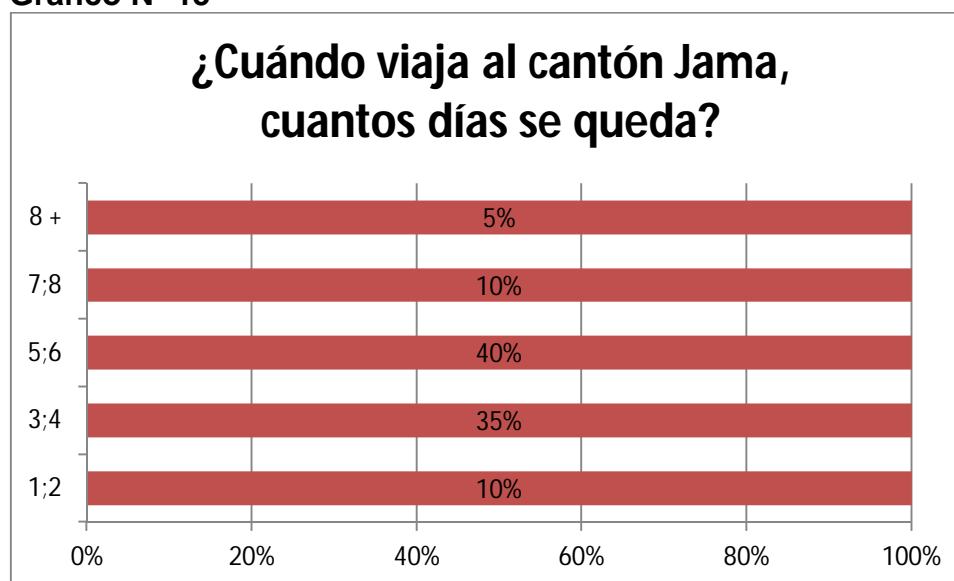
PREGUNTA N°5

¿Cuándo viaja al cantón Jama, cuantos días se queda?

Cuadro N° 15

RESPUESTAS	FRECUENCIA	FRECUENCIA
	RELATIVA	PORCENTUAL
1;2	8	10%
3;4	28	35%
5;6	31	40%
7;8	8	10%
8 +	3	5%
TOTAL	78	100%

Gráfico N° 15



Fuente: Resultados de la Encuesta
Responsable: Carolina Vásquez Molina

ANÁLISIS E INTERPRETACIÓN:

Los visitantes mencionan que cuando viajan al cantón Jama el 10% se quedan hasta 2 días, el 35% de 3 a 4 días, mientras que un 75% de 5 a 8 días, de lo que se deduce que en su mayoría los visitantes del cantón se quedaría de 3 a 8 días para disfrutar de uno u otra manera los lugares turísticos del cantón beneficiando y aportando al desarrollo del mismo además de que se podría aprovechar los días de estancia, para realizar propaganda de la ruta.

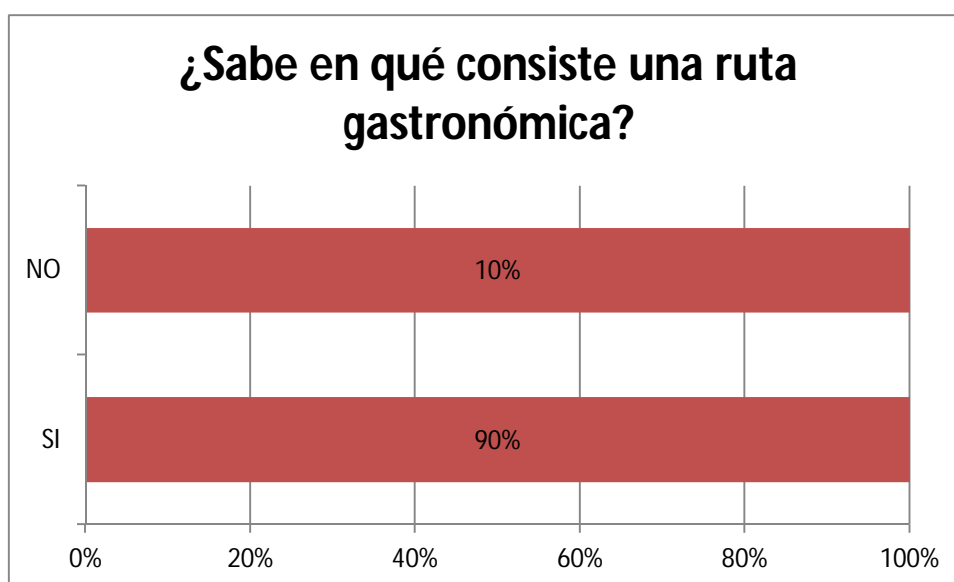
PREGUNTA N° 6

¿Sabe en qué consiste una ruta gastronómica?

Cuadro N° 16

RESPUESTAS	FRECUENCIA RELATIVA	FRECUENCIA PORCENTUAL
SI	70	90%
NO	8	10%
TOTAL	78	100%

Gráfico N° 16



Fuente: Resultados de la Encuesta

Responsable: Carolina Vásquez Molina

ANÁLISIS E INTERPRETACIÓN:

Se ha llegado a determinar a través de la encuesta que los visitantes al cantón Jama si conocen en qué consiste una ruta gastronómica, lo que resultan beneficiosos pues los mismos se encontrarían seguros de la propuesta gastronómica.

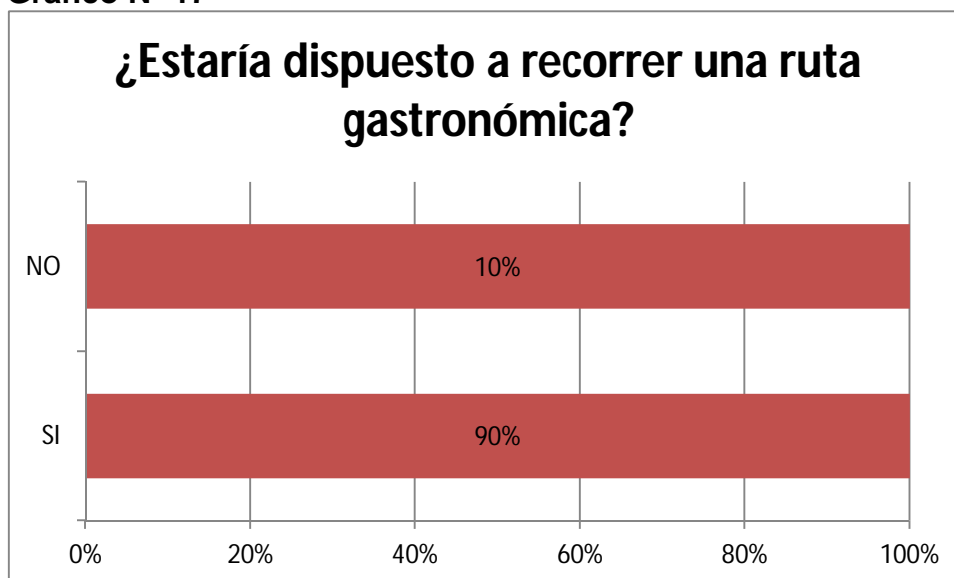
PREGUNTA N° 7

¿Estaría dispuesto a recorrer una ruta gastronómica?

Cuadro N° 17

RESPUESTAS	FRECUENCIA RELATIVA	FRECUENCIA PORCENTUAL
SI	70	90%
NO	8	10%
TOTAL	78	100%

Gráfico N° 17



Fuente: Resultados de la Encuesta

Responsable: Carolina Vásquez Molina

ANÁLISIS E INTERPRETACIÓN:

Las personas que visitan al cantón Jama señalan en su mayoría que están dispuestos a recorrer una ruta gastronómica, lo que concluyo que sería exitosa la implementación de la ruta por su gran aceptación.

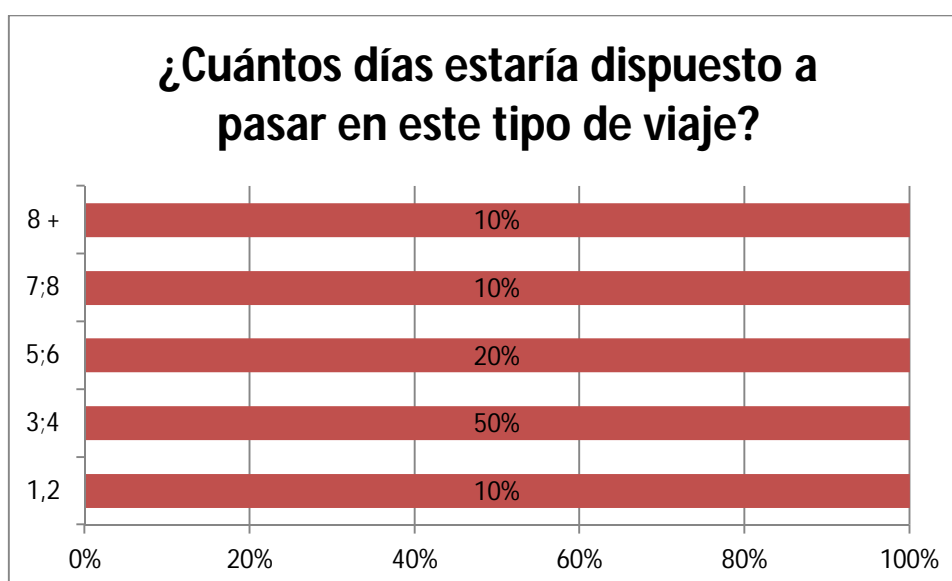
PREGUNTA N° 8

¿Cuántos días estaría dispuesto a pasar en este tipo de viaje?

Cuadro N° 18

RESPUESTAS	FRECUENCIA	FRECUENCIA
	RELATIVA	PORCENTUAL
1,2	8	10%
3;4	39	50%
5;6	15	20%
7;8	8	10%
8 +	8	10%
TOTAL	78	100%

Gráfico N° 18



Fuente: Resultados de la Encuesta

Responsable: Carolina Vásquez Molina

ANÁLISIS E INTERPRETACIÓN:

Con los resultados obtenidos a través de la encuesta se determinó que los visitantes del cantón Jama en su gran mayoría estarían dispuestos a pasar de 3 a 6 días de viaje en una ruta gastronómica, deduciendo que sería beneficioso pues así mejoraría las ventas del mismo.

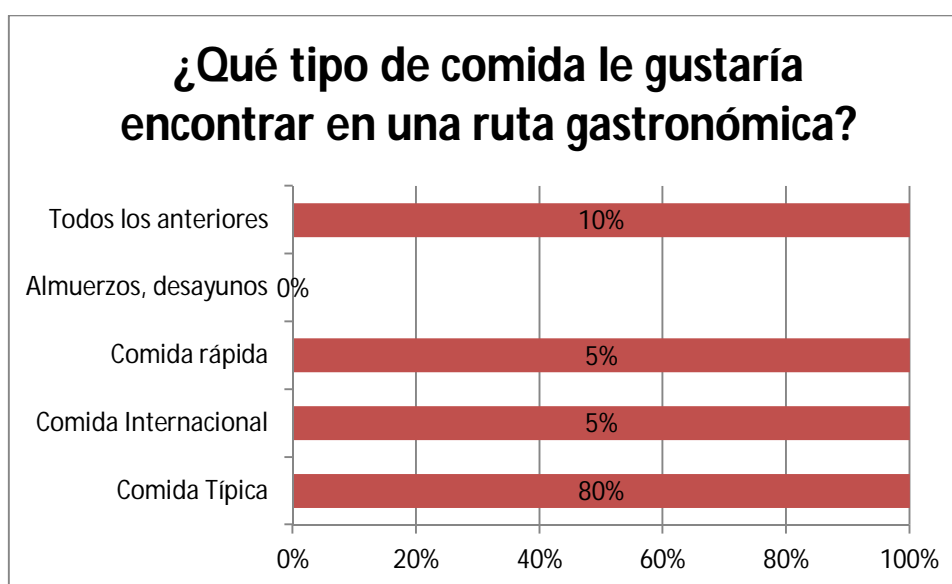
PREGUNTA N° 9

¿Qué tipo de comida le gustaría encontrar en una ruta gastronómica?

Cuadro N° 19

RESPUESTAS	FRECUENCIA RELATIVA	FRECUENCIA PORCENTUAL
Comida Típica	62	80%
Comida Internacional	4	5%
Comida rápida	4	5%
Almuerzos, desayunos	0	0%
Todos los anteriores	8	10%
TOTAL	78	100%

Gráfico N° 19



Fuente: Resultados de la Encuesta
Responsable: Carolina Vásquez Molina

ANÁLISIS E INTERPRETACIÓN:

Con los resultados obtenidos a través de la encuesta se determinó que los visitantes en un 80% preferirían encontrar en una ruta gastronómica comida típica del lugar deduciendo que en la implementación del circuito gastronómico en la ruta del Spondylus sería substancial preparar comida típica de la zona por su gran aceptación.

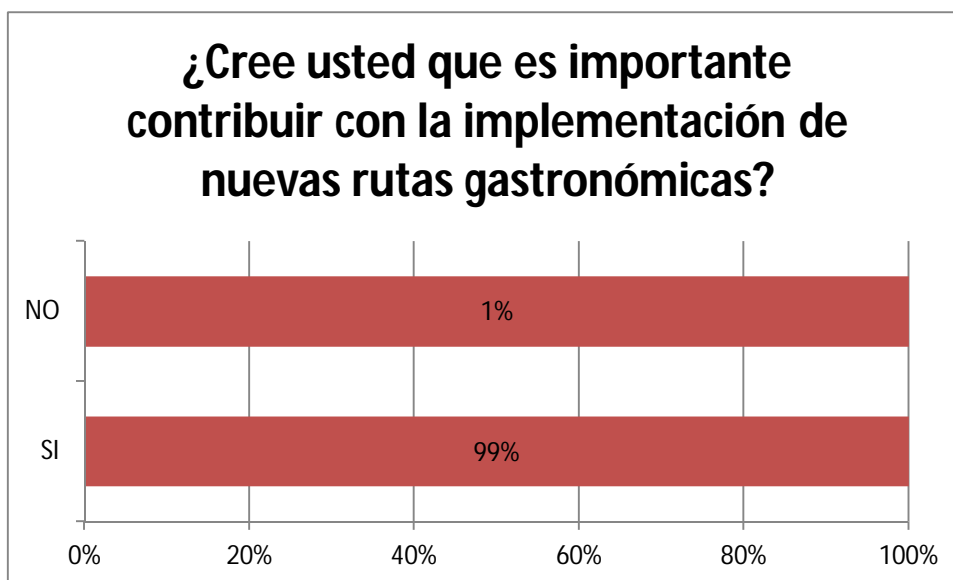
PREGUNTA N°10

¿Cree usted que es importante contribuir con la implementación de nuevas rutas gastronómicas?

Cuadro N° 20

RESPUESTAS	FRECUENCIA RELATIVA	FRECUENCIA PORCENTUAL
SI	77	99%
NO	1	1%
TOTAL	78	100%

Gráfico N° 20



Fuente: Resultados de la Encuesta

Responsable: Carolina Vásquez Molina

ANÁLISIS E INTERPRETACIÓN:

He llegado a determinar a través de la encuesta que la mayoría de visitantes coinciden que es importante contribuir con la implementación de nuevas rutas gastronómicas lo que es alentador para la implementación del mismo.

3.5.3 ANÁLISIS E INTERPRETACIÓN DE DATOS DE LAS ENCUESTAS APLICADAS A LOS VISITANTES DEL CANTÓN SAN VICENTE, PROVINCIA DE ESMERALDAS.

Esta encuesta se realizó a 79 personas.

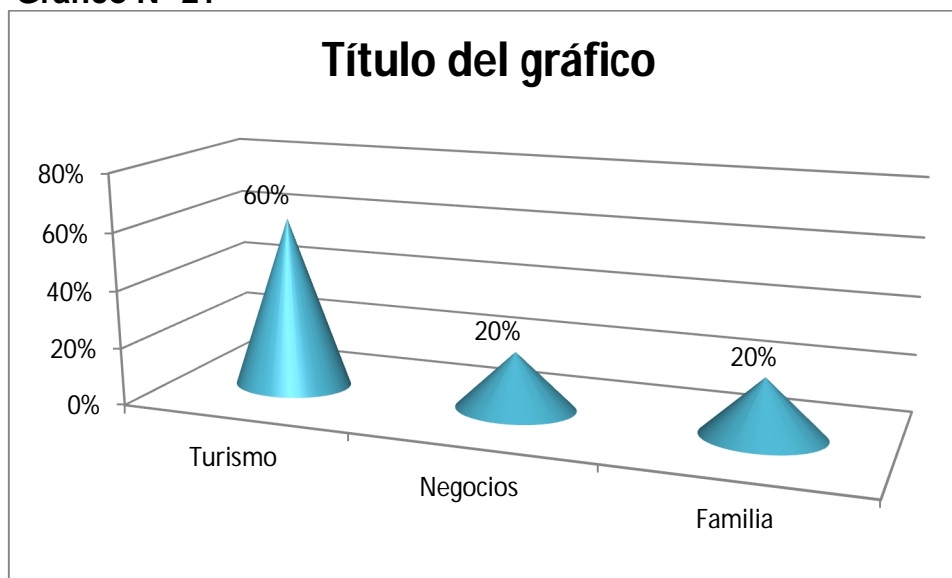
PREGUNTA N° 1

¿Cuál es el motivo de su visita al cantón San Vicente?

Cuadro N° 21

RESPUESTAS	FRECUENCIA RELATIVA	FRECUENCIA PORCENTUAL
turismo	47	60%
negocios	16	20%
familia	16	20%
Total	79	100%

Gráfico N° 21



Fuente: Resultados de la Encuesta
Responsable: Carolina Vásquez Molina

ANÁLISIS E INTERPRETACIÓN:

He llegado a determinar a través de la encuesta que los visitantes que asisten al cantón San Vicente se da en una gran parte por el turismo quedando en sus últimos lugares por negocios y familia, lo que deduzco que es importante que el motivo de la visita sea el turismo ya que llegan con deseos de descansar y visitar nuevos lugares.

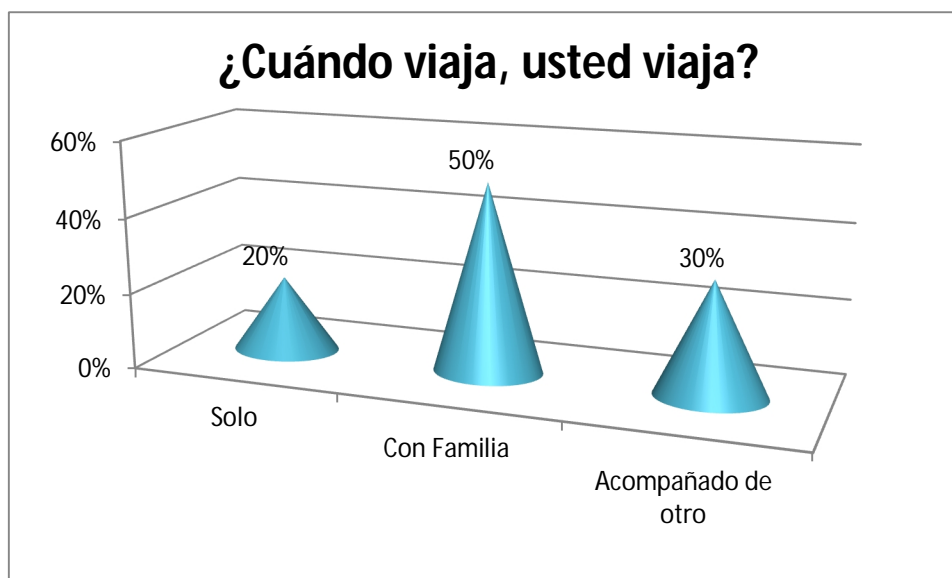
PREGUNTA N° 2

¿Cuándo viaja, usted viaja?

Cuadro N° 22

RESPUESTAS	FRECUENCIA RELATIVA	FRECUENCIA PORCENTUAL
Solo	16	20%
Con Familia	39	50%
Acompañado de otro	24	30%
Total	79	100%

Gráfico N° 22



Fuente: Resultados de la Encuesta

Responsable: Carolina Vásquez Molina

ANÁLISIS E INTERPRETACIÓN:

Las personas encuestadas que viajan al cantón San Vicente señalan que en su mayoría los acompaña su familia mientras que en un menor porcentaje viajan acompañados de otros y solos, deduciendo ser beneficioso para el desarrollo gastronómico del cantón.

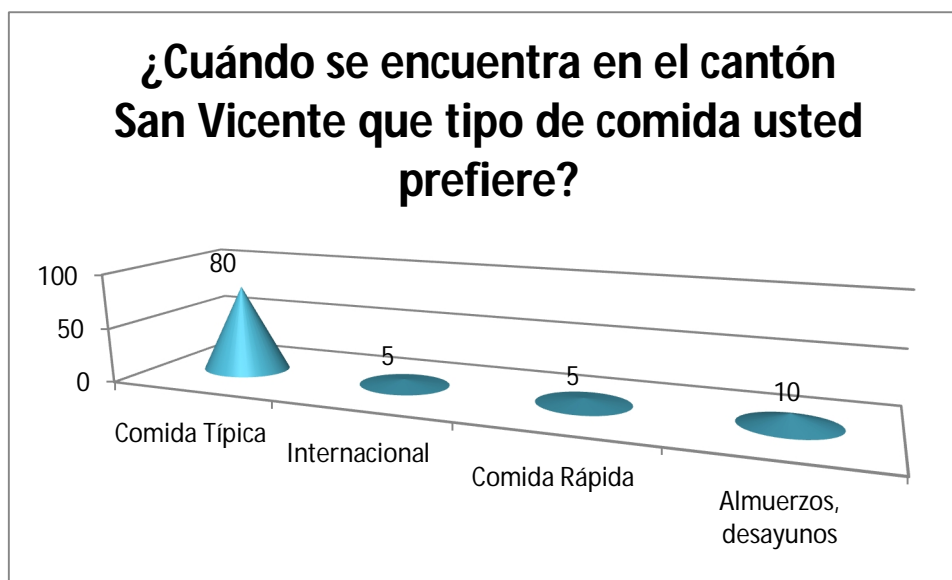
PREGUNTA N° 3

¿Cuándo se encuentra en el cantón San Vicente que tipo de comida usted prefiere?

Cuadro N° 23

RESPUESTAS	RELATIVA	PORCENTUAL
Comida Típica	63	80
Internacional	4	5
Comida Rápida	4	5
Almuerzos, desayunos	8	10
TOTAL	79	100%

Gráfico N° 23



Fuente: Resultados de la Encuesta
Responsable: Carolina Vásquez Molina

ANÁLISIS E INTERPRETACIÓN:

Con las respuestas proporcionadas por las personas encuestadas que visitan el lugar puedo determinar que cuando viajan al cantón San Vicente prefieren la comida típica de la zona como también un gran numero personas prefieren almuerzos, desayunos etc. lo que deduzco que a causa de viajar por turismo prefieren la comida típica de la zona.

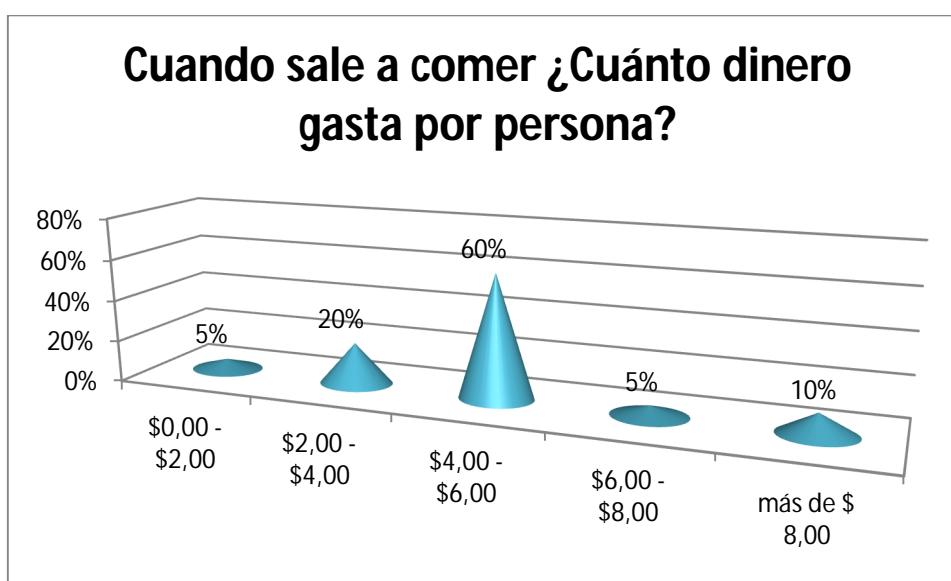
PREGUNTA N° 4

Quando sale a comer ¿Cuánto dinero gasta por persona?

Cuadro N° 24

RESPUESTAS	FRECUENCIA RELATIVA	FRECUENCIA PORCENTUAL
\$0,00 - \$2,00	4	5%
\$2,00 - \$4,00	16	20%
\$4,00 - \$6,00	47	60%
\$6,00 - \$8,00	4	5%
más de \$ 8,00	8	10%
TOTAL	79	100%

Gráfico N° 24



Fuente: Resultados de la Encuesta
Responsable: Carolina Vásquez Molina

ANÁLISIS E INTERPRETACIÓN:

Se ha llegado a determinar a través de la encuesta que los visitantes del cantón San Vicente cuando salen a comer están dispuestos a gastar de 2\$ a 4\$ en un 20% a diferencia de un 60% que pagarían sus alimentos de 6\$ a 8\$, concluyendo que en el cantón si costearían alimentos que varíen de 2\$ a 8\$ mayormente.

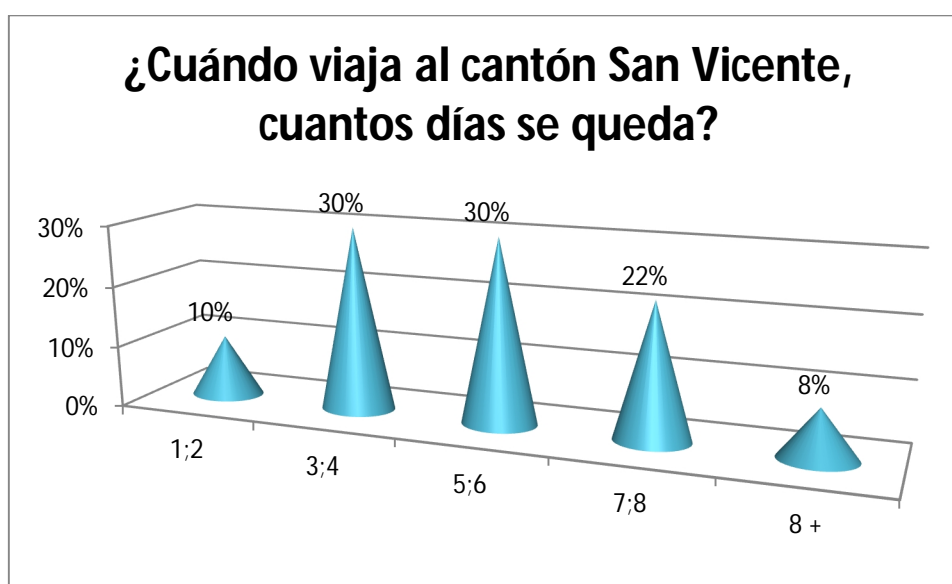
PREGUNTA N° 5

¿Cuándo viaja al cantón San Vicente, cuántos días se queda?

Cuadro N° 25

RESPUESTAS	FRECUENCIA RELATIVA	FRECUENCIA PORCENTUAL
1;2	8	10%
3;4	24	30%
5;6	24	30%
7;8	17	22%
8 +	6	8%
TOTAL	79	100%

Gráfico N° 25



Fuente: Resultados de la Encuesta
Responsable: Carolina Vásquez Molina

ANÁLISIS E INTERPRETACIÓN:

Las personas encuestadas del cantón San Vicente mencionan que estarían dispuestos a quedarse 5 a 8 días en el lugar lo que deduzco es beneficioso para el desarrollo turístico y económico del cantón además de que se podría aprovechar los días de estancia para realizar la nueva ruta gastronómica.

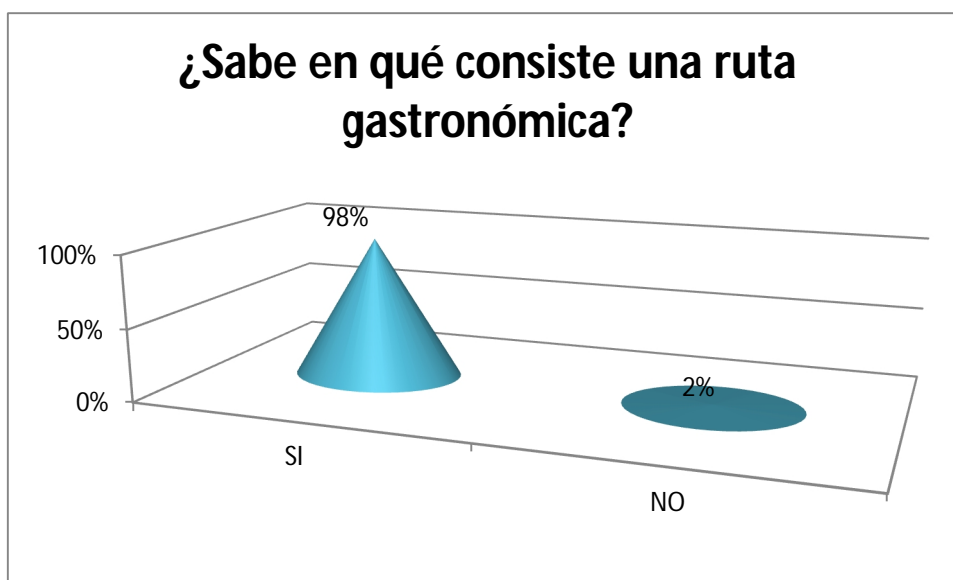
PREGUNTA N° 6

¿Sabe en qué consiste una ruta gastronómica?

Cuadro N° 26

RESPUESTAS	FRECUENCIA A RELATIVA	FRECUENCIA PORCENTUAL
SI	75	95%
NO	4	5%
TOTAL	79	100%

Gráfico N° 26



Fuente: Resultados de la Encuesta

Responsable: Carolina Vásquez Molina

ANÁLISIS E INTERPRETACIÓN:

Se ha llegado a determinar a través de la encuesta que los visitantes al cantón San Vicente si conocen en qué consiste una ruta gastronómica, factor importante para la implementación de un circuito gastronómico en la ruta del Spondylus.

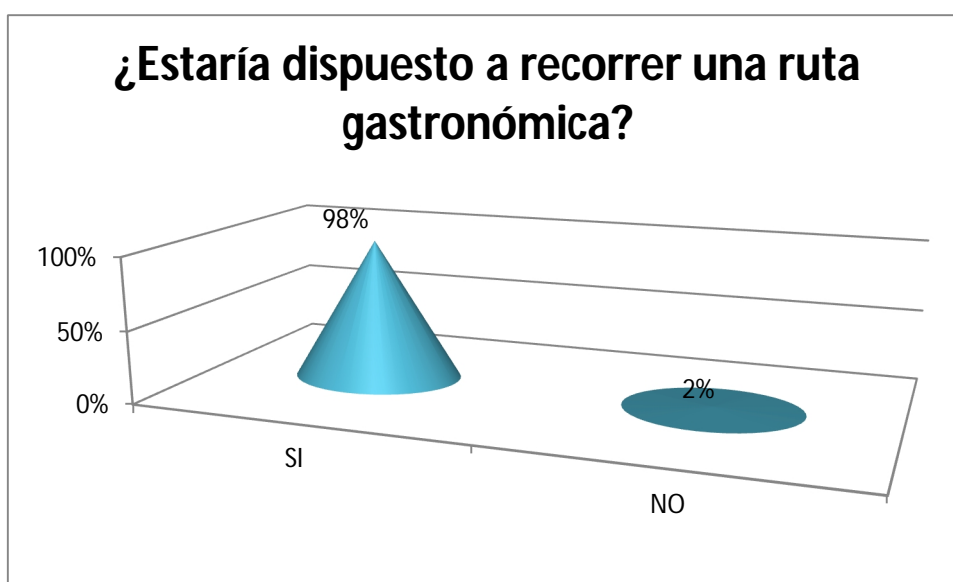
PREGUNTA N° 7

¿Estaría dispuesto a recorrer una ruta gastronómica?

Cuadro N° 27

RESPUESTAS	FRECUENCIA RELATIVA	FRECUENCIA PORCENTUAL
SI	77	98%
NO	2	2%
TOTAL	79	100%

Gráfico N° 27



Fuente: Resultados de la Encuesta
Responsable: Carolina Vásquez Molina

ANÁLISIS E INTERPRETACIÓN:

Las personas que visitan al cantón San Vicente encuestado coinciden que si estaría dispuesto a recorrer una ruta gastronómica concluyendo que es un factor importante para el desarrollo del mismo además disfrutarían de nuevas experiencias al recorrer la ruta gastronómica típica de la zona.

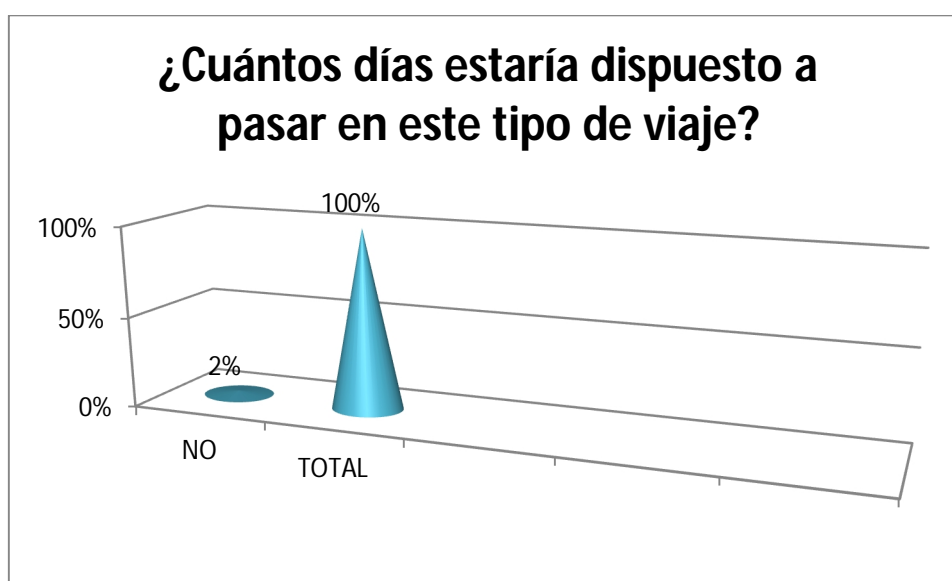
PREGUNTA N° 8

¿Cuántos días estaría dispuesto a pasar en este tipo de viaje?

Cuadro N° 28

RESPUESTAS	FRECUENCIA	FRECUENCIA
	RELATIVA	PORCENTUAL
1,2	4	5%
3;4	47	60%
5;6	24	30%
7;8	3	4%
8 +	1	1%
TOTAL	79	100%

Gráfico N° 28



Fuente: Resultados de la Encuesta
Responsable: Carolina Vásquez Molina

ANÁLISIS E INTERPRETACIÓN:

Con los resultados obtenidos a través de la encuesta se determinó que los visitantes del cantón San Vicente estarían dispuestos a pasar de 3 a 8 días de viaje en una ruta gastronómica, concluyendo que es un factor importante para el desarrollo del mismo además esta dispuestos a participar y disfrutaran de nuevas experiencias al recorrer la ruta gastronómica.

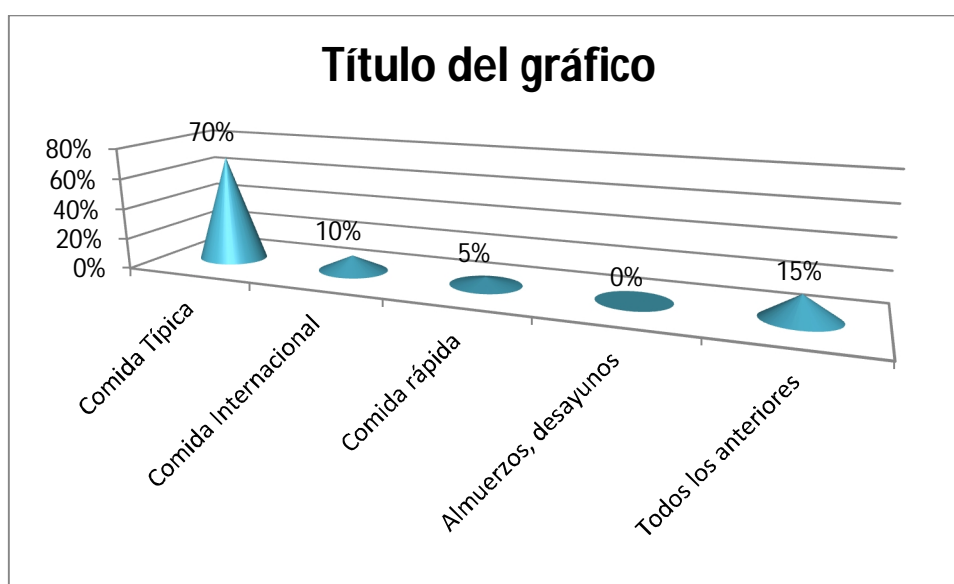
PREGUNTA N° 9

¿Qué tipo de comida le gustaría encontrar en una ruta gastronómica?

Cuadro N° 29

RESPUESTAS	FRECUENCIA RELATIVA	FRECUENCIA PORCENTUAL
Comida Típica	55	70%
Comida Internacional	8	10%
Comida rápida	4	5%
Almuerzos, desayunos	0	0%
Todos los anteriores	12	15%
TOTAL	79	100%

Gráfico N° 29



Fuente: Resultados de la Encuesta
Responsable: Carolina Vásquez Molina

ANÁLISIS E INTERPRETACIÓN:

Con los resultados obtenidos a través de la encuesta se determinó que los visitantes en un 80% preferirían encontrar en su mayoría comida típica, almuerzos, desayunos, deduciendo que en la implementación del circuito gastronómico en la ruta del Spondylus sería un factor importante ofrecer principalmente comida típica de la zona y variedades de alimentos.

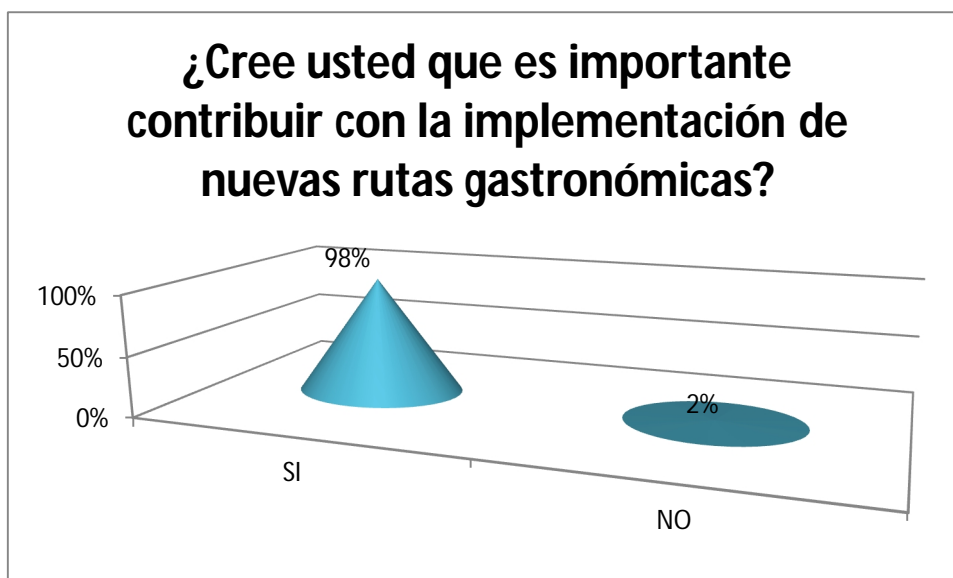
PREGUNTA N°10

¿Cree usted que es importante contribuir con la implementación de nuevas rutas gastronómicas?

Cuadro N° 30

RESPUESTAS	FRECUENCIA RELATIVA	FRECUENCIA PORCENTUAL
SI	77	98%
NO	2	2%
TOTAL	79	100%

Gráfico N° 30



Fuente: Resultados de la Encuesta
Responsable: Carolina Vásquez Molina

ANÁLISIS E INTERPRETACIÓN:

He llegado a determinar a través de la encuesta que los visitantes del cantón encuestados mayormente creen que es importante contribuir con la implementación de nuevas rutas gastronómicas.

3.5.4 ANÁLISIS E INTERPRETACIÓN DE DATOS DE LAS ENCUESTAS APLICADAS A LOS VISITANTES DEL CANTÓN SUCRE, PROVINCIA DE ESMERALDAS.

Esta encuesta se realizó a un total de 78 personas.

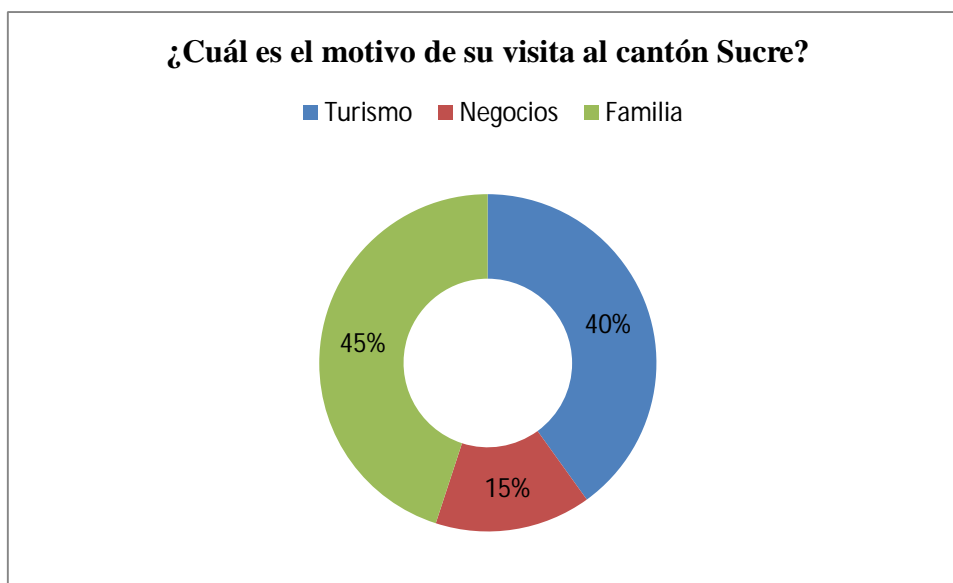
PREGUNTA N° 1

¿Cuál es el motivo de su visita al cantón Sucre?

Cuadro N° 31

RESPUESTAS	FRECUENCIA RELATIVA	FRECUENCIA PORCENTUAL
Turismo	31	40%
Negocios	12	15%
Familia	35	45%
TOTAL	78	100%

Gráfico N° 31



Fuente: Resultados de la Encuesta
Responsable: Carolina Vásquez Molina

ANÁLISIS E INTERPRETACIÓN:

Se llegó a determinar a través de la encuesta que los visitantes que asisten al cantón Sucre asisten en gran parte el turismo quedando a un segundo plano que acuden por sus negocios y familia, concluyendo con un punto más para realizar la nueva ruta.

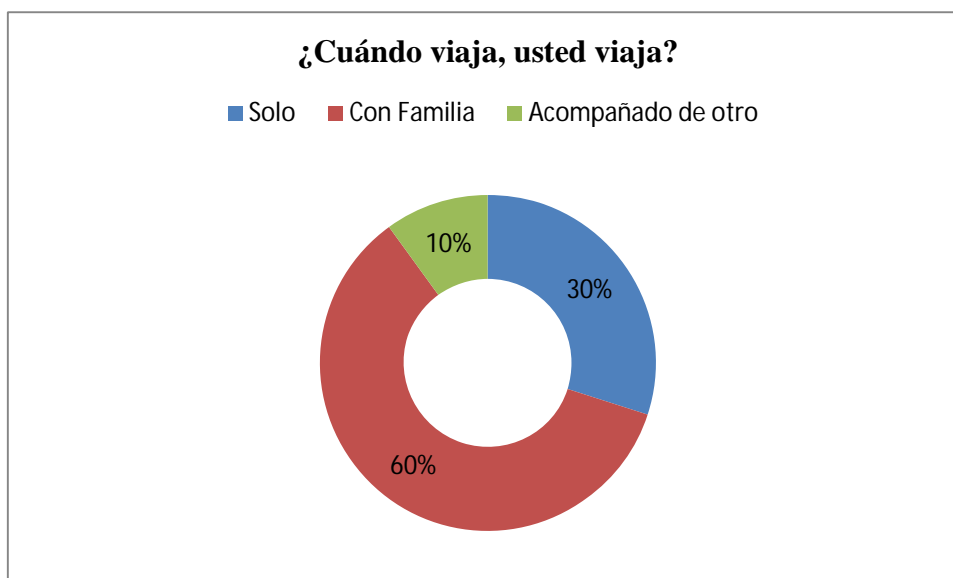
PREGUNTA N° 2

¿Cuándo viaja, usted viaja?

Cuadro N° 32

RESPUESTAS	FRECUENCIA RELATIVA	FRECUENCIA PORCENTUAL
Solo	23	30%
Con Familia	47	60%
Acompañado de otro	8	10%
Total	78	100%

Gráfico N° 32



Fuente: Resultados de la Encuesta
Responsable: Carolina Vásquez Molina

ANÁLISIS E INTERPRETACIÓN:

Con los visitantes encuestados que viajan al cantón Sucre se determinó que el 30% viaja solo, el 60% con familia y el 10% acompañado de otro lo que se deduce que la mayoría de personas viajan al cantón Sucre con su familia y en parejas lo que proporciona grandes ganancias económicas para el sector gastronómico del cantón.

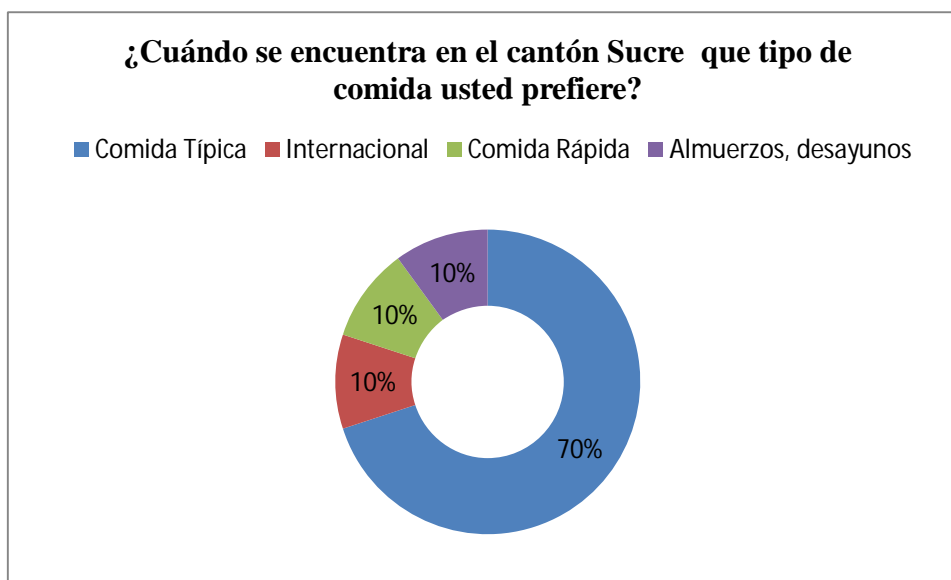
PREGUNTA N° 3

¿Cuándo se encuentra en el cantón Sucre que tipo de comida usted prefiere?

Cuadro N° 33

RESPUESTAS	RELATIVA	PORCENTUAL
Comida Típica	63	70
Internacional	4	10
Comida Rápida	4	10
Almuerzos, desayunos	8	10
TOTAL	79	100%

Gráfico N° 33



Fuente: Resultados de la Encuesta
Responsable: Carolina Vásquez Molina

ANÁLISIS E INTERPRETACIÓN:

Con las respuestas proporcionadas por los visitantes encuestados del cantón Sucre se puede determinar que la mayoría prefiere la comida típica del lugar, dato importante para conocer las preferencias alimenticias de las personas que visitan el cantón.

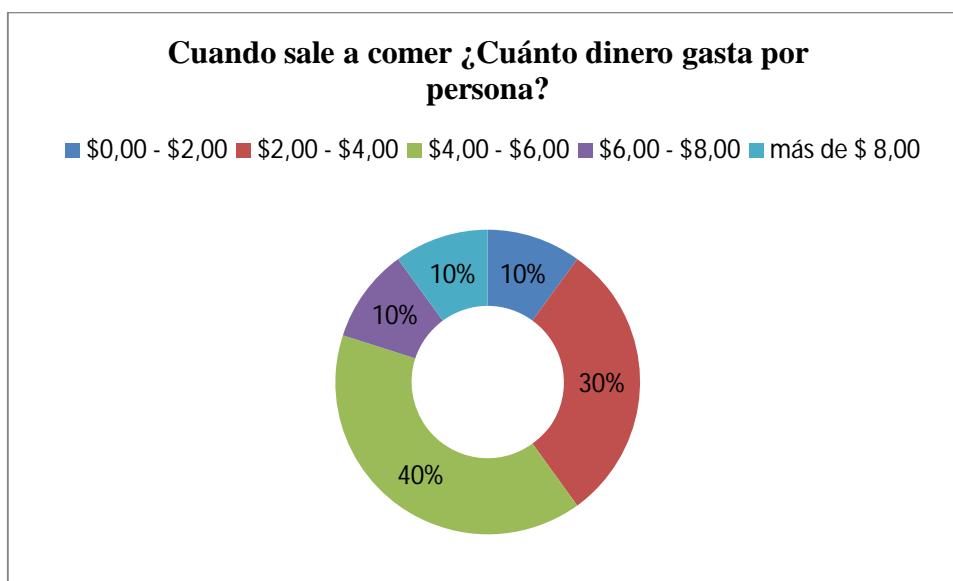
PREGUNTA N° 4

Cuando sale a comer ¿Cuánto dinero gasta por persona?

Cuadro N° 34

RESPUESTAS	FRECUENCIA	FRECUENCIA
	RELATIVA	PORCENTUAL
\$0,00 - \$2,00	8	10%
\$2,00 - \$4,00	23	30%
\$4,00 - \$6,00	31	40%
\$6,00 - \$8,00	8	10%
más de \$ 8,00	8	10%
TOTAL	78	100%

Gráfico N° 34



Fuente: Resultados de la Encuesta
Responsable: Carolina Vásquez Molina

ANÁLISIS E INTERPRETACIÓN:

Se ha llegado a determinar a través de la encuesta que los visitantes del cantón Sucre en un 70% estarían dispuestos a gastar de 2\$ a 8\$ por el consumo de comida deduciendo que hay que considerar estos costos en la implementación del circuito.

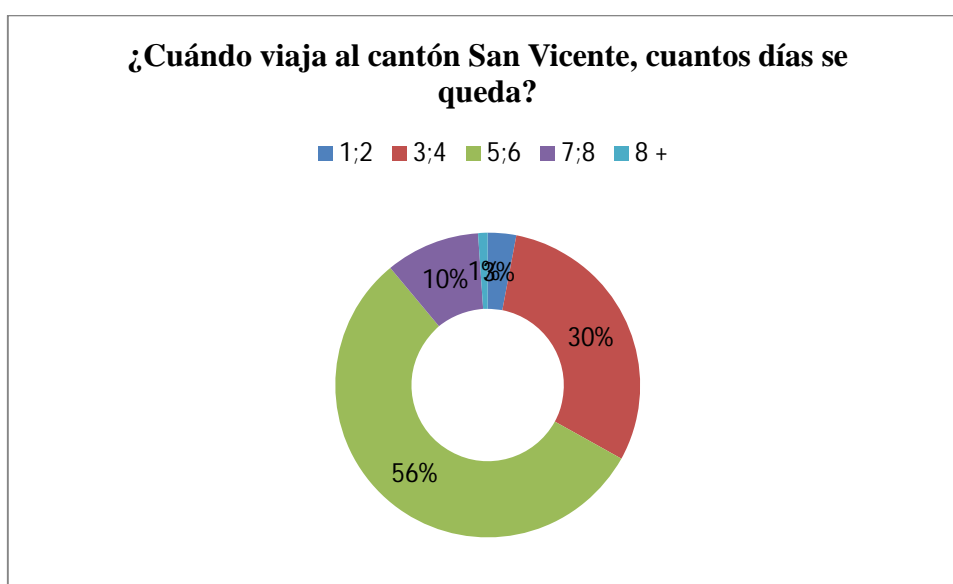
PREGUNTA N° 5

¿Cuándo viaja al cantón San Vicente, cuántos días se queda?

Cuadro N° 35

RESPUESTAS	FRECUENCIA	FRECUENCIA
	RELATIVA	PORCENTUAL
1;2	2	3%
3;4	23	30%
5;6	44	56%
7;8	8	10%
8 +	1	1%
TOTAL	78	100%

Gráfico N° 35



Fuente: Resultados de la Encuesta
Responsable: Carolina Vásquez Molina

ANÁLISIS E INTERPRETACIÓN:

Las personas encuestadas del cantón Sucre mencionan que estarían dispuestos a quedarse 3 a 6 días en el lugar lo que constituye un factor importante en el desarrollo gastronómico, turístico y económico del cantón sucre.

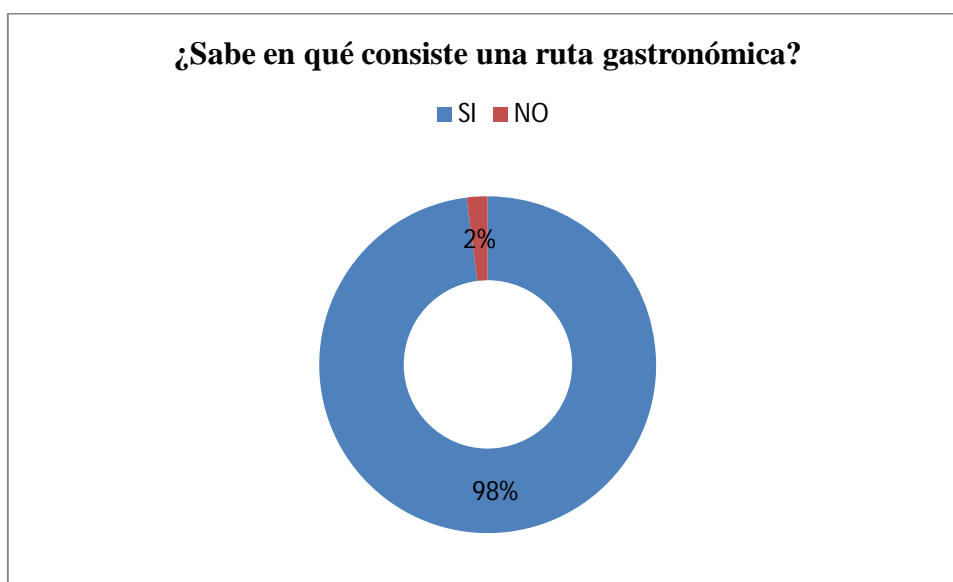
PREGUNTA N° 6

¿Sabe en qué consiste una ruta gastronómica?

Cuadro N° 36

RESPUESTAS	FRECUENCIA RELATIVA	FRECUENCIA PORCENTUAL
SI	76	98%
NO	42	2%
TOTAL	78	100%

Gráfico N° 36



Fuente: Resultados de la Encuesta
Responsable: Carolina Vásquez Molina

ANÁLISIS E INTERPRETACIÓN:

Se ha llegado a determinar a través de la encuesta que los visitantes al cantón Sucre conocen mayormente en qué consiste una ruta gastronómica lo que fundamental para la implementación de un circuito gastronómico en el lugar.

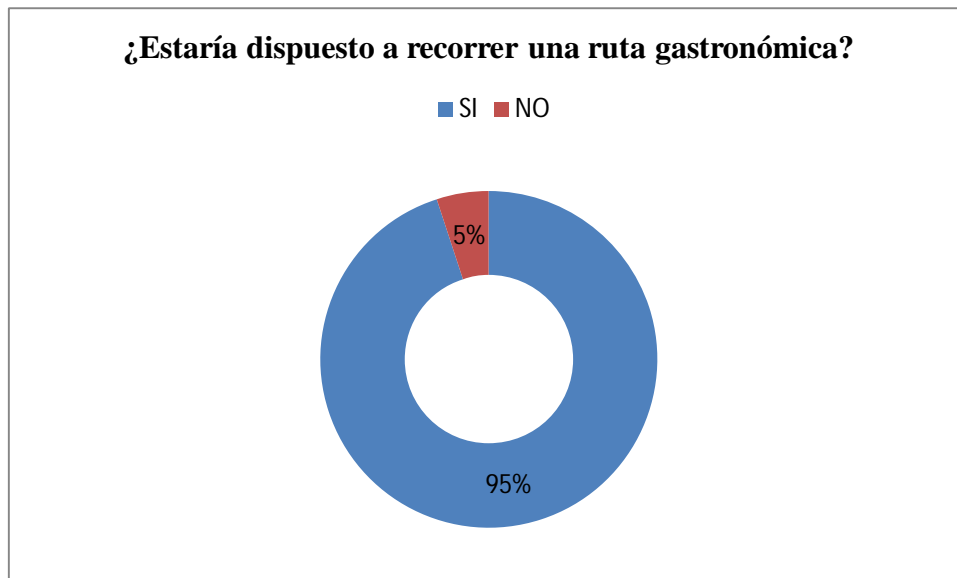
PREGUNTA N° 7

¿Estaría dispuesto a recorrer una ruta gastronómica?

Cuadro N° 37

RESPUESTAS	FRECUENCIA RELATIVA	FRECUENCIA PORCENTUAL
SI	74	95%
NO	4	5%
TOTAL	78	100%

Gráfico N° 37



Fuente: Resultados de la Encuesta
Responsable: Carolina Vásquez Molina

ANÁLISIS E INTERPRETACIÓN:

Los visitantes encuestados del cantón Sucre señalan en su mayoría que están dispuestos a recorrer una ruta gastronómica lo que concluyo que sería exitosa la implementación de un circuito gastronómico en la Spondylus por la gran aceptación que presenta.

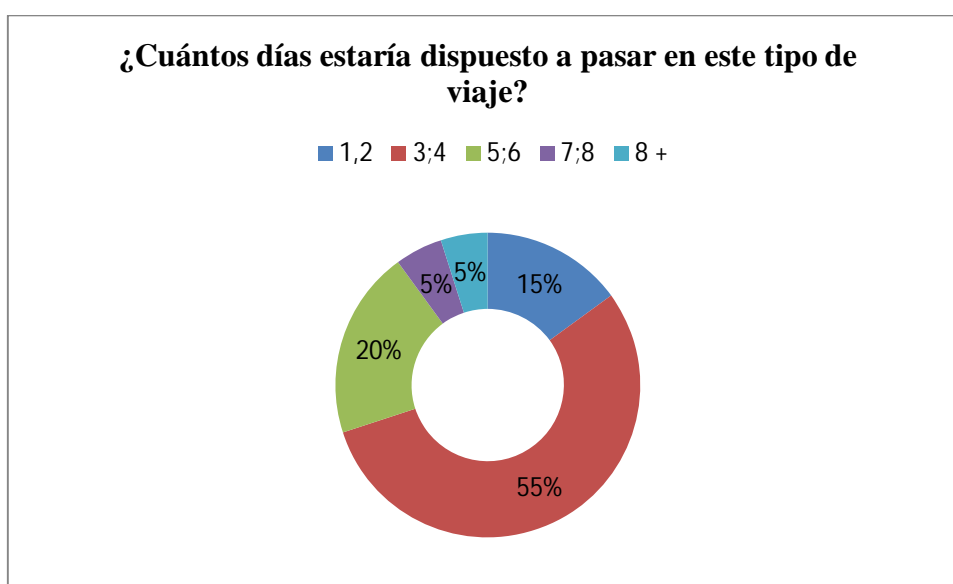
PREGUNTA N° 8

¿Cuántos días estaría dispuesto a pasar en este tipo de viaje?

Cuadro N° 38

RESPUESTAS	FRECUENCIA	FRECUENCIA
	RELATIVA	PORCENTUAL
1,2	12	15%
3;4	43	55%
5;6	15	20%
7;8	4	5%
8 +	4	5%
TOTAL	78	100%

Gráfico N° 38



Fuente: Resultados de la Encuesta
Responsable: Carolina Vásquez Molina

ANÁLISIS E INTERPRETACIÓN:

Con los resultados obtenidos a través de la encuesta se determinó que los visitantes del cantón Sucre en su mayoría estarían dispuestos a pasar de 3 a 6 días de viaje en una ruta gastronómica factor importante para el desarrollo turístico gastronómica.

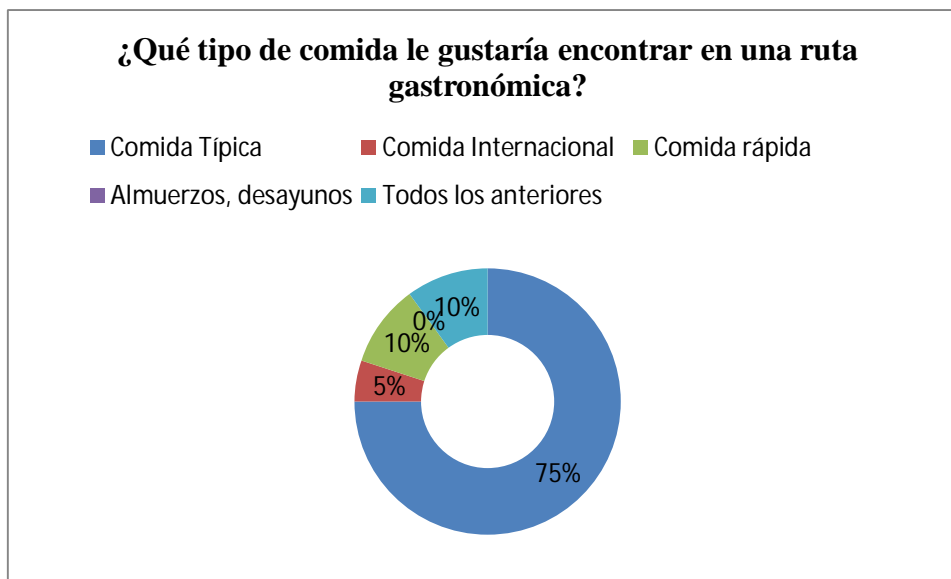
PREGUNTA N° 9

¿Qué tipo de comida le gustaría encontrar en una ruta gastronómica?

Cuadro N° 39

RESPUESTAS	FRECUENCIA RELATIVA	FRECUENCIA PORCENTUAL
Comida Típica	58	75%
Comida Internacional	4	5%
Comida rápida	8	10%
Almuerzos, desayunos	0	0%
Todos los anteriores	8	10%
TOTAL	78	100%

Gráfico N° 39



Fuente: Resultados de la Encuesta
Responsable: Carolina Vásquez Molina

ANÁLISIS E INTERPRETACIÓN:

Con los resultados obtenidos a través de la encuesta se determinó que los visitantes en un 75% preferirían encontrar en su mayoría comida típica deduciendo que en la implementación del circuito gastronómico en la ruta e implementarse la comida típica de la zona por las preferencias manifestadas.

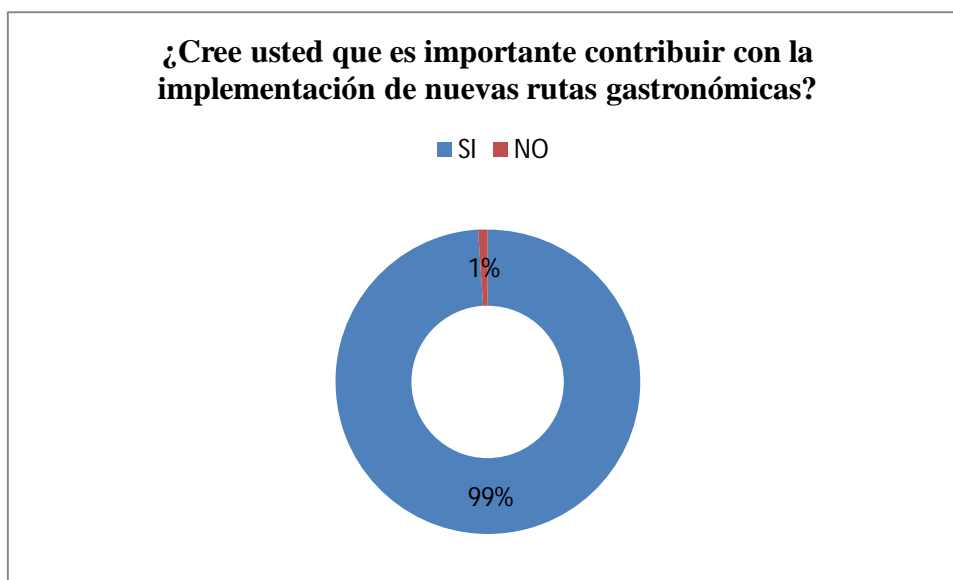
PREGUNTA N°10

¿Cree usted que es importante contribuir con la implementación de nuevas rutas gastronómicas?

Cuadro N° 40

RESPUESTAS	FRECUENCIA RELATIVA	FRECUENCIA PORCENTUAL
SI	77	98%
NO	1	1%
TOTAL	78	99%

Gráfico N° 40



Fuente: Resultados de la Encuesta
Responsable: Carolina Vásquez Molina

ANÁLISIS E INTERPRETACIÓN:

He llegado a determinar a través de la encuesta que los visitantes del cantón encuestados mayormente creen que es importante contribuir con la implementación de nuevas rutas gastronómicas.

3.5.5 ANÁLISIS E INTERPRETACIÓN DE DATOS DE LAS ENCUESTAS APLICADAS A LOS VISITANTES DEL CANTÓN JARAMIJO, PROVINCIA DE MANABÍ.

Esta encuesta fue realizada a un total de 77 personas.

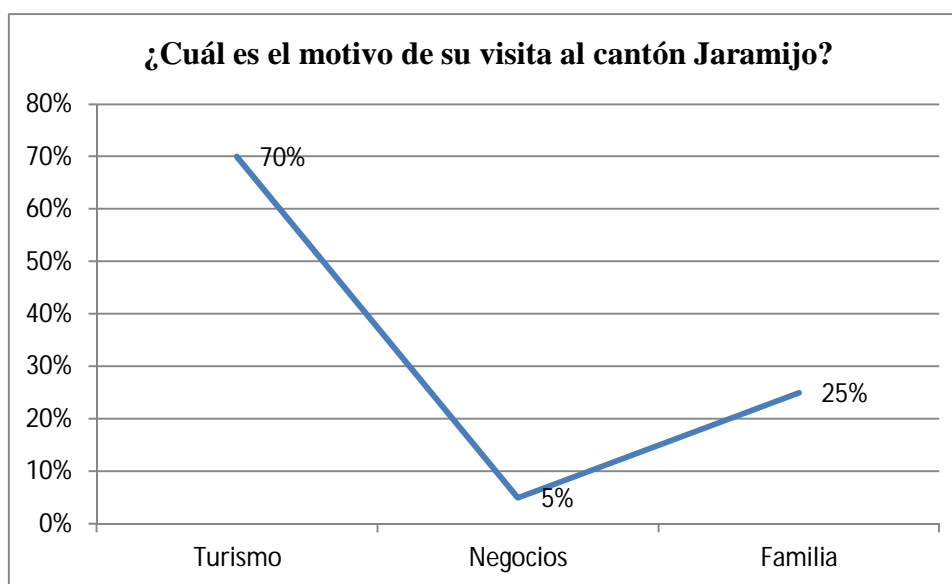
PREGUNTA N° 1

¿Cuál es el motivo de su visita al cantón Jaramijó?

Cuadro N° 41

RESPUESTAS	FRECUENCIA RELATIVA	FRECUENCIA PORCENTUAL
Turismo	55	70%
Negocios	4	5%
Familia	19	25%
TOTAL	77	100%

Gráfico N° 41



Fuente: Resultados de la Encuesta
Responsable: Carolina Vásquez Molina

ANÁLISIS E INTERPRETACIÓN:

He llegado a determinar a través de la encuesta que el motivo de visita del Cantón Jaramijó en su mayoría es por el turismo y la familia elemento importante para el progreso turístico y económico del cantón.

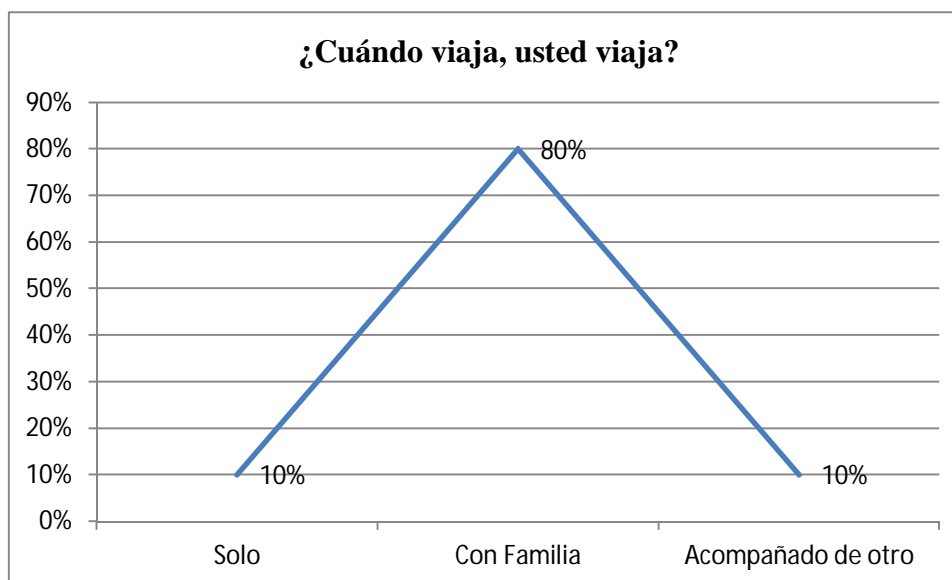
PREGUNTA N°2

¿Cuándo viaja, usted viaja?

Cuadro N° 42

RESPUESTAS	FRECUENCIA RELATIVA	FRECUENCIA PORCENTUAL
Solo	8	10%
Con Familia	54	80%
Acompañado de otro	15	10%
TOTAL	77	100%

Gráfico N° 42



Fuente: Resultados de la Encuesta
Responsable: Carolina Vásquez Molina

ANALISIS E INTERPRETACION:

Con las personas encuestadas que viajan al cantón Jaramijó se determinó que el 70% viaja con familia mientras que el 20% viaja acompañado de otro lo que se deduce que la mayoría de personas viajan al Cantón Jaramijó acompañados de sus familiares lo que proporciona grandes ganancias en cuanto a gastronomía se trata.

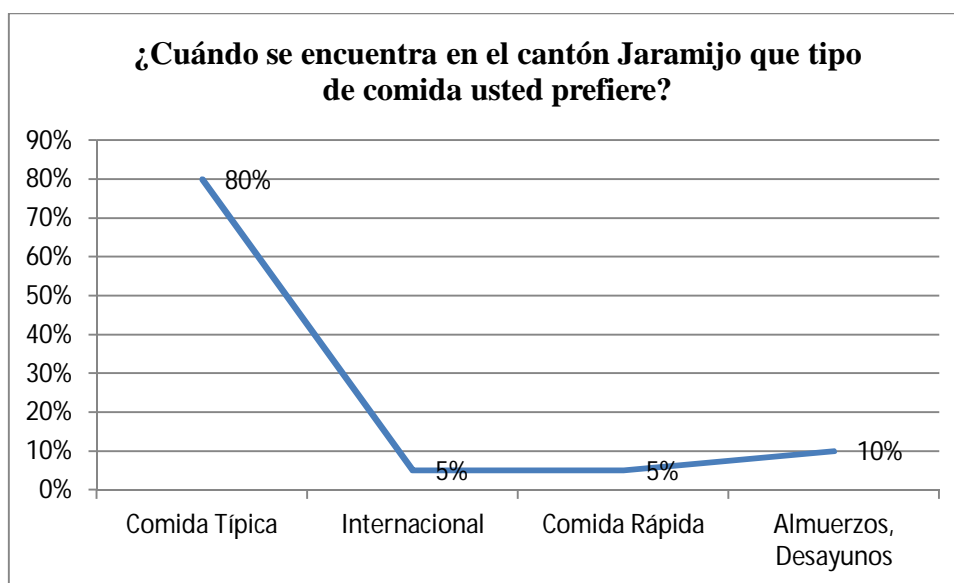
PREGUNTA N° 3

¿Cuándo se encuentra en el cantón Jaramijó que tipo de comida usted prefiere?

Cuadro N° 43

RESPUESTAS	FRECUENCIA	FRECUENCIA
	RELATIVA	PORCENTUAL
Comida Típica	61	80%
Internacional	4	5%
Comida Rápida	4	5%
Almuerzos, Desayunos	8	10%
Total	77	100%

Gráfico N° 43



Fuente: Resultados de la Encuesta
Responsable: Carolina Vásquez Molina

ANÁLISIS E INTERPRETACION:

Con las respuestas proporcionadas por los visitantes encuestados del cantón Jaramijó puedo determinar que un 80% prefiere la comida típica del lugar frente a 10% almuerzos y desayunos entre otros de lo que se deduce que en el cantón sería excelente un circuito gastronómico de comida típica.

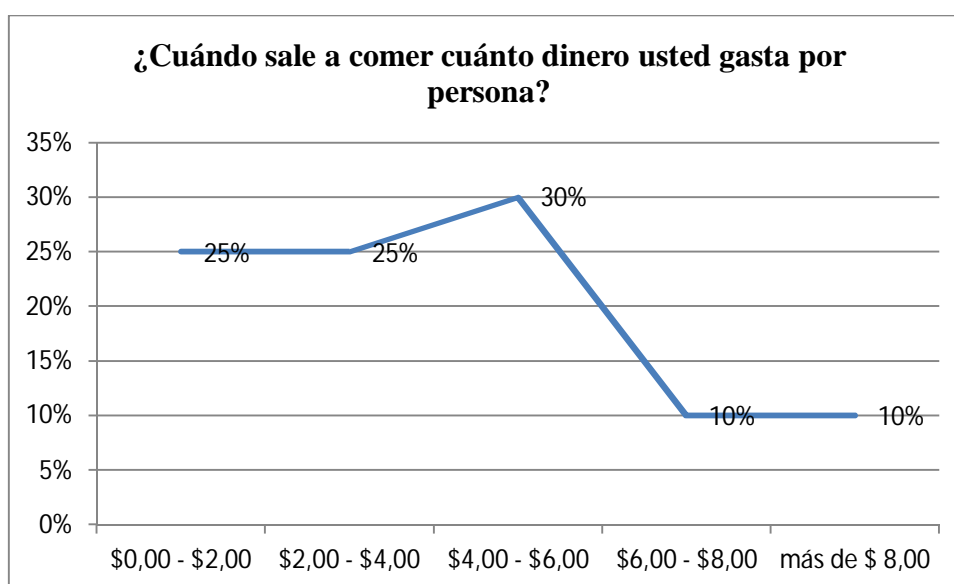
PREGUNTA N° 4

¿Cuándo sale a comer cuánto dinero usted gasta por persona?

Cuadro N° 44

RESPUESTAS	FRECUENCIA RELATIVA	FRECUENCIA PORCENTUAL
\$0,00 - \$2,00	19	25%
\$2,00 - \$4,00	19	25%
\$4,00 - \$6,00	23	30%
\$6,00 - \$8,00	8	10%
más de \$ 8,00	8	10%
TOTAL	77	100%

Gráfico N° 44



Fuente: Resultados de la Encuesta
Responsable: Carolina Vásquez Molina

ANÁLISIS E INTERPRETACION:

Se ha llegado a determinar a través de la encuesta que la mayoría de los turistas del cantón Jaramijó un 25% pagarían 2\$ por alimentarse otro 25% hasta 4\$ y un 30% se solventara hasta 6\$ por alimentación tomando en cuenta que estos son los datos mas altos concluyendo que es importante tomar estos costos de alimentación en cuenta.

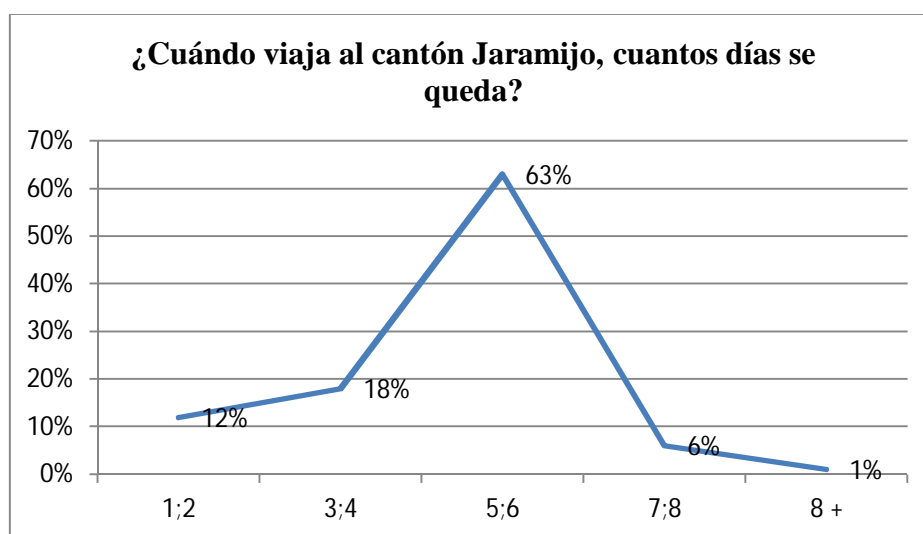
PREGUNTA N° 5

¿Cuándo viaja al cantón Jaramijó, cuántos días se queda?

Cuadro N° 45

RESPUESTAS	RELATIVA	ACUMULADA	PORCENTUAL
1;2	9	9	12%
3;4	14	23	18%
5;6	48	71	63%
7;8	5	76	6%
8 +	1	77	1%
TOTAL	77		100%

Gráfico N° 45



Fuente: Resultados de la Encuesta
Responsable: Carolina Vásquez Molina

ANÁLISIS E INTERPRETACIÓN:

Los turistas encuestados indican que cuando viajan al cantón Jaramijó en su mayoría mencionan que estarían dispuestos a quedarse 3 a 6 días tiempo importante pues se podría aprovechar para propuestas de rutas gastronómicas.

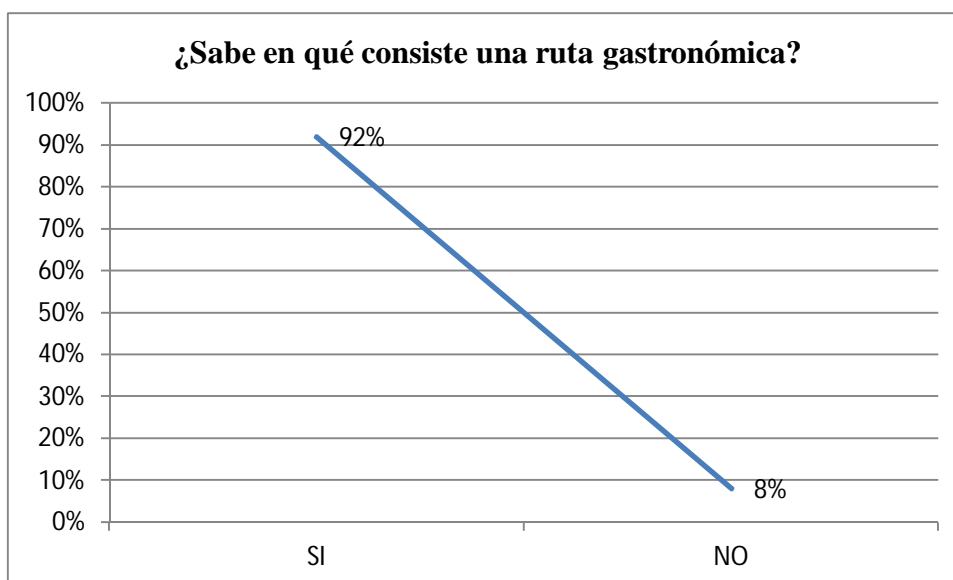
PREGUNTA N° 6

¿Sabe en qué consiste una ruta gastronómica?

Cuadro N° 46

RESPUESTAS	FRECUENCIA RELATIVA	FRECUENCIA PORCENTUAL
SI	71	92%
NO	6	8%
TOTAL	77	100%

Gráfico N° 46



Fuente: Resultados de la Encuesta
Responsable: Carolina Vásquez Molina

ANÁLISIS E INTERPRETACIÓN:

Se ha llegado a determinar a través de la encuesta que la mayoría de personas que visitan al cantón Jaramijó si conocen lo que es una ruta gastronómica concluyendo que sería importante y factible crear una ruta en este cantón.

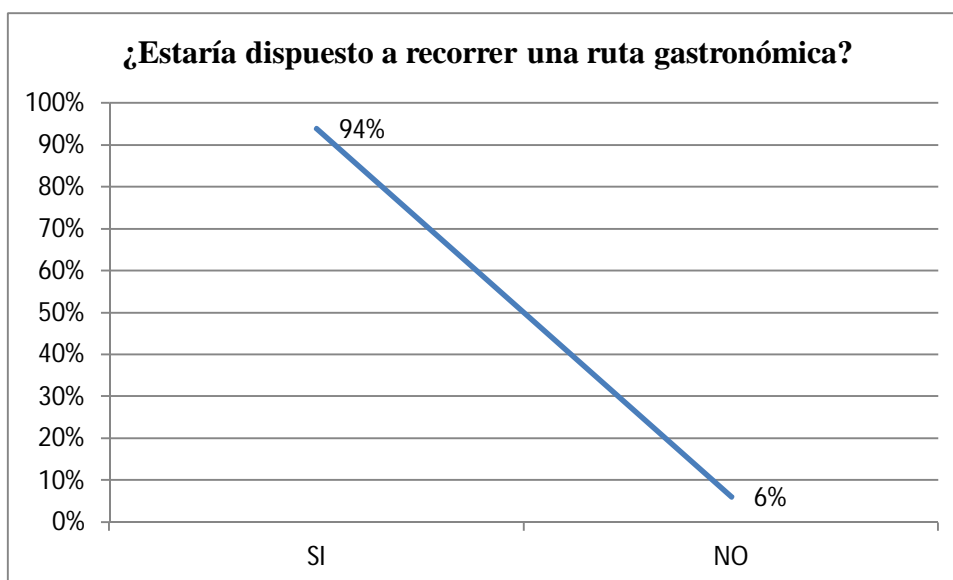
PREGUNTA N° 7

¿Estaría dispuesto a recorrer una ruta gastronómica?

Cuadro N° 47

RESPUESTAS	FRECUENCIA RELATIVA	FRECUENCIA PORCENTUAL
SI	72	94%
NO	5	6%
TOTAL	77	100%

Gráfico N° 47



Fuente: Resultados de la Encuesta
Responsable: Carolina Vásquez Molina

ANALISIS E INTERPRETACION:

Las personas que asisten al cantón Jaramijó coinciden en su mayoría que estarían dispuestos a recorrer una ruta gastronómica, deduciendo que se trata por satisfacer sus necesidades alimenticias.

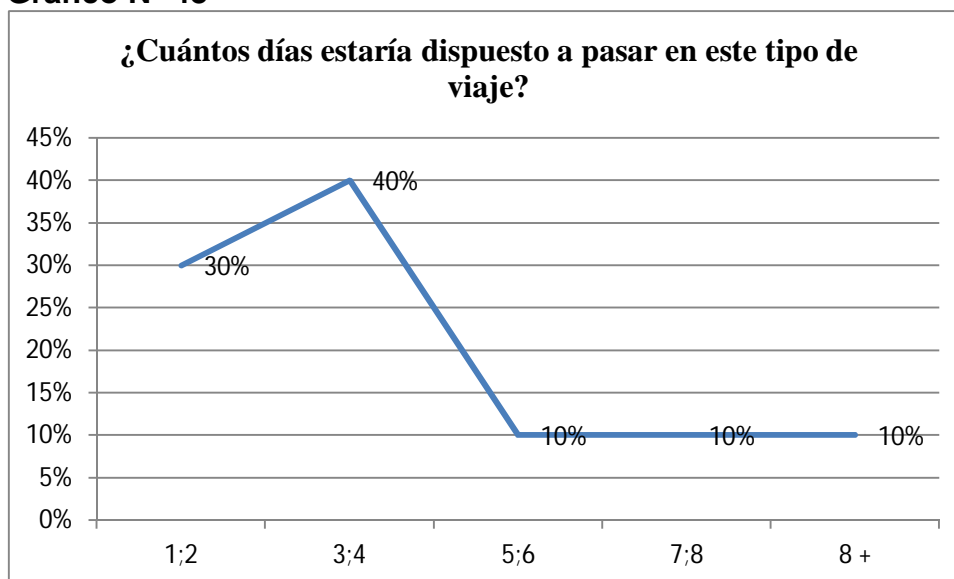
PREGUNTA N° 8

¿Cuántos días estaría dispuesto a pasar en este tipo de viaje?

Cuadro N° 48

RESPUESTAS	FRECUENCIA	FRECUENCIA
	RELATIVA	PORCENTUAL
1;2	23	30%
3;4	30	40%
5;6	8	10%
7;8	8	10%
8 +	8	10%
TOTOTAL	77	100%

Gráfico N° 48



Fuente: Resultados de la Encuesta
Responsable: Carolina Vásquez Molina

ANALISIS E INTERPRETACION:

Con los resultados obtenidos a través de la encuesta se determinó que las personas que asisten al cantón Jaramijó estarían dispuestos de 2 a 4 días de viaje en una ruta gastronómica deduciendo que habría que tomar medidas necesarias para sacar provecho de los pocos días con los que se cuenta.

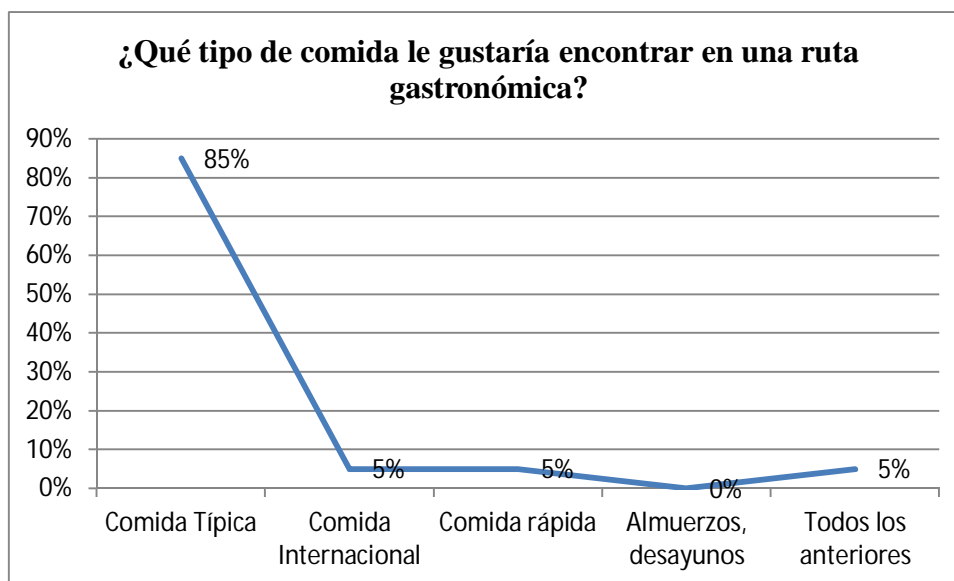
PREGUNTA N° 9

¿Qué tipo de comida le gustaría encontrar en una ruta gastronómica?

Cuadro N° 49

RESPUESTAS	FRECUENCIA RELATIVA	FRECUENCIA PORCENTUAL
Comida Típica	65	85%
Comida Internacional	4	5%
Comida rápida	4	5%
Almuerzos, desayunos	0	0%
Todos los anteriores	4	5%
TOTAL	77	100%

Gráfico N° 49



Fuente: Resultados de la Encuesta
Responsable: Carolina Vásquez Molina

ANÁLISIS E INTERPRETACIÓN:

Con los resultados obtenidos a través de la encuesta se determinó que a la mayoría de visitantes al cantón Jaramijó les gustaría encontrar en la ruta gastronómica comida típica, se deduce que hay que ofrecerles varias alternativas de alimentos como pueden ser comida rápida e internacional.

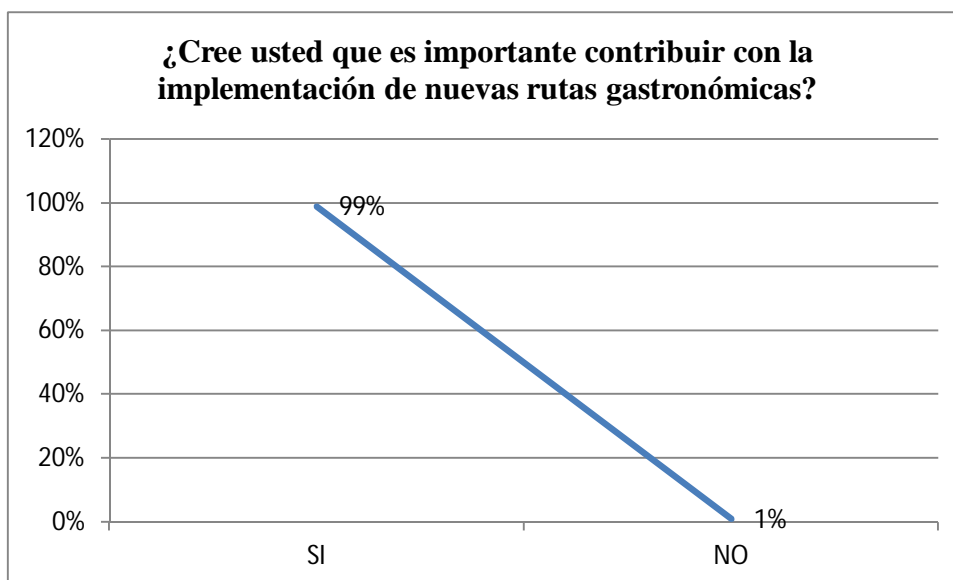
PREGUNTA N°10

¿Cree usted que es importante contribuir con la implementación de nuevas rutas gastronómicas?

Cuadro N° 50

RESPUESTAS	FRECUENCIA RELATIVA	FRECUENCIA PORCENTUAL
SI	76	99%
NO	1	1%
TOTAL	77	100%

Gráfico N° 50



Fuente: Resultados de la Encuesta
Responsable: Carolina Vásquez Molina

ANÁLISIS E INTERPRETACIÓN:

He llegado a determinar a través de la encuesta que los visitantes del cantón Jaramijo en su mayoría coinciden que es importante contribuir con la implementación de nuevas rutas gastronómicas lo que se deduce que sería un impulso y respaldo para la implementación de nuevas rutas.

3.6 VERIFICACIÓN DE LA IDEA A DEFENDER

De acuerdo a la información recopilada de las encuestas realizadas a los visitantes de los cantones Pedernales, Jama, San Vicente, Sucre y Jaramijó de la provincia de Manabí, se verificó que la mayoría de las personas visitan los distintos cantones por la gastronomía y el turismo; del mismo modo que prefieren viajar por sus playas además de que el clima de la provincia es agradable, entre tropical seco y tropical húmedo.

Potencialmente los visitantes prefieren alimentarse de comida típica de la zona como también de los almuerzos y meriendas por la tradición gastronómica que presenta mencionando que estarían dispuestos a cancelar de \$2,00 a \$6,00 por comida respectivamente, cabe destacar que permanecerían en los cantones la mayoría de los casos de tres a seis días.

Al mismo tiempo mencionan que conocen en que consiste una ruta gastronómica recalcando que estarían dispuestos a recorrer una de ellas, además de permanecer de tres a seis días ellos mencionan que es importante contribuir con la implementación de nuevas rutas que ofrezcan variedad gastronómica tales como la comida típica, internacional, comida rápida , almuerzos y meriendas etc.

CAPITULO IV

CIRCUITO GASTRONÓMICO EN LA RUTA DEL SPONDYLUS DE LA PROVINCIA DE MANABÍ, Y SU INFLUENCIA EN EL TURISMO DE LA REGIÓN.

En la actualidad existen varias rutas gastronómicas en el mundo dedicadas a diversos tipos de comida, En los que se eligen temas culinarios que remarcan la identidad de la ruta, se promueve la venta de un producto alimenticio, se desarrolla una economía local, se promueve la cultura e identidad de una región. El turismo se fusiona con la gastronomía para crear estas rutas, se denomina turismo gastronómico. En este caso la provincia de Manabí, tierra de encanto, llena de pasión y belleza. Sus hermosas playas, infraestructura hotelera e inmobiliaria no solo son el imán de los turistas nacionales, también son de los extranjeros que llegan en importantes buques o cruceros. Su fama viene por la amabilidad de su gente, que se caracteriza por su alegría, amabilidad, respeto, son gente que pone su corazón en lo que hace y se preocupan por la seguridad del turista.

La gastronomía manabita, es reconocida a nivel nacional e internacional por su originalidad y exquisitez, sus platos típicos constituyen un verdadero atractivo para propios y extraños, así como sus expresiones culturales y tradicionales que se reflejan en las festividades que tradicionalmente se celebran. Las costumbres y tradiciones vienen dadas por las ideologías de nuestros antepasados, la gastronomía es rica, variada y distintiva de otros lugares. El vestuario y accesorios utilizados por los diversos grupos culturales son muy variados y elaborados con diferentes clases de materiales.

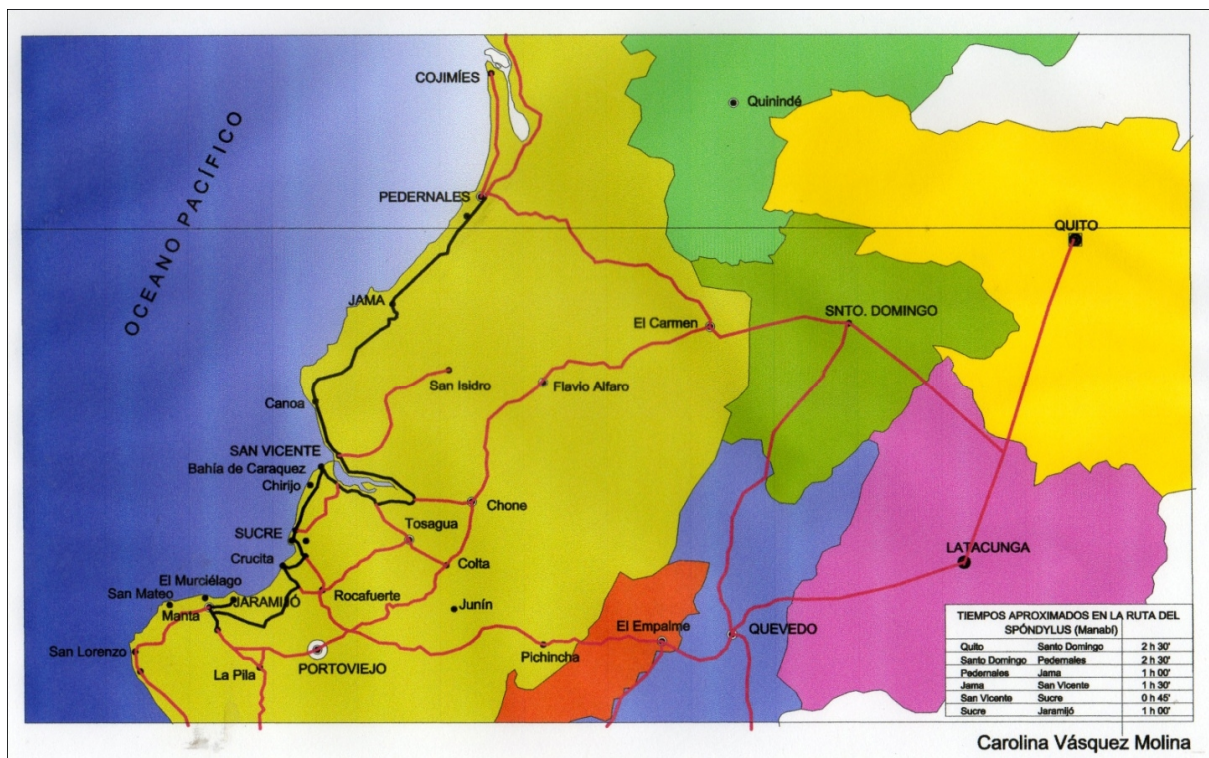
4.1 OBJETIVO GENERAL

La creación de un Circuito Gastronómico en la Ruta del Spondylus de la Provincia de Manabí, y de esta manera dar a conocer la gastronomía con el turismo de la región.

4.2 OBJETIVOS ESPECÍFICOS

- Dar a conocer los atractivos naturales, culturales y las festividades de cada cantón.
- Dar a conocer el calendario de festividades.
- La creación de una guía gastronómica y turística de los cantones que conforman la Ruta del Spondylus de Manabí.

Para empezar el circuito gastronómico se partió de la ciudad de Quito, vías de acceso hacia la provincia de Manabí:

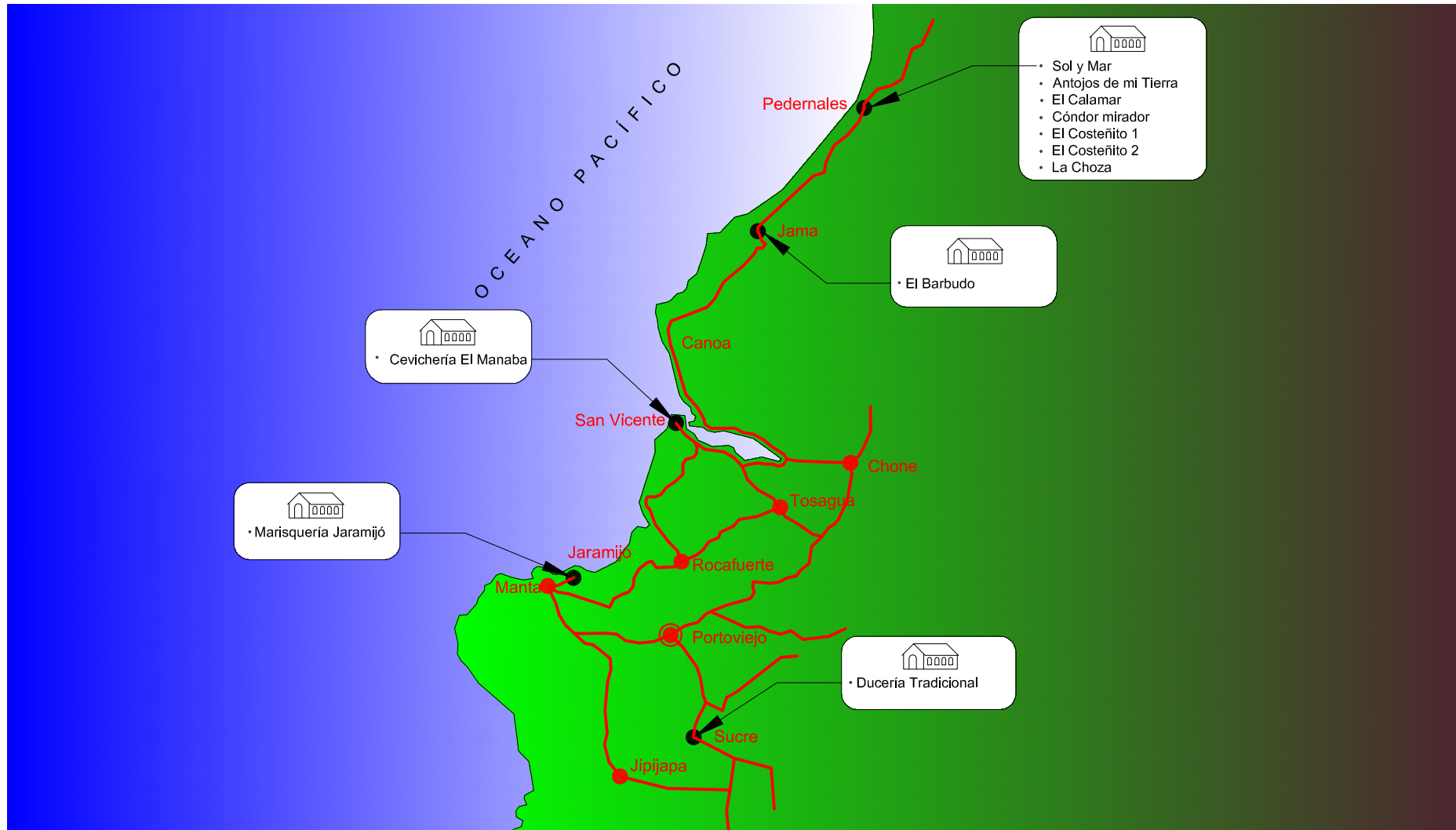


El circuito Gastronómico empezó en el Cantón Pedernales.

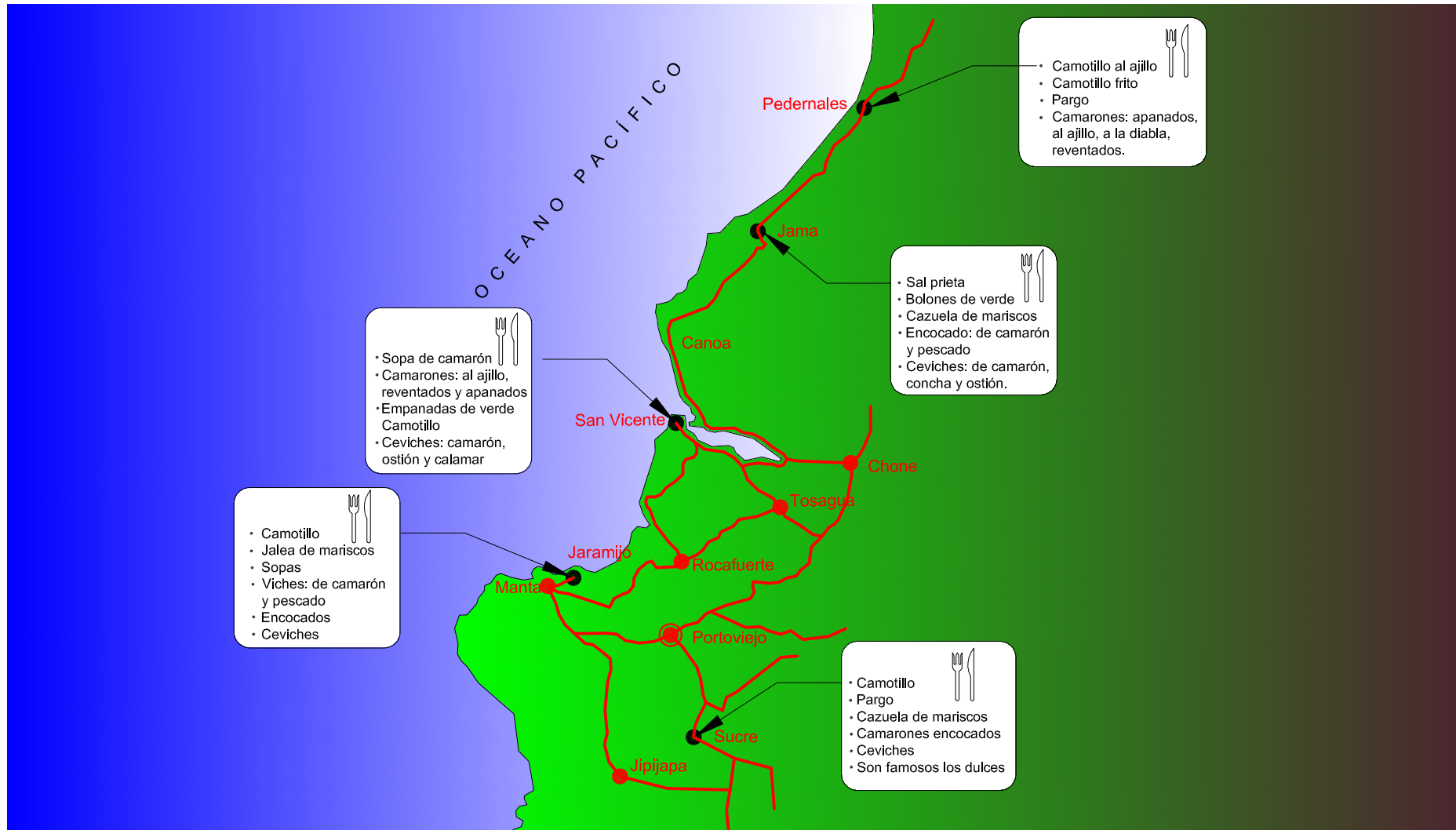
Pedernales es un paraíso natural y arqueológico atravesado por la línea equinoccial a la que el país entero le debe su nombre.

Su mayor atractivo son sus 54 km de playas tropicales propicias para la práctica de deportes acuáticos así como bellezas paisajistas, ríos, cascadas, esferos, estuarios, humedales, bosques que son protegidos y aprovechados turísticamente.

CIRCUITO GASTRONÓMICO EN LA RUTA DEL SPÓNDYLUS DE MANABÍ (RESTAURANTES)



CIRCUITO GASTRONÓMICO EN LA RUTA DEL SPÓNDYLUS DE MANABÍ (PLATOS TÍPICOS)



El nombre del cantón se deriva de la existencia de la piedra pedernal por encontrársela antiguamente en esta zona en grandes cantidades sobre todo en los riberos de los ríos.

Atractivos Naturales

De acuerdo al Municipio de la provincia de Manabí, los atractivos naturales de Pedernales son:

- Playa la Chorrera,
- Playa la Cabuya
- Playa Punta Palmar
- Playa Coaque,
- Playa Pedernales,
- Playa Cabeza de Vaca,
- El Arrastradero,
- El Corcovado,
- Surrones,
- Coco solo,
- Playa Carrizal,
- Playa punta de los Frailes,
- Cojimíes,
- Estuario del Río Cojimíes.

Atractivos Culturales

Según el Municipio de la Provincia de Manabí, los atractivos culturales del Cantón Pedernales son:

- Feria del Queso, la cuajada y el suero blanco de Atahualpa
- Zona Arqueológica de Santa Teresita y Atahualpa
- "Historia del Sol de Oro" de Pedernales Proyecto Museo Corporación Santana de Pedernales
- Proyecto Museo Familia Aguirre Encocado de Corvina

- Zona Arqueológica de Beche abajo "Festival de la Corvina" de Cojimíes
Leyendas "El Riviel" De Cojimíes "Escultura El Corcovado" de Cojimíes
Bebida "Coco Loco"
- Iglesia Nuestra Madre María Auxiliadora
- de Pedernales
- Casa Hacienda Tachina
- Sitio Arqueológico Coaque
- Grupo Étnico "Los Chachis"

PRINCIPALES RESTAURANTES

De acuerdo al Municipio de la Provincia de Manabí los restaurantes del cantón Pedernales son:

- **Sol y Mar**
Malecón y plaza Acosta
Cel. 091215019
- **Antojos de mi Tierra**
Eloy Alfaro, Manabí y Manuella
Telf..268109
- **Akris**
Plaza Acosta frente al parque
Telf. 2681502
- **Asadero Oro Verde**
Gonzales Suarez y Eloy Alfaro
- **El Calamar**
Malecón y García Moreno
- **Condor Mirador**
Eloy Alfaro y Efraín Robles
Telf. 2680513
- **El Costenito 1**
Malecón Plaza Acosta
- **El Costenito 2**

Malecón y Eloy Alfaro

- **La Choza**

Malecón y Eloy Alfaro

Telf. 2681492

- **Los Frailes**

Malecón y García Moreno

- Telf. 093000698



En el Cantón Pedernales los Platos típicos son:

- Camotillo al ajillo
- Camotillo frito
- Camarones apanados
- Camarones al ajillo
- Camarones a la diablo
- Camarones Reventados
- Pargo
- Cazuela de Mariscos
- Sopa de camarón
- Jalea de Mariscos
- Encocados de camarón y pescado

- Ceviches camarón, concha, ostión, calamar.

En el Restaurante “Rincón Marino “el propietario es el señor Angel Chicaiza abrió su restaurante hace 15 años.



Nota Fuente: Fotografía tomada en el cantón Pedernales en el malecón Restaurante Rincón Marino (Carolina Vásquez).

Cuenta que la especialidad de su restaurante son:

- Camotillo al ajillo
- Camarones a la diablo
- Jalea de mariscos
- Camarones reventados
- Encocados
- Sopas (se recomienda la de camarón)

Este restaurante cuenta con exquisita comida y jugos frescos.



Nota Fuente: Fotografía tomada en el cantón Pedernales en el malecón Restaurante Rincón Marino (Carolina Vásquez).

CANTÓN JAMA

Jama se ubica en el tercer lugar entre los cantones con mayor número de atractivos turísticos a nivel de Manabí numerosas playas únicas por su tranquilidad Su oferta turística también comprende cascadas escondidas entre verdes bosques

ATRATIVOS NATURALES

De acuerdo al Municipio de la Provincia de Manabí los atractivos naturales son:

- Ensenado tabula
- Sitio camarones
- Balneario Tasaste
- Punta blanca
- Punto prieta
- Balneario Don Juan
- Balneario la división
- Balneario el natal
- Playa el Paraíso
- Punta ballena
- Siete Salto Rio jama
- Cascada de Jimon
- Cascada de Biguá
- Bosque el paraíso
- Bosque la Laguna
- Bosque el venado
- Bosque cerró Nueve
- Bosque seco LaLo Loor
- El arco del amor

ATRATIVOS CULTURALES

De acuerdo al Municipio de la Provincia de Manabí los recursos naturales son:

- Iglesia nuestra señora del Carmen
- Vía Kitito la mina
- Hotel peronismo

PRINCIPALES FESTIVIDADES

De acuerdo al Municipio de la Provincia de Manabí, las principales festividades son:

- 20 de marzo Fiestas de cantonización de Jama
- 29 de Junio Fiestas de san Pedro y San Pablo
- 15 de Junio Fiestas de la Virgen del Carmen

En el cantón Jama los principales platos típicos son:

- Camotillo frito o al ajillo
- Sal prieta
- Bolones de verde
- Camarones apanados
- Camarones al ajillo
- Camarones Reventados
- Pargo
- Cazuela se Mariscos
- Sopa de camarón
- Encocados de camarón y pescado
- Ceviches camarón, concha, ostión, calamar.

El circuito gastronómico en el cantón Jama

Sugiere al restaurante El Barbudo, la dueña es la señora Darlene Cabeña Rosales, tiene este restaurante desde hace 15 años.

El restaurante se encuentra ubicado en la Avenida Jama y San Francisco



Nota Fuente: Fotografía tomada en el cantón Jama (Carolina Vásquez).



Nota Fuente: Fotografía tomada en el cantón Jama (Carolina Vásquez)

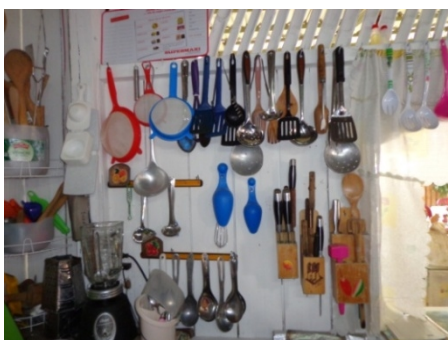
Su cocina muy limpia y desinfectada, cumple con todas las normas de aseo, doña Darlene cuenta que el municipio de su cantón obliga a los dueños de los restaurantes a realizar cursos de cocina peruana, pero ella al igual que todos los chefs ecuatorianos piensa que la gastronomía ecuatoriana es la mejor.



Nota Fuente: tomada en el cantón Jama Restaurante “El Barbudo” (Carolina Vásquez).



Nota Fuente: Fotografía tomada en el cantón Jama Restaurante “El Barbudo”
(Carolina Vásquez).



Nota Fuente: Fotografía tomada en el cantón Jama Restaurante “El Barbudo”
Carolina Vásquez



Nota Fuente: Fotografía tomada en el cantón Jama Restaurant “El Barbudo”
(Carolina Vásquez)

Su especialidad es la bandeja barbudo, ésta tiene:

45 camarones grandes

- 15 al ajillo

- apanados
- reventados

Se sirve con patacón y arroz



Nota Fuente: Fotografía tomada en el cantón Jama Restaurant “El Barbudo”
Carolina Vásquez



Nota Fuente: Fotografía tomada en el cantón Jama Restaurant “El Barbudo”
(Carolina Vásquez)

Este restaurante fue seleccionado como el mejor en uno de sus periódicos locales, ya que su dueña es muy cuidadosa en cuanto a la limpieza de su restaurante, vecinos cuentan que cada año la señora Darlene cierra su restaurante para remodelar.

Su comida es fresca, rica y variada.

CANTÓN SAN VICENTE

San Vicente es el cantón más joven de la Provincia de Manabí, creado como tal el 16 de noviembre de 1999, tras largas gestiones de los ciudadanos. Posee 2 parroquias: San Vicente, la cabecera cantonal como parroquia urbana y Canoa, como parroquia rural. Esta última es uno de los lugares preferidos de los turistas nacionales y extranjeros, debido a sus hermosas playas y sitios para visitar. (Ministerio de Turismo de la Provincia de Manabí).

Atractivos Naturales

De acuerdo al Municipio de la Provincia de Manabí los atractivos naturales son:

- Playa Los Perales Playa San Vicente
- Refugio de Vida Silvestre "Isla Corazón"
- Playas de Punta Ñapo - Briceño -Canoa
- Cueva de los Murciélagos - Peñón de los Piqueros Playa Cabo Pasado
- Hacienda. "Cabo Pasado" Bosque de Canoa

Atractivos Culturales

De acuerdo al Municipio de la Provincia de Manabí los atractivos culturales son:

- Río Muchacho Organic Farm
- Bebidas Típicas- Chicha Maíz versión San Vicente
- Zona Arqueológica de Tabuchila
- La Alfarería de Rosa Blanca de Briceño
- Zona Arqueológica Rosa Blanca de Briceño
- Artesanías "Bejuco de Bajío" y madera dura
- Zona Arqueológica El Recreo
- Ceviche Trans-oceánico
- Recorrido de Eloy Alfaro o El Refugio de Alfaro

Fiestas de San Pedro y San Pablo Alas Delta y Parapente

El Cantón San Vicente ofrece los siguientes platos típicos:

- Camarones apanados
- Camarones al ajillo
- Camarones Reventados
- Pargo
- Cazuela se Mariscos
- Sopa de camarón
- Encocados de camarón y pescado
- Ceviches camarón, concha, ostión, calamar .
- Empanadas de verde
- Camotillo

el circuito gastronómico en el cantón San Vicente sugiere:

La Cevichería El Manaba, la dueña es la señora Mercedes Calderón, están en este lugar desde hace 15 años.

La cevichería El Manaba se encuentra ubicada en el malecón de la hermosa playa de Canoa.



Nota Fuente: Fotografía tomada en la Playa de Canoa, Malecón cevichería el Manaba

(Carolina Vásquez)



Nota Fuente: Fotografía tomada en la Playa de Canoa, Malecón cevichería el Manaba
(Carolina Vásquez)

Esta cevicheria no tiene un plato especial, todo lo que ofrece es fresco, preparado en ese momento, y de exquisito sabor.



Nota Fuente: Fotografía tomada en la Playa de Canoa, Malecón cevichería el Manaba
(Carolina Vásquez)



Nota Fuente: Fotografía tomada en la Playa de Canoa, Malecón cevichería el Manaba (Carolina Vásquez)



Nota Fuente: Fotografía tomada en la Playa de Canoa, Malecón cevichería el Manaba (Carolina Vásquez)



Nota Fuente: Fotografía tomada en la Playa de Canoa, Malecón cevichería el Manaba (Carolina Vásquez)

CANTÓN SUCRE

Naturalmente mágico y dueño de una gran riqueza cultural e histórica, el cantón Sucre abre sus puertas al turismo y al mundo. La naturaleza ha prodigado a nuestra bioregión de una innumerable cantidad de atractivos turísticos naturales y culturales que son visitados día a día por turistas y a los amantes de la naturaleza y la aventura.

Atractivos Naturales y Culturales

De acuerdo al Municipio de la Provincia de Manabí los atractivos naturales culturales son:

- Isla Fragata y de Los Pájaros Playa de Chirije Playa Pajonal
- Playa La Gorda - La Mesita - La Gringa - Bejuco - Punta Bellaca -Playa Bellavista. Playa de Bahía de Caraquez Playa San Clemente
- Playa San Jacinto
- Estuario del Río Chone
- Reserva Biológica "Cerro Seco"
- Los atractivos culturales son:
- Mirador turístico La Cruz
- Zoológico Sayananda
- Museo del Banco Central del Ecuador
- Museo y Sitio Arqueológico Chirije
- Zona Arqueológica de San Isidro Iglesia de Nuestra Señora de las Nieves (San Isidro) Casa Americana
- Sector histórico de Bahía de Caraquez Iglesia la Merced.

En el Cantón Sucre los principales platos típicos son:

- Camotillo al ajillo
- Camotillo frito
- Camarones apanados
- Camarones al ajillo
- Camarones a la diablo
- Camarones Reventados
- Pargo
- Cazuela se Mariscos
- Sopa de camarón
- Jalea de Mariscos
- Encocados de camarón y pescado
- Ceviches camarón, concha, ostión, calamar .

CANTÓN JARAMIJÓ

Jaramijo es una ciudad ecuatoriana de la provincia de Manabí en la costa del Océano Pacífico conocido como caleta de pescadores limita al Norte con el Océano pacífico al Sur Montecristi al este Portoviejo y al Oeste con Manta.

Calendario de Festividades

De acuerdo al Municipio de la Provincia de Manabí, el calendario de festividades es:

- 28 de Abril
Aniversario de Cantonización
- 10 al 24 de Agosto
Fiestas Patronales de San Pedro y San Pablo
- 6 al 14 de Septiembre
Novena del señor de los Milagros
- 1 al 6 de Diciembre
Fiesta cívica cultural conmemorativa al combate naval de Balzamaragua

Reservas Naturales

De acuerdo al Municipio de la Provincia de Manabí, las reservas naturales son:

- Plaza de Balsamaragua
- Playa de salinas – Mirador
- Playa de Fondeadero
- Pozo de agua azufrada
- Playa de punta Blanca
- Especies de Flora y Fauna
- Vertientes pozo de agua natural
- Bosque tropical del tambillo
- Comuna de pozos de la Sabana

Culturales

- Fiesta patronal de San Pedro y San Pablo
- Procesión marítima
- Festival de la chicha
- Iglesia del Señor de los Milagros
- Parque de la Libertad
- Plaza Cívica
- Biblioteca- Museo arqueológico municipal
- El Faro de Punto Blanca
- Mirador – Parque lineal del Peñón del diablo

En el Cantón Jaramijó los principales platos típicos son:

- Camotillo al ajillo
- Camotillo frito
- Camarones apanados
- Camarones al ajillo
- Camarones a la diablo
- Camarones Reventados
- Pargo
- Cazuela se Mariscos
- Sopa de camarón
- Jalea de Mariscos
- Encocados de camarón y pescado
- Ceviches camarón, concha, ostión, calamar.

RECETARIO



NOMBRE DE LA RECTA:	Empanadas de verde	
GENERO:	Entrada-Aperitivo	
PORCIONES/PESO:	5 pax	
FECHA DE PRODUCCIÓN:	XXXXXXXXXXXX	
OBSERVACIONES:	La cantidad de empanadas se calcula por el tamaño del plátano, si es pequeño 3 empanadas, si es mediano 4 y grande unas 5 o 6.	

INGREDIENTES	UNIDAD	CANTIDAD	MISE EN PLACE	Costo x und.	Costo
Verdes	und.	1	Lavados , pelados	0,2	0,2
Queso	g.	250	Rallado	1,15	1,15
Cebolla Blanca	und.	1	en brunoisee	0,15	0,15
Cilantro	g.	50	Repicado	0,05	0,05
Huevo	und.	1	Duro y rallado	0,13	0,13
Aceite	ml	500		1,25	1,25
				Costo Total.	2,93
				Costo x unidad	0,0586

PROCEDIMIENTO

1. Colocar los plátanos en una olla con suficiente agua, de tal forma que los plátanos queden sumergidos, a esto se agrega sal para evitar que se pongan negros; se los deja hervir por espacio de unos 15 o 20 minutos.
2. Hacer el relleno uniendo en un bowl la cebolla, el queso, el cilantro y el huevo.
3. Una vez cocinados los plátanos se los va sacando de uno en uno, partir el plátano por la mitad y quitarle las venas o tripa y moler con una piedra sobre una tabla.
4. . Una vez que la masa está suave colocar una porción en un plástico y estirar con ayuda del bolillo, poner en un molde, agregar una cucharada del relleno y cerrar el molde; de esta forma conseguimos empanadas con muy buena forma.
5. En un sartén colocar el aceite y cuando esté caliente freír las empanadas.

NOTA: Ángela Macías oriunda de Santa Ana, llegó a la edad de 8 años a vivir en Manta, recuerda haber aprendido con su madre la elaboración de varios platos acompañados de sus secretos, uno de ellos las empanadas de verde. Su madre preparaba hasta 300 empanadas para vender los domingos.

Técnicas culinarias: HERVIR, DESVENAR, FREÍR, CONDIMETAR, RECTIFICAR

Fuente: Manabi y su comida milenaria, Libertad Regalado E.

NOMBRE DE LA RECTA:	Sango de verde con camaron
GENERO:	Plato fuerte
PORCIONES/PESO:	5 pax
FECHA DE PRODUCCIÓN:	XXXXXXXXXXXXXX
OBSERVACIONES:	Una variante de este plato es el Sango de Verde con Maní, otra variedad es el sango de choclo, en vez de verde se añade choclo rallado o licuado.



INGREDIENTES	UNIDAD	CANTIDAD	MISE EN PLACE	Costo x und.	Costo
Verde	und.	3	Rallado	0,2	0,6
Camaron	g.	500	limpio y desvenado	3.85	3.85
Achiote	ml.	100		0,15	0,15
Cebolla colorada	und.	1	brunoise	0,2	0,2
Pimiento verde	und.	1	brunoise	0,25	0,25
Cebolla blanca	und.	1	brunoise	0,15	0,15
Ajo	g.	100	repicado	0,1	0,1
Cilantro	g.	100	repicado	0,05	0,05
				Costo Total:	5.25
				Costo x Unidad:	1.05

PROCEDIMIENTO

1. Tomar el verde y majar, colocar un poco de agua y poner a hervir en una olla cuidando de ir agregando agua hervida según la necesidad.
2. En un sartén se refrie en aceite con achiote la carne de chancho o de res picada o el pescado, o el camarón, o el pulpo, o el ostión.
3. A este refrito se agrega cebolla colorada, pimiento, cebollitas, ajo, sal, algo de comino y pimienta.
4. Al agregar el refrito se debe revolver de manera constante, no debe quedar demasiado espeso, debe tener la consistencia de un puré de papas, antes de sacar, agregar cilantro finamente picado.
5. Es muy importante en el proceso de estos sangos mover constantemente y con latilla para evitar que se pegue la preparación al asiento de la olla o cazuela y se ahúme.

Nota: Es muy importante mover el sango para que no se asiente en la olla. Se puede hacer sango de choclo licuado y cernido.

TÉCNICAS CULINARIAS: MAJAR, HERVIR, FREÍR, CONDIMENTAR, RECTIFICAR

Fuente: Manabi y su comida milenaria, Libertad Regalado E.

NOMBRE DE LA RECTA:	Rosquilla de finados
GENERO:	Pan- horneado
PORCIONES/PESO:	5 pax
FECHA DE PRODUCCIÓN:	XXXXXXXXXXXX
OBSERVACIONES:	Preparar el homo de arcilla con leña o carbón, dejarlo treinta minutos, sacar en una hoja de lata los carbonos encendidos, limpiar con una hoja de choclo remojada.




INGREDIENTES	UNIDAD	CANTIDAD	MISE EN PLACE	Costo x und.	Costo
Yuca	g.	1000	Rallada	0,50	0,50
panela	und.	1	derretida	1,25	1,25
Leche	ml	500		0,37	0,37
huevo	unid.	2	yemas	0,13	0,26
Manteca de chancho	g.	25		0,16	0,16
				Costo Total	1,67
				costo Unitario	0,33

PROCEDIMIENTO

1. Se ralla la yuca, se coloca en un liencillo y se amarra la masa apretando para que salga el almidón, se deja de un día para otro y luego se coloca en un tendal para que se seque por espacio de unos tres días y proceder a moler para que adquiera la consistencia de harina.
2. Colocar esta harina de yuca en un recipiente y agregar panelas derretidas, leche, yemas de huevo, manteca de chancho o mantequilla; amasar por espacio de unos 10 minutos
3. hacer tiras largas de un dedo de grosor y proceder a realizar las rosquillas en forma ovalada.
4. proceder a pegar las rosquillas en las paredes del horno, tapar con la hoja de lata y en 10 minutos usted podrá servirse las deliciosas rosquillas de finados.

TÉCNICAS CULINARIAS: BATIR, AMAZAR, HORNEAR, CONDIMENTAR, RECTIFICAR

NOMBRE DE LA RECTA: Tortilla de yuca					
GENERO: Entrada					
PORCIONES/PESO: 5 pax					
FECHA DE PRODUCCIÓN: XXXXXXXXXXXXX					
OBSERVACIONES: En algunas zonas de Manabí, especialmente en San Juan se hacen las tortillas de yuca, y el relleno puede ser de queso o chicharon					
INGREDIENTES	UNIDAD	CANTIDAD	MISE EN PLACE	Costo x und.	Costo
Yuca	g.	375	rallada	0,35	0,35
huevos	und.	1		0,13	0,13
manteca de chanco	g.	20		0,2	0,2
Mantequilla	g.	83		0,9	0,9
Queso	g.	250	rallado	1,15	1,15
				Costo total	2,73
				Costo unitario	0,0546
PROCEDIMIENTO					
<p>1. Rallando la yuca cruda, esta masa se la coloca en una tela de lino y se la exprime hasta dejarla sin agua.</p> <p>2. luego se la muele y una vez molida añadir huevos y majar la preparación, agregar manteca de chanco y mantequilla y volver a amasar hasta darle una consistencia muy manejable.</p> <p>3. Una vez lista la masa proceder a realizar unas bolas de yuca, dentro de estas tortillas se va agregando queso o chicharrón (manteca de chanco frita hasta sacar las grasas) y se coloca al horno por espacio de 15 minutos.</p> <p>TÉCNICAS CULINARIAS : MOLER, AMAZAR, HORNEAR, CONDIMENTAR, RECTIFICAR</p>					

Fuente: Manabí y su comida milenaria Libertad Regalado E.

NOMBRE DE LA RECTA:	Tambor de yuca
GENERO:	aperitivo
PORCIONES/PESO:	5 pax
FECHA DE PRODUCCIÓN:	XXXXXXXXXXXXXX
OBSERVACIONES:	En la actualidad a la masa se le agrega esencia de vainilla, mantequilla, pasas y queso




INGREDIENTES	UNIDAD	CANTIDAD	MISE EN PLACE	Costo x und.	Costo
Yuca	g.	1000	rallada	1	1
Panela	g.	20	derretida	0,05	0,05
Canela	g.	10		0,1	1
Clavo de olor	g.	5		0,1	0,1
esencia de vainilla	ml	3		0,03	0,03
Mantequilla	g.	200	pomada	2,38	2,38
pasas	g.	50		0,2	0,2
queso	g.	50	rallado	0,3	0,3
hojas de platano	und.	5	torradas y desvenadas	0,4	0,4
				Costo Total	5,46
				Costo x Unida	1,092

PROCEDIMIENTO

1. Pelar una yuca de un peso de 1 kilo, rallar, en un recipiente
2. derretir una tapa de panela con 1 de litro de agua, colocar canela, clavo de olor, agregar esto a la masa rallada, colocar esencia de vainilla y revolver.
3. Limpiar unas hojas de plátano, poner unas dos cucharadas de la masa en medio de cada pedazo de hoja de plátano, envolver y amarrar en las puntas.
4. En una olla grande colocar abundante agua, cuando el agua está hirviendo introducir los tambores y dejarlos hervir por unos 15 minutos.

TÉCNICAS CULINARIAS: HERVIR, PERFUMAR, EMULCIONAR. RECTIFICAR


NOMBRE DE LA RECTA:	sango de yuca	
GENERO:	plato fuerte	
PORCIONES/PESO:	5 pax	
FECHA DE PRODUCCIÓN:	XXXXXXXXXXXX	
OBSERVACIONES:	Puede acompañarse con pescado, carne o pescado salado.	

INGREDIENTES	UNIDAD	CANTIDAD	MISE EN PLACE	Costo x und.	Costo
Yuca	g.	2000	pelada	2	2
cebolla colorada	und.	2	Brunoise	0,4	0,4
Pimiento	g.	2	Brunoise	0,5	0,5
cilantro	g.	50	repicado	0,05	0,05
Queso	g.	200	rallado	0,9	0,9
				Costo Total	3,85
				Costo unitario	0,77

PROCEDIMIENTO

1. Pelar la yuca, quitar la vena, hacer trozos y poner a hervir en un 1/2 litro de agua, cuando ya ha hervido lo suficiente como para ablandarla se procede a moler para darle la consistencia de un puré
2. a esto se le agrega un refrito con cebolla, pimiento, cilantro, y antes de sacar se coloca queso desmenuzado
3. . Puede acompañarse con pescado, carne o de pescado salado.

TÉCNICAS CULINARIAS: DESVENAR, TROCEAR, HERVIR, ABLANDAR, MOLER, CONDIMENTAR, RECTIFICAR

NOMBRE DE LA RECTA:	Bollo	
GENERO:	aperitivo- tempie	
PORCIONES/PESO:	5 pax	
FECHA DE PRODUCCIÓN:	XXXXXXXXXXXX	
OBSERVACIONES:	En Manabí se lo preparó con plátano una vez que este fue asimilado por los habitantes de nuestras tierras, y es muy probable que se lo hiciera con maíz.	

INGREDIENTES	UNIDAD	CANTIDAD	MISE EN PLACE	Costo x und.	Costo
guineo verde	unid.	15	rallado	3	3
mani	g.	150		1,12	1,12
ajo	g.	50		0,5	0,5
cebolla blanca	unid.	3		0,45	0,45
pimiento	unid.	2		0,5	0,5
pescado	g.	500	desespinado	3,85	3,85
				Costo Total	9,42
				costo unitario	1,88

PROCEDIMIENTO

1. Se licúa los aliños y se agrega a la masa del guineo rallado, se bate con una cuchara de palo, se coloca algo de achiote.
2. Se prepara el cuero de chancho o el pescado a parte, se los cocina con una mezcla del maní tostado y molido.
3. La manteca del cuero se pica y se lo pone en un sartén a freír para que salga la grasa, los chicharrones se ponen también a la masa.
4. Se coloca una porción de agua cuidando que no queda ni aguado ni muy espeso, se envuelve en hoja de verde, y se los coloca al horno para que durante la noche se horneen.

Nota: En las décadas de Antonio Herrera, les daban unos bollos de maíz mezclada con la sangre de los sacrificios que comían en señal de confederación con Inga, ahora se prepara con plátano, pero es importante saber que fue usado por nuestros aborígenes.

TÉCNICAS CULINARIAS: LICUAR, HOREAR, CONDIMENTAR, RECTIFICAR.

NOMBRE DE LA RECTA:	Muchin de yuca
GENERO:	entrada- apertivo-tempie
PORCIONES/PESO:	5 pax
FECHA DE PRODUCCIÓN:	XXXXXXXXXXXX
OBSERVACIONES:	Sirve para acompañar el segundo plato en la hora del almuerzo o para servirse con un café en la tarde o con una panela (agua con hierbas aromáticas y panela)




INGREDIENTES	UNIDAD	CANTIDAD	MISE EN PLACE	Costo x und.	Costo
Yuca	g.	45	pelada y desvenada	0,2	0,2
Queso	g.	42	rallado	0,5	0,5
Huevo	und.	2		0,26	0,26
Cebolla blanca	und.	1	picada	0,15	0,15
cilantro	g.	10	repicado	0,1	0,1
Mantequilla	.	10		0,09	0,09
				Costo Total	1,3
				Costo Unitario	0,26

PROCEDIMIENTO


1. Para hacer el muchin se coge la yuca, se la pela, se saca la vena que está en la parte central conocida como la tripa y se pone a cocinar con un poco de sal
2. cuando ya está blanda se la maja como puré, no debe agregarse agua, solo un poco de mantequilla
3. para el relleno se usa queso y huevo duro, cebollita y cilantro muy bien picadito; antes de freír pasar por la clara de huevo batida; esto es un secreto para que ; no se pegue al sartén.

Nota: la yuca es uno de los alimentos muy utilizados en la comida manabita, ya sea cocinada, molida rallada, cruda etc.

TÉCNICAS CULIARIAS: DESVENAR, MAJAR, EMULSIONAR, FREÍR, ABRILLANTAR, CONDIMENTAR, RECTIFICAR

NOMBRE DE LA RECTA:		Torrejas de choclo/verde/yuca			
GENERO:		Guarnicion			
PORCIONES/PESO:		5 pax			
FECHA DE PRODUCCIÓN:		XXXXXXXXXXXXXX			
OBSERVACIONES:		Son pequeñas tortitas donde los ingredientes principales son el choclo o el plátano verde o la yuca			
INGREDIENTES	UNIDAD	CANTIDAD	MISE EN PLACE	Costo x und.	Costo
Choclos	unid.	2	tiernos	0,2	0,2
huevo	unid.	1		0,13	0,13
Cebolla blanca	unid.	1	brunisee	0,15	0,15
Queso	g.	100	rallado	0,45	0,45
				Costo total	0,93
				costo unitario	0,18
PROCEDIMIENTO					
<p>1. Para las de choclo: rallar unos dos choclos tiernos, colocar un huevo y cebolla blanca cortada finamente, un poco de sal y queso, se maja hasta lograr que los ingredientes estén muy unidos</p> <p>2. , se calienta aceite en un sartén, cuando esté bien caliente, con una cuchara se va colocando y friendo. Puede servirse con café o acompañado de arroz.</p> <p>3. Con el plátano verde se procede igual, se ralla dos plátanos y se coloca los ingredientes anteriores. Con la yuca realizar lo mismo, rallar una yuca de 250gr. y agregar los mismos materiales.</p> <p>Nota: son pequeñas tortillas donde los ingrediente principales son el choclo, plátano verde o yuca.</p> <p>TÉCNICAS CULINARIAS: MAJAR, EMULSIONAR, CONDIMENTAR, RECTIFICAR</p>					

Fuente: Manabi y su comida milenaria, Libertad Regalado E.

NOMBRE DE LA RECTA:	Ensalada de frejol tierno	
GENERO:	Ensalada	
PORCIONES/PESO:	5 pax	
FECHA DE PRODUCCIÓN:	XXXXXXXXXXXXX	
OBSERVACIONES:	se sirve como una entrada.	


INGREDIENTES	UNIDAD	CANTIDAD	MISE EN PLACE	Costo x und.	Costo
Frejol	g.	1500	lavado	3	3
Cebolla colorada	und.	1	brunoise	0,2	0,2
Limon	und.	1	zumo	0,1	0,1
cilantro	g.	20	repicado	0,1	0,1
Queso	g.	200	rallado	1,2	1,2
				Costo Total	4,6
				Costo Unitario	0,92

PROCEDIMIENTO

1. . Se lava y corta en trozos de un centímetro y se los pone a cocinar en agua hirviendo unos cinco minutos, se los cuela y se coloca en una bandeja a enfriar.

2. A esto se agrega una ensalada de cebolla colorada con limón y cilantro, queso rallado y huevo duro picado en trozos, esto se revuelve

TÉCNICAS CULINARIAS: TROZAR, HERVIR, ENFRIAR, CONDIMENTAR, RECTIFICAR

NOMBRE DE LA RECTA:		Seco de chivo			
GENERO:		Plato fuerte			
PORCIONES/PESO:		5 pax			
FECHA DE PRODUCCIÓN:		XXXXXXXXXXXXXX			
OBSERVACIONES:		Su secreto está en comprar una buena carne de chivo de Castilla, conocido en la zona como chivato, lavarla por tres veces seguidas con limón para quitarle el sabor a monte			
INGREDIENTES	UNIDAD	CANTIDAD	MISE EN PLACE	Costo x und.	Costo
carne de chivo	g.	2000	lavada	16	16
Tomate	unid.	2	licuado	0,6	0,6
Pimiento	und.	2	licuado	0,5	0,5
cebolla colorada	und.	2	brunoise	0,4	0,8
ajo	g.	150	licuado	1,45	1,45
achiote	ml.	50		0,2	0,2
naranjillas	und.	10	zumo	2	2
cerveza	ml.	50		0,7	0,7
				Costo total	22,25
				Costo Unitario	4,45
PROCEDIMIENTO					
<p>1. Colocar en una olla unos 2 kilos y medio de carne chivo troceada con suficiente agua, pues deberá hervir una hora y media,</p> <p>2. a esto le agrega: tomate, pimiento, cebolla colorada, ajo y un poco de achiote para darle color; estos ingredientes han sido previamente licuados;</p> <p>3. cuando comprueba que la carne está suave le agrega jugo de cuatro naranjillas y un vaso de cerveza y sal y pimienta al gusto. Se lo sirve con arroz amarillo y patacones.</p>					
TÉCNICAS CULINARIAS: TROCEAR, HERVIR, CONDIMENTAR, RECTIFICAR.					

Fuente: Manabi y su comida milenaria, Libertad Regalado E.

NOMBRE DE LA RECTA:	Hallaca
GENERO:	entremes- entrada
PORCIONES/PESO:	5 pax
FECHA DE PRODUCCIÓN:	XXXXXXXXXXXXX
OBSERVACIONES:	La elaboración de este plato está vinculada con las fiestas navideñas o para una ocasión muy especial. En la preparación de la hallaca se usa: maíz, gallina, maní, huevos.



INGREDIENTES	UNIDAD	CANTIDAD	MISE EN PLACE	Costo x und.	Costo
harina de maíz amarillo	g.	250	rallado y molido	0,3	0,3
caldo de gallina	ml	750		1,5	1,5
maní	g.	31,25	pasta	0,35	0,35
cebolla colorada	unid.	1	brunoise	0,2	0,2
cebolla blanca	unid.	1	brunoise	0,15	0,15
pimiento verde	unid.	1	brunoise	0,25	0,25
cilantro	g.	100	repicado	0,1	0,1
hojas de plátano	unid.	5	toreadas	0,5	0,5
pasas	g.	60		0,4	0,4
aceitunas	g.	60		1,02	1,02
huevos	unid.	1	duro	0,13	0,13
				Costo total	4,9
				Costo Unitario	0,98

PROCEDIMIENTO

1. Cortar la carne en cuadrados pequeños. Deberá hervir cada tipo de carne por separado en 2 litros de agua. Tenga cuidado de no ablandar demasiado. Retire la carne y reserve los caldos.
2. En un caldero sofría la cebolla y ajo en aceite bien caliente hasta que la cebolla se ponga traslucida; agregar el resto de los vegetales cortados en cuadraditos pequeños y deje que se cocine. Luego incorpore el pimentón y el ají dulce; mezclar bien; esperar unos minutos
3. e incorporar las carnes; primero la de res, luego la de cochinito y el pollo. Y por último el resto de los ingredientes.
4. Al final de todo se incorporan los aliños y el vino tinto. De vez en cuando se revuelve. El paso final es un poco de harina para espesar el guiso.
5. Elaborar la masa de las hallacas y armado de la hallacas

Nota: la elaboración de este platillo esta vinculada a las fiestas navideñas, o para una ocasión muy especial.

TÉCNICAS CULIARIAS: HERVIR, ABLANDAR, SOFREÍR, ESPEZAR, CONDIMENTAR, RECTIFICAR

NOMBRE DE LA RECTA:	majada
GENERO:	compota - postre
PORCIONES/PESO:	5 pax
FECHA DE PRODUCCIÓN:	XXXXXXXXXXXX
OBSERVACIONES:	Sus ingredientes principales son el maíz, la panela, huevos, mantequilla además se le agrega ñutas enconfitadas y una copa de currinche (aguardiente preparado con frutas) y si desea queso rallado.



INGREDIENTES	UNIDAD	CANTIDAD	MISE EN PLACE	Costo x und.	Costo
choclo	und.	5	rallado	1	1
panela	g.	200	disuelta con la mantequilla	0,5	0,5
mantequilla	g.	200	disuelta con la panela	1,5	1,5
huevos	und.	2		0,26	0,26
fruta enconfitada	g.	100		0,4	0,4
pasas	g.	100		0,5	0,5
puntas o currinche	ml.	50		1	1
				Costo Total	5,16
				Costo Unitario	1,032

PROCEDIMIENTO

1. Se ralla el choclo y se lo muele, se disuelve la panela con la grasa unida, se batan los huevos con toda yema y se une todos estos ingredientes revolviéndolos con una cuchara de palo
2. A esto se agrega la frutas enconfitadas, las pasas o ciruelas pasas y la copita de currinche.
3. Una vez que ya está la masa, colocarla en un recipiente grande, preferible una olla de metal si no tiene una cazuela grande de arcilla.
4. Preparar el horno como si fuera a hornear las tortillas de maíz, se coloca dentro de él la olla, tapar el horno con la lata llena de los tizones de leña encendida y dejar horneando toda la noche. Muy en la mañana se lo puede servir con un vaso de leche.

Nota: Doña Herlinda Tumbaco, quien vive en jipijapa, oriunda del resinto la Naranja, que se usa el choclo entre maduro y jecho, palabra que usan las abuelitas para decir que el plátano esté suave.

TÉCNICAS CULINARIAS: MOLER, BATIR, EMULSIONAR, HORNEAR, CONDIMENTAR, RECTIFICAR.

NOMBRE DE LA RECTA:	La chicha
GENERO:	bebida
PORCIONES/PESO:	10 lits
FECHA DE PRODUCCIÓN:	XXXXXXXXXXXX
OBSERVACIONES:	es una bebida alcohólica hecha con pasta de maíz fermentado, su uso es también habitual en las Antillas, donde los españoles aprendieron su nombre en la lengua Caribe: chicha.



INGREDIENTES	UNIDAD	CANTIDAD	MISE EN PLACE	Costo x und.	Costo
maíz amarillo	g.	3500	rallado y el molido	7	7
canela	g.	60		0,6	0,6
Hojas de naranja	und.	5		0,1	0,1
hojas de higo	und.	5		0,1	0,1
clavo de olor	g.	30		0,3	0,3
panela	und.	3		1,25	1,25
				Costo total	9,35
				Costo unitario	1,87

PROCEDIMIENTO

1. La Elaboración de este plato inicia con la cocción del maíz, el rallado y el molido
2. . En una olla grande se pone a hervir 7 litros de agua con pimienta dulce, canela, hojas de higo, también suelen algunas personas colocar cascará de pifia, se deja hervir hasta que coge una coloración amarilla.
3. Se prepara el gerén o la masa de maíz cocinado; esto se hace agregando por puñados el maíz mientras se revuelve con una cuchara de palo
4. Una vez que se ha colocado todo el maíz seguir cocinando sin dejar de mover, suele pegarse en el asiento de la olla y se puede ahumar. En el momento que comienza a soltar burbujas retirar del fuego. Recomiendan no dejarlo espesar mucho
5. Dejarlo toda una noche metida la olla en el horno de leña precalentado. Al día siguiente se pone a hervir una olla con tres litros de agua, el clavo de olor, las hojas de naranja y la panela, se deja enfriar y se procede desaguar la masa de maíz cocinada, y luego se la ciernen en un lienzo.
6. Acto seguido usted puede servirse un delicioso vaso de chicha, si desea que esta tenga mayor sabor se la deja fermentar unos días para consumirla.

Nota: Azúa es la denominación que le dieron los Manteños a esta bebida, en el mundo andino fue elemento imprescindible en la elaboración de cualquier ritual

TECNICAS CULINARIAS: HERVIR, PERFUMAR, AHUMAR, ESPEZAR, RECTIFICAR

Fuente: Manabi y su comida milenaria, Libertad Regalado E.

NOMBRE DE LA RECTA:	Salprieta
GENERO:	aperitivo
PORCIONES/PESO:	10 pax
FECHA DE PRODUCCIÓN:	XXXXXXXXXXXX
OBSERVACIONES:	En algunos restaurantes manabitas la sirven como aperitivo con un pedazo de maduro asado o verde asado.



INGREDIENTES	UNIDAD	CANTIDAD	MISE EN PLACE	Costo x und.	Costo
maíz amarillo	g.	1500	rallado molido	3	3
mani	g.	1500	molido	3,25	3,25
sal	g.	50		0,1	0,1
achiote	ml	30		0,3	0,3
cilantro	g.	30	repicado	0,1	0,1
ajo	g.	30	repicado	0,35	0,35
cebolla blanca	und.	1	brunoise	0,15	0,15
				Costo Total	7,25
					0,72

PROCEDIMIENTO

1. Se tuesta el maíz y el mani por separado y se muele primero el maíz y luego sobre este el mani al que se le va agregando cilantro, cebolla blanca, unas dientes de ajo finamente picado, así como también la sal y achiote.
2. En un comal se coloca esta aleación y se cocinan a fuego lento por espacio de unos tres minutos.

Nota: En toda la provincia de Manabí, especialmente Rocafuerte y Portoviejo podemos conseguir la salprieta, que acompañada de maduro asado es un manjar para el paladar

TÉCNICAS CULINARIAS: TOSTAR, CONDIMENTAR, RECTIFICAR

Fuente: [Manabi y su comida milenaria, Libertad Regalado E.](#)

NOMBRE DE LA RECTA:	Zapallo apasionado
GENERO:	Entrada
PORCIONES/PESO:	5 pax
FECHA DE PRODUCCIÓN:	XXXXXXXXXXXXXX
OBSERVACIONES:	Se sirve acompañado con una porción de arroz y ensalada, decorado con flores de nuestros jardines.




INGREDIENTES	UNIDAD	CANTIDAD	MISE EN PLACE	Costo x und.	Costo
zapallo	und.	5	listos para relleno	5	5
zanahoria	g.	454	macedonia	0,9	0,9
cebolla colorada	und.	1	brunoise	0,2	0,2
cebolla perla	und.	1	brunoise	0,2	0,2
vainitas	g.	125	picadas	0,3	0,3
coliflor	und.	1	blanqueada	0,7	0,7
maracuya	und.	4	zumo	0,25	0,25
mantequilla	g.	30		0,3	0,3
cilantro	g.	20	repicado	0,1	0,1
maicena	g.	30		0,2	0,2
crema de leche	ml.	250		1	1
Mariscos	g.	600	Con fondo	4,62	4,62
				Costo total	13,77
				Costo unitario	2,75

PROCEDIMIENTO

1. En un recipiente colocamos todos los vegetales excepto el cilantro y cocinamos con el fondo de mariscos por espacio de tres minutos.
2. Como segundo paso agregamos la mantequilla con los mariscos y la maicena disuelta en media taza de fondo de mariscos
3. después de cocinar otros tres minutos agregamos el extracto de maracuyá. Rellenamos los cuatro zapallos con la mezcla de todos los ingredientes y mandamos al horno por uno 8 minutos.

Nota: Conversaba con Marcelo Vinuesa, principal accionista de la hostería Alandaluz, ubicada en la comuna Puerto Rico, del Cantón Puerto López, del trabajo de investigación que estaba realizando; en especial sobre las comidas que aún se conservan con los ingredientes anotados por los cronistas a su llegada a nuestras tierras,
Fuente: Manabí y su comida milenaria

TÉCNICAS CULINARIAS: HERVIR, EMULSIONAR, HORNEAR, CONDIMENTAR, RECTIFICAR

NOMBRE DE LA RECTA:	Corviche	
GENERO:	Aperitivo-tempie	
PORCIONES/PESO:	5 pax	
FECHA DE PRODUCCIÓN:	XXXXXXXXXXXX	
OBSERVACIONES:	Este manjar se lo hace en todos los cantones de la provincia, su crédito se lo ubica en el centro de Manabí. Intervienen ingredientes como plátano, maní y pescado	

INGREDIENTES	UNIDAD	CANTIDAD	MISE EN PLACE	Costo x und.	Costo
platanos verdes	2	und.	Rallados y majado	0,4	0,4
mani	50	g.	tostado y molido	0,37	0,37
albacora	250	g.		1,68	1,68
				Costo total	2,45
				Costo unitario	0,49

PROCEDIMIENTO

- Para preparar se procede así: Se ralla el plátano, se lo maja, se coloca maní tostado y molido, se agrega comino molido, se amasa bien estos ingredientes hasta conseguir una consistencia suave,
- tomamos una porción y formamos el corviche, en el centro se coloca pedazos de pescado previamente cocinado; muchas amas de casa prefieren la albacora.
- Se lo coloca en una cazuela a sudar con cebo Hita blanca sin agua, a esta cocción se agrega cilantro y cebo Hitas picadas muy finamente. Una vez formado el corviche puede freír o también hornearlo, y servirse con una deliciosa salsa de ají.

Nota: Este manjar se lo hace en todos los cantones de la provincia, aunque crédito se lo ubica en el centro de Manabí, en la preparación intervienen ingredientes como plátano, maní, pescado.

TÉCNICAS CULINARIAS: MAJAR, TOSTAR, MOLER, AMASAR, SUDAR, FREÍR HORNEAR, RECTIFICAR

NOMBRE DE LA RECTA:	Chame encanutado y pandado
GENERO:	Plato fuerte
PORCIONES/PESO:	5 pax
FECHA DE PRODUCCIÓN:	XXXXXXXXXXXXX
OBSERVACIONES:	Es necesario comprobar si el chame es tierno o de más edad, a este último habrá que agregar unas dos cucharas de agua; al tierno no se coloca nada ya que este botará sus propias aguas.



INGREDIENTES	UNIDAD	CANTIDAD	MISE EN PLACE	Costo x und.	Costo
ajo	g.	50	molido	0,48	0,48
pimiento	und.	1	molido	0,25	0,25
cebolla colorada	und.	1	molido	0,2	0,2
pescado	g.	2000		9	9
hojas de plátano	und.	10	toreadas	0,5	0,5
				Costo total	10,43
				costo Unitario	2,08

PROCEDIMIENTO

1. Se prepara un aliño con sal, ajo, comino, pimiento, cebolla; se muele y una vez que el pescado esté desembuchado y lavado se le unta este preparado y se lo envuelve en hojas de plátano

2. y se lo arrima a la pared del horno. La otra forma es introducir el pescado en un canuto de caña guadua, al que previamente con mucho cuidado se le ha hecho una incisión de tal manera que sirva después para tapanlo.

TÉCNICAS CULINARIAS: HORNEAR, CONDIMENTAR, RECTIFICAR

NOMBRE DE LA RECTA:	Viudo de mariscos
GENERO:	Plato fuerte
PORCIONES/PESO:	5 pax
FECHA DE PRODUCCIÓN:	XXXXXXXXXXXX
OBSERVACIONES:	En un canuto de caña guadua introducían el pescado desbuchado con un poco de sal, lo tapaban con hoja de plátano y lo metían entre los leños encendidos



INGREDIENTES	UNIDAD	CANTIDAD	MISE EN PLACE	Costo x und.	Costo
camarones	g.	200	limpios	1,54	1,54
calamares	g.	200	limpios	1,1	1,1
pescado	g.	200	limpios	1	1
pulpo	g.	200	limpios	1,02	1,02
mantequilla de mani	g.	250		2,9	2,9
cebolla colorada	und.	1	brunoise	0,2	0,2
cebolla perla	und.	1	brunoise	0,2	0,2
ajo	g.	30	repicado	0,3	0,3
cilantro	g.	15	repicado	0,15	0,15
canutos de caña verde	und.	5		1,5	1,5
				Costo total	9,91
				Costo unitario	1,98

PROCEDIMIENTO

1. En una sartén colocamos la cebolla, el ajo y los mariscos y cocinamos por tres minutos con el fondo de mariscos.
2. Una vez cocinado estos ingredientes agregamos el maní y dejamos cocinar por otros tres minutos más.
3. Una vez mezclados todos los ingredientes ponemos esta sustancia en los canutos y metemos en el horno por unos 10 minutos.
4. Servimos acompañado de una porción de arroz y ensalada, decorado con flores de nuestros jardines

TÉCNICAS CULINARIAS: SOFREÍR, HERVIR, HORNEAR, CONDIMENTAR, SAZONAR, RECTIFICAR

NOMBRE DE LA RECTA:	Cazuela de pescado
GENERO:	Plato fuerte
PORCIONES/PESO:	5 pax
FECHA DE PRODUCCIÓN:	XXXXXXXXXXXX
OBSERVACIONES:	engordar (este término es propio de la cocina montubia, para decir que se lo coloca a que crezca mientras hierve, pues siempre será necesario agregar algo de agua tibia para evitar que se espese, hasta lograr la consistencia deseada)



INGREDIENTES	UNIDAD	CANTIDAD	MISE EN PLACE	Costo x und.	Costo
Pescado	g.	500	limpio	2,2	2,20
Platanos verdes	und.	5	rallado	1	1
Maní	g.	250	molido	1,8	1,8
Cebolla blanca	und.	2	brunoise	0,15	0,15
cebolla colorada	und.	2	brunoise	0,4	0,4
Pimiento verde	und.	1	brunoise	0,25	0,25
Ajo	g.	50	gr.	0,48	0,48
Cilantro	g.	50	gr.	0,2	0,2
Achiote	ml.	200	ml.	0,25	0,25
				Costo total	6,73
				Costo unitario	1,34

PROCEDIMIENTO

1. El refrito es lo primero y definitivamente es uno de los ingredientes básicos de la mayoría de las comidas, en aceite con achiote, sal comino, cebollas, y pimiento finamente picados refreído unos minutos, agregar el maní licuado con un poco de agua y dejarlo engordar
2. recuerde siempre mover con una latilla. Mientras una persona revuelve este refrito, otra deberá estar rallando los plátanos, majándolos y disolviéndolos en agua para agregar al refrito con maní, seguir moviendo estas dos ingredientes hasta mezclarlos bien
3. dejarlos cocer por unos diez minutos, luego sacar y colocar una capa de esta mezcla en una cazuela grande, encima poner el pescado que debió haberse aliñado con sal y un poquito de comino y además haberlo ligeramente refrito,
4. luego se coloca otra capa del verde con maní y se coloca al horno previamente calentado, se deja hornear por unos 25 minutos, si usted todavía cocina en hornos de arcilla el proceso es idéntico a las tortillas o al horneado, lo único que debe recordar es tapar la cazuela con unas hojas de plátano.

TÉCNICAS CULINARIAS: SOFREÍR, MAJAR, EMULSIONAR, ALIÑAR, CONDIMENTAR, HORNEAR, RECTIFICAR.

NOMBRE DE LA RECTA: Greñoso
GENERO: Entremes
PORCIONES/PESO: 5 pax
FECHA DE PRODUCCION: XXXXXXXXXXXXXXX
OBSERVACIONES: Se dice que se debe a las hilachas (en el campo dicen hilachado, a este proceso) que se hacen con las carnes para colocarlas en la masa de maíz y una vez unidas, dan la forma de unas greñas diseminadas entre el resto de los ingredientes.



INGREDIENTES	UNIDAD	CANTIDAD	MISE EN PLACE	Costo x und.	Costo
harina de maiz	g.	1000		1,86	1,86
fondo de gallina	ml.	3	clarificado	0,1	0,1
mani	g.	250	tostado y molido	1,75	1,75
gallina	g.	500	deshuesada	3,5	3,5
aceitunas	g.	50	slices	0,85	0,85
huevos	und.	2		0,26	0,26
				Costo total	8,32
				Costo unitario	1,66

PROCEDIMIENTO

1. Unimos la harina de maíz con dos litros y medio de consomé, cernimos y colocamos a hervir, mientras se movía la mezcla, pues es muy importante para evitar que se asiente o que se haga grumos
2. Disolver el mani en el medio litro de consomé, una vez que comprobamos que la masa estaba lista agregamos el mani y seguimos revolviendo y cocinando hasta comprobar con la cuchara al levantarla y dejar caer el cocido, este formara la cortina y procedimos a sacar de la hornilla y agregar las hilachas de carne
3. Acto seguido colocamos en una bandeja y le adornamos con pedazos de aceitunas y huevo duro, tal como se aprecia en la fotografía. Una vez que se enfrió probamos este manjar manabita.

Nota: su nombre es por las hilachas que se hacen con la carne, para agregar a la masa de maíz, y unidad dan la apariencia de greñas.

TÉCNICAS CULINARIAS: HERVIR, DECORAR, CONDIMENTAR, RECTIFICAR

NOMBRE DE LA RECTA:	hornado de pescado
GENERO:	Plato fuerte
PORCIONES/PESO:	5 pax
FECHA DE PRODUCCIÓN:	XXXXXXXXXXXXXX
OBSERVACIONES:	Este plato es elaborado en poblaciones vinculadas con el mar, en especial en Manta, Jipijapa, Puerto López.



INGREDIENTES	UNIDAD	CANTIDAD	MISE EN PLACE	Costo x und.	Costo
ajo	gr	50	repicado	0,48	0,48
limon	und.	3	zummo	0,3	0,3
pescado	und.	5		10	10
mani	gr	200	entero	1,5	1,5
aceite de oliva	ml	30		0,25	0,25
cebolla perla	und.	1	brunoise	0,2	0,2
cebolla blanca	und.	2	brunoise	0,3	0,3
cebollines	und.	5	brunoise	0,25	0,25
cilantro	gr	50	repicado	0,1	0,1
pimiento	und.	1	brunoise	0,25	0,25
maduro	und.	3	lavado con cascara	0,6	0,6
verde	und.	3	cortado en macedonias	0,75	0,75
camote	und.	3	cortado en macedonias	1	1
yuca	gr.	500	cortado en macedonias	0,5	0,5
				Costo total	16,48
				Costo unitario	3,29

PROCEDIMIENTO

1. Licuar el ajo con la sal, media taza de agua, limón, pimienta, punzar el pescado y poner el aliño, licuar 1 litro de agua con el maní (1 minuto).
2. En una olla poner 2 cucharadas de aceite de oliva, la cebolla perla, cebolla blanca, cilantro, cebollines, pimiento, finamente picados, sofreír por espacio de unos cinco minutos.
3. Colocar el refrito sobre el pescado, ubicar sobre el pescado los trozos de maduro con cascara, los pedazos de plátano verde, camote, yuca, cortados en trozos grandes
4. Luego se le agrega el maní que ya fue previamente licuado, y agregar un poco de pimienta molida. Preparar el horno, colocar dentro de él la cacerola, tajarla con hojas de plátano, colocar la hoja de lata para tapar el horno y sobre ella los trozos de carbón encendido y dejarlo horneando toda la noche, muy por la mañana, destapar el horno y servirse con una buena taza de café.

TÉCNICAS CULINARIAS: CONDIMENTAR, ALIÑAR, SOFREÍR, HORNEAR,

Fuente: Manabi y su comida milenaria, Libertad Regalado E.

NOMBRE DE LA RECTA:	Viche de pescado
GENERO:	Plato fuerte
PORCIONES/PESO:	5 pax
FECHA DE PRODUCCIÓN:	XXXXXXXXXXXXXX
OBSERVACIONES:	El pescado que recomiendan para el viche es es el picudo, albacora o siena y el camarón puede ser de mar o de río.



INGREDIENTES	UNIDAD	CANTIDAD	MISE EN PLACE	Costo x und.	Costo
Aceite	ml	100		0,45	0,45
Achiote	ml	100		0,5	0,5
cebolla colorada	und.	2	brunoise	0,4	0,4
pimiento	und.	1	brunoise	0,25	0,25
ajo	gr.	50	repicado	0,48	0,48
zapallo	und.	1	Pequeño	0,6	0,6
yuca	gr.	500	pelada-macedonias	0,5	0,5
achogcha	und.	5	limpias	1	1
haba	gr.	250	limpias	0,25	0,25
camote	und.	5	Pequeños	1,5	1,5
				Costo Total	5,93
				Costo unitario	1,18

PROCEDIMIENTO

1. En una olla grande se pone a hervir agua, en un sartén se refrie en aceite con achiote las cebollas, el pimiento y el ajo finamente picados, algunas personas también utilizan el tomate, a esto se le agrega los pedazos de zapallo, yuca, achogcha, haba, camote, sidrilla y se coloca en el agua la misma que debe estar hirviendo; para darle espesor, se hierve un plátano verde, se lo licúa con mani y se agrega al caldo.

2. Muchas mujeres antes de colocar el pescado que debe estar aliñado, lo ponen a sudar, y lo agregan al viche percatándose que los ingredientes estén casi a punto de cocidos.

NOTA: En Chone hacen una variante del plato, en vez de pescado utilizan el chame y lo llaman Viche de chame.

TÉCNICAS CULINARIAS: HERVIR, FREÍR, CONDIMENTAR, ALIÑAR, RECTIFICAR

Conclusiones y Recomendaciones

Para concluir con mi trabajo de tesis estas son las siguientes conclusiones y recomendaciones:

6. Conclusiones.-

De acuerdo con la información recopilada en las encuestas realizadas a los visitantes de los cantones: Pedernales, Jama, San Vicente, Sucre, y Jaramijó de la provincia de Manabí, se llegó a la conclusión de:

- Que el motivo por el que la personas viajan a Manabí es por turismo.
- Que los turistas viajan acompañados, el 80% van con sus familias.
- Se concluye que el 70 % de los visitantes turistas prefieren comer comida típica de la zona.
- Se ha llegado a determinar que la mayoría de los turistas gastan por persona alrededor de 5 a 8 \$ por persona cuando salen a comer.
- Se ha llegado a determinar que las personas que viajan a Manabí conocen lo que es una ruta o circuito gastronómico.
- Se concluye que el 80 % de los turistas estarían dispuestos a participar en circuitos de 5 a 6 días.

7. Recomendaciones.-

La Ruta del Spondylus es un proyecto muy grande por esta razón se recomienda:

- Que otros estudiantes den continuidad del mismo, para seguir dando a conocer al mundo nuestra exquisita gastronomía ya que de acuerdo a las encuestas los turistas están interesados en los circuitos.
- Se recomienda seguir estandarizando recetas manabitas con autores nativos, para que no se pierda la tradición.
- Se recomienda que otros estudiantes sigan visitando la provincia de Manabí y den a conocer otros Cantones de la misma, su exquisita gastronomía junto al turismo para el resto del mundo.

8. REFERENCIAS

Municipio de la provincia de Manabí, Regalado, E. L. con el Libro “ Manabí y su Comida Milenaria “, <http://www.manabi.gob.ec/cantones/jama>

9. Anexos



Nota **Fuente:** Municipio de la Provincia de Manabí.



Nota Fuente: Fotografía tomada en Portoviejo, Provincia de Manabí, Restaurante “Las Acacias”



Nota Fuente: Fotografía tomada en Rocafuerte, Provincia de Manabí, (Carolina Vásquez)



Nota Fuente: Fotografía tomada en Rocafuerte, Provincia de Manabí,
(Carolina Vásquez)



Nota Fuente: Fotografía tomada Portoviejo, Provincia de Manabí, restaurante
"Las Acacias" (Carolina Vásquez)



Nota Fuente: Mercado de Pedernales Provincia de Manabí (Carolina Vásquez)



Nota Fuente: Fotografía tomada en el Restaurante Rincón Marino, provincia de Manabí cantón Pedernales (Carolina Vásquez)



Nota Fuente: Fotografía tomada en el Restaurante Rincón Marino, provincia de Manabí cantón Pedernales (Carolina Vásquez)



Nota Fuente: Fotografía tomada en la vía a Cojimíes (Carolina Vásquez)



Nota Fuente: Fotografía tomada en la Isla Corazón, provincia de Manabí
(Carolina Vásquez)



Nota Fuente: Fotografía tomada en la Isla Corazón, provincia de Manabí
(Carolina Vásquez)



Nota Fuente: Fotografía tomada en Jama, provincia de Manabí
(Carolina Vásquez)



Nota Fuente: Fotografía tomada en Jama, provincia de Manabí
(Carolina Vásquez)



Nota Fuente: Fotografía tomada en la Iglesia de Jama, provincia de Manabí
(Carolina Vásquez)



Nota Fuente: Fotografía tomada Portoviejo, Provincia de Manabí, restaurante
“Las Acacias” (Carolina Vásquez)



Nota Fuente: Fotografía tomada Portoviejo, Provincia de Manabí, restaurante “Las Acacias” (Carolina Vásquez)



Nota Fuente: Fotografía tomada Portoviejo, Provincia de Manabí, restaurante (Carolina Vásquez)



Nota Fuente: Fotografía tomada en la Isla del amor Provincia de Manabí
(Carolina Vásquez)



Nota Fuente: Fotografía tomada Portoviejo, Provincia de Manabí, restaurante
“Las Acacias” (Carolina Vásquez)



Nota Fuente: Fotografía tomada Portoviejo, Provincia de Manabí, restaurante “Las Acacias” (Carolina Vásquez)



Nota Fuente: Fotografía tomada Portoviejo, Provincia de Manabí, restaurante “Las Acacias” (Carolina Vásquez)



Nota Fuente: Fotografía tomada Portoviejo, Provincia de Manabí, restaurante “Las Acacias” (Carolina Vásquez)



Nota Fuente: Mercado de Pedernales Provincia de Manabí (Carolina Vásquez)