



UNIVERSIDAD TÉCNICA PARTICULAR DE LOJA
La Universidad Católica de Loja

ESCUELA DE HOTELERÍA Y TURISMO
CARRERA DE ADMINISTRACIÓN TURÍSTICA
MODALIDAD DE ESTUDIOS A DISTANCIA Y ABIERTA

TEMA:

*“INVESTIGACIÓN Y PUESTA EN VALOR DE LOS RECURSOS
GASTRONÓMICOS DEL CANTÓN ROCAFUERTE”*

**TESIS DE GRADO PREVIA A LA OBTENCIÓN DEL TÍTULO DE
LICENCIADA EN ADMINISTRACIÓN TURÍSTICA**

AUTORA:

SILVIA MONSERRATE BURGOS BRIONES

DIRECTORA DE TESIS:

Ing. KARINA CHAMBA CARRILLO

CENTRO UNIVERSITARIO PORTOVIEJO

2010

CERTIFICACIÓN

Loja, 02 de julio del 2010

Ing. Karina Chamba Carrillo

DIRECTORA DE TESIS

CERTIFICA:

Haber revisado el presente informe de investigación, que se ajusta a las normas establecidas por la carrera de Hotelería y Turismo, de la Universidad Técnica Particular de Loja; por lo tanto, autoriza su presentación para los fines pertinentes.

Ing. Karina Chamba Carrillo
DIRECTORA DE TESIS

DECLARACIÓN EXPRESA

Los conceptos y contenidos de la presente tesis de grado son de exclusiva responsabilidad de la autora.

Silvia Burgos Briones
AUTORA

DEDICATORIA

A todas y cada una de las personas que han formado parte de mi vida, en especial a mi familia por estar conmigo en todo momento, acompañándome y apoyándome para alcanzar las metas que me he propuesto conseguir.

SILVIA

AGRADECIMIENTO

Quiero expresar un agradecimiento muy especial a la Ing. Karina Chamba Carrillo, por su acertada dirección en el desarrollo de mi tesis, gracias a la cual hoy veo reflejado en la presente, mi esfuerzo y dedicación.

A mi familia, mi sincero agradecimiento por toda la ayuda que me brindaron en cada una de las etapas de mi tesis.

A todas y cada una de las personas que entreviste y que me ayudaron con la información que necesitaba para el desarrollo de mi tesis.

A la Universidad Técnica Particular de Loja, por la oportunidad que me ha dado de obtener mi título profesional.

SILVIA

CONTRATO DE CESIÓN DE DERECHOS DE TESIS

Yo, Silvia Burgos Briones declaro ser la autora del presente trabajo y eximo expresamente a la Universidad Técnica Particular de Loja y a sus representantes legales de posibles reclamos o acciones legales.

Adicionalmente declaro conocer y aceptar la disposición del Art. 67 del Estatuto Orgánico de la Universidad Técnica Particular de Loja que en su parte pertinente textualmente dice: **“Forman parte del patrimonio de la Universidad la propiedad intelectual de investigaciones, trabajos científicos o técnicos y tesis de grado que se realicen a través, o con el apoyo financiero, académico o institucional (operativo) de la Universidad”**.

Silvia Burgos Briones
AUTORA

INDICE DE CONTENIDOS

Resumen	X
Introducción	XII
Objetivos	XIII

CAPITULO I

1. Situación económico social y productiva del cantón	14
1.1 Situación geografía	14
1.2 Aspectos demográficos	14
1.2.1 Indicadores de salud	14
1.2.2 Indicadores educacionales	16
1.2.3 Migración interna y externa	18
1.2.4 Indicadores de desarrollo humano y pobreza	21
1.3 Análisis de la vivienda	24
1.4 Situación política y administrativa	25
1.5 Sector productivo primario	27
1.5.1 Agricultura	27
1.5.2 Ganadería	29
1.5.3 Producción y rendimiento	31
1.5.4 Asistencia técnica	32
1.5.5 Comercialización y consumo	33
1.5.6 Crédito	33
1.6 Sector productivo secundario	34
1.6.1 Industria	34
1.6.2 Artesanía	36
1.6.3 Crédito	39
1.7 Sector productivo técnico	46
1.7.1 Comercio	46
1.7.2 Turismo	46
1.7.3 Transporte	53

CAPITULO II

2. Generalidades de la gastronomía	54
2.1 Historia de la gastronómica en general	54
2.2 Relación histórica de la comida ecuatoriana y su influencia	60

CAPITULO III

3. Diagnostico gastronómico del sector	68
3.1 Datos Generales de la gastronomía del cantón	68
3.2 Platos/Bebidas/Postres tradicionales	86
3.3 Platos/Bebidas/Postres Actuales	94

CAPITULO IV

4. Inventario de la gastronomía típica y tradicional del cantón	98
4.1 Fichas	98
4.2 Gastronomía relacionada a las fiestas	103

CAPÍTULO V

5. Propuesta de puesta en valor del recurso gastronómico típico y tradicional	105
5.1 Estrategias de promoción y difusión de la gastronomía típica y tradicional del cantón	105
5.2 Instituciones y Organismos que Promocionan/Comercializan los Platos / Bebidas / Postres típicos y tradicionales	113

CAPITULO VI

6. Propuesta en base al ingrediente base, proponer alternativas de platos / bebidas / postres para el desayuno escolar de escuelas	115
Conclusiones	127
Recomendaciones	128
Bibliografía	129

Anexos:

a) Encuesta en blanco	131
b) Manual para la aplicación de las encuestas	134
c) Parrilla para el ingreso de información en blanco	140
d) Instructivo para el ingreso de información de las encuestas	141
e) Entrevista en blanco	145
f) Manual para la aplicación de entrevistas	147
g) Instructivo para el ingreso de información de las entrevistas	152
h) Entrevistas llenas y corregidas	153

RESUMEN

El desarrollo de la presente investigación se realizó en el Cantón Rocafuerte de la Provincia de Manabí, este cantón cuenta con una extensión de 280.4 km² y una población aproximada de 104 habitantes por km²; está ubicada a 20 km de la capital provincial.

Es conocido como la capital mundial del dulce, y la demanda de los mismos se da a nivel de todo el país e incluso en otros países como España, Estados Unidos, Italia, Chile, México, Argentina, entre otros, esto debido a que muchos ecuatorianos los llevan o los envían para degustarlos o para obsequiarlos a familiares y amigos que viven en estos países.

Rocafuerte a más de sus dulces, cuenta con deliciosos platos y bebidas típicas del cantón y de la provincia.

La presente tesis cuyo tema es “Investigación y puesta en valor de los recursos gastronómicos del Ecuador”, está enfocada concretamente en el cantón Rocafuerte de la provincia de Manabí; y, por medio de la misma, se podrá identificar y clasificar los platos y bebidas típicas que se elaboran en este cantón.

Mediante esta investigación, se recolectará datos cualitativos y cuantitativos de las experiencias pasadas y de los registros, análisis e interpretación de la gastronomía de Rocafuerte.

Se ha utilizado la técnica de la observación, la encuesta y la entrevista para validar la información obtenida en fuentes secundarias; y para seleccionar los elementos más representativos de la gastronomía del cantón Rocafuerte.

La tesis consta de seis capítulos, divididos de tal forma que permitan hacer un análisis profundo de la verdadera situación por la que está atravesando la gastronomía del cantón Rocafuerte, detallada de la siguiente forma: en el capítulo uno podemos apreciar toda la información relacionada con el cantón como es su situación geográfica, aspectos demográficos, situación política y administrativa, sector productivo primario, secundario y técnico; en el capítulo dos se habla de las generalidades de la gastronomía, como la historia de la gastronomía y la relación histórica de la comida ecuatoriana y su influencia; en el capítulo tres hacemos un diagnóstico gastronómico del cantón, el mismo que se obtuvo por medio de encuestas aplicadas a los habitantes y visitantes del cantón, para obtener información sobre

los platos, bebidas y postres que se preparan regularmente y durante las fiestas, los que son más solicitados por los visitantes, los que han cambiado en algo su preparación, los que ya no se preparan actualmente, entre otros; en el capítulo cuatro se hace un inventario de la gastronomía típica y tradicional de Rocafuerte, para lo cual se identificaron los informantes claves y se les realizó una entrevista para determinar cuáles son los platos, bebidas y postres típicos y tradicionales del cantón y conocer de qué manera se los prepara; el capítulo cinco es una propuesta de puesta en valor del recurso gastronómico típico y tradicional del cantón, la misma que consiste en promover la gastronomía del cantón Rocafuerte a través de varios canales promocionales como son los trípticos, anuncios en la prensa y radio, vallas publicitarias; entre otros; y, en el capítulo seis se da una propuesta para el desayuno escolar de escuelas con los ingredientes bases con los que cuenta el cantón Rocafuerte, para lo cual se presenta una propuesta de menú semanal indicando el valor nutricional de los platos, bebidas y postres que se incluyen en el mismo, además de varias recetas para prepararlos.

Por último, se anotan las conclusiones y recomendaciones, para aquellas personas que tengan la oportunidad de poner en marcha la presente propuesta.

INTRODUCCIÓN

El Ecuador es un país que cuenta con una gran variedad de atractivos naturales y de manifestaciones culturales, como por ejemplo podemos señalar sus playas, montañas, monumentos, parques, arquitectura colonial, artesanías, fiestas patronales, comidas y bebidas típicas, entre otras, permitiéndole convertirse en un destino turístico que atrae tanto a turistas nacionales como internacionales.

Ecuador posee muchos atractivos turísticos pero destaca entre todos su gastronomía, pues ésta representa las costumbres de cada una de sus poblaciones y por ser un país muy diverso tiene para ofrecer a sus visitantes una variedad de platos y bebidas típicas que se han convertido en un encanto a la hora de degustarlos.

La gastronomía en nuestro país, es muy apreciada y valorada ya que predomina el uso de ingredientes que se cultivan o se dan en cada una de sus regiones, lo que hace que sus platos y bebidas representen la riqueza y costumbres de los pueblos y culturas; y, que han pasado de generación en generación.

Sin embargo, en la actualidad, la tradición gastronómica corre el riesgo de desaparecer debido a que se está perdiendo la costumbre de dejar el legado a las futuras generaciones principalmente por la falta de interés de los jóvenes en aprender y porque se está incorporando nuevos conceptos e ingredientes que están afectando la continuidad de las tradiciones culinarias en el Ecuador.

Debido a esta situación, es necesario realizar una campaña en rescate de las costumbres y tradiciones gastronómicas para lograr conservarla y fortalecerla, y es por esta razón que debemos buscar en las personas de la tercera edad el conocimiento y la sabiduría con que ellos cuentan para difundirlos a las nuevas generaciones.

El objetivo de esta tesis es investigar y rescatar los recursos gastronómicos del Ecuador para preservar uno de los atractivos turísticos más solicitados por los turistas nacionales e internacionales.

OBJETIVOS

Objetivo general

- Determinar la producción y consumo de platos y bebidas típicos de las diferentes regiones del Ecuador, para la puesta en valor de la gastronomía típica como atractivo diversificador de la oferta turística.

Objetivos específicos

- Inventariar los platos de la gastronomía típica ecuatoriana, que se ofertan en los menús de restaurantes, mercados, puestos, casas y sitios de expendio.
- Identificar los productos que son empleados en la preparación de platos y bebidas típicas y su significado.
- Identificar a partir de productos base, la diversidad de platos y bebidas típicas.
- Identificar formas de preparación y acompañamiento de platos y bebidas típicas.
- Identificar las combinaciones o sustitución de ingredientes para la obtención de los diferentes platos y bebidas típicas.
- Identificar los centros de acopio de los productos.
- Identificar las instituciones y organizaciones que promocionan la cultura gastronómica en la región.
- Análisis de la cadena de valor turística y puesta en valor cultural.

CAPITULO I

SITUACIÓN ECONÓMICO SOCIAL Y PRODUCTIVA DEL CANTÓN

1.1 Situación geográfica¹

Rocafuerte está situado en la parte occidental del territorio ecuatoriano, parte central de la Provincia de Manabí, a 0° 55' y 6" de latitud sur y 80° 26' 10" de longitud occidental, limita al norte con los cantones Sucre y Tosagua, al sur con Portoviejo, al Este con Junín al Oeste con Portoviejo y Sucre.

Está ubicado en un lugar privilegiado, ya que es el centro de convergencia de los balnearios Crucita, San Jacinto y San Clemente, localizado a 20 Km. de la capital de provincia y a 33 Km. del aeropuerto y Puerto Marítimo Internacional del cantón Manta, y por el mismo pasa uno de los ejes viales principales que une Costa y Sierra.

Rocafuerte presenta una superficie de 280.4 Km², dividido en 54 comunidades en 6 zonas que se encuentran establecidas de manera homogéneas ya sea por su ubicación geográfica, por sus costumbres, etc. La cabecera cantonal cuenta con una densidad de 104 habitantes por km².

1.2 Aspectos demográficos

1.2.1 Indicadores de salud

El cantón Rocafuerte cuenta con un Centro de Salud Hospital, ubicado en el sector No. 4, Ciudadela 25 de agosto, en la calles Jaime Roldós y Bolívar, a un kilómetro del centro de la ciudad, a 25 kilómetros de la capital manabita. Fue construido en el año 1980 y fue inaugurado el 21 de marzo de 1981. Su estructura es de hormigón y techo de eternit.

Es un centro con una complejidad Nivel Uno su oferta de servicios son: Medicina General, Pediatría general, Cirugía general, Gineco Obstetricia (Ginecología, Planificación Familiar, Obstetricia), Laboratorio Clínico, Odontología, Programas Preventivos (PAI, PIN, PANN, PCT, DOC), Vigilancia Epidemiológica y Atención de Emergencia y hospitalización 24 horas, con una capacidad instalada de 15 Camas, 1 cuna, 2 incubadoras, 5 consultorios, 5 camillas y 1 Centro Quirúrgico (sala labor, Parto, RN, quirófano, esterilización).

En lo relacionado a transportes y movilización disponen de una Ambulancia (regular estado) y un jeep Toyota Land Cruese (regular estado); en lo que respecta a comunicaciones disponen de telefax y 3 líneas telefónicas, además de un sistema de Altoparlante para comunicación Interna.

¹ Ing. COBEÑA SULLY, Plan de Desarrollo Agrícola, Pecuario y Forestal del cantón Rocafuerte, Ministerio de Agricultura y Ganadería, Dirección Provincial Agropecuaria de Manabí, Gobierno Municipal del cantón Rocafuerte.

Entre las enfermedades que más frecuentemente afectan a la población podemos nombrar en primer lugar a las Infecciones Respiratorias Agudas (IRA), favorecidas por condiciones climáticas, hacinamiento y malnutrición. Las Enfermedades Diarreicas Agudas generadas por agentes infecciosos bacterianos o virales transmitidos principalmente por aguas, alimentos contaminados, malas condiciones higiénicas en el hogar, esta situación aumenta en época de invierno debido a las inundaciones que causan principalmente estancamiento de aguas y reboce de las letrinas y pozo ciego, considerando que no existe el sistema de alcantarillado y pluvial, la diabetes causada de forma crónica metabólica ocasiona por malos hábitos de alimenticios y problemas genéticos, dengue transmitido por la picadura de un mosquito que alberga el plasmodium, así también enfermedades consideradas hereditarias como hipertensión arterial, intoxicación ingesta de alimentos contaminados, enfermedades venéreas contacto sexual sin control, hepatitis virales “A” por contaminación oral - fecal, leptospirosis ocasionada por una bacteria tiene como huésped a animales domésticos y las ratas; es transmitida a través de contaminación del animal infectado en especial por el ganado vacuno a través de heces orinas que contaminan el agua, ocasionada fundamentalmente por la falta de insalubridad de la población.²

CUADRO # 1 Enfermedades más frecuentes en el Cantón Rocafuerte

PRINCIPALES ENFERMEDADES	CANTIDAD DE CASOS
IRA (Infecciones respiratorias agudas)	1257
EDA (Enfermedades diarreicas agudas)	865
Dengue clásico	68
Hipertensión	105
Diabetes	35
Intoxicación alimentaria	13
Enfermedades venéreas	16
Hepatitis viral	2
Leptospirosis	1

Fuente: Hospital de Rocafuerte – Mayo del 2006

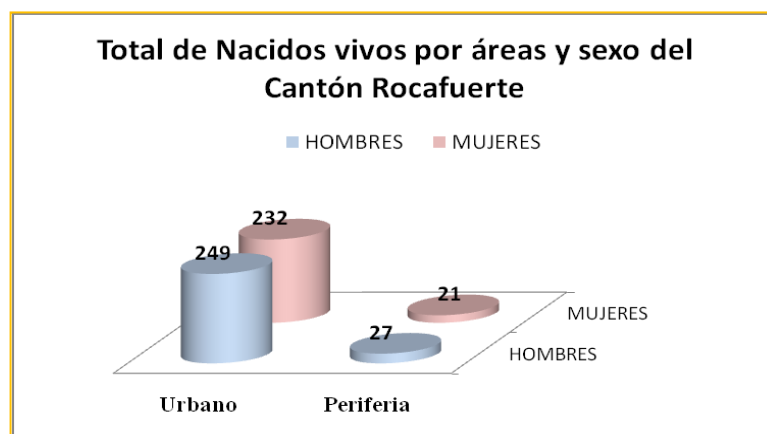
Es importante mencionar que entre las principales causas de mortalidad en el cantón tenemos: hipertensión, diabetes, politraumatismos ocasionados por accidentes de tránsito, infecciones respiratorias agudas, enfermedades diarreicas agudas, paro cardiorrespiratorio, cáncer de próstata, cáncer al estómago, mortalidad materna y cáncer hepático.³

En el hospital no se han registrados defunciones al ser un centro con un nivel de complejidad uno en caso de presentarse casos que necesitan de atención especializada son transferidos de manera inmediata al Hospital de Portoviejo.

² Hospital de Rocafuerte, Mayo del 2006

³ Según los registros mortuorios del Registro Civil del cantón Rocafuerte.

GRÁFICO # 1 Total de Nacidos vivos por áreas y sexo



Fuente: Anuario de Estadísticas Vitales: Nacimientos y Defunciones INEC 2008
Elaborado por: La autora

CUADRO # 2 Total de Defunciones por áreas y sexo

ÁREA	TOTAL	HOMBRES	MUJERES
Urbano	122	87	35
Periferia	50	30	20
TOTAL CANTÓN	172	117	55

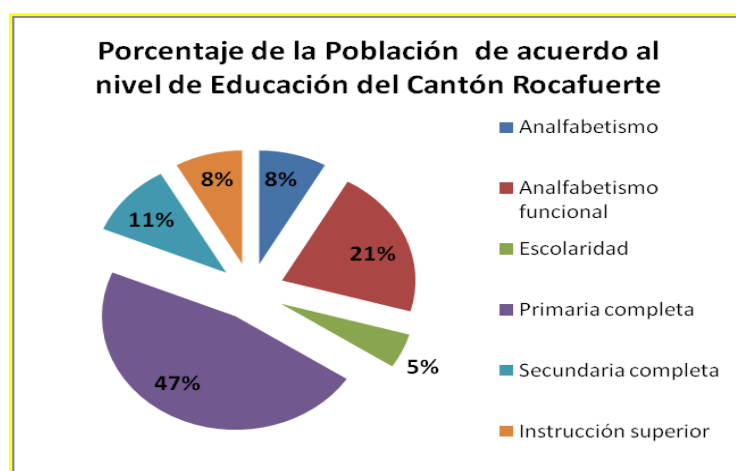
Fuente: Anuario de Estadísticas Vitales: Nacimientos y Defunciones INEC 2008

1.2.2 Indicadores educacionales

El punto de partida en la educación del pueblo rocafortense se da con la llegada de los Salesianos, la creación de la escuela y colegio “San Francisco de Sales”, y posteriormente con la creación de la Escuela San Juan Bosco, que tienen prestigio, rompiendo barreras regionales contando con estudiantes de toda la provincia, gracias a su nivel de formación, no obstante, existe un gran número de escuelas uní docentes en área rural, varias de ellas con dos y tres aulas para atender a los seis grados, las condiciones de la infraestructura civil es regular, al igual que la mayoría de planteles educativos, carecen de material didáctico y de equipamiento que permitan recibir la instrucción eficiente, dentro del nuevo pensum académico.

Los centros educativos están distribuidos en 42 de las 54 comunidades que ocupan el área rural del cantón Rocafuerte.

GRÁFICO # 2 Porcentaje de la Población de acuerdo al nivel de Educación



Fuente: Censo del INEC 2001

Elaborado por: La autora

CUADRO # 3 Centros educativos en el Cantón Rocafuerte

NIVEL	FISCAL	PARTICULAR	FISCOMISIONAL	MUNICIPAL
PRE PRIMARIA	Cruz B. Alcívar		San Juan Bosco	
	Patito Donald			
	Caritas Alegres			
	Rayitos de Luz			
	Melba España Cedeño			
	Jirafita			
	Las Ardillitas			
PRIMARIA	2 de Agosto	Caritas Alegres	San Juan Bosco	José J. Romero
	30 de Septiembre	Creceer		Nueva Esperanza
	Alegría de Jupiter	Rayito de Luz		Carlos E. Cedeño
	Ernesto Vera Cedeño	San Francisco de Sales		
	León Febres Cordero	Semillitas		
	Querida Villagomez	Ignacio Vera P.		
	Aníbal San Andrés	Alberto Obletter		
	25 de Junio			
	Luz de América			
	10 de Agosto			
	José Corsino Cardenas			
	Benito Juárez			
	Ángel Héctor Cedeño			
	12 de Marzo			
	Demetrio Zambrano C.			
	9 de Julio			
	Hugo Mendoza Z.			
Heccer Benavides Z.				

	Luis Urdaneta			
	Jaime Roldos Aguilera			
	Ciudad de Rocafuerte			
	José Alejandro Bermúdez			
	Monseñor Leónidas Proaño			
	María del Socorro Vaca			
	Rosa Luxemburgo			
	Zoila Clemencia Castillo			
	Nuevo Paquisha			
	9 de Octubre			
	Leopoldo Lugones			
	Jorge E. Alcívar Barcia			
	Independiente			
	Federico González Suárez			
	5 de Junio			
	Vicente Rocafuerte			
	García Moreno			
	José Leónidas Delgado			
	Andrés Bello			
	Abdón Calderón			
	Simón Bolívar			
	24 de Noviembre			
	Teodoro Antón Vélez			
	Agustín Hidrovo Zambrano			
	Martha Bucaram de Roldos			
	CEM Tres Charcos			
	Blanca Cuadros de Z.			
	Simón Bolívar			
SECUNDARIO	Rocafuerte	Crecer		
	Danzarín	San Francisco de Sales		
	Eloy O. Ugalde Santana	Semillitas		
	José A. Valencia Delgado	Rayito de Luz		
	CEM Tres Charcos	Francisco Romero		

Fuente: Sra. SABANDO GLORIA, Departamento de Estadísticas, Dirección Provincial de Educación de Manabí

1.2.3 Migración interna y externa

Debido a la cercanía con asentamientos de mayor población y centros de comercio, estudios, salud y actividades administrativas como la capital de provincia, el puerto y aeropuertos la gente se ha movilizadod diariamente con el propósito de dar solución a necesidades que no puede solventar en Rocafuerte, lo que ha generado una población flotante, aunque en algunos casos se da una movilización total hacia estas poblaciones, generando asentamientos informales que dan como resultado el incremento de los cinturones de miseria. La mayoría de las invasiones provienen de las zonas rurales justificándose este éxodo de población para encontrar fuentes de trabajo, educación o sea una esperanza de vivir dignamente, pero en la

mayoría de los casos no se da, creándose un grave problema social, lo que conlleva a que estas personas se dediquen a la delincuencia, prostitución, drogadicción, creando más peligro e inseguridad a las ciudades.

Entre las causas más sobresalientes de la migración están sin duda la crisis económica, el deterioro de las condiciones de vida, las altas tasas de inflación, la dolarización, la situación de incertidumbre e inseguridad política y una creciente pobreza, disminución de empleo y pérdida de capacidad adquisitiva e ingresos. También a estas causas hay que añadir aspectos culturales y sociales de una sociedad que mira con buenos ojos a quién se arriesga a migrar y luego obtiene éxito económico, consigue mejorar su estatus y demuestra que es capaz de triunfar.

La emigración de ecuatorianos se ha encaminado sobre todo a países ricos y muy poco al mundo en desarrollo. Casi cuatro millones de compatriotas viven hoy en Norteamérica y Europa.⁴

El 74% de los ecuatorianos en España proceden de la Sierra ecuatoriana y tan sólo el 22% de la Costa. Según el Colectivo IOE⁵ (2001), el 16% del total de ecuatoriano residentes en España provienen de Loja, haciendo de esta provincia la segunda en importancia después de Pichincha (30%).

Según el Instituto Nacional de Estadísticas de España INE 2005, se encuentran empadronados 497.799 ecuatorianos.⁶

Entre 2000 a 2008 más de un millón de ecuatorianos migran a Europa, principalmente a España e Italia. Según cifras del gobierno español, el número de migrantes de Ecuador pasó de 3.972 en 1998 a 390.297 en 2003, lo que supone un aumento de un 1000 por ciento en cinco años.⁷

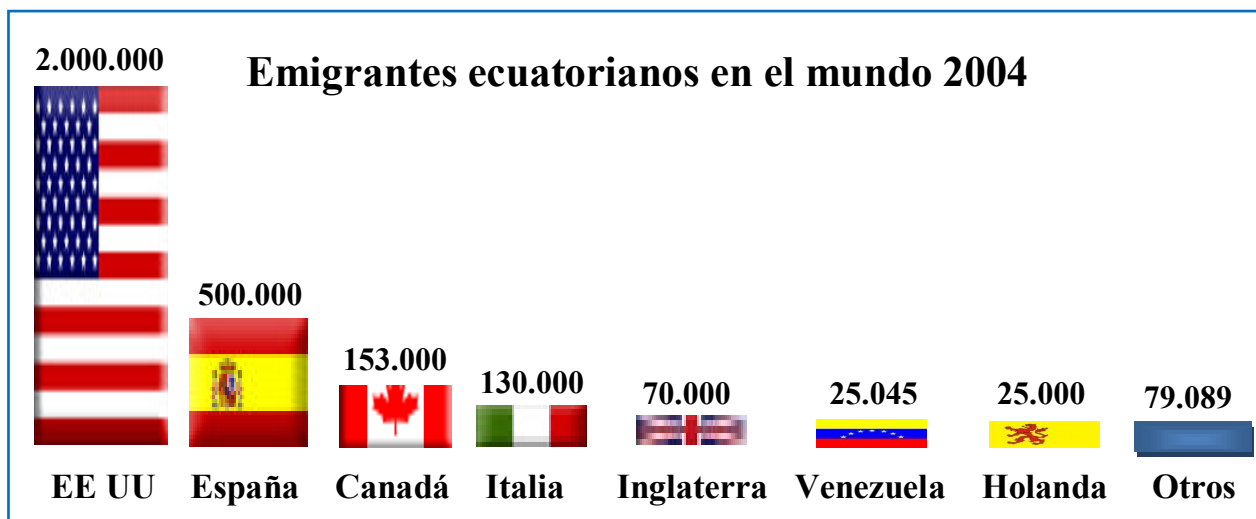
⁴ VALENCIA JOSÉ, Las pautas y cifras de la migración, Diario Hoy, 8 de octubre de 2009, www.hoy.com.ec/noticias-ecuador/las-pautas-y-cifras-de-la-migracion-371922.html

⁵ Equipo de investigaciones empíricas, cursos y seminarios de formación sobre temas en que están especializados.

⁶ Secretaria Nacional del Migrante.

⁷ Organización Internacional para las Migraciones.

GRÁFICO # 3 Emigrantes Ecuatorianos en el Mundo



Fuente: Consulados y Embajadas del Ecuador en distintos países, Obras Misioneras Pontificias y Asociaciones que agrupan a emigrantes ecuatorianos.

Tomado de: Diario El Universo, 9 de enero de 2005

De acuerdo al Censo del 2001, los países con mayor número de migrantes de la provincia de Manabí son España, Estados Unidos, Venezuela e Italia; correspondiéndole un 4 % del total de migrantes del Ecuador.

El cantón Rocafuerte, hasta el 2001, ha tenido una tasa de crecimiento anual: Urbana de 1,67%, Rural de 0,87%, lo que da un total de 0,99%; dando un balance migratorio del -0,82%.⁸

CUADRO # 4 Población inmigrante según provincia de origen

PROVINCIA	PORCENTAJE
Pichincha	26
Guayas	24
Azuay	9
Loja	6
El Oro	6
Cañar	5
Manabí	4
Tungurahua	4
Chimborazo	3
Imbabura	3
Los Ríos	2
Otras	8

Fuente: INEC / SIISE Censo de Población y Vivienda 2001

⁸ Censo del INEC 2001

El ingreso de divisas por concepto de las remesas de ecuatoriano migrantes es superior a varios rubros de exportación, solamente lo supera el petróleo.⁹

La provincia de Manabí en el tercer trimestre de 2009 recibió USD 17.2 millones, cuyas localidades receptoras, están plenamente diferenciadas, entre aquellas que reciben alrededor del 80% de estos flujos: Portoviejo y Manta; y, aquellas que reciben el restante 20%: El Carmen, Jipijapa, Bahía de Caráquez y Chone.

CUADRO # 5 Remesas recibidas en la Provincia de Manabí – Tercer trimestre 2009

LOCALIDADES RECEPTORAS	REMESAS EN MILLONES DE USD
Portoviejo	7.9
Manta	6.6
El Carmen	0.9
Jipijapa	0.7
Bahía de Caráquez	0.7
Chone	0.4

Fuente: Banco Central del Ecuador, Evolución de las remesas Región Costa, 3er. Trimestre de 2009

1.2.4 Indicadores de desarrollo humano y pobreza

Rocafuerte es un cantón que en los últimos años, más que un estancamiento, ha tenido un retroceso en lo que respecta al progreso, pues es notorio el deterioro de sus calles, el descuido que ha habido en forma general de todos los que han estado encargados de su administración, de mejorar su aspecto, como por ejemplo, el mercado, el terminal que no es más que una calle denominada principal donde se estacionan los buses intercantonales e interprovinciales por donde pasan miles de personas diariamente hacia muchos destinos.

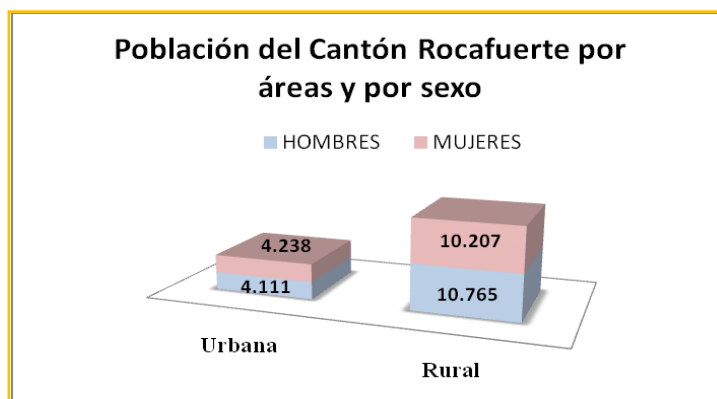
Siendo un cantón muy productivo, ya sea por su agricultura, por sus balnearios de agua dulce, por sus famosos dulces, por sus artesanías, no es un cantón progresista, todo lo contrario, la gente que se dedica a estas labores son de un nivel económico medio a bajo pues sus negocios les da apenas para vivir dignamente. Es indudable que falta apoyo, quizás las autoridades no tienen la experiencia que se necesita para impulsar proyectos en miras del progreso de Rocafuerte.

Entre los indicadores de desarrollo humano y pobreza podemos señalar los siguientes:

⁹ DRA. BORREGO VEGA ANA LUZ, La Migración: Estudio sobre las remesas que ingresan en el Ecuador.

- a) La Población Total de la Provincia de Manabí es de 1'186,025 habitantes, de los cuales el Cantón Rocafuerte ocupa el 2.5% de la población provincial distribuida de la siguiente manera:

GRÁFICO # 4 Distribución poblacional del Cantón Rocafuerte por áreas y por sexo



Fuente: Censo del INEC 2001

Elaborado por: La autora

CUADRO # 6 Población del Cantón Rocafuerte por Categorías y Ocupaciones

CATEGORIA A:	CATEGORIA B:	CATEGORIA C:
Agricultura Ganadería Pesca	Profesionales Técnicos Construcción Otros	Comercio
66,63%	22,79%	10,58%

Fuente: INEC – Censo 2001

- b) Promedio familiar es de 4,54 habitantes por vivienda.
- c) Tasa de Crecimiento Poblacional Cantonal es de 1,1%.
- d) Pirámide Poblacional: Rangos de población joven, mayor que la de adultos mayores.
- e) Analfabetismo 7%.
- f) Analfabetismo Funcional 25,37%
- g) Escolaridad Urbana personas mayores de 24 años 8,0%
- h) Escolaridad Rural personas mayores de 24 años 5,0 %
- i) Desnutrición Crónica niños menores de 5 años, 38,51%.
- j) Grupos Vulnerables: 104 casos de adolescentes embarazadas, 314 casos de discapacidad.

- k) Existe un trabajo realizado por “Plan” en líneas de asistencia técnica y financiamiento a proyectos de educación y salud.
- l) Pobreza por NBI (Necesidades Básicas Insatisfechas)

CUADRO # 7 Porcentajes de la pobreza por necesidades básicas insatisfechas

N. B. I.	%
Pobreza por necesidades básicas insatisfechas (NBI)	84,6
Extrema pobreza por necesidades básicas insatisfechas (NBI)	57,9

Fuente: Sistema Integrado de Indicadores Sociales del Ecuador (SIISE) 2004

- m) Vivienda Propia: 84,64%
- n) Déficit habitacional

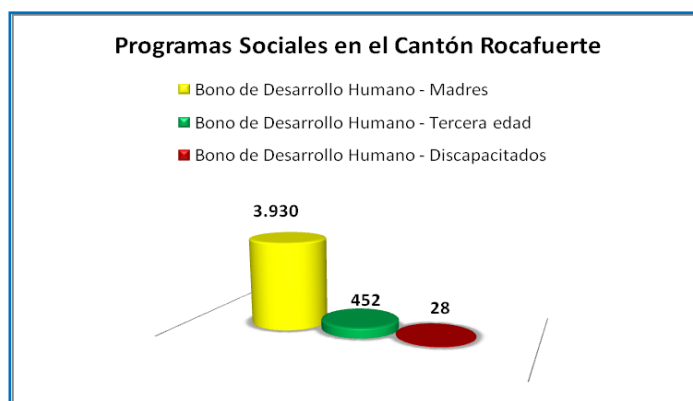
CUADRO # 8 Porcentajes de Déficit Habitacional del Cantón Rocafuerte

DEFICIT HABITACIONAL	%
Personas que habitan viviendas con características físicas inadecuadas	47,7
Personas que habitan viviendas con servicios inadecuados	76,4

Fuente: Sistema Integrado de Indicadores Sociales del Ecuador (SIISE) 2004

- o) Índice de Vulnerabilidad Social (IVS): 30,60.

GRÁFICO # 5 Programas Sociales del Ministerio de Bienestar Social



Fuente: programa de Protección Social del Ministerio de Bienestar Social, Marzo de 2006
 Elaborado por: La autora

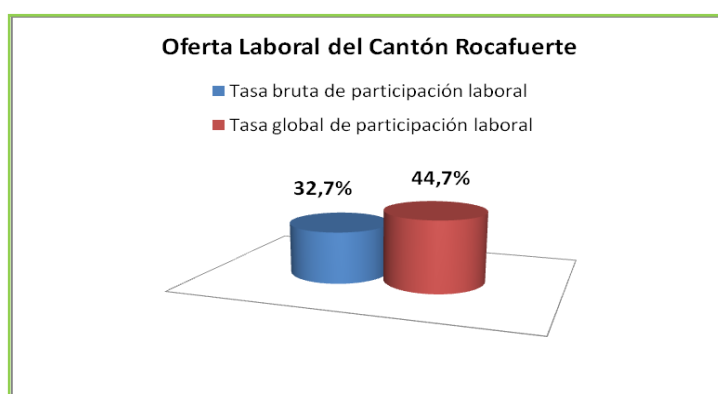
p) Empleo – Oferta Laboral.

CUADRO # 9 Población – Empleo del Cantón Rocafuerte

POBLACIÓN - EMPLEO	TOTAL
Población en edad de trabajar (PET)	21.461
Población económicamente activa (PEA)	9.595

Fuente: Sistema Integrado de Indicadores Sociales del Ecuador (SIISE) 2004

GRÁFICO # 6 Oferta Laboral del Cantón Rocafuerte



Fuente: Sistema Integrado de Indicadores Sociales del Ecuador (SIISE) 2004
Elaborado por: La autora

1.3 Análisis de la vivienda

En Rocafuerte el déficit de vivienda es 15,36%, tanto en el área urbana y rural, todo núcleo familiar tiene una vivienda propia, aunque los sistemas constructivos, y calidad de la misma sean deficientes, el tipo de construcción son en su mayoría mixtas también de caña, ladrillo y cemento armado.

Según datos del último Censo del INEC 2001, en el cantón Rocafuerte existen 7496 viviendas, de las cuales 6456 están ocupadas, 840 están desocupadas y 200 viviendas están en construcción.¹⁰

¹⁰ Diagnostico EESS Rocafuerte.

CUADRO # 10 Total de viviendas del Cantón Rocafuerte

ÁREAS	TOTAL DE VIVIENDAS
Área Urbana	2.020
Área Rural	5.476
TOTAL CANTÓN	7.496

Fuente: INEC – Censo de Vivienda 2001

1.4 Situación política y administrativa

CANTÓN: Rocafuerte

CABECERA CANTONAL: Rocafuerte

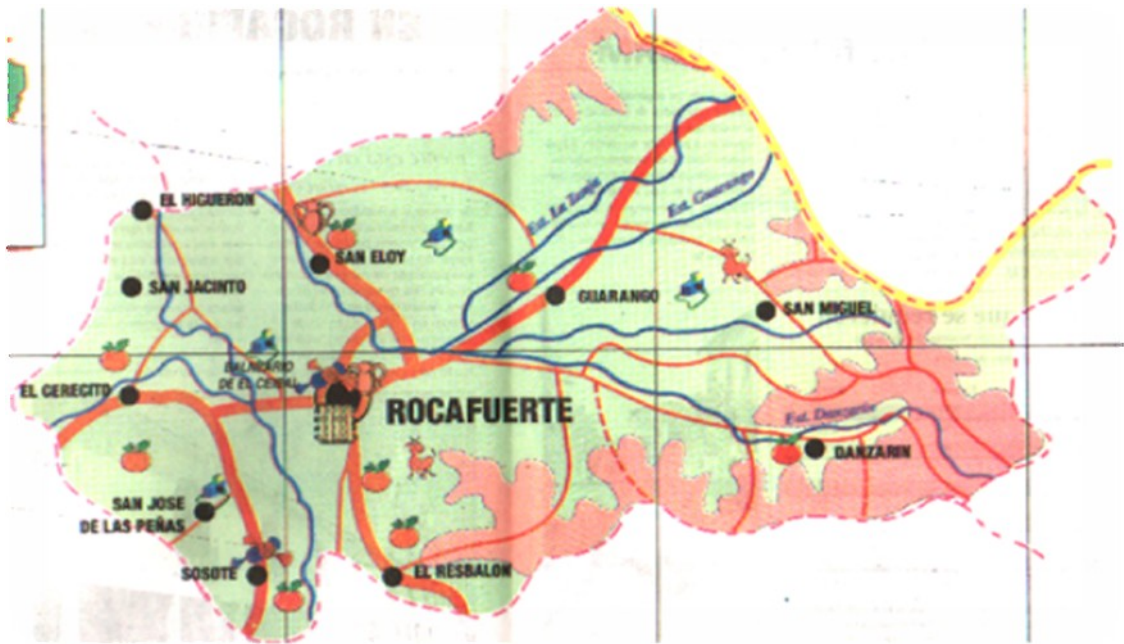
PARROQUIA URBANA: Rocafuerte

FECHA CÍVICA: 30 de Septiembre de 1852, en que se elevó a la categoría de cantón.

DIVISIÓN POLÍTICA: 54 comunidades

Resbalón, Nuevo Paquisha, Valdez, Pasaje, Tabacales, Sosote, Tierra Amarilla, Puerto Loor, La Morlaca, Las Peñas, Limón, Los Pocitos, Valle Hermoso, Paquisha, El Ceibal, Danzarín, Cardón, Las Flores, San Roque, Ojo de Agua, San Miguel, Primavera, Tierra Dura, Botija, Cascol, Cerro, Paja Colorada, Cerro Verde, San Pedro de Sosote, Colinas de San José, Las Papayas, Higuerón, San Jacinto, Cerecito, Buenos Aires, Pueblito, El Frutillo, El Cerrito, Las Jaguas, California, San Eloy.

Mapa # 1 Cantón Rocafuerte



Elaborado por: El Diario, Manabí por Cantones, Enero 3 de 1996

DIVISIÓN ADMINISTRATIVA:

Alcalde: Ing. Roque Emigdio Rivadeneira Moreira

Vice alcalde: Ing. Francisco Xavier Dueñas Espinoza

Concejales:

1. Ing. Francisco Xavier Dueñas Espinoza
2. Sra. María Tatiana Cobeña Vélez
3. Ing. Alberto Rafael Zambrano Vélez
4. Sr. Byron Patricio Zambrano Delgado
5. Lcda. Carmela Trinidad Giler Muñoz
6. Sr. Wagner Xavier Zambrano Delgado
7. Lcda. Vianca María Zambrano Rodríguez

JEFES DEPARTAMENTALES.

Comisión de Planeamiento, Urbanismo y Obras Públicas Municipales:

Presidente: Ing. Alberto Zambrano Vélez

Comprende lo que prescribe El artículo 146 y 147 de LORM.

Comisión de Servicios Públicos: Presidente: Sr. Byron Zambrano Delgado

Comprende lo que prescribe El artículo 140 y 149 de LORM.

Comisión de Servicios Financieros: Presidente: Lcda. Vianca Zambrano Rodríguez

Comprende presupuesto, tasas y contribuciones, deuda pública, suministros y enseres Municipales.

Comisión de Servicios Sociales: Presidente: Lcda. Carmela Giler Muñoz

Que abarca higiene, salubridad y servicios asistenciales, educación y cultura.

Comisión de Servicios Económicos: Presidente: Ing. Francisco Dueñas Espinoza

Qué comprende vías de comunicación, transporte, almacenaje, control de precios, servicios de telecomunicaciones, agricultura, industria y otros de naturaleza semejante.

Secretario General Municipal: Ab. Félix Mendoza Medina

La Provincia de Manabí cuenta con 53 parroquias rurales distribuidas en 17 de los 22 cantones.

Los cantones donde no existen parroquias rurales son: Jama, Jaramijó, Rocafuerte, Olmedo y Junín.

Por esta razón, el cantón Rocafuerte no cuenta con Juntas Parroquiales, ya que sólo tiene una parroquia la misma que es urbana, y que lleva el mismo nombre.

1.5 Sector productivo primario

1.5.1 Agricultura

Una de las actividades que siempre ha sido la base de la economía de este cantón es sin duda alguna la agricultura. Más allá del 50 % de la población se dedica a la producción de la tierra.

Tan elevada es la producción agrícola que Rocafuerte en los últimos tiempos ha ganado una buena imagen por la calidad de sus productos.

FOTO # 1 Fiesta de la cosecha, el agua y la semilla, Sosote 2009



Elaborado por: La autora

Actualmente en Rocafuerte se produce, en mayores cantidades el arroz y el maíz, de los cuales, en el primero de ellos existen unas 1.600 hectáreas sembradas, mientras que el MAÍZ según los registros del MAGAP, HAY unas 5.000 hectáreas.

Por su potencial, en la producción de arroz, a este cantón se lo conoce como el granero de Manabí.

FOTO # 2 Fiesta de la cosecha – Sososte 2009: Arroz



Elaborado por: La autora

En la zona alta, el cultivo predominante es el maíz, cultivado en grandes extensiones como monocultivo (4.164 hectáreas), adicionalmente se siembran pequeñas parcelas de maní (122 hectáreas) yuca (29 hectáreas), plátano (282 hectáreas), higuierilla (123 hectáreas), leguminosas para consumo en fresco (fréjol, haba, habichuela) y hortalizas como tomate, pimiento y pepino.

FOTO # 3 Fiesta de la cosecha – Sosote 2009: Yuca y Plátano



Elaborado por: La autora

En la zona baja, predomina el cultivo de arroz de inundación (1.232 hectáreas), en sistema de rotación con maíz para choclo (252 hectáreas), además se producen hortalizas, leguminosas y cultivos perennes como cítricos (limón) y cocotero.

FOTO # 4 Fiesta de la cosecha – Sosote 2009: Coco



Elaborado por: La autora

Actualmente, existen productores considerados grandes que están incursionando en la siembra de cultivos no tradicionales en el cantón, como la cebolla perla y pequeños productores en el área pecuaria, con la cría de cuyes de raza mejorada.

Según datos del Censo Agropecuario Nacional, en todo el cantón existe una superficie considerable de pastizales (7.795 hectáreas).

Constituye la principal fuente de ocupación económica a la que se dedican 5.495 pobladores; de las cuales, 4.857 desarrollan su actividad en el campo y 638 en el área urbana.

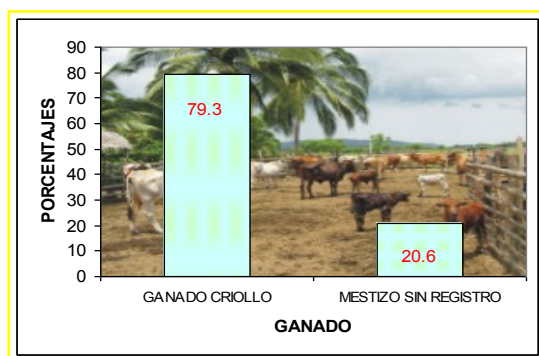
1.5.2 Ganadería

Rocafuerte cuenta con una base pecuaria de 6.333 cabezas de ganado vacuno para la producción de leche (5,336 litros por día), 3.147 porcinos y aproximadamente 45.437 aves de corral para la venta y producción de huevos.

En el área de la Ganadería, existen en: Ganado Criollo: 594 números de Upas, 5.028 animales cuyo porcentaje equivale al 79.3%. Mestizo sin Registro: 143 números de Upas, 1.305 animales al cual le pertenece el 20.6%.

Obteniendo así un total de 737 UPAS, 6.333 animales correspondientes a un 100%.

GRÁFICO # 7 Clasificación del ganado vacuno del Cantón Rocafuerte



Fuente: Censo Nacional Agropecuario 2000 – INEC-MAG-SICA

En el cantón de Rocafuerte se pudo diferenciar dos razas de porcinos como son la criolla y la mestiza. En cuanto a la raza criolla tenemos 1.303 UPAS con un número de animales de 3.667 que equivalen a un 90.16% y de raza mestiza en 115 UPAS cuyo número de animales corresponde a 309 representado por un 7.60%.

Obteniendo así un total de 1,418 UPAS con 4,067 números de animales que equivalen a un 100%.

CUADRO # 11 Clasificación del ganado porcino del Cantón Rocafuerte

GANADO PORCINO	UPAS	NUMERO DE CERDOS	PORCENTAJES
Criollo	1,303	3,667	90.16
Mestizo	115	309	7.60
Pura sangre	-	91	2.24
TOTAL	1,418	4,067	100.00

Fuente: Censo Nacional Agropecuario 2000 – INEC-MAG-SICA

En cuanto a las otras razas existentes de ganado encontramos el asnal con 823 UPAS con 1.020 animales que equivale al 29.39%, caballo 305 UPAS con 558 animales que equivale al 16.08%, el mular con 79 UPAS con 113 animales que equivale al 3.26%, el caprino con 28 UPAS con 44 animales que equivale al 1.27%. Cuyes con 145 UPAS con 1.735 animales que equivalen al 50%.

CUADRO # 12 Clasificación de otras razas de ganado

ESPECIES	UPAS	ANIMALES	PORCENTAJES
Asnal	823	1,020	29.39
Caballar	305	558	16.08
Mular	79	113	3.26
Caprino	28	44	1.27
Cuyes	145	1,735	50.00
TOTAL	1,380	3,470	100.00

Fuente: Censo Nacional Agropecuario 2000 – INEC-MAG-SICA

Las aves en cuanto a las especies se encontraron tres clases: gallos, gallinas y pollos en 1.771 UPAS cuyos animales equivalen a 43.089 con un 94.83%, patos en 271 UPAS con 1.506 animales que corresponden al 3.31%, y pavos en 135 UPAS con 842 animales con un 1.85%.

Teniendo así un total de 45.437 animales que equivalen a un 100% en su totalidad.

CUADRO # 13 Clasificación de las especies de aves

ESPECIES	UPAS	ANIMALES	PORCENTAJES
Gallos, Gallinas, Pollos	1.771	43.089	94.83
Patos	271	1.506	3.31
Pavos	135	842	1.85
TOTAL	2.177	45.437	99.99

Fuente: Censo Nacional Agropecuario 2000 – INEC-MAG-SICA

1.5.3 Producción y rendimiento

El sistema de producción predominante se caracteriza por ser agrícola-pecuario, en el cual prevalece lo agrícola como principal rubro económico de las familias (84%) y los subsistemas pecuarios como ganadería de carne y leche (36%) y aves de corral (30%), según datos del diagnóstico realizado por el CISP de Italia en el 2000.

El rendimiento de los principales productos es relativamente bajo, comparado con los promedios nacionales, debido principalmente a la prevalencia de tecnologías locales de producción. En el caso del maíz, el rendimiento depende además del comportamiento del invierno, pudiéndose obtener en condiciones normales de lluvias, hasta 2000 kilogramos de maíz duro por hectárea (44 qq) y en arroz, hasta 1800 kilogramos de arroz pilado por hectárea (40 qq).

El manejo poscosecha consiste en la utilización de sistemas tradicionales de conservación de productos almacenados para usos posteriores; según cifras del CISP (Comité Internacional para el desarrollo de los pueblos), en el cantón se tienen pérdidas poscosecha de 16% para maíz, 15% para arroz y 10% para maní.

En cuanto al destino de la producción, según el diagnóstico del CISP, el maíz es destinado para la venta dentro del cantón y de la provincia (72%) y el consumo familiar (28%), principalmente para la alimentación de aves; el arroz se destina para el consumo familiar en un 78% y el resto es comercializado a nivel local; el maní se utiliza para el consumo del hogar principalmente, las leguminosas y hortalizas se venden casi en su totalidad, dejando pequeños excedentes para utilizarlos en la alimentación de la familia, otros productos como el plátano y maracuyá se destinan en su totalidad al mercado.

1.5.4 Asistencia técnica

En el cantón existen como instituciones bases el Centro Agrícola Cantonal, la Asociación de Ganaderos y pocas organizaciones de primer grado agroproductivas con sentido microempresarial, por lo que es necesario impulsar la creación y fortalecimiento de nuevas agrupaciones que permitan la planificación y ejecución de programas y proyectos agropecuarios, agroindustrial y agroforestal para comercializar los productos de forma asociativa.

En lo referente a infraestructura agrícola, en la zona baja del cantón se dispone del Sistema de Riego y Drenaje que tiene una longitud de 66 kilómetros de canales con presas derivadoras y canales de alimentación; disponibles para regar una superficie potencial de 4000 hectáreas de cultivos, según datos de la CRM (Corporación Reguladora del Manejo Hidrico de Manabí); dicho sistema, ha sido transferido recientemente a la Junta General de Usuarios de Rocafuerte, para su administración, estableciéndose un acuerdo de mancomunidad con la parroquia Charapotó del Cantón Sucre, ya que una parte del territorio irrigable de esta parroquia está beneficiado por este sistema. En la cabecera cantonal existen piladoras de arroz que prestan servicio privado durante todo el año.

Existe un desconocimiento de técnicas adecuadas de producción, poco asesoramiento técnico, falta de capital de operación, ineficiente manejo de los recursos suelo, agua y aire, manejo inadecuado de recursos humanos, entre otros factores que afectan en forma negativa, limitando los niveles de producción. Sin embargo, cabe señalar que para cubrir estas

falencias, el Ministerio de Agricultura y Ganadería, la Dirección Provincial Agropecuaria de Manabí y la Municipalidad del cantón Rocafuerte, a partir del 2006 han puesto en vigencia un “Plan de desarrollo agrícola, pecuario y forestal del cantón”, que consiste en crear y fortalecer las organizaciones campesinas, capacitar a los agricultores en las diversas áreas de producción con la finalidad de elevar los niveles de producción, gestionar líneas de crédito a través del BNF; y, conservar los recursos naturales (suelo, agua, aire y paisaje).

1.5.5 Comercialización y consumo

La comercialización de productos agrícolas que se producen en el cantón Rocafuerte, se la realiza por medio de varios canales de distribución como el mercado central en el pueblo que absorbe una parte de la producción de hortalizas y leguminosas, siendo los canales de comercialización más importantes para estos productos, los mercados N° 1 y 2 de Portoviejo y también los de Tosagua y Manta.

En el caso del maíz, es comercializado con intermediarios de Rocafuerte y Portoviejo, o entregado a la industria avícola, bajo sistema de “cobro a fecha”, generalmente a precios más convenientes.

El arroz destinado a la venta, se envasa en “saquillos” de 25 a 100 libras y es ofrecido a los transeúntes que circulan en vehículos, principalmente en los puntos de entrada a la ciudad.

En esta línea productiva intervienen 284 personas, 143 del área urbana y 141 del área rural, encontrando que el transporte y la comercialización están vinculados, ya que el espacio de comercialización más importante como es la venta de productos agropecuarios en el mercado local o regional (Portoviejo, Manta, Tosagua), generalmente se realiza en unidades de transporte liviano (camionetas).

El ganado vacuno, porcino, aves, entre otros, son para el consumo local pero también se los comercializa en ciudades como Portoviejo, Manta, Tosagua, principalmente; y para su traslado se utilizan camionetas y camiones con balde de madera.

1.5.6 Crédito

La principal fuente de crédito es la familiar con 126 personas que equivale a un 47.91%, seguido de préstamos realizados a chulqueros con 89 personas representado por el 33.84%, mediante otras fuentes 41 personas equivalentes a un 15.59% y por intermediarios¹¹ 7 personas con un 2.66%.

¹¹ Son las Asociaciones que crean un grupo de personas que realizan una misma actividad, para así lograr tener mayor probabilidad de que les den créditos y ayuda gubernamental.

En la mayoría de casos los montos que se presta a los familiares, chulqueros, banquitos, finquitas, etc., van desde 500 hasta 1000 dólares, que los utilizan para iniciar negocios como cría de chanchos, de pollos, etc.; en el caso de los agricultores para comprar semillas, los artesanos para adquirir la materia prima, entre otros ejemplos; sin embargo cuando necesitan de montos un poco más elevados, acuden a las Cooperativas y Bancos principalmente de Portoviejo y Manta.

CUADRO # 14 Principales fuentes de créditos del Cantón Rocafuerte

FUENTE	# DE PERSONAS	PORCENTAJES
Préstamos (Chulqueros)	89	33.84
Intermediarios	7	2.66
Familiar	126	47.91
Otras Fuentes	41	15.59
TOTAL	263	100.00

Fuente: Censo Nacional Agropecuario 2000 – INEC-MAG-SICA

1.6 Sector productivo secundario

1.6.1 Industria

En este ámbito económico, básicamente existen empresas de construcción de sillas de tijera, perezosas y artesanías de tagua que ancestralmente han constituido una fuente importante de ingresos y empleo para muchas familias del cantón; adicionalmente existen artesanos que se dedican a la producción de objetos de barro y unas pocas industrias con medianos y pequeños capitales que producen balanceados, bloques y ladrillos, entre otros; actualmente existen 464 personas dedicadas a la actividad industrial y manufacturas, de las cuales, 242 trabajan en el campo y 222 personas en el área urbana.

FOTO # 5 Sillas de tijeras y perezosas



Elaborado por: El Nuevo Empresario – Rocafuerte – Galería de fotos

Es reconocido en el ámbito nacional por la elaboración de trajes deportivos, microempresa que reúne a decenas de familias que se dedican a esta actividad, que no sólo es la confección, sino también que se han desarrollado diestros pintores, dibujantes y serigrafistas que le dan los toques de imagen a las prendas.

Existen medianas microempresas artesanales dedicadas a la fabricación de aguardiente, cerámica, bordado y manualidades.

La industria de los dulces es muy importante en este cantón pues son considerados los dulces más exquisitos del país, donde se puede saborear más de 350 variedades.

FOTO # 6 Venta de dulces – Sososte 2009



Elaborado por: La autora

El Cantón Rocafuerte es visitado diariamente y de manera especial los fines de semana y feriados, por turistas nacionales y extranjeros que acuden a comprar y degustar los famosos dulces, así como para saborear los prensados más exquisitos del Ecuador.

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

FOTO # 7 Rompopo, manjar, alfajores, huevos mollos, dulce de camote, etc.



Elaborado por: La autora

1.6.2 Artesanía

La riqueza natural, ecológica y artesanal de Rocafuerte, la hacen única en Manabí, y es la artesanía una de las potenciales fuente de trabajo más importante de este cantón, el artesano da vida a la tagua y crea innumerables e ingeniosos modelos que son tallados a mano y que cada día miles de turistas llegan al Sitio Sosote a adquirir las figuras hechas con tagua.

FOTO # 8 Artesanías de tagua



Elaborado por: Víctor Muñoz

En el área urbana del cantón los artesanos fabrican con diversos tipos de madera: sillas de tijera, perezosas, utensilios de cocina, monturas, etc. que se comercializan en todo el país. Además en el sitio San Pedro se tejen esterillas que son una especie de acolchado hechas con la penca seca del plátano, la que se ubica sobre animales de carga.

FOTO # 9 Artesanos elaborando sillas y perezosas



Elaborado por: Víctor Muñoz

La elaboración de ollas de barro es historia en Rocafuerte. Estas artesanías llegaron a ocupar el primer lugar en la cocina manabita, pues servían para la elaboración de hornos y como utensilios para la preparación de los alimentos. Estas tradiciones todavía se conservan en algunos hogares campesinos, donde se come el mejor plátano asado con leña y otras delicias culinarias, que rechazan a la tecnología moderna.

FOTO # 10 Ollas de barro



Elaborado por: El Nuevo Empresario – Rocafuerte – Galeria de fotos

La costura y el bordado tejido y la fabricación de mantillas y flores artificiales de las hábiles manos de los moradores del lugar son un punto fundamental, de atracción a los turistas.

FOTO # 11 Flores artificiales, tejidos y bordados



Elaborado por: La autora

Se estima que la producción de tagua en el país alcanza las 100 mil toneladas anuales: 50 mil de Manabí, 30 mil de Esmeraldas y 20 mil de la región andina. Alrededor de 600 artesanos de la población trabajan en los talleres.

Hace 15 años la vida cambió en Sosote, una pequeña comunidad ubicada en el cantón Rocafuerte, pues sus habitantes mejoraron sus ingresos económicos con el procesamiento de la tagua.

Esta actividad productiva surgió cuando los recursos que recibían los habitantes de esta población por la venta de sus productos agrícolas ya no eran suficientes para cubrir los gastos familiares.

Por ello, el marfil vegetal, como también se conoce a la tagua, se convirtió en el principal ingreso de más de 600 artesanos, los cuales trabajan en grupos de ocho o quince personas en cada taller que existe en la localidad.

FOTO # 12 Venta de artesanías – Sosote 2009



Elaborado por: La autora

“El Presidente de la Asociación de Artesanos de Sosote, Carlos Román, expresó que aprendieron a elaborar desde botones hasta artesanías con la ayuda de Fabián Coveña, un artesano que conoció el oficio en Guayaquil y luego enseñó el arte a sus coterráneos.

Desde allí, agregó Román, la situación mejoró en Sosote, una comunidad que hasta el momento no cuenta con servicios básicos ni carreteras en buen estado, pues en esta comunidad manabita se elaboran artesanías como collares, aretes, pulseras y réplicas de animales, cuyos valores varían desde 50 centavos hasta 250 dólares.

Mercados de destino son Turquía, Alemania, España, China y Corea del Sur. Las artesanías también se expenden en tiendas de Nueva York, Washington, Miami, Chicago, Tampa y Baltimore.

Mientras que Colombia y Perú son potenciales consumidores de la bisutería hecha de tagua. Y para el ampliar el portafolio de compradores, el año pasado un grupo de artesanos promocionó las artesanías locales en Irán.

Según Román, los ingresos mensuales de cada artesano superan los 600 dólares, sin embargo, esta cifra aumentaría si pudieran comercializar las artesanías de forma directa, pues en la actualidad sufren con la intermediación.

Román enfatizó que a través de la página de Internet promocionarán sus artesanías, para conseguir clientes directos y obtener mayor rentabilidad al vender sus productos. Además, realizarán ferias internacionales y crearán una empresa solidaria adjunta a la asociación”.¹²

¹² CORDOVA ALEX, El Telégrafo, 13 de agosto del 2009.

1.6.3 Crédito

La mayoría de los habitantes de Rocafuerte que se dedican a la industria y a la artesanía financian su negocio con préstamos a los llamados chulqueros, finquitas, banquitos, banco comunal, cuadros, etc.

Medios de los cuales se han valido los pequeños y medianos comerciantes, para obtener capital de trabajo, ya que el sistema financiero es muy exigente con los requisitos que se necesitan para obtener créditos personales para trabajar.

Los chulqueros, son prestamistas de dinero al margen de las leyes ecuatorianas, se los considera de enriquecimiento ilícito, por cobrar intereses sumamente altos; y, muchos piden garantías como electrodomésticos, escrituras de casas o compromisos de ventas de vehículos. En la actualidad muchos de los chulqueros son extranjeros que utilizan este medio para el lavado de dinero.

El Banco Comunal o Banquito, son agrupaciones de personas de una comunidad que son calificadas por empresas financieras, para conceder créditos con intereses establecidos por el Banco Central.

Estas empresas financieras están reguladas por la Superintendencia de Bancos, muchas de estas se han vuelto instituciones bancarias como es el caso de la Financiera FINCA.

La finquita se les llama así, por ser los bancos comunales de la Financiera FINCA.

Los cuadros son agrupaciones de personas, que se reúnen para realizar ahorros diarios, semanales o mensuales, que luego son devueltos a los ahorristas sin el beneficio de los intereses que entregan los bancos.

Cabe indicar, que en el cantón Rocafuerte, sólo existe una entidad bancaria que es la Sucursal de la Cooperativa de Ahorro y Crédito Microempresarial “Sucre” COACMES, ubicada en las calles 30 de Septiembre y Bolívar; la misma, que cuenta con los siguientes planes de crédito.

CUADRO # 15 Planes de Crédito que ofrece la Cooperativa de Ahorro y Crédito Microempresarial “Sucre” COACMES

PLANES DE CRÉDITO	DETALLES
Crédito Escolar	Exclusivo para inicio de clases y graduaciones.
Crédito Ordinario o personal	En escalas de \$100 a \$ 6.000
Crédito Comercial	En escalas de \$ 200 a \$ 6.000 de acuerdo a condiciones
Crédito Interinstitucional o de convenio	El que se crea con empresas o instituciones con garantía de las mismas y de montos acordes con la empresa, estos son de efectividad inmediata
Créditos Hipotecarios	Hasta \$ 6.000 limitados a aceptación por el consejo de vigilancia
Crédito Carnavalero	Exclusivo para la fecha
Crédito Habitacional	Importe máximo \$ 10.000 para viviendas nuevas y con cuotas hasta 36 meses.

Fuente: Cooperativa de Ahorro y Crédito Microempresarial “Sucre” COACMES, Sucursal del Cantón Rocafuerte

Cabe indicar, que las personas interesadas para acceder a cualquiera de estos planes de crédito, deben cumplir con varios requisitos o condiciones los cuáles se detallan a continuación:

- 1 mes de ser socio de COACMES
- 1 Foto de carnet actualizada a color
- Copia de cédula a color (se le facilita en la misma Cooperativa)
- Caso de ser casado/a copia de la cedula del cónyuge (se le facilita en la misma Cooperativa)
- Copia de una planilla de un servicio básico del domicilio del prestatario
 - Planilla de Teléfono
 - Planilla de luz
 - Planilla de Agua
 - Predio Urbano
- Un garante que sea socio de COACMES (no puede ser el cónyuge)
- \$ 2,00 para gastos de solicitud
- Disponibilidad del encaje correspondiente al importe solicitado
- Hoja de encajes para créditos

La Cooperativa de Ahorro y Crédito Microempresarial “Sucre” COACMES, otorga a sus socios de acuerdo a los montos de los créditos, los siguientes plazos:

CUADRO # 16 Plazos por los Crédito que ofrece la Cooperativa de Ahorro y Crédito Microempresarial “Sucre” COACMES

MONTO DEL CRÉDITO	PLAZO
Hasta \$ 1.500	De 1 a 12 meses
De \$ 2.000 a \$ 3.000	De 1 a 18 meses
De \$ 4.000 a \$ 6.000	De 1 a 24 meses

Fuente: Cooperativa de Ahorro y Crédito Microempresarial “Sucre” COACMES, Sucursal del Cantón Rocafuerte

Todos los créditos de COACMES, cuentan con un seguro de desgravamen, que en caso de fallecimiento del socio, deja cancelado en su totalidad dicho crédito.

Sin embargo, muchos de los habitantes de Rocafuerte, deciden dirigirse a Portoviejo y Manta para optar por créditos en bancos y cooperativas que existen en estas ciudades, los cuales ofrecen varias clases de créditos, pero nos enfocaremos a los que les brindan a las Microempresas como los siguientes:

Banco del Pichincha:

Créditos Microempresas:

La tasa establecida es de 12.05%, a la cual se le suma una comisión mensual según el monto y el plazo.

Los requisitos que deben cumplir los interesados son los siguientes:

- ❖ Experiencia 1 año en su negocio como propietario.
- ❖ Mínimo 6 meses en el mismo local.
- ❖ Un garante personal (microempresario o asalariado).
- ❖ Copias de cédula de identidad deudor, garante y cónyuges.
- ❖ Copia de recibo de agua, luz o teléfono del domicilio.
- ❖ Rol de pagos o certificados de ingresos del garante si es asalariado.
- ❖ Documentos de certificación del negocio (facturas, contratos, RUC si lo tuviere).

Banco del Pacifico:

Línea de crédito Pyme 9:

Provista de un total de \$ 30 millones para las pequeñas y medianas empresas con una tasa de interés desde 9% anual. Para acceder a los créditos, los aspirantes deben abrir o tener una cuenta corriente con un saldo de hasta \$ 5.000, el plazo de financiamiento es de 4 a 18 meses y los créditos individuales irán desde los \$ 50.000 a 1'000.000 para empresas que facturen entre 500 mil a 75 millones en ventas anuales.

Banco de Guayaquil:

Multicrédito:

Es un servicio diseñado para cubrir rápidamente sus necesidades de consumo personal o de capital, para emprender un negocio o proyecto propio.

El pago es en cómodas cuotas mensuales, hasta con 36 meses plazo. Los montos concedidos van desde \$ 1,000 dependiendo la necesidad.

Banco Nacional de Fomento:

Crédito de desarrollo humano:

Sujetos de crédito: Todas las personas naturales, que consten en la base de datos del Programa de Bono de Desarrollo Humano y cuenten con unidades de producción, comercio, servicios, en funcionamiento de por lo menos 6 meses.

Financiamiento: Se financiará hasta el 100% de la inversión.

Interés: La tasa de interés será del 5% anual.

Monto: Hasta USD \$ 840

Plazo : Hasta 2 años

Microcrédito:

Sujetos de crédito: Todas las personas naturales o jurídicas, que realicen actividades de producción, comercio, o servicios.

Financiamiento: Se financiará hasta el 100% del proyecto de inversión a realizarse.

Interés: La tasa de interés será del 11% anual para el sector de producción y del 15% anual para el sector de comercio y servicio.

Monto: Hasta US \$ 7.000

Plazo: Hasta 5 años

Destino del crédito: Capital de trabajo y activos fijos

Garantía: Quirografarias (personal).

Crédito 5-5-5:

Sujetos de crédito: Todas las personas naturales o jurídicas privadas legalmente constituidas, que se encuentren relacionadas con la producción, comercio o servicios.

Financiamiento: Hasta el 100% del proyecto de inversión a realizarse

Monto: Desde USD \$ 100 hasta USD \$ 5000

Plazo: Hasta 5 años.

Interés: La tasa de interés será del 5% anual.

Destino del crédito: Capital de trabajo y activos fijos

Garantía: Quirografarias (personal).

Cooperativa de Ahorro y Crédito “15 de Abril”

Líneas de crédito:

- Crédito ordinario en proporción a los saldos promedios.
- Crédito para impulsar la actividad empresarial.
- Crédito especial sobre ahorros.
- Crédito en relación de dependencia.

Cómo obtener su crédito:

- Ser socio o cliente de la Cooperativa.
- Presentar las garantías que la Cooperativa requiera.
- Tener 2 meses de apertura la cuenta de ahorros.
- Demostrar solvencia económica.

Banco Finca S.A. Ecuador

Crédito a bancos comunales

El crédito es otorgado a los socios o miembros de Bancos Comunales, que cuentan con una actividad productiva a través de la cual buscan mejorar sus condiciones de vida. El seguimiento a los préstamos es administrado por la Directiva del Banco Comunal y del asesor de crédito. El monto mínimo del crédito es de US\$ 50. Los bancos comunales son formados, creados y manejados en las zonas donde viven, los clientes no necesitan visitar las oficinas de FINCA; sin embargo cuentan con un asesor financiero de FINCA. El Banco Comunal ayuda a mejorar el desembolso, cobro, ahorro interno y seguimiento de préstamos morosos.

Monto Mínimo de crédito US\$ 2.000

Monto Máximo de crédito US\$ 10.000

Tasa 32%

Crédito grupos en desarrollo:

Asociarse con un grupo de personas no solo es trabajar en equipo sino ser parte de una comunidad y organización.

Monto Mínimo de crédito US\$ 1.500

Monto Máximo de crédito US\$ 15.000

Tasa 32%

Requisitos básicos:

Grupo de 3 a 5 personas que tienen la necesidad de conseguir mayor capital de trabajo para su negocio

Tener un negocio en funcionamiento al menos 6 meses.

Recibos de agua o luz del negocio.

Record policial

Copias de Cédulas de los integrantes y sus cónyuges.

Crédito individual:

Inicialmente con este crédito se beneficiaron los clientes que han crecido con el apoyo de FINCA a través de la metodología de Banca Comunal o Grupos en Desarrollo. Actualmente se está otorgando a clientes potenciales, que son microempresarios que tienen la necesidad de conseguir mayor capital de trabajo y comprar activos fijos para su negocio. El valor mínimo del préstamo es de US\$ 1.000 y máximo US\$ 10.000, el plazo de acuerdo al destino del crédito puede ser desde los 6 meses hasta 18 meses.

Condiciones:

Monto Mínimo de crédito US\$ 1.000

Monto Máximo de crédito US\$ 10.000

Tasa 32%

Hace varios meses, se llevó a cabo la entrega de cuarenta máquinas llamadas bulones que entregó la Ministra de Inclusión Económica y Social, María de los Angeles Duarte, a igual número de artesanos de la comunidad Sosote del cantón Rocafuerte en Manabí.

Los bulones sirven para el procesamiento y pulido de la pepa de tagua, materia prima, con la que los artesanos manabitas elaboran hermosos artículos entre los que destacan una gran variedad de adornos, botones, collares, pulseras, cinturones, entre otros, los que son exportan a Estados Unidos, Italia, Hong Kong, Francia, Canadá.

FOTO # 13 Bulones para el procesamiento de la tagua



Elaborado por: Miguel Castro / El Telégrafo

Los artesanos venían procesando la tagua o "marfil blanco" con sus herramientas, lo que provocaba mucho polvo que perjudicaba su salud y la contaminación del ambiente;" ahora con estos bulones podemos procesar la tagua mojada con lo que ya no tendremos ese problema", analizó Carlos Román, presidente de la Asociación de tagueros "Tropitagua".

La productividad también se incrementará con los bulones que recibieron el sábado, agregó, Edison Valencia, un artesano de tagua de Sosote, que se benefició con este proyecto productivo que ejecutó el Mies en esa localidad.

La ministra María Duarte, resaltó el apoyo que está dando el Gobierno de Rafael Correa a los microempresarios a través de proyectos productivos que impulsa el Mies con el Instituto de Economía Popular y Solidaria.

El proyecto no va enfocado solo a la entrega de maquinaria, sino en capacitación, dotación de una página web, registro de una marca y la legalización de la empresa comunitaria solidaria.

En este proyecto productivo el Mies invirtió 37.900 dólares y los 40 artesanos participaron con una contraparte de 22.400 dólares.

Cada uno de los bulones tiene un costo de \$ 1.400 y el pago de los mismos se distribuyó de la siguiente manera:

68 % es financiado por el Ministerio; y,

32 % por la Asociación de Artesanos de Sosote

1.7 Sector productivo técnico

1.7.1 Comercio

A esta actividad económica se dedican 1,020 personas, existiendo 514 ubicadas en el área urbana y 506 en el área rural, siendo el comercio de víveres, granos (maíz, higuera), frutas y legumbres, medicinas, ferretería y mariscos, consideradas como las de mayores ingresos anuales por concepto de ventas; una actividad comercial que es tradicional en el cantón y mantiene negocios con niveles de ingresos permanentes, es la repostería (elaboración de dulces); cuya calidad de elaborados, es reconocida incluso a nivel de otros países.

1.7.2 Turismo

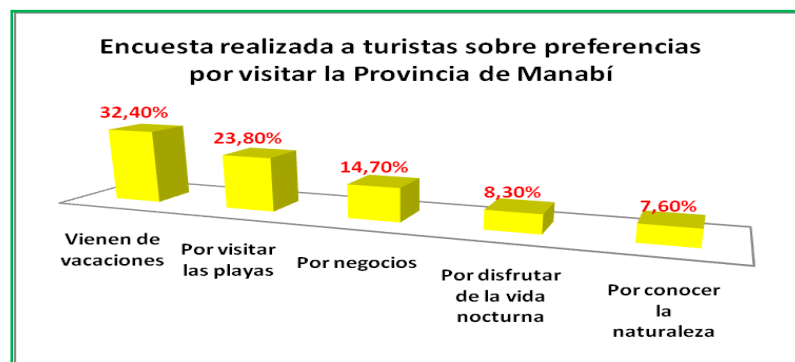
La Provincia de Manabí es una región con características especiales que le permiten ser un potencial para el desarrollo turístico, lo que ha originado la evolución de proyectos turísticos para atraer a viajeros del Ecuador y de todo el mundo, es así que tiene 780 establecimientos registrados en los 22 cantones de nuestra provincia.

En Manabí es posible hacer turismo de aventura, deportivo, de naturaleza, gastronómico, arqueológico, ecológico, artesanal, de diversión, de descanso, religioso, de eventos y convenciones, cultural o de sol y playa.

Pero la oferta turística de Manabí no solo se compone del producto Sol y Playa, la naturaleza ha sido pródiga, existe un sin número de alternativas a la orden del visitante como son: balnearios de agua dulce, tradiciones culturales, sitios arqueológicos, saltos de agua, islas, caminatas por bosques secos y tropicales, manglares, reservas ecológicas, observación de ballenas, deportes aéreos y acuáticos.

La Agencia Española de Cooperación Internacional ha realizado encuestas a algunos turistas con el fin de dar a conocer por qué prefieren visitar Manabí, y las encuestas arrojaron los siguientes datos:

GRÁFICO # 8 Encuesta realizada a turistas sobre la Provincia de Manabí



Fuente: Agencia Española de Cooperación Internacional
Elaborado por: La autora

Lo que demuestra que la Provincia de Manabí es rica en potencial turístico, y que son muchos los que no quieren perderse de conocer las riquezas naturales que ofrece en las diferentes temporadas del año.

Entre tantos lugares encantadores que tiene; la provincia de Manabí, cuenta con el cantón Rocafuerte, que es un pueblo tradicionalmente agrícola y su producción está determinada por la zona geográfica, que permite el cultivo de algodón, maíz y arroz. A este cantón se lo conoce como el "Granero de Manabí". Rocafuerte también es tierra de ricos dulces, muy renombrados en todo el país. Además de toda la elaboración de objetos decorativos en tagua, ropa y bordados.

Rocafuerte "Ciudad Blanca de los Campanarios", en la época colonial se lo conocía como San Judas Tadeo, por la costumbre de asignar a las nuevas ciudades con el nombre del Santo que regía en el calendario Santoral, en la fecha que se inscribía en las crónicas españolas.

El turismo en el cantón Rocafuerte se ha desarrollado por varios motivos, entre los que podemos mencionar los balnearios de agua dulce, sus tradicionales dulces, la comida típica, entre otros.

La iglesia es una de las más bellas del Ecuador, por tratarse de una joya arquitectónica influenciada por el estilo neo germano-romano y construido en el siglo XIX. La Iglesia de Nuestra Señora del Carmen ha sido declarada Patrimonio Cultural del país. Para su conservación se ha estructurado un Comité Pro-reconstrucción que trabaja desde hace más de una década.

FOTO # 14 Iglesia de Nuestra Señora del Carmen



Elaborado por: Víctor Muñoz

Junto a la iglesia, se puede encontrar en el centro del cantón, el monumento a Vicente Rocafuerte.

FOTO # 15 Monumento a Vicente Rocafuerte



Elaborado por: Víctor Muñoz

Es muy común poder apreciar viviendas campestres sobre todo en el área rural del cantón, las cuales representan las tradiciones y costumbres de los manabitas.

FOTO # 16 Vivienda campestre



Elaborado por: Víctor Muñoz

La fama de dulces es legendaria e inconfundible los alfajores, bocadillos, dulce de higo guineo, camote, rompopo y otras delicias se ha comercializado en el exterior y atrae muchos turistas nacionales y extranjeros.

La costura y el bordado tejido y la fabricación de mantillas y flores artificiales de las hábiles manos de los moradores del lugar son un punto fundamental, de atracción a los turistas.

Igualmente son los balnearios de agua dulce que apuntan a convertirse en la economía del futuro, la gran afluencia turística ha logrado que en poco tiempo estos sectores que reciben las aguas de los ríos Portoviejo y Chico aseguren la recreación de muchas personas; y, brinden la oportunidad de degustar una gran variedad de comida típica.

Entre los balnearios de agua dulce podemos mencionar: Las Jaguas, El Ceibal, El Horcón, La Guayaba, Puerto Loor, Resbalón y El Cerrito.

Balneario Las Jaguas

Este sitio turístico, es un lugar al que acuden gran cantidad de personas para recrearse y ocupar su tiempo libre en contacto con la naturaleza y degustar de una deliciosa comida típica como caldo de gallina, hueso de chanco, seco de gallina, tonga, entre otras.

FOTO # 17 Balneario Las Jaguas



Elaborado por: Víctor Muñoz

Balneario El Ceibal

Es un hermoso lugar en el que se pueden bañar en el río, recrearse con la familia y amigos y saborear sus platos típicos como las empanadas, corviches, caldo y seco de gallina criolla entre los más solicitados.

FOTO # 18 Balneario El Ceibal



Elaborado por: Víctor Muñoz

Balneario El Horcón

En este lugar turístico se puede disfrutar de refrescantes momentos de diversión y se pueden degustar sabrosos platos típicos y deliciosas cuajadas

FOTO # 19 Balneario El Horcón

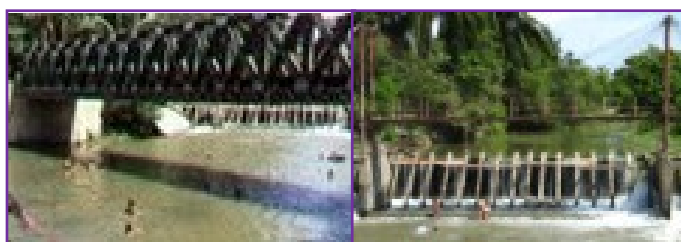


Elaborado por: Víctor Muñoz

Balneario La Guayaba

Es otro de los atractivos turísticos con que cuenta el cantón Rocafuerte y brinda a sus visitantes la oportunidad de bañarse en las aguas del Río Portoviejo y de pasar un momento ameno y refrescante, teniendo la oportunidad además de probar los deliciosos platos típicos y tradicionales del cantón.

FOTO # 20 Balneario La Guayaba



Elaborado por: Víctor Muñoz y www.viajandox.com

Balneario Puerto Loor

Hermoso y agradable lugar que da la oportunidad de bañarse en el río, de un manera segura y disfrutando de la tranquilidad y el relax que brinda la naturaleza, cuenta con varios sitios en los que se puede degustar platos y bebidas típicas de la zona.

FOTO # 21 Balneario Puerto Loor



Elaborado por: Víctor Muñoz

Balneario Resbalón

Este sitio turístico es una buena opción de recreación a la que acuden gran cantidad de personas para ocupar su tiempo libre y disfrutar de un refrescante baño y de una variedad gastronómica típica del cantón, para lo cual cuenta con varios puestos de venta de comida.

FOTO # 22 Balneario Resbalón



Elaborado por: Víctor Muñoz

Balneario El Cerrito

Es un buen sitio para descansar y relajarse en las hamacas que tiene para ofrecer a sus visitantes; además de poder bañarse en las aguas del río Portoviejo y de probar varios platos típicos entre los que podemos mencionar como ejemplo, el caldo de gallina criolla, caldo de hueso de chanco, seco de gallina criolla, fritada, prensados, chicha, empanadas, entre otros.

FOTO # 23 Balneario El Cerrito



Elaborado por: Víctor Muñoz

Otro atractivo turístico es **San José de las Peñas** se encuentra ubicado aproximadamente a 4 Km. de la ciudad de Rocafuerte. Es un sitio lleno de leyendas donde llama poderosamente la atención un gran peñasco de unos 14 metros de altura del cual brota agua marina. Allí también se puede ver la imagen de la Virgen Blanca que fue creada por los moradores para bendecir el lugar.

Es un sitio lleno de leyendas y donde en 1988 se ubicó la imagen de una Virgen, denominándolo "Santuario de la Virgen Blanca de las Peñas". En el lugar el último sábado del mes de Mayo se realiza una caminata desde Rocafuerte hasta la gruta que concluye con una misa campal. En el sector existen 7 peñas con distintas características, convirtiéndose en un verdadero paraje natural donde se pueden realizar filmaciones artísticas y cinematográficas. El agua que brota de allí posee propiedades curativas.¹³

FOTO # 24 Gruta de la Virgen Blanca de las Peñas



Elaborado por: Víctor Muñoz

Este cantón, entre sus encantos naturales cuenta también con dos Humedales el de Tabacales y San Eloy del valle de Rocafuerte en los que se produce chames y tilapias.¹⁴

FOTO # 25 Humedales Tabacales y San Eloy



Elaborado por: Víctor Muñoz

¹³ San José de las Peñas un sitio lleno de leyendas, Turismo, Rocafuerte, Ecuador
www.viajandox.com/manabi/mana_rocafuerte_sanjosepenas.htm

¹⁴ PEREZ MARGARITA, Rocafuerte el cantón más dulce de Manabí, El Universo, Septiembre 28 de 2002.

1.7.3 Transporte.

Por su ubicación geográfica, la cabecera cantonal es tránsito obligado de unidades de transporte público intercantonal e interprovincial que realizan labores de carga y descarga de pasajeros diariamente, por lo menos cada 15 minutos, generando un movimiento vehicular y comercial permanente en el sector de las oficinas de transporte utilizado informalmente como terminal.

En el centro del pueblo, se ubican vehículos pequeños de alquiler para pasajeros y carga liviana que transportan a diferentes localidades del área urbana; para el traslado a las comunidades más lejanas existen unidades de transporte grandes (buses o rancheras) que prestan servicio en uno o dos turnos diarios.

CUADRO # 17 Principales Cooperativas de transporte Intercantonal

COOPERATIVAS INTERCANTONALES		
RUTA	COOPERATIVA	COSTO PASAJE
Manta – Rocafuerte – Crucita	Crucita	\$ 0.90
Manta – Rocafuerte – Tosagua – San Vicente – Jama – Pedernales	Costa Norte	\$ 0.90
Portoviejo – Rocafuerte	Rocafuerte	\$ 0.50
Portoviejo – Rocafuerte – Tosagua - Chone	5 de Mayo	\$ 0.50
Calceta – La Estancilla – Tosagua – Rocafuerte – Portoviejo	San Cristóbal de Bolívar	\$ 0.50
Portoviejo – Ceibal – Rocafuerte - Charapoto	Turístico Manabí	\$ 0.50

Fuente: Unión de Cooperativas de Transportes de pasajeros de Manabí

CUADRO # 18 Principales Cooperativas de transporte Interprovincial

COOPERATIVAS INTERPROVINCIALES		
RUTA	COOPERATIVA	COSTO PASAJE
Manta – Rocafuerte – Quito	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Reina del Camino ➤ Coactur ➤ Carlos Alberto Aray ➤ Reales Tamarindos 	\$ 1.50
Portoviejo – Rocafuerte – Quito	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Reina del Camino ➤ Coactur ➤ Carlos Alberto Aray ➤ Reales Tamarindos 	\$ 0.50

Fuente: Unión de Cooperativas de Transportes de pasajeros de Manabí

CAPITULO II

GENERALIDADES DE LA GASTRONOMIA

2. Gastronomía

2.1. Historia de la gastronomía en general

Referirnos a la historia de la gastronomía o alimentación revela la estrecha relación de ésta con la evolución del hombre en su proceso de civilización.

Podemos observar que la gastronomía no sólo tiene relación con la comida, sino que también con las distintas culturas que existen en la tierra ya que la gastronomía, está inexorablemente vinculada, a la cultura de un país. Es así que hablamos de la gastronomía francesa, italiana, china, mexicana, peruana, ecuatoriana, etc. Todas estas, se han ido popularizando, con el correr de los años, debido no sólo a que sus inmigrantes las han introducido por todo el mundo, sino que también por su excelencia en la preparación de los diversos platos.

Época de la prehistoria.-

El período conocido como prehistoria comienza a partir de la aparición del hombre, y comprende alrededor de dos millones de años. Su estudio se basa en los restos de materiales encontrados hasta el momento: vasijas, piedras talladas, armas, dibujos y restos humanos y sepulturas que permiten determinar los períodos de la evolución.

En la prehistoria el hombre buscaba la supervivencia, creando armas y utensilios; o trasladándose de sitio en busca de otros beneficios. A su vez tenían un profundo sentido de lo sagrado.¹⁵

En esta época los primeros alimentos fueron frutos, raíces, hojas y tallos. Luego comenzó la caza de piezas grandes (renos, bisontes, vacunos salvajes y caballos) y de pequeños animales también (lagartijas, erizos, etc.).

Cazaban con arco y flecha, pescaban con anzuelos y arpones; armaban trampas y acorralaban a los animales para matarlos.

Para conservar las frutas utilizaban el secado; y, en el caso de la carne y el pescado preferían el ahumado o la salazón.¹⁶

¹⁵ Historia, edades de la prehistoria, www.monografias.com/trabajos6/edpre/edpre.shtml, mirtalatanzzi@ciudad.com.ar

¹⁶ PARRA JIMENA, Historia de la Gastronomía, www.monografias.com/trabajos11/histgast/histgast.shtml

Con el tiempo comenzaron a domesticar ciertos animales (renos, perros, cabras, cerdos, ovejas) dando origen a la ganadería. Las mujeres se dedicaban a la agricultura siendo los primeros cultivos los de trigo, cebada, avena, col, higos, habas, lenteja y vid; además de frutas como la manzana, pera, ciruela y cereza.

En esta época aparecen los primeros recipientes de barro para cocinar los alimentos. Con el descubrimientos del fuego, el hombre comienza a cocer los alimentos con lo cual se digerían mejor, se evitaba la transmisión de enfermedades y se podía apreciar mejor su sabor.¹⁷

Edad Antigua.-

Se denomina edad antigua al período de la historia de la humanidad que comprende desde la aparición de la escritura (3000 años antes de Cristo) hasta, aproximadamente, la caída de Roma en poder de los bárbaros en el 476 d. C.

Caracterizada por la aparición de grandes civilizaciones de regadío, cuando las sociedades agricultoras dejaron de depender de las condiciones climáticas para poder cultivar, y por la escritura; en este período tuvieron lugar importantes sucesos que cimentaron la historia de la humanidad:

- Sociedades altamente estratificadas, existencia de clases sociales.
- Poderosa organización política estatal, caracterizada por la existencia de una clase dirigente: la nobleza.
- Desarrollo religioso, dirigido por la misma clase social que posee el poder político.
- No toda la vida estaba dedicada a la supervivencia, lo que implica el desarrollo de otras formas de pensamiento y de creación: el arte, la filosofía y las ciencias.
- Gran auge por el poder militar.
- Enfrentamientos constantes entre los distintos pueblos.
- Permanentes deseos de conquista de territorios ajenos.

Civilizaciones más importantes de la Edad Antigua:

Pueblo Egipcio

Este pueblo ha dejado para la posteridad un rico legado que va desde las famosas pirámides y colosales hasta esculturas de todo tipo, algunas hasta "hablaban"; con una extraordinaria literatura y, sobre todo, su sistema de numeración y amplios conocimientos científicos.¹⁸

Los egipcios fueron los primeros consumidores de pan. Se alimentaban de lenteja, hortalizas y frutas.

¹⁷ PARRA JIMENA, Historia de la Gastronomía, www.monografias.com/trabajos11/histgast/histgast.shtml

¹⁸ Historia, edades de la prehistoria, www.monografias.com/trabajos6/edpre/edpre.shtml, mirtalatanzzi@ciudad.com.ar

Egipto era rico en producción agrícola; había muchas frutas como higos, dátiles, uvas, sandías, pepinos y melones.

No fueron partidarios de los productos lácteos, la cerveza era la bebida nacional pero sin levadura.

El cereal más antiguo fue el mijo, luego surgió la cebada, la avena y el centeno.

Pueblo Hebreo

Como alimentos simbólicos encontramos el pan y el vino. Los israelitas cultivaban el olivo, la vid y cereales como el centeno y la cebada.

El agua no era potable por lo que la leche cuajada y agria, ocupaba un papel importante. Las hortalizas eran fundamentales entre las que podemos mencionar cogombros, melones, puerros, cebollas y ajos.

Las uvas se las comían frescas o como pasa. Los higos eran el alimento primordial de los soldados ya fueran secos o como pan.

Usaban especias como el coriandro y el comino negro para aderezar guisos. La carne se consumía en fiestas y provenía del cordero o la cabra. El método de cocción que utilizaban era el “hervido”.¹⁹

Pueblo Griego

Denominamos griegos a todos aquellos pueblos que fueron llegando desde 3000 A.C. a los terrenos circundantes al mar Egeo. Pertenecían al grupo de los indoeuropeos, la civilización cretense, que se desarrolló en la isla de Creta.

Los griegos explicaron racionalmente el universo y sus leyes, creando la ciencia y la filosofía. Se destacaron en el arte.²⁰

El pescado lo cocinaban con orégano, hinojo y comino. El principal era el atún que se lo conservaba en aceite de oliva; pero además, había el rodaballo, dorada, salmonete, pulpo, pez espada y esturión.

Los griegos comían todas las carnes que hoy conocemos. Como especias tenían el laurel, tomillo, orégano, retama, salvia, cilantro y malva. La leche era de oveja o de cabra. Las grandes piezas de pan eran cocidas en planchas de hierro y fuego a leña.

¹⁹ PARRA JIMENA, Historia de la Gastronomía, www.monografias.com/trabajos11/histgast/histgast.shtml

²⁰ Historia, edades de la prehistoria, www.monografias.com/trabajos6/edpre/edpre.shtml, mirtalatanzzi@ciudad.com.ar

La cocina griega es la madre de la cocina de Occidente. Los primeros cocineros griegos fueron panaderos.

Los griegos aportan a la cocina mundial con la incorporación de la carne de cerdo en asados y guisos a base de hierbas aromáticas.

Los siete legendarios cocineros fueron: Egis, Nereo, Chariades, Lampria, Apctonete, Euthyno y Ariston.

Arquestrato era un cocinero que resumió su experiencia en un poema que llamó "Gastronomía".

Pueblo Romano

La revolución culinaria romana se basó en la incorporación de muchos vegetales como la col, los nabos y los rábanos. La gallina fue la primera de las aves.

Había vid y olivos, ciruelas, membrillos, cerezas y la higuera que era autóctona de Italia. El limonero llegó de las Hespérides.

Los romanos tomaban el pullmentum que era una papilla de harina de trigo y agua que diluida hacía de refresco. Tenían predilección por las ubres y por las vulvas de cerdas vírgenes.

El garo se utilizaba para condimentar o aliñar cualquier comida, el mismo que consistía en un líquido que se obtenía prensando carne de diversos pescados azules con sal. A esto le añadían hierbas olorosas como ruda, anís, hinojo, menta, albaca, tomillo.

La presencia hispánica en el imperio puede apreciarse en los jamones, salazones, aceite y cereales.

Los bizantinos adoraban la lechuga y hacían una gran variedad de purés de legumbres y cereales aromatizados con nardo, canela, vino tinto y miel.

Las carnes las asaban con el espetón, que era una cruz de hierro incrustada en la tierra.

Dos grandes cocineros romanos fueron Lúculo y Apicio; el primero, alcanzó la máxima celebridad con la frase "Lúculo hoy come en casa de Lúculo", que daba a entender que no hacían falta invitados para comer bien; y, el segundo, es el autor del famoso recetario de cocina el más antiguo que se conserva.²¹

Edad Media.-

La expresión "Edad Media" ha sido empleada por la civilización occidental para definir el periodo de 1000 años de historia europea entre el 500 y 1500 D.C. EL inicio de la Edad

²¹ PARRA JIMENA, Historia de la Gastronomía, www.monografias.com/trabajos11/histgast/histgast.shtml

Media está señalado por la caída del Imperio Romano Occidental, generalmente tomado como el fin de la historia clásica antigua.

El inicio del Renacimiento (de Europa) marca el final de la Edad Media. La Edad Media se sitúa, por lo tanto, entre lo que conocemos como historia antigua e historia moderna.²²

Es un concepto bastante general para definir un periodo de casi diez siglos, del VI al XV incluso, el aporte con relación a la gastronomía es poco, los libros de recetas que nos han dejado los profesionales de la cocina del pasado y que nos permiten deducir como fue la gastronomía, los gustos, las técnicas de nuestros antepasados, remontan al 1300 más o menos. La cocina al comienzo de la época medieval, como opinión general de los historiadores, era poco refinada; se usaban grandes cantidades de especias para cubrir el olor y el sabor de los alimentos alterados. Las personas comían carnes asadas y expuestas al fuego directo, probablemente demasiado crudas o demasiado quemadas al extremo de carbonizarlas. Recién al final de esta etapa de la humanidad la gastronomía se vuelve una búsqueda constante de sabores, colores y aromas, todo con el propósito de lograr el máximo placer.

El principal aporte gourmet de la Edad Media, son algunos sabores nuevos como, la delicadeza de la leche de almendras o el exotismo del agua de rosas, la novedad del agridulce y el encanto exótico de algunas nuevas especias.

El gusto de la época privilegiaba la superposición de los sabores, típico es el caso del agridulce y el amplio uso del azúcar y de las especias.

Entre los insumos preferidos destacaban el azúcar y canela, y entre las carnes vacunos y porcinos, las aves, a menudo, los presentaban revestidos de su propia plumaje, decorados con adornos y a veces rellenos con otros animales vivos más pequeños.

Como aporte árabe a la gastronomía podemos señalar: el uso de almendras molidas y de especias como el azafrán, la canela, la nuez moscada y el sésamo tanto en los platos dulces como en los salados. Los árabes, preparaban las empanadas con carne de cordero y trigo. Estos "pasteles" muy similares a las empanadas que conocemos en la actualidad, se llamaban "esfiha" y "fatay".²³

Edad Moderna.-

Históricamente se conoce como una de las etapas en la que se divide tradicionalmente la historia, extendiéndose desde la toma de Constantinopla por los turcos en el año 1453 hasta el inicio de la Revolución Francesa en el año 1789.

²² www.edadantigua.com/edadmedia/edadmedia.htm

²³ PARRA JIMENA, Historia de la Gastronomía, www.monografias.com/trabajos11/histgast/histgast.shtml

En este periodo destacan la invención de la imprenta, los grandes descubrimientos geográficos como el descubrimiento de América, el Renacimiento, la Reforma Protestante, la Contrarreforma Política etc.²⁴

Los aspectos más relevantes de la Edad Moderna serían la forja de los estados-nación, la expansión por el Mundo de las potencias europeas, la explosión cultural del Renacimiento y los grandes cismas religiosos.

La cocina renacentista se caracterizó por el uso de lácteos como la crema, la manteca, la nata y distintos tipos de quesos.

Sin embargo entre los siglos XVII y XVIII hubo pueblos enteros que se alimentaron sólo de bellotas.

Catalina de Medicis, introduce en Francia rasgos italianos gastronómicos que luego son refinados. Nace el hojaldre con el nombre de torroni.

En Inglaterra se hacen los grandes pastelones de carne como el yorkshire, relleno de carne de oca, perdiz, lengua de buey y cocido a fuego fuerte; así como también los puddings de arroz y el pastel de manzana.

Se cuenta con alimentos comunes como aceites, vinos, porotos, alubia, carnes de pato, pollo, jabalí, terneros, frutas como el melón, las ciruelas, cerezas, peras, manzanas y membrillos. Se preparan dulces y helados.

Se maceran las carnes con gran variedad de especias; las aves se sirven vestidas, pavos reales, cisnes, ocas, grullas a las que los cocineros asaban rociándoles las cabezas con agua fría para que conserven el plumaje.

Se contaba con bebidas como el hipocrás (vino, azúcar, canela, clavo de olor y almendras) y el carraspada (vino cocido, adobado, zumo de tres clases de uva, canela y pimienta).

Se preparan sopas y cremas de pichón, tortugas, pollo acompañadas de espárragos. Así como pavos a la frambuesa y cordero con higos.

Se elaboraban postres como tortas de almizcle, mermeladas y cuernos al agua de rosas.

Un plato típico es la olla podrida que lleva alubias, garbanzos, ajo, cebolla con carne y grasas, carnero, vaca, gallina, capón, longaniza y morcilla.

Se descubre el procedimiento para la fabricación del champagne. Se prepara la bechamel.

A finales de la Edad Moderna, debido al hambre, se expandió el consumo de la papa, alimento que juega un rol importantísimo en el aumento demográfico.

²⁴ El portal Educativo de América,
www.proyectosalohogar.com/enciclopedia_ilustrada/edad_moderna/em1.htm

Nuevas Tierra: América y Asia.-

A Europa desde América llega el cacao, el maíz, el maní, el girasol, las arvejas, el pimiento, pimentón, el ananá, las papas, el tomate y el tabaco. Y, desde Asia llegó el arroz, que ha sido el cultivo más importante traído a América.

La papa fue el tubérculo que recupero del hambre a sociedades europeas; se preparaba con salchichas y hecha puré. En Inglaterra triunfan las papas al vapor y fritas, acompañadas de pescado frito.

El tomate se utiliza para hacer dulce de tomate y hecho zumo para el famoso trago Bloody Mary. En Italia al tomate lo llamaban la manzana dorada y se unió casi por completo a la pasta.

El primer festival o concurso de Cocina, que se tiene conocimiento, se realizó en Asiría, Mesopotamia, bajo el reinado de Sardánopulos, quien instituyó 1000 piezas de oro para el mejor Cocinero.²⁵

2.2. Relación histórica de la comida ecuatoriana y su influencia

No es el paraíso, pero se le parece. La variedad geográfica, cultural y étnica ha generado una variedad de opciones gastronómicas en el Ecuador. Solo empezamos por reconocer que gracias a sus múltiples regiones posee una de las mayores riquezas y variedades en frutas, verduras y animales comestibles. Y por ende: los mejores platos de la región.

Antes de que los españoles introdujeran el ganado; la carne favorita en Ecuador fue el cuy o conejillo de indias. Se trata de un plato típico que se puede servir asado entero o por partes, con un acompañado de zarza y papas. Varias ciudades del Ecuador se disputan ser la mejor en preparar los cuyes, pero en cada una es un plato popular y que ha salvado de la hambruna a las poblaciones más pobres.

La comida tradicional ecuatoriana nos permite degustar una gran variedad de platos exquisitos, preparados con mariscos, carnes y vegetales, combinados con salsas que realzan su sabor y deleitan hasta los paladares más exigentes.

A pesar de ser un país pequeño, la gastronomía de Ecuador es bastante variada, esto se debe a que dentro del país se encuentran cuatro regiones naturales (costa, sierra, oriente e insular) las cuales tienen diferentes costumbres y tradiciones. En base a las regiones naturales del país se subdividen los diferentes platos típicos e ingredientes principales.

El pescado que suele comerse en la costa ecuatoriana es conseguido en las aguas del Océano Pacífico o en los innumerables ríos navegables de la zona. Entre los principales pescados se

²⁵ PARRA JIMENA, Historia de la Gastronomía, www.monografias.com/trabajos11/histgast/histgast.shtml

encuentran la corvina y la trucha. Algunos de los platos populares con pescado son: los carapachos rellenos, sopa marinera, ceviches de pescado, corviches, etc.

Con su abundancia de mariscos, frutas y verduras frescas, la mejor cocina en Ecuador es encontrada en la costa. La gloria más grande de la cocina costera es ceviche que puede ser hecho de pescado, camarón, langosta, almejas, mejillones, ostras o la mezclas de todos éstos. Y con mariscos también hay una variedad de platos como el viche, la sopa marinera, el arroz marinero, los cangrejos cocinados, la cazuela, el encocado de mariscos (hecho con coco). Todos ellos preparados de diversas formas siempre acompañados de patacones (plátanos fritos). Otra especialidad costeña es el encebollado, una sopa de pescado muy nutritiva, que lleva mucha cebolla, yuca y aderezos de hierbas.

Ecuador es un fuerte país exportador de plátano, por lo que este representa un importante elemento en la gastronomía, en especial en la costa ecuatoriana. Existen tres principales variedades de plátano, siendo las tres más importantes: el plátano verde, el plátano maduro y el guineo. El plátano verde suele comerse frito, asado o hervido, es de un sabor salado y de consistencia dura. El plátano maduro suele comerse frito, asado o hervido de igual manera, tiene un sabor más dulce y una consistencia más suave y el "guineo" suele comerse crudo como una fruta cualquiera, aunque también hay una varios postres preparados a base del guineo.

FOTO 26 Forma en la que se asan los plátanos verdes en los hornos de leña



Elaborado por: La autora

FOTO 27 Plátanos maduros asados en los hornos de leña



Elaborado por: La autora

Las verduras están presentes en diferentes formas, el arroz, el plátano verde o maduro, la yuca, o la salsa de maní (cacahuete) tostado y molido.

El maíz se suele comer en las muy populares tortillas de maíz conocidas como bonitísimas, cocinan los choclos (elotes) en agua y sal, las mazamorras y los comen con queso fresco. Igual los frijoles, que acompañan a muchos de sus platos. El Puré de papas o lo sirven de base para platos como los llapingachos que son tortillas de papa o los locros.

Es de destacar de la cocina de Ecuador, los caldos (conocidos como sopas o locros) que suelen prepararse con verduras muy diversas y carne de gallina, son frecuentemente servidos en los mercados callejeros como desayuno.

Si hay algo que es típico, tradicional y de orgullo nacional son los locros, clásicos de las tierras altas. Se componen fundamentalmente de papa, a la que se le puede añadir queso, carne, cuero de chanco, habas. Pero hay un locro que llama la atención de todo mundo: el yaguarlocro, que en lengua quichua significa caldo de sangre y es porque está preparado con sangre de vaca cocinada, aguacates, cebollas, papas y tomate.

Las bebidas ecuatorianas, alcohólicas y típicas incluyen varias mezclas de fruta hechas con un espíritu poderoso de caña de azúcar (trago) como una base. Las cervezas tradicionales son la Pilsener y la Club. El agua mineral más popular es la Gütig. Y no puede dejar de saborear el café en todas sus variedades.

Los aguardientes de caña son muy populares como en la provincia de Manabí donde se elaboran diversas bebidas alcohólicas como el llamado currincho, la guanchaca, el quemado o canelazo que es un cóctel caliente de trago (la famosa Caña manabita), mezclado con canela y azúcar. Ciertas bebidas de esta provincia llevan aderezos de frutos y productos nativos como la miel y la grosella y muchos cítricos como la naranja, mandarina, limón e injertos de estas frutas con otras, incluso se mezclan con agua de flores nativas y hojas de otros frutos medicinales y exóticos como la hierba luisa o la manzanilla. Otra bebida es el pájaro azul que es aguardiente de caña de azúcar mezclado con la cáscara de la mandarina, que al hervir le da ese color azulado. Una bebida especial es la chicha que es un preparado a base de yuca, mote o maíz.

La comida tradicional Ecuatoriana es una variedad de la Andina. Era la costumbre en ella emplear muchos granos y preparar sopas con abundantes ingredientes. Se empleaban los nabos, la quinua, el maíz, las habas, los chochos, los productos integrales, la panela, etc. Se puede decir que aún no está perdida la tradición, frente al embate de los fast food, de la entrada masiva de los procesados como los fideos, el azúcar blanco, los embutidos, el pan blanco, las gaseosas, (que en Ecuador se llaman colas). Un análisis de la dieta actual de la población nos lleva a afirmar que existe un real déficit de alimentos del llamado grupo 3: las frutas, las hortalizas, las hierbas. Esto es una paradoja en un país que las produce en abundancia. En los sectores de bajos ingresos tampoco es suficiente la ingesta de carne, leche, huevos. Por ello el reto es comer bien, ingiriendo todos los nutrientes, comiendo lo más variado posible y siguiendo una tradición sana que combina cereales y leguminosas para

producir proteínas completas; así por ejemplo podemos mencionar los chochos con maíz tostado, el arroz con la menestra de fréjol o lenteja, el choclo (maíz) con habas.

En las tierras andinas nació la papa y sus más de cien variedades crecen en esta zona. Y hay más: en cuanto a frutas tropicales, aquí se dan las más variadas y riquísimas que usted nunca imaginó: granadillas, melones, mangos, papayas, kiwis, piñas, chirimoyas, plátanos, guayabas y tamarindos. Todo ello sin descontar las frutas andinas o serranas como manzana, pera, claudia, ovito, durazno, entre los más apetecidos. Otra fruta muy popular es el tomate de árbol, con el cual se hace una bebida fresca y deliciosa. Igualmente puede disfrutar del babaco, que parece una papaya, pero sabe más a una piña; la naranjilla que es una fruta anaranjada verdosa con la cual también se hace un jugo sabroso.

El plato por excelencia que simboliza el mestizaje en toda su plenitud es la Fanesca: una sopa rica hecha con pescado, huevos, frijoles y todos los granos. Este plato se come tradicionalmente durante la Semana Santa.

También debe disfrutar de las empanadas en todas sus variedades: las de morocho (una especie de maíz) las de harina, las de plátano verde y también las de yuca.

Así como el maíz es la base de muchos platos, el chancho o puerco o cochino también es fundamental en las comidas tradicionales y populares de todo el país, particularmente en la serranía. La fritada que es la carne de este animal freída en enorme pailas o el hornado que es el puerco preparado lentamente hasta que concentre su sabor. Las chugchucaras, una especialidad de Latacunga, que es un plato grande de puerco frito con mote, plátano frito, tortillas de papa, las palomitas de maíz y maíz tostado.

El Ecuador posee una riquísima, abundante y variada cultura gastronómica. Una comida auténtica y mestiza, cocida por igual en cazuelas de barro y en viejos y ahumados peroles castellanos. Entre los instrumentos de cocina que se utilizan están: ollas, cazuelas, cántaros, piedras para moler, tiestos de asado, extractores de jugo, cedazos, ralladores.

Nuestros antepasados inmigrantes se plantaron aquí precisamente porque hallaron un medio generoso para su subsistencia: llanuras y florestas tropicales generosas de frutos, valles interandinos templados y benignos para la agricultura, cacería abundante.

La comida ecuatoriana actual es, pues, el resultado de una rica tradición culinaria, en la que se combinan sustancias y costumbres de varios continentes, mezcladas sabiamente en el crisol del buen gusto popular.

Hoy, como ayer, nuestra cocina sigue entusiasmando a propios y extraños. Y es que sería imposible el no conmoverse con nuestras incontables exquisiteces. No hay sino orgullo legítimo y humilde reconocimiento de lo que el pueblo ecuatoriano adobó con sus manos y su ingenio. Ninguna mejor prueba de esa labor de siglos que el derroche de géneros y estilos o la profusión de detalles secretos que afluye diariamente a nuestra mesa.

La vida y la cocina del indígena estaban reguladas por la naturaleza, por las estaciones climáticas y por los ritos a ellas vinculados. Normalmente era simple y dependía de la caza o

de la temporada de los frutos, pero tenía fechas especiales que le brindaban la oportunidad de mostrar su esplendor.

La ocasión más fastuosa de la cocina indígena la daban las cosechas. Junto al canto coral de la recolección de papas o mazorcas estaba el lujurioso ají de cuy y hacían acto de presencia los variados potajes de la quinua, el aguamiel de maguey y la chicha madura en rincones secretos. Si la cocina andina era importante, la de la costa lo era aún más. Además del maíz, contaba con la yuca, el maní, los camotes, el cacao, el coco, los palmitos, aves al por mayor, carnes de animales salvajes y una variedad de frutas tropicales.

Como se sabe, no hay gastronomía posible sin aderezos. Condimentos y yerbas, salsas y colorantes despiertan los sentidos para el ceremonial de las comidas. En la cocina ecuatoriana se utiliza mucho las especias como el ají, cilantro, perejil, canela, etc., dando así un excelente sabor a sus platos.

El ají fue el más noble condimento de la comida indígena. Entero o molido, crudo o cocinado, solo, relleno o mezclado con otros condimentos, fue el saborizante por antonomasia, el condimento clave de las grandes y pequeñas comidas aborígenes. El dio nombre o apellido a viandas y productos de la tierra: ají de cuy, ají de queso, ají de chochos, tomate de ají, ajiaco. Con el llamado tomate de árbol formó indisoluble pareja gastronómica y dio por descendencia una salsa rosada digna de los paladares más exigentes.

Así como el ají brinda un sabor exquisito; el achiote proporciona un color espléndido a las comidas.

La llegada de los Españoles a estas tierras fue, en cuanto a la comida, pródiga de sorpresas. En esto, como en todo, fue un encuentro de mundos diferentes, con elementos propios y costumbres diversas. Y los conquistadores, absortos ante un mundo exuberante que no alcanzaban a entender, apenas si atinaron a sobre nombrar frutos y comidas de América tomando como ejemplo las cosas de su tierra que les recordaban algún lejano parecido: a la palta llamaron pera; a la quinua, arroz pequeño; al mamey, melocotón; a la tuna, higo; a la flor de maguey, alcaparra; a la tortilla, pan; a la chicha, vino. Pasada la sorpresa, los europeos se adhirieron con entusiasmo a los frutos y viandas americanos.

El aporte español a nuestra cocina fue de carácter doble: por una parte, trajo a nuestro suelo elementos y experiencias europeos y africanos; por otra, permitió el intercambio de cosas y animales aborígenes hasta entonces de uso local y limitado. Fue así que nos llegaron cerdos, reses y ovejas, pavos, gallinas, ajos y cebollas, trigo, cebada, habas, coles, tomates, cítricos, plátanos y caña de azúcar.

Entre los alimentos o costumbres locales que se perdieron con la conquista española están algunos frutos y vegetales nativos como el chamburo, una variedad de babaco que existía en el centro y norte de la Sierra, que tenía vitamina C, se dejaron de usar, porque dentro de la etiqueta y del protocolo no era bien visto. La mantequilla reemplazó a la nata, y el pato al cuy. Además, se perdieron los panes planos, como las arepas y pasteles de maíz.

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

La influencia de los colonos europeos en los hábitos alimentarios de los habitantes del Ecuador, se dio en la ingesta de exceso de carbohidratos. El indígena se convirtió en un esclavo-obrero de trabajo forzado, duro, y las únicas fuentes de alimento debían tener alto contenido de carbohidratos, como los tubérculos, yucas, verdes, mellocos y esto, con la fuerza de trabajo, funcionaba como una fuente de energía. Después, en la época republicana hubo mucha influencia de etiqueta y gastronomía francesa, que se quedó en América Latina. Se comenzó a dar la cultura del vino. El mestizo comenzó a consumir lo que comía el europeo, su paladar evolucionó y entendió la parte culinaria.²⁶

Con la independencia cambiaron los gustos y desde 1872 se empezó a variar de comidas porque vinieron numerosas religiosas francesas que enseñaron a preparar nuevos dulces y comidas, como por ejemplo: la Duquesa de Angulema, el que bien me sabe de coco, la Carlota rusa o mousse de chocolate, los biscochos franceses (nevados, biscotelas, lenguas) el baba - au - ron o borrachitos, el baba -rois o baba de reyes que es una gelatina de dulce y la galantineau que es de sal; los huevos molleau o de faltriquera, las madalenas o galletitas de París, muchos de los cuales aún se confeccionan en el cantón Rocafuerte, de la provincia de Manabí, donde vivieron las monjas francesas que trajo Monseñor Pedro Schumacher en época de Caamaño. Por esos días posiblemente escribió Juana Carbo su famoso libro de cocina, el más antiguo que se conoce en Guayaquil, hoy en poder de una dama.

Vale indicar que hasta 1852 el pan blanco de trigo era casi ignorado en Guayaquil por su alto costo y dificultades en conseguir dicha harina. Cuando Urbina hizo apresar al Presidente Diego Noboa, cerca de Babahoyo, teniéndole encerrado en media ría guayaquileña hasta que un barco extranjero aceptó llevarlo al destierro, la familia del mandatario sólo pudo hacerle llegar un tarro de chifles y nada más permitieron las autoridades de entonces.

Por esos años y aprovechando la fiebre colonizadora de California, realizó la primera importación masiva de harina de trigo procedente de esa región, el comerciante italiano Juan Bautista Bonín. Entonces sólo se acompañaba el café con chifles, patacones, pan de yuca y bolón de verde. En la Sierra si había trigo, aunque no en grandes cantidades. La primera semilla vino a Quito dentro de una casija de terracota, que aún se conserva, traída por el franciscano flamenco Fray Jodoko Rick de Garselaert en pleno siglo XVI.

Las mujeres de los conquistadores trajeron a América sus refritos (de origen persa) base de sus paellas, cocidos y tortillas españolas. Aquí aprendieron los platos autóctonos de las cocinas imperiales de México y Perú. México aportó los tamales, hayacas, humitas, tortillas de maíz y mazamoras. El Perú, los cebiches y yapingachos. El popular loco de papas y la tradicional fanesca de grano sólo son variantes americanas del cocido español.

²⁶ ARMENDARIZ MAURICIO, Chef, Los ecuatorianos comen mejor de lo que se cree, www.elcomercio.com/Generales/Solo-Texto.aspx?gn3articleID=144941

Nuestra cocina nacional, por ser muy joven y no haber aportado mayor cosa a la gastronomía mundial, aún está en pañales. También cabe indicar que aquí en el Ecuador sólo conocemos una de las cuatro tradicionales cocinas chinas, la cantonesa o de Cantón, que nos llegó con los primeros inmigrantes chinos de fines del siglo pasado. Las otras: La pekinesa o palaciega, la de Nanking y la de Manchuria son totalmente desconocidas.²⁷

Las pastas se acoplaron al paladar de los ecuatorianos. Su variedad de formas, colores y tamaños en los supermercados, lo demuestra. Las hay frescas, secas y rellenas. Esas son solo tres tipos generales de un aproximado de 200 clases diferentes de ese producto en el mercado mundial. Es uno de los productos que mayor variedad de complementos puede llegar a tener. Entre ellos las salsas, carnes y mariscos, vegetales y especias.

Para muchos la pasta es sinónimo de la cultura gastronómica de Italia. En ese país, ha alcanzado su máxima expresión. Cada región tiene una salsa diferente para los espaguetis, fettuccine, capelli, macarrones, tagliatelle o tallarines; y, entre las salsas más conocidas podemos señalar la salsa al pesto, bolognesa. Cabe mencionar que en el Ecuador, las pastas están en la dieta diaria y los mariscos, el pollo e incluso el arroz se utilizan para acompañarlas.

Uno de los hechos más significativos de la nueva situación fue la adopción popular del chanco, el borrego, los pavos y las gallinas, que pasaron a convertirse en animales domésticos de la mayoría de la población, mejorando la dieta y reforzando el arte culinario.

Especial importancia cobró la manteca de chanco, densa y sabrosa, que pese a no tener «el velo y las gracias lustrales» del aceite de oliva, permitió la lubricación de los viejos potajes de la tierra y la realización de una amplia gama de frituras. La carne del porcino, por su parte, vino a enriquecer el vientre de tamales serraniegos y de bollos costeños y a engordar el de por sí sabroso loco de quinua. Además surgieron nuevos locros, como el de cuero o el arroz de cebada con espinazo. Aprovechado en todas sus posibilidades, el chanco se volvió recurso pródigo para el asador, la paila y los embutidos familiares; con ello aparecieron los múltiples hornados, el jugoso sancocho de paila, la empalagosa fritada y esa roja serpiente de la longaniza, cargada de achiote y ahumada largamente en los cordeles de la cocina.

Con el borrego sucedió algo igual, aunque en escala menor, por la no adaptación del animal a los climas calientes. Con todo, el humilde ovino sirvió de base para soberbios platos populares: chanfaina, treinta y uno, yaguarloco o mondongo cocinado en chicha de jora. Otro pariente suyo, el chivo, fue a su vez motivo de una delicada creación culinaria: el popular seco de chivo.

La gallina vino a completar el terceto de carnes populares. Criada en todos los patios y corrales campesinos, se convirtió en proveedora de huevos y recurso de urgencia para toda ocasión inesperada. Particular importancia logró en la Costa, donde el aguado de gallina, «espeso como para que se pare la cuchara», vino a ser plato central y prueba plena de la habilidad de las cocineras.

²⁷ PÉREZ PIMENTEL RODOLFO, Cocina Ecuatoriana, www.ecuadorprofundo.com/tomos/tomo3/a3.htm

La vaca, aunque menos numerosa en los corrales familiares, rindió también su fruto en las hábiles manos de sus mujeres. Su carne ingresó a la olla ecuatoriana para integrar el sancocho, émulo del puchero español, rebozante de plátanos pelados, de yuca y de trozos de choclo tierno. El queso, por su parte, pasó a ser ingrediente indispensable de salsas, pasteles, tortillas de maíz, empanadas, llapingachos, chigüiles, choclotandas, ajíes, acompañar al maduro cocinado, rellenar el maduro al horno, para el pan, es decir el queso se ha convertido en un ingrediente que tiene varios usos.

La comida ecuatoriana actual es, pues, el resultado de una rica tradición culinaria, en la que se combinan sustancias y costumbres de varios continentes, mezcladas sabiamente en el crisol del buen gusto popular. Una cultura auténtica, macerada por siglos, en la que nada falta salvo, quizá, un vino generoso y de factura propia.

Hoy, como ayer, nuestra cocina sigue entusiasmando a propios y extraños. Y es que sería imposible el no conmoverse con nuestras incontables exquisiteces.²⁸

En cuanto a los cambios de la cocina ecuatoriana, se ha dado más importancia a productos tradicionales como la quinua, utilizada no solo en las sopas, sino también como entradas mezcladas con pulpa de cangrejo o camarones. Las sopas andinas, como el locro de papas, han sido modificadas en su presentación, y ahora son visualmente más atractivas.

Muchos platos tradicionales tienen como guarnición pasta italiana. O se han elaborado pastas acompañadas de pescado o carnes típicas de la cocina ecuatoriana como raviolis rellenos de camarones y raviolis rellenos de pato.

Las innovaciones combinan cuatro elementos: utilización de nuevos productos; aplicación de procesos de cocción tradicionales, modernos y nuevos a estos nuevos productos; determinación de valores nutricionales que mejoran la alimentación, y, por último, el desarrollo de nuevas técnicas de cocina que agilitan el proceso, realzan sabores, aromas y colores y hacen énfasis en mantener la calidad tanto en presentación como en las propiedades naturales del insumo.

Se han incorporado productos como albaricoques, arazá, badea, babaco, capulí, carambola, ciruela silvestre, grosella, guanábana, guayaba, fruta de pan, mangostino, tocte, niguas, níspero, membrillo, ovo, pacana, pepino de dulce, rambután, tomate de árbol, tamarindo, tuna, uvilla, zapote, harinas varias, cereales de todo tipo, albahaca morada, borraja, canónigo, ishpingo, gusanos comestibles, hormiga limón, albacora, buey de mar, cigala de mar, pepino de mar, spondylus, camote, oca, melloco, achogcha, repollo chino, son más de 300 ingredientes nuevos y diferentes.

Todas estas novedades se suman a los ingredientes tradicionales conocidos, y eso da como resultado la revolución y fusión de la cocina ecuatoriana.²⁹

²⁸ , Dr. NÚÑEZ SANCHEZ JORGE, Director de la sección de Historia y Geografía de la Casa de la Cultura, Cocina ecuatoriana, www.ecuaworld.com.ec/cocina_ecuatoriana.htm

²⁹ LARREA SILVANA, Mundo Diners, Existe una nueva cocina ecuatoriana?, www.dinediciones.com/diners/279/desplegar.php?id=504

CAPITULO III

DIAGNOSTICO GASTRONÓMICO DEL SECTOR

3.1 Datos Generales de la gastronomía del cantón.

Tabla # 1

Pregunta # 1: Cuáles son los platos/bebidas/postres/etc. que conoce usted, que son propios de este sector (zona).

TIPO DE PLATO	NOMBRE DEL PLATO/BEBIDA/POSTRE	FRECUENCIA	PORCENTAJE
POSTRES	Dulces (galletas, cocadas, troliches, dulce de camote, piña, guineo, huevo mollos, alfajores, rombitos, suspiros)	215	12.85
	Bizcochuelo	32	1.91
	Limonos (reellenos - con manjar)	31	1.85
	Natilla	29	1.73
	Ensalada de frutas	9	0.54
	Manjar	9	0.54
	Alfajores	6	0.36
	Dulce de camote	4	0.24
	Pasteles - Pastelitos	4	0.24
	Bocadillo (rombos)	2	0.12
	Bolos	1	0.06
	Torta de yuca dulce	1	0.06
	Turrones	1	0.06
	Dulce de guineo	1	0.06
	Dulce de higo	1	0.06
	Cocadas	1	0.06
CALDOS	Caldo de gallina	182	10.88
	Caldo de habas con chancho	70	4.18
	Caldo de mondongo con habas	6	0.36
	Caldo de pollo	6	0.36
	Caldo de habas y queso	6	0.36
	Caldo de albóndigas	3	0.18
	Caldo de res	3	0.18
	Caldo de choclo	1	0.06
	Caldo de verde con camarón de río	1	0.06
SOPAS	Suero blanco	133	7.95
	Viche de camarón de río	31	1.85
	Viche	28	1.67
	Viche mixto	2	0.12
	Aguado de pollo	1	0.06
	Sancocho de gallina	1	0.06

ESTOFADOS O BISTECS		Seco de gallina	113	6.75	
		Seco de pollo	21	1.26	
		Seco de carne	5	0.30	
		Seco de pato	4	0.24	
		Estofado de hígado	2	0.12	
		Seco de pescado	1	0.06	
		Carne punzada	1	0.06	
BEBIDAS	CON ALCOHOL	Rompope	85	5.08	
		Currincho	4	0.24	
		Canelazo	2	0.12	
		Mistela	2	0.12	
	FRÍAS	Jugo de coco	63	3.77	
		Chicha	54	3.23	
		Jugos de frutas	37	2.21	
		Prensados	31	1.85	
		Jugo de limón - Limonada	9	0.54	
		Jugo de tamarindo	8	0.48	
		Granizados	5	0.30	
		Jugo de sandía	3	0.18	
		Jugo de naranja	1	0.06	
		Jugo de guanabana	1	0.06	
		Jugo de maracuyá	1	0.06	
		Licuado de guineo	1	0.06	
		Refrescos de frutas	1	0.06	
		Colada	1	0.06	
		VISCERAS	Morcilla	77	4.60
			Caldo de manguera	11	0.66
Longaniza	7		0.42		
Torta de menudencia	2		0.12		
Arroz de menudencias	1		0.06		
ARROCES	Tongas	73	4.36		
	Menestra, arroz y carne	2	0.12		
	Churrazco	1	0.06		
ENTREMESES	Hayacas	61	3.65		
	Pastelillos	16	0.96		
	Tamales	4	0.24		
	Bolones	4	0.24		
	Encebollado	2	0.12		
	Mantequilla (blanca)	2	0.12		
	Colonche de camarón	1	0.06		
FRITOS	Empanadas	34	2.03		
	Fritadas	20	1.20		
	Corviches	8	0.48		
	Pescado frito	3	0.18		

HORNEADOS	Torta de plátano y maní	25	1.49
	Hornado de choncho	14	0.84
	Cazuela de plátano y maní	7	0.42
	Bollos	4	0.24
	Gallina hornada	4	0.24
	Tortillas	1	0.06
	Torta de choclo	1	0.06
TALLARINES	Tallarín de pollo - gallina	3	0.18
CEVICHE	Ceviches	2	0.12
	Ceviche de camarón	1	0.06
ASADOS	Carne asada	1	0.06
	Parrilladas	1	0.06
	Verde asado	1	0.06
	Maní con maduro asado	1	0.06
	Maduro asado con queso	1	0.06
TOTAL		1673	100

Fuente: Encuesta realizada a los habitantes del Cantón Rocafuerte
Elaborado por: La autora

La provincia de Manabí posee una gastronomía deliciosa y muy variada. La cultura gastronómica manabita es auténtica, con tradición de siglos y en la que se han fundido sustancias, condimentos y experiencias.

Tres productos básicos de la cocina manabita son el maní, el maíz y el plátano. En base a ellos se puede preparar una variedad de platos como la salprieda, el maní quebrado, que acompañados con plátano o maduro asado son una exquisitez.

El cantón Rocafuerte brinda a propios y extraños varias opciones gastronómicas, pero son los tradicionales dulces los que lo diferencia del resto de cantones manabitas.

La fama de los dulces es legendaria y su sabor inconfundibles. Los alfajores, galletas, cocadas, bocadillos, dulce de guineo, camote, piña, turrone, limones rellenos, bizcochuelo, manjar, etc. representan el orgullo legítimo y humilde de una cultura auténtica y de acuerdo a la encuesta realizada equivalen al 18.11% de frecuencia.

Entre las bebidas típicas del cantón tenemos, el rompopo, la chicha el jugo de coco, los granizados, el aguardiente con el que se prepara la mistela y el muy popular canelazo, siendo el rompopo el que cuenta con una mayor frecuencia de 5.08%, seguido por la chicha con 3.23%.

Las empanadas de verde con 2.03%, el bollo, la torta de plátano, tortillas son muy tradicionales acompañadas de una buena taza de café.

La gallina criolla es en este cantón y en toda la provincia una de las más apreciadas a la hora de comer, pues tanto el caldo 10.88% como el seco de gallina criolla 6.75%, representan un icono en la gastronomía de Rocafuerte, se adorna con cilantro y es acompañada con plátano asado.

El viche de camarón de río es muy popular, aunque es más fácil conseguirlo de pescado pues el camarón de río a veces se escasea; pero aún así no deja de ser uno de los platos más apetecibles. Esta crema de maní con camarón o pescado, granos, hortalizas y varios ingredientes más, es sin duda uno de los platos que caracterizan a la cocina manabita, es fácil de preparar, económico y una delicia al paladar y se ubica con una frecuencia de 1.85%.

La morcilla con 4.6%, constituye uno de los platos que más seguidamente se prepara en este cantón, pues sólo en el sitio Sosote existen muchos puestos en los que se vende diariamente la tradicional morcilla, y se ha constituido en un punto de parada de miles de turistas que se estacionan a lado de la vía para degustarla. Este plato que no es más que un embutido sin carne que se elabora con sangre y manteca de cerdo, arroz, pimiento, sal, cebolla y varias especias, se embute en tripa de cerdo y existen algunos secretos que han pasado entre generaciones para evitar el rompimiento durante la limpieza de la tripa y durante la cocción.

El caldo de hueso de chanco con habas es otro de los platos tradicionales de Rocafuerte el mismo que preparado en fogones de leña es muy solicitado en los diferentes comedores y restaurantes del cantón.

El suero blanco se ha convertido en un plato que encanta a quienes lo disfrutan con un delicioso plátano y maduro asado. Con un 7.95%, es considerado como un aperitivo antes del almuerzo y es preparado en casi todos los comedores y restaurantes del cantón Rocafuerte. Es un plato con mucha aceptación por parte de los turistas, se lo hace a base de leche cruda (no hervida) a la que se le aplican pastillas de cuajo que provocan que la leche se corte, se le deja reposar por algunas horas en este tiempo, se forma una masa blanda parecida al queso al que se le da la forma redonda mientras se le agrega el líquido, cuando ya está formada la bola de queso, se coloca en un plato y se le agrega una cantidad de la leche cortada.

La tonga, 4.36%, que en sus inicios era considerada como la comida de los hombres que se dedicaban a las labores agrícolas y que no regresaban a sus casa sino con la caída del sol, consiste en un bistec de gallina, sopa de maní, arroz, maduro frito, todo envuelto en hojas de

plátano curadas (ahumadas), se come fría, ideal para degustarla en paseos y muy popular en las kermeses que realizan escuelas y colegios.

La hayaca 3.65% que también se la prepara envuelta en hojas de plátano y que consiste en una sopa de maíz acompañada de maní, una presa de gallina, pasas y huevo duro; es muy apetecida y muchas veces se la acompaña con chifles, se la come fría y es un aperitivo para degustar en las mañanas.

Son muchos los platos que se puede degustar en Rocafuerte, sólo basta analizar que si es un cantón de gran producción agrícola, la cantidad y variedad de platos que se pueden preparar es enorme; sin embargo los antes mencionados son los más conocidos y solicitados.

Tabla # 2

Pregunta # 2: Qué platos/bebidas/postres/etc. se elaboran en épocas de fiestas en este sector

TIPO DE PLATO		NOMBRE DEL PLATO/BEBIDA/POSTRE	FRECUENCIA	PORCENTAJE
POSTRES		Dulces (galletas, cocadas, troches, dulce de camote, piña, guineo, huevo mollos, alfajores, rombitos, suspiros)	223	23.82
		Limonas (rellenas - con manjar)	28	2.99
		Bizcochuelo	22	2.35
		Natilla	19	2.03
		Ensalada de frutas	8	0.85
		Dulce de camote	4	0.43
		Alfajores	3	0.32
		Manjar (con galletas)	2	0.21
		Pasteles - Pastelitos	2	0.21
		Bizcochos	2	0.21
		Bocadillo (rombos)	1	0.11
		Dulce de limón	1	0.11
		Turrones	1	0.11
		Dulce de guineo	1	0.11
		Dulce de higo	1	0.11
		Cocadas	1	0.11
CALDOS		Caldo de gallina	88	9.40
		Caldo de habas con chancho	5	0.53
		Caldo de pollo	1	0.11
BEBIDAS	CON ALCOHOL	Rompepe	70	7.48
		Canelazo	11	1.18
		Mistela	4	0.43
		Currincho	3	0.32
	FRÍAS	Chicha	50	5.34
		Prensados	20	2.14
		Jugo de coco	14	1.50
		Granizados	7	0.75
		Jugos de frutas	6	0.64
		Colada de maduro	5	0.53
		Batidos - Sorbetes	2	0.21
		Jugo de sandía	1	0.11
		Jugo de limón - Limonada	1	0.11
	CALIENTES	Chocolate con leche	1	0.11
ESTOFADOS O BISTECS		Seco de gallina	50	5.34
		Seco de pollo	6	0.64
		Seco de pato	2	0.21
		Seco de carne	1	0.11

SOPAS	Suero blanco	35	3.74
	Viche de camarón de río	6	0.64
	Viche	3	0.32
	Aguado de gallina	1	0.11
	Sancocho de gallina	1	0.11
ENTREMESES	Hayacas	32	3.42
	Encebollado	12	1.28
	Pastelillos	9	0.96
ENTREMESES	Tamales	3	0.32
	Picante de papa y atún	1	0.11
	Bolones	1	0.11
VISCERAS	Morcilla	32	3.42
	Longaniza	3	0.32
FRITOS	Fritadas	24	2.56
	Empanadas	19	2.03
	Corviches	5	0.53
	Maduro frito con queso	1	0.11
	Patacones	1	0.11
ARROCES	Tongas	21	2.24
	Bandeja especial	3	0.32
	Arroz con pollo	2	0.21
	Arroz con camarón	1	0.11
HORNEADOS	Hornado de chancho	10	1.07
	Bollos	8	0.85
	Cazuela de plátano y maní	3	0.32
	Gallina hornada	3	0.32
	Tortillas	1	0.11
	Torta de plátano y maní	1	0.11
CEVICHES	Ceviches	7	0.75
	Ceviche de pinchagua	1	0.11
COMIDA RÁPIDA	Chuzos	5	0.53
	Hamburguesas	4	0.43
	Salchipapas	3	0.32
	Papas fritas	1	0.11
	Hot dog	1	0.11
TALLARINES	Tallarín de pollo - gallina	3	0.32
ASADOS	Parrilladas	1	0.11
	Plátano asado	1	0.11
TOTAL		936	100

Fuente: Encuesta realizada a los habitantes del Cantón Rocafuerte
Elaborado por: La autora

En el cantón Rocafuerte los platos típicos y tradicionales se preparan durante todo el año pero en épocas de fiestas y de feriados sus habitantes aumentan su producción ya que la demanda se incrementa mucho, unas veces más que otras dependiendo la fecha y la situación.

Los dulces de Rocafuerte 30.89% se los elabora durante todo el año pues su venta principalmente los fines de semana es muy buena; la misma que llega hasta duplicarse en fechas como el 30 de junio que es la fiesta de la Virgen del Carmen,

Para los feriados de carnaval, semana santa, los fieles difuntos, navidad y año nuevo llegan visitantes de diferentes lugares a comprar dulces, llegan de todos los rincones del país e incluso del extranjero, entre los clientes más fijos se encuentran los turistas que llegan de la sierra los que han hecho de Rocafuerte un sitio que no pueden dejar de visitar para adquirir los deliciosos dulces que se venden aquí.

Cabe señalar que muchas personas de diferentes cantones de Manabí y diferentes provincias del Ecuador, encargan dulces como suspiros, huevos moyos, cocadas, galletas de almidón, alfajores, entre otros para sus compromisos sociales como quinceañeras, matrimonios, incorporaciones, cumpleaños, en fin es tradicional que casi en todas las celebraciones se brinde una variedad de estos dulces.

Sin olvidar mencionar el muy famoso rompopé 7.48% que es apreciado por cualquier invitado a un cumpleaños o santo, esta bebida que para muchos es un aperitivo, es muy demandada en Rocafuerte, la elaboran todas las semanas pero es en época de navidad cuando la demanda se incrementa considerablemente.

El prensado y granizado 2.89% es muy popular y se lo venden en cada uno de los rincones de la provincia de Manabí, y Rocafuerte no se queda atrás, los prensados y granizados de este cantón son muy apetecibles pero durante las fiestas su consumo se incrementa y si el clima esta muy caluroso su venta aumenta mucho más, en los desfiles cívicos del cantón es una de las bebidas más solicitadas.

Todas las delicias mencionadas anteriormente, no le restan importancia a los platos típicos que a la hora de desayunar, almorzar y merendar, las personas buscan para deleitar pues durante las fiestas y feriados, en Rocafuerte se prepara una gran variedad de exquisiteces para todos los gustos.

El caldo y seco de gallina 9.4% y 5.34% respectivamente, son los más solicitados por los visitantes, sin dejar de lado el viche, suero blanco, caldo de hueso de chanco con habas y la tonga; y, es en estas ocasiones en que restaurantes y comedores incrementan sus ventas.

Es muy tradicional la mistela y el canelazo 1.18% en fiestas principalmente en las conocidas como del pueblo en la que se destacan los bailes populares, conciertos, elecciones de Reinas, etc.

Tabla # 3

Pregunta # 3: Cuáles son los platos/bebidas/postres/etc. que elaboran con mayor frecuencia en este sector.

TIPO DE PLATO	NOMBRE DEL PLATO/BEBIDA/POSTRE	FRECUENCIA	PORCENTAJE
CALDOS	Caldo de gallina	158	12.51
	Caldo de habas con chanco	37	2.93
	Caldo de pollo	3	0.24
	Caldo de albóndigas	2	0.16
	Caldo de mondongo con habas	1	0.08
	Caldo de choclo	1	0.08
	Caldo de res	1	0.08
POSTRES	Dulces (galletas, cocadas, troliches, dulce de camote, piña, guineo, huevo mollos, alfajores, rombitos, suspiros)	149	11.80
	Bizcochuelo	18	1.43
	Limonos (rellenos - con manjar)	18	1.43
	Natilla	14	1.11
	Manjar	7	0.55
	Ensalada de frutas	6	0.48
	Pasteles - Pastelitos	4	0.32
	Cocadas	3	0.24
	Dulce de camote	2	0.16
	Alfajores	2	0.16
	Bocadillo (rombos)	2	0.16
	Bizcochos	1	0.08
	Turrone	1	0.08
	Dulce de guineo	1	0.08
	Dulce de limón	1	0.08
	Suspiros	1	0.08
	SOPAS	Suero blanco	116
Viche		23	1.82
Viche de camarón de río		15	1.19
Sancocho de gallina		1	0.08
ESTOFADOS O BISTECS	Seco de gallina	108	8.55
	Seco de pollo	16	1.27
	Seco de carne	4	0.32
VISCERAS	Morcilla	84	6.65
	Caldo de manguera	9	0.71
	Longaniza	8	0.63
	Torta de menudencia	1	0.08
ARROCES	Tongas	68	5.38
	Arroz con pollo	2	0.16
	Menestra de verde	1	0.08
	Menestra de camarón	1	0.08

ENTREMESES		Hayacas	60	4.75
		Pastelillos	8	0.63
		Encebollado	3	0.24
		Mantequilla (blanca)	2	0.16
		Bolones	1	0.08
BEBIDAS	CON ALCOHOL	Rompopo	47	3.72
		Mistela	1	0.08
	FRÍAS	Jugos de frutas	38	3.01
		Chicha	32	2.53
		Jugo de coco	28	2.22
		Prensados	24	1.90
		Jugo de limón - Limonada	9	0.71
		Granizados	4	0.32
		Jugo de sandía	3	0.24
		Jugo de tamarindo	2	0.16
	Jugo de maracuyá	2	0.16	
	FRITOS	Empanadas	34	2.69
		Fritadas	22	1.74
Corviches		8	0.63	
HORNEADOS	Torta de plátano y maní	17	1.35	
	Hornado de chancho	11	0.87	
	Cazuela de plátano y maní	6	0.48	
	Bollos	4	0.32	
	Gallina hornada	2	0.16	
	Tortillas	1	0.08	
	Torta de choclo	1	0.08	
TALLARINES	Tallarín de pollo - gallina	2	0.16	
CEVICHES	Ceviches	1	0.08	
TOTAL			1263	100

Fuente: Encuesta realizada a los habitantes del Cantón Rocafuerte
Elaborado por: La autora

Rocafuerte es un cantón que cuenta con varios balnearios de aguas dulces y durante todo el año son visitados por muchos turistas principalmente los domingos, es por esta razón que todos los fines de semana, se preparan una variedad de platos, bebidas y postres para el deguste de grandes y chicos.

Empezando con la preparación por las mañanas de empanadas 2.69%, fritadas 1.74%, y corviches 0.63% que son muy apreciadas por los bañistas, luego un delicioso almuerzo con

opciones como caldo de gallina 12.51%, seco de gallina 8.55%, caldo de hueso de choncho con habas 2.93%, suero blanco 9.18%, viche 3.01%, entre los más solicitados y porque no antes del regreso comprar unos deliciosos bollos o torta de plátano con maní para la merienda acompañada por supuesto por un delicioso café.

Cabe mencionar también, como opción las deliciosas morcillas 6.65% del sitio Sosote, que atraen mucho a los turistas que se estacionan en la vía para degustarla, teniendo otras opciones como la longaniza, el caldo de manguera, tortillas de maíz, y por que no comprarse un delicioso y refrescante coco.

En todas los rincones del país todos los fines de semana hay fiestas y celebraciones es por esta razón que los dulces, bizcochuelos y rompopo tradicionales de Rocafuerte son encargados incluso con anterioridad y es muy común ver todas las semanas personas llegando a comprarlos, motivo por el cual se constituyen en los de mayor frecuencia con un 16.33% los dulces y 3.72% el rompopo.

Las tongas, las hayacas, los bollos y pastelillos son elaborados diariamente en Rocafuerte, la mayoría de veces son hechos por encargo y la Sra. Trinidad Muñoz se ha hecho muy conocida pues ella prácticamente tiene es una empresa donde diariamente se entrega estas exquisiteces, llegan de todas partes pues por los precios dan la oportunidad de que las personas los encarguen y vendan obteniendo una ganancia de ellos, constituyéndose la tonga 5.38% y la hayaca 4.75% las que se elaboran en mayor cantidad.

Tabla # 4

Pregunta # 4: Cuáles son los platos/bebidas/postres/ etc. más demandados por los visitantes

TIPO DE PLATO	NOMBRE DEL PLATO/BEBIDA/POSTRE	FRECUENCIA	PORCENTAJE
POSTRES	Dulces (galletas, cocadas, troches, dulce de camote, piña, guineo, huevo mollos, alfajores, rombitos, suspiros)	202	25.70
	Limonos (reellenos - con manjar)	25	3.18
	Biscochuelo	12	1.53
	Natilla	12	1.53
	Ensalada de frutas	8	1.02
	Alfajores	2	0.25
	Manjar	2	0.25
	Pasteles - Pastelitos	2	0.25
	Turrón alicante	1	0.13
	Camotitos	1	0.13
	Dulce de guineo	1	0.13
	Dulce de higo	1	0.13
	Cocadas	1	0.13
	CALDOS	Caldo de gallina	72
Caldo de habas con chancho		4	0.51
Caldo de pollo		1	0.13
Caldo de habas		1	0.13
Caldos de queso		1	0.13
ARROCES	Tongas	64	8.14
	Arroz con pollo	1	0.13
	Arroz , menestra y morcilla	1	0.13
	Menestra de chancho	1	0.13
VISCERAS	Morcilla	48	6.11
	Longaniza	9	1.15
	Caldo de manguera	1	0.13
SOPAS	Suero blanco	46	5.85
	Viche de camarón de río	3	0.38
	Viche	2	0.25
	Sopitas de queso	1	0.13
ENTREMESES	Hayacas	39	4.96
	Pastelillos	9	1.15
	Encebollado	6	0.76
	Cuajada	1	0.13

BEBIDAS	CON ALCOHOL	Rompope	35	4.45
	FRÍAS	Chicha	31	3.94
		Jugo de coco	24	3.05
		Prensados	17	2.16
		Jugos de frutas	9	1.15
		Jugo de limón - Limonada	8	1.02
		Granizados	3	0.38
		Jugo de sandía	1	0.13
		Refrescos	1	0.13
ESTOFADOS O BISTECS	Seco de gallina	27	3.44	
	Seco de pollo	6	0.76	
HORNEADOS	Hornado de chancho	13	1.65	
	Cazuela de plátano y maní	3	0.38	
	Gallina hornada	3	0.38	
	Bollos	1	0.13	
	Tortillas de yuca	1	0.13	
FRITOS	Empanadas	10	1.27	
	Fritadas	9	1.15	
	Corviches	1	0.13	
CEVICHES	Ceviches de camarón	1	0.13	
NSC			1.00	0.13
TOTAL			786	100

Fuente: Encuesta realizada a los habitantes del Cantón Rocafuerte
Elaborado por: La autora

Platos como el caldo de gallina, seco de gallina, suero blanco, viche, tonga, bollos, torta de plátano con maní, empanadas, corviches, hayacas, etc. se los puede adquirir con facilidad en todos los rincones de la provincia de Manabí, es por esta razón que aunque son muy demandados por los visitantes del cantón entre todos suman una frecuencia de 35.36%, que no iguala a la de los dulces, es por esta razón que considero que son los dulces, bizcochuelo y rompope los que si marcan una diferencia con una frecuencia que equivale a un 36.26% pues Rocafuerte es muy conocido por éstos más que por cualquier otra cosa.

Toda persona que visita Rocafuerte, no puede irse sin haber comprado y probado por lo menos lo tradicional y típico, el \$ 1.00 de dulces variados, que consiste en que el vendedor le coloque en una fundita de papel, de cada uno de los dulces que tiene en la vitrina y que usted le va indicando de cual quiere hasta que completa el monto, claro que se puede pedir más pero

aquí es muy común el dólar de dulces. Cabe señalar que existe una variedad de aproximadamente 350 clases de dulces tradicionales de este cantón, pero generalmente se elaboran sólo un grupo pequeño de ellos, por ser los de venta más rápida, de más fácil elaboración y por que los costos de preparación son más bajos, entre estos podemos mencionar las galletas de harina, de almidón, alfajores, cocadas, rombitos, suspiros, huevo mollos, troches, dulces de camote, piña y guineo, rosquitas rojas y blancas.

Cabe mencionar una diferencia que existe entre los dulces de Rocafuerte y los tradicionales empolvados que se expenden en puestos ambulantes durante las fiestas, primero que todo es la calidad, los que se compran en las dulcerías del cantón tienen un sabor más fino y delicado, en los puestos ambulantes se destacan son las cocadas y galletas de diferentes colores, que también son muy buenas pero a la hora de hablar de calidad si existe diferencia, estos dulces los fabrican en diferentes cantones de la provincia de Manabí y se los puede encontrar siempre en las fiestas y ferias, es decir van de pueblo en pueblo y de fiesta en fiesta.

Sin embargo la gente si aprecia la diferencia y es por eso que no desaprovechan la oportunidad cuando pasan por Rocafuerte de comprar sus deliciosos dulces.

Tabla # 5

Pregunta # 5: Qué platos/bebidas/postres/etc. recomendaría usted consumir a algún visitante.

TIPO DE PLATO	NOMBRE DEL PLATO/BEBIDA/POSTRE	FRECUENCIA	PORCENTAJE
POSTRES	Dulces (galletas, cocadas, trolices, dulce de camote, piña, guineo, huevo mollos, alfajores, rombitos, suspiros)	62	9.19
	Bizcochuelo	14	2.07
	Natilla	13	1.93
	Ensalada de frutas	10	1.48
	Limonos (reellenos - con manjar)	6	0.89
	Alfajores	6	0.89
	Cocadas	4	0.59
	Manjar	3	0.44
	Bocadillo (rombos)	2	0.30
	Dulce de leche	2	0.30
	Bizcochos	1	0.15
	Pasteles - Pastelitos	1	0.15
	Turrone	1	0.15
	Dulce de guineo	1	0.15
	Dulce de higo	1	0.15
	Arroz con leche	1	0.15
SOPAS	Suero blanco	60	8.89
	Viche de camarón de río	18	2.67
	Viche	12	1.78
	Aguado de gallina	1	0.15
VISCERAS	Morcilla	47	6.96
	Caldo de manguera	7	1.04
	Longaniza	5	0.74
ARROCES	Tongas	39	5.78
	Bandeja especial	1	0.15
	Menestra de verde con carne	1	0.15
CALDOS	Caldo de gallina	38	5.63
	Caldo de habas con chancho	20	2.96
	Caldo de habas y queso	3	0.44
	Caldo de choclo	3	0.44
	Caldo de fréjol	2	0.30
	Caldo de raspado de verde	2	0.30
	Caldo de bolas de verde	2	0.30
	Caldo de albóndigas	1	0.15
	Caldo de verduras con carne	1	0.15
	Caldo de pata	1	0.15

ESTOFADOS O BISTECS		Seco de gallina	32	4.74
		Seco de pollo	7	1.04
		Seco de pato	2	0.30
		Estofado de hígado	1	0.15
BEBIDAS	FRÍAS	Chicha	29	4.30
		Jugo de coco	25	3.70
		Prensados (tamarindo, crema y menta)	18	2.67
		Jugos de frutas	13	1.93
		Jugo de limón - Limonada	3	0.44
		Jugo de tamarindo	3	0.44
		Granizados (crema y menta)	3	0.44
		Jugo de mango	1	0.15
		Jugo de melón	1	0.15
		Jugo de maracuyá	1	0.15
		Refrescos	1	0.15
	CON ALCOHOL	Rompopo	19	2.81
	FRITOS		Fritadas	22
Empanadas			15	2.22
Corviches			2	0.30
ENTREMESES		Hayacas	22	3.26
		Pastelillos	6	0.89
		Encebollado	3	0.44
		Bolones	2	0.30
		Mantequilla (blanca)	1	0.15
		Huevo perico	1	0.15
HORNEADOS		Hornado de chanco	18	2.67
		Torta de plátano y maní	8	1.19
		Cazuela de plátano y maní	8	1.19
		Bollos	2	0.30
		Gallina hornada	2	0.30
TALLARINES	Tallarín de pollo - gallina	3	0.44	
CEVICHES		Ceviches	2	0.30
		Ceviche de camarón	1	0.15
ASADOS		Maduro asado con queso	2	0.30
		Carne asada	1	0.15
NSC			2	0.30
Ninguno			1	0.15
TOTAL			675	100

Fuente: Encuesta realizada a los habitantes del Cantón Rocafuerte
Elaborado por: La autora

Por ser los más demandados es lógico que a la hora de recomendar algún plato, bebida o postre a algún visitante del cantón Rocafuerte, se les mencione el caldo y seco de gallina criolla 5.63% y 4.74% respectivamente, el suero blanco 8.89%, el viche 4.45%, y por sobre todas las cosas los dulces, el bizcochuelo y el rompopo que tienen una frecuencia de 18.23%.

Es un éxito seguro invitar a los turistas a degustar de ellos, ya que casi siempre los visitantes sucumben ante las variadas delicias gastronómicas que tiene Manabí.

Es común escuchar decir a los turistas que una de las cosas que más les ha gustado de esta provincia es su gastronomía, por algo es muy apreciada a nivel nacional e internacional.

Y como no podía ser de otra manera, los dulces de Rocafuerte son de los más conocidos y solicitados, por lo que los manabitas no podemos dejar de recomendar que los prueben.

Manabí tiene mucha variedad gastronómica y se puede recomendar infinidad de opciones a los visitantes desde pequeños bocadillos hasta deliciosos platos y postres.

Pero ningún Rocafortense puede dejar de recomendar lo que se ha constituido en un icono del cantón como son sus deliciosos y variados dulces.

3.2 Platos / Bebidas / Postres Tradicionales.

Tabla # 6

Pregunta # 6: Qué platos/bebidas/postres/etc. conoce que se preparaban hace años y en que han cambiado su preparación

TIPO DE PLATO	NOMBRE DEL PLATO	FRECUENCIA DEL PLATO	CAMBIOS EN LA PREPARACIÓN	FRECUENCIA DEL CAMBIO
ENTREMESES	Hayaca	20	Ahora utilizan maizabrosa y no harina de maíz	14
			Cambiaron la gallina criolla por pollo de granja	4
			Cambiaron ingredientes para disminuir costos	1
			No le ponen mucho maní	1
	Tamales	3	No usan harina de maíz ni gallina criolla	1
			Antes se molía el maíz, ahora es industrializada	2
Picante pescado	1	Ahora lo hacen con atún	1	
VISCERAS	Morcilla	14	El relleno es puro arroz, la dejan tostar mucho	3
			El relleno era con menudencia de chanco	9
			Son recalentadas	1
			Antes llevaba más ingredientes el relleno	1
	Longaniza	3	Le ponen mucha manteca de chanco	2
			Es más grasosa, tiene muchos días preparada	1
SOPAS	Suero blanco	10	Ahora para el cuajo utilizan pastilla	2
			Solo lleva cuajada, y no mantequilla blanca	5
			Lo hacen más simple	1
			Era más elaborado, con más ingredientes	1
			Han disminuido la porción	1
	Viche	5	Tradicional con camarón de río ahora con pescado	1
			Ya no le ponen achocha ni camote	3
			Ya no le ponen haba, fréjol, achocha, a la vez	1
	Viche de camarón de río	4	Si no hay camarón de río le ponen pescado	3
			Llevaba más ingredientes haba, fréjol, achocha, camote	1
Aguado de gallina	3	Se ha incrementado arvejas y zanahorias	3	
Aguado de pato	1	Los aliños ya no son machacados sino enteros	1	
ARROCES	Tonga	10	Ya no usan gallina criolla	9
			Les ponen menos maní	1
	Arroz para caldo	3	Ya no lo dejan hacer cocolón	2
			Ahora usan olla arrocera	1
Arroz con pollo	1	Ya no le ponen tantos ingredientes	1	

BEBIDAS FRÍAS	Jugos de frutas	9	Son pura agua	4
			Son más agua que fruta	3
			Los hacen desabridos	1
			No hay variedad en sabores: naranja, limón, tamarindo	1
	Chicha	5	Le echan mucha agua	4
			La compran solo para agregarle agua	1
	Prensados	3	Sólo hacen 4 sabores y el de rosa es muy fuerte	1
			4 sabores: crema, rosa, menta y tamarindo	2
Jugo de naranja	1	90% agua y 10% naranja	1	
Jugo de sandía	1	La sandía sale desabrida	1	
Colada de camote	1	Antes se preparaba con leche de vaca	1	
BEBIDAS CON ALCOHOL	Rompopo	5	Más simple el sabor le ponen muy poco aguardiente	2
			Llevaba más licor antes	2
			El sabor y consistencia	1
	Canelazo	2	No utilizan la misma cantidad de canela	1
El aguardiente no es igual			1	
Currincho	1	Antes lo dejaban curtir más tiempo	1	
HORNEADOS	Torta de maní	8	Llevaba más cuero de chanco	3
			El maní ahora se lo compra ya preparado	2
			Antes la hacían con guineo verde	1
			Lleva mucho condimento	2
	Tortilla de maíz	3	Las hacen con maizabrosa	1
			Se utiliza el maíz que se compra	2
	Hornado de chanco	2	Antes se servía con arroz, ahora con verde	1
			Se lo preparaba en horno de leña	1
Bollo de choclo	2	Ahora se hacen con maní ya procesado	1	
		Ahora los hacen con maíz industrializado	1	
Torta pescado de río	2	Se ha cambiado el pescado por albacora	2	
Tortilla de yuca	1	La masa ya no se prepara en casa, se compra	1	
FRITOS	Empanadas	7	Antes se molía a mano ahora con molino	1
			El relleno llevaba más pollo	2
			El relleno era con gallina criolla	1
			El relleno se hacía con refrito	3
	Corviches	2	No les ponen mucho maní	1
			A veces los rellenan de queso en vez de pescado	1
	Fritada	1	Sólo lleva chifle, carne de chanco y ensalada	1
Pastelillos	1	El relleno llevaba más pollo	1	
Torreas plátano	1	Ahora sólo lleva queso antes llevaba cebolla y cilantro	1	

POSTRES	Dulces	6	Ahora le ponen nueces a varios de ellos	1
			Ya no preparan todas las clases de dulces	5
	Natilla	4	Ahora la hacen con maicena	3
			Lleva menos porción de ingredientes, es más simple	1
	Helados caseros	2	Ahora se los prepara industrialmente	1
			Los hacían en base a un molino	1
	Galletas almidón	2	Son más simples en sabor más harina que almidón	1
			Antes tenían más almidón	1
	Chucula	1	Hoy la hacen licuada o batida	1
Bocadillo	1	Antes el sabor era mejor llevaba más manjar	1	
Dulce de camote	1	Se deja cocinar poco y muchas veces se lo licua	1	
Suspiros	1	Ahora les ponen nueces	1	
Aliños	5	Antes eran preparados en casa	5	
Tallarín	3	Ahora lo hacen con pasta de tomate	1	
		Se prepara sin salsa - refrito	2	
No han variado	2	NC	2	
ESTOFADOS Y BISTECS	Seco de gallina	2	Antes sólo era gallina criolla ahora es de granja	1
			El arroz no lo cocinan bien y ya no le ponen cocolón	1
	Seco de hígado	1	Se lava el hígado con harina	1
Seco de carne	1	La carne ahora es muy dura y tiene mucha grasa	1	
CALDOS	Caldos	1	Sirven en platos más pequeños	1
	Habas y chancho	1	Caldo de habas pero con queso	1
	Caldo de zapallo	1	Se licua el zapallo y es con leche pasteurizada	1
LACTEOS	Queso	1	La leche era más fresca y pura ahora se pone rancio	1
	Crema de leche	1	Ahora se licua antes solo se recogía la nata	1
CEVICHE	Ceviche	1	Ahora utilizan mostaza y salsa de tomate	1
NSC		59	NC	58
			NSC	1
Ninguno		31	NC	31
Todo sigue igual		10	NC	10
NC		10	NC	10
TOTAL		284		284

Fuente: Encuesta realizada a los habitantes del Cantón Rocafuerte
Elaborado por: La autora

Son pocos los platos, bebidas y postres que han sufrido algún tipo de cambio en su preparación, sin embargo cabe indicar que estos cambios si han variado el sabor y por ende la calidad.

Las hayacas, tamales y tortilla de maíz que tradicionalmente se las elabora con la harina de maíz, en la actualidad se la ha reemplazado por la maizabrosa, esto debido a que a las personas que las preparan se le hace más fácil y rápido, sin embargo, el sabor no es igual, es bueno pero es más simple, como que las masa quedan mas resacas. A pesar de esto, si existen lugares donde aún las preparan con la harina de maíz, lo malo es que son escasos, pero una vez que uno las saborea se da cuenta de la diferencia de sabores.

La chicha que también es con harina de maíz que se la prepara, actualmente se la adquiere en fundas y sólo se les debe agregar agua y azúcar y esta lista para tomar, como es lógico pensar el sabor es muy simple; sin embargo, por la facilidad las personas se han venido acostumbrando a esto, pero a la hora de salir a comer más de uno pide su buen vaso de chicha preparada de la manera tradicional.

El suero blanco es un plato que también ha variado, antes en la porción iba un trozo de cuajada (queso), llevaba mantequilla blanca y no se utilizaba pastillas para cuajar la leche, todo era un proceso natural, el sabor era más rico pues la leche que se utilizaba estaba recién ordeñada; ahora con el uso de pastillas, el sabor es más simple, la leche no es tan fresca y ya no le ponen mantequilla al plato. Cabe señalar que si hay sitios donde se lo prepara de la manera tradicional pero son muy pocos.

El maní antes se los procesaba en las casas, se lo tostaba, pelaba y se lo molía hasta formar una pasta de maní, con la que se preparaban infinidad de platos, como es lógico pensar el sabor del maní era inigualable. Ahora se lo compra ya procesado y aunque sea bueno, ya no tiene la frescura y el sabor de antes. A pesar de esto, el viche, la torta de plátano y maní, tonga, corviches, son una delicia pero si hiciéramos una comparación si se notaría la diferencia en el sabor.

El viche típico del cantón Rocafuerte es el que lleva camarón de río, que es una delicia al paladar, pero como este se escasea en ocasiones, en la mayoría de restaurantes y comedores, se lo encuentra pero preparado con pescado.

La empanada de plátano ha sufrido también cambios, la masa que antes se la amasaba con las manos, ahora se utiliza un molino, la masa era a base de un refrito lo que le daba más sabor ahora es pura sopa de plátano con algo de pollo, las de queso el problema es que no utilizan un queso muy fresco y esto varía el sabor; la empanada es más reseca y a veces quedan con mucha grasa del aceite en el que se las fríen.

Los dulces también han variado, pero no todos, hay personas que están agregando a las recetas comunes, nueces y almendras; por ejemplo, a los suspiros les ponen nueces, esto es un cambio drástico en el sabor típico y tradicional de los mismos.

La preparación del rompopo también se ha visto afectada pues antes era más espeso y por ende su sabor era mucho mejor, ahora sigue siendo muy delicioso pero es más aguado.

En la mayoría de los casos, los cambios se han dado para dar facilidades a las personas que se dedican a la elaboración y expendió de los mismos.

Tabla # 7

Pregunta # 7: Qué platos/bebidas/postres/etc. conoce que se preparaban hace años y que ya no se elaboran actualmente.

TIPO DE PLATO	NOMBRE DEL PLATO	FRECUENCIA DEL PLATO	CONOCE USTED, QUIEN SABE COMO SE LO PREPARABA
POSTRES	Látigos (zapallo, naranja, etc)	15	NSC
	Dulce de papaya	12	NSC
	Torta dulce de yuca	6	NSC
	Dulce de zapallo	3	NSC
	Torta dulce de choclo	3	NSC
	Chucula	3	NSC
	Troliches	3	Dulcería Rocafuerte
	Tambor de yuca	2	NSC
	Natilla	2	NSC
	Dulce de pechiche	1	NSC
	Arroz con leche	1	NSC
	Helados caseros	1	NSC
	Mestizos	1	NSC
HORNEADOS	Torta de yuca	15	NSC
	Torta de choclo	10	NSC
	Torta de maduro	8	NSC
	Bollos dulce de yuca	3	NSC
	Hornado de chancho	2	NSC
	Tortilla de chicharrón	1	NSC
	Bollo de choclo	1	Sra. Eunice Zambrano
	Cazuela de choclo	1	NSC
	Bollos de maní	1	NSC
BEBIDAS	Chicha	10	NSC
	Colada de maíz	4	NSC
	Champú	4	NSC
	Colada de zapallo	2	Sra. Eunice Zambrano
	Jugo de badea	2	NSC
	Jugo de guanábana	1	NSC
	Colada de camote	1	Las amas de casa de la tercera edad
BEBIDAS CALIENTES	Chocolate caliente	1	NSC
	Café colado	1	NSC

ARROCES	Arroz con moro	5	Sra. Amada Barcia
	Moros de habas	3	NSC
	Entomatado	1	Sra. Lilia Solórzano
	Menestra de papaya	1	Sra. Lilia Solórzano
	Meloso de chancho	1	NSC
	Menestra de habas	1	NSC
	Cocolón	1	NSC
	Arroz con fréjol seco	1	Sra. Amada Barcia
	Carne con grosella	1	NSC
ENTREMESES	Colonche de camarón	4	Sra. Lilia Solórzano
	Tamales	2	NSC
	Choclo asado	2	NSC
	Tortilla de huevo con pollo	1	Sra. Lilia Solórzano
Todo sigue igual		4	NC
FRITOS	Chicharrón	3	NSC
	Gato encerrado	1	NSC
ENSALADAS FRÍAS	Picante de yuca y pescado	2	NSC
	Ensalada de papaya	1	Sra. Amada Zambrano
SOPAS	Sopa de plátano	2	NSC
	Gerén o sopa de maní	1	NSC
	Aguado de sardina	1	Sra. Amada Zambrano
Todos se preparan todavía		2	NC
CALDOS	Caldo de sardina	1	Sra. Lilia Solórzano
	Caldo de fréjol colonche	1	Sra. Amada Zambrano
	Caldo de torrijas	1	NSC
NSC		75	NC
Ninguno		33	NC
NC		6	NC
No creo que haya alguno		1	NC

Fuente: Encuesta realizada a los habitantes del Cantón Rocafuerte
Elaborado por: La autora

En el cantón Rocafuerte han existido y existen una variedad de platos, bebidas y postres, cabe señalar y diferenciar que muchos de estos no se los prepara en el negocio de la gastronomía pero si en muchos hogares en el día a día.

El hecho de que en un restaurante o comedor no haya en el menú por ejemplo el moro de habas, no significa que es un plato que ya no se lo prepara, es simplemente que no resulta atractivo para los comensales.

Es por esta razón que no se puede hablar de que ya no se los prepara pues alguien en algún rincón del cantón los puede estar elaborando en este mismo instante.

Lo que si resulta real es decir que su presencia es escasa y casi nula dentro de la gastronomía de Rocafuerte.

La torta de yuca, de choclo, de maduro, de zapallo, o combinadas entre sí, la chucula, el tambor de yuca, el dulce de pechiche, el arroz con leche, entre otros, son delicias que ya no se las consigue con facilidad.

El chocolate caliente en los desayunos o meriendas ha ido desapareciendo pues las personas ya no tienen mucho tiempo para prepararlos, es más fácil mezclarle a un poco de leche chocolate en polvo y azúcar, sin necesidad de calentarla.

El café colado que es una delicia, se lo ha ido sustituyendo por el café instantáneo, no ha desaparecido pero ya casi no se lo consigue.

En la actualidad la mayoría de personas trabajan o estudian y tienen muy poco tiempo para la preparación de las comidas, es por esto que han sucumbido en lo moderno y práctico, quedando las costumbres y tradiciones culinarias a un lado, lo que está ocasionando que muchos de ellos vayan desapareciendo con el tiempo.

3.3 Platos / Bebidas / Postres Actuales.

Tabla # 8

Pregunta # 8: Qué platos, bebidas, postres nuevos conoce:

TIPO DE PLATO	NOMBRE DEL PLATO	INGRDIENTE BÁSICO	LUGAR DONDE SE LO PUEDE ADQUIRIR		
CALDOS	Caldo de pescado con huevo	Pescado Huevo	Restaurante Las Chozas		
			Sitio San Jacinto		
SOPAS	Sopa de zanahoria	Zanahorias	Varios Restaurantes Restaurante Las Acacias		
	Sopa de plátano con maní	Plátano/maní	Sitio Sosote		
	Crema de espinaca	Espinaca	En la casa de Enedina Chica		
	Crema de hongos	Hongos	Varios Restaurantes		
CEVICHES	Ceviche mixto	Pescado Camarón	Cevicherías Varios Restaurantes		
	Ceviches	Pescado Camarón Concha	Cevicherias		
	Ceviche de pinchagua	Pinchagua	Cevicherias Restaurante Las Chozas		
FRITOS	Fritada	Chancho Chifle	Balneario Las Jaguas Comedor La Waica Restaurante El Rosal Restaurante Las Acacias		
			Churrazco	Carne, huevo papas fritas	Varios Restaurantes
			Patacones	Plátano	Mi Finca Restaurante Monserrate
			Llapingachos	Papa	NSC
COMIDA RÁPIDA	Hot dog	Salchicha pan	Carritos Soda Bares		
			Hamburguesa	Carne pan	Carritos Soda Bares
	Salchipapas	Salchicha Papas			Carritos ambulantes
	Carne en palito - Chuzos	Carne	Vendedores en las fiestas y ferias Carritos ambulantes		
			Pollo brostizado	Pollo	Soda Bares
	Papas fritas	Papas	Soda Bares		
COMIDA ITALIANA	Espaguetis	Fideos	Varios Restaurantes		
	Pizza	Queso/tomate	Pizzerías		
	Lasaña	Fideos	Pizzerías		

COMIDA CHINA		Chaulafan	Arroz	Chifas
		Tallarín saltado	Fideos	Chifas
BEBIDAS	FRÍAS	Batidos - Sorbetes	Pollo	Restaurante El Rosal
			Leche	Bares
		Frutas, hielo	NSC	
		Yogurt	Yogurt /leche	Tiendas
		Jugo de maracuyá	Maracuyá	Kioscos
	CALIENTES	Té de hierbas	Fundas	Supermercados
	CON ALCOHOL	Cóctel	Frutas	Bares
			Licor	Tiendas
				NSC
	POSTRES		Torta de helado	Helado
		Gelatina	Gelatina	Tiendas
				Supermercados
				En casa y Soda bares
		Dulces con nueces	Nueces	Dulcerías
		Pie de limón	Limón	Mi Finca
		Torta de chocolate	Chocolate	NC
		Dulce de las 3 leches	Leche	NSC
				Dulcería de Rocafuerte
				Balneario Las Jaguas
		Donas	Harina	Panaderías
		Flan	Leche	En casa
		Dulce de toronja	Toronja	Rocafuerte
		Dulce de fruta china	Fruta china	Sitio San Jacinto
		Dulce de grosellas	Grosellas	Restaurante Las Chozas
		Postre de guineo con aguacate	Guineo/aguacate	Restaurante Las Chozas
		Limón relleno	Limón	Dulcería Rocafuerte
		Dulce de papaya	Papaya	Dulcería Rocafuerte
	Ensalada de frutas	Frutas varias	NC	
	Mermelada de maracuyá	Maracuyá/miel	Bares de Rocafuerte	
HORNEADOS		Pastel de pollo	Pollo	Varios Restaurantes
		Gallina hornada	Gallina criolla	Balnearios
		Pollo hornado con salsas	Pollo	Doña Trinidad Muñoz
		Cazuelas	Maní	Sitio Sosote
ENTREMESES		Pan de almidón	Harina de almidón	Parada de buses interprovinciales
		Encebollado	Yuca Pescado	Picanterías
				Mercado de Rocafuerte
				Mi Finca
				Carretas
				NSC
	Sanduche de jamón	Panes	Soda Bares	
	Tostadas	Pan de molde	Bares	

ENSALADAS	Ensalada rusa	Papa	Varios Restaurantes
	Ensalada de alcachofa	Alcachofas	Casa de campo de Sra. Enedina Chica
MARISCOS	Langostino	Langostinos	Varios Restaurantes
	Encocado	Pescado/coco	Varios Restaurantes NSC
	Langosta	Langostas	Cevicherías Varios Restaurantes
	Arroz marinero	Mariscos	Varios Restaurantes
ARROCES	Guatita	Mondongo/maní	Varios Restaurantes
	Gallina rellena	Gallina criolla	Restaurante Las Acacias
			Comedor La Waica
			Mi Finca
			Restaurante Los Girasoles
	Arroz verde	Arroz	Restaurantes
	Arroz de menudencias	Menudencias	Restaurante Las Chozas
Bandeja	Pollo, hornado, hayaca, arroz, morcilla	Varios Restaurantes	
		Comedores Restaurante Las Acacias	
Menestra con carne frita	Lenteja	Restaurante Monserrate	
ESTOFADOS Y BISTECS	Pato a la naranja	Pato	Varios Restaurantes Restaurante Monserrate
	Seco de chivo	Chivo	Comedores
	Seco de pato	Pato	Varios Restaurantes
TALLARINES	Tallarín de camarón	Camarones	Restaurante Las Chozas
	Tallarín de pollo	Fideo y pollo	Restaurante Las Acacias
ASADOS	Parrillada de mariscos	Camarón, pescado	Sitios donde se prepara parrilladas
	Pollo asado o dorado	Pollo	Asaderos de pollo
	Parrilladas	Carne de res, chanco, pollo	Comedores NSC
PLATOS ESPECIALES	Pollo en salsa de champiñones	Champiñones	Varios Restaurantes
	Buffet	Pollo	Doña Trinidad Muñoz
	Platos para fiestas	Camarón	Doña Trinidad Muñoz
NSC		NC	NC
NC		NC	NC
Ninguno		NC	NC
Se mantiene los platos típicos de tradición		NC	NC
Todos son típicos		NC	NC

Fuente: Encuesta realizada a los habitantes del Cantón Rocafuerte
Elaborado por: La autora

Tanto en el cantón Rocafuerte como en los demás cantones Manabitas, se ha venido introduciendo nuevas opciones gastronómicas que llaman mucho la atención principalmente de las nuevas generaciones que se deleitan con este tipo de comida.

La hamburguesa, el hot dog, salchipapas, chuzos, pollo brostizado, papas fritas, conocidas como comida chatarra, resultan muy atractivas para niños y adolescentes.

La comida china como el chaulafan, el tallarín saltado, etc. son opciones para las personas que compran comida para llevar y repartir en la casa.

Los espaguetis, la lasaña, la pizza son otros ejemplos de platos nuevos que las personas están consumiendo.

Los caldos están siendo reemplazados por las cremas como la de zanahoria, de espinaca, de hongos.

Los buffet es una nueva opción que se está dando y resulta atractivo pues es novedoso eso de que hay la opción de escoger lo que uno desea comer y combinar entre una variedad de platos que se ubican en una mesa.

La vida actual es muy agitada y queda muy poco tiempo para dedicarse a la preparación de comidas típicas y que aunque son deliciosas, resulta más fácil comprar algo que ya este casi listo para servir, ocasionando que surjan platos nuevos que sean mucho más fáciles de preparar y conseguir.

CAPITULO IV

INVENTARIO DE LA GASTRONOMÍA TÍPICA Y TRADICIONAL DEL CANTÓN ROCAFUERTE

Tabla # 9 Fichas

NOMBRE DEL PLATO/BEBIDA/POSTRE TÍPICO O TRADICIONAL	CON QUE OTRO NOMBRE SE LO CONOCE	SENSIBILIDAD AL CAMBIO	LUGAR DE EXPENDIO	LOCALIZACIÓN					
				PROVINCIA	CANTÓN	CIUDAD	PARROQUIA	CALLE/LOCALIDAD	COMUNIDAD
Rompopo	Ningún Otro	Baja	Dulcerías	Manabí	Rocafuerte	Rocafuerte	Rocafuerte	Av. Sucre	Rocafuerte
			Tiendas					Bolívar y Pedro Gual	
								Centro del cantón	
Alfajores	Ningún Otro	Baja	Dulcerías	Manabí	Rocafuerte	Rocafuerte	Rocafuerte	Av. Sucre	Rocafuerte
			Tiendas					Bolívar y Pedro Gual	
								Centro del cantón	
Limones rellenos	Dulce de limón	Baja	Dulcerías	Manabí	Rocafuerte	Rocafuerte	Rocafuerte	Av. Sucre	Rocafuerte
								Bolívar y Pedro Gual	
Rombitos de manjar	Bocadillo	Baja	Dulcerías	Manabí	Rocafuerte	Rocafuerte	Rocafuerte	Av. Sucre	Rocafuerte
								Bolívar y Pedro Gual	
Dulce de camote	Ninguno	Baja	Dulcerías	Manabí	Rocafuerte	Rocafuerte	Rocafuerte	Av. Sucre	Rocafuerte
								Bolívar y Pedro Gual	
Bizcochuelo	Bizcocho Cake	Baja	Dulcerías	Manabí	Rocafuerte	Rocafuerte	Rocafuerte	Bolívar y Pedro Gual	Rocafuerte
			Restaurantes					Km. 4 ½ Rocafuerte	

Caldo de gallina criolla	Caldo de pollo	Baja	Restaurantes y comedores	Manabí	Rocafuerte	Rocafuerte	Rocafuerte	Vía Portoviejo – Rocafuerte	San Jacinto El Ceibal	
								Km. 4 ½ Rocafuerte	El Cerrito	
								Calle sin nombre frente al hospital	Rocafuerte	
								Centro de Rocafuerte		
								Balnearios	A lo largo de la ribera del río Portoviejo	Las Jaguas
										El Cerrito
										Puerto Loor
	El Ceibal									
	El Horcón									
	El Resbalón									
	Fondas	En el centro del cantón	Rocafuerte							
Seco de gallina criolla	Seco de pollo	Baja	Restaurantes y comedores	Manabí	Rocafuerte	Rocafuerte	Rocafuerte	Vía Portoviejo – Rocafuerte	San Jacinto El Ceibal	
								Km. 4 ½ Rocafuerte	El Cerrito	
								Calle sin nombre frente al hospital	Rocafuerte	
								Centro de Rocafuerte		
								Balnearios	A lo largo de la ribera del río Portoviejo	Las Jaguas
										El Cerrito
										Puerto Loor
	El Ceibal									
	El Horcón									
	El Resbalón									
	Fondas	En el centro del cantón	Rocafuerte							

Suero Blanco	Cuajada	Baja	Restaurantes y comedores	Manabí	Rocafuerte	Rocafuerte	Rocafuerte	Vía Portoviejo – Rocafuerte	San Jacinto El Ceibal	
								Km. 4 ½ Rocafuerte	El Cerrito	
								Calle sin nombre frente al hospital	Rocafuerte	
								Centro de Rocafuerte		
Caldo de hueso de chanco con habas	Caldo de chanco	Baja	Restaurantes y comedores	Manabí	Rocafuerte	Rocafuerte	Rocafuerte	Vía Portoviejo – Rocafuerte	San Jacinto El Ceibal	
								Km. 4 ½ Rocafuerte	El Cerrito	
								Calle sin nombre frente al hospital	Rocafuerte	
								Centro de Rocafuerte		
	Caldo de habas con chanco	Baja	Balnearios	Manabí	Rocafuerte	Rocafuerte	Rocafuerte	A lo largo de la ribera del río Portoviejo	Las Jaguas	
									El Cerrito	
	Fondas	Baja	Balnearios	Manabí	Rocafuerte	Rocafuerte	Rocafuerte		A lo largo de la ribera del río Portoviejo	Puerto Loor
										El Ceibal
										El Horcón
	Fondas	Baja	Balnearios	Manabí	Rocafuerte	Rocafuerte	Rocafuerte		A lo largo de la ribera del río Portoviejo	El Resbalón
En el centro del cantón								Rocafuerte		
Morcilla	Entrijo	Baja	Comedores	Manabí	Rocafuerte	Rocafuerte	Rocafuerte	Vía Portoviejo – Rocafuerte	Sosote	
Prensados	Ninguno	Baja	Refresquerías	Manabí	Rocafuerte	Rocafuerte	Rocafuerte	En el centro del cantón	Rocafuerte	
								Esquina Ugalde		

Tonga	Ninguno	Baja	Restaurantes y comedores	Manabí	Rocafuerte	Rocafuerte	Rocafuerte	Vía Portoviejo – Rocafuerte	San Jacinto El Ceibal
								Km. 4 ½ Rocafuerte	El Cerrito
								Calle sin nombre frente al hospital	Rocafuerte
								Centro de Rocafuerte	
	Casa de la Sra. Trinidad Muñoz	John F. Kennedy	Rocafuerte						
Viche de camarón de río	Ninguno	Baja	Restaurantes y comedores	Manabí	Rocafuerte	Rocafuerte	Rocafuerte	Vía Portoviejo – Rocafuerte	San Jacinto El Ceibal
								Km. 4 ½ Rocafuerte	El Cerrito
								Calle sin nombre frente al hospital	Rocafuerte
								Centro de Rocafuerte	
		Balnearios	A lo largo de la ribera del río Portoviejo					Las Jaguas	
								El Cerrito	
								Puerto Loor	
El Ceibal									
El Horcón									
El Resbalón									
Hayaca	Ninguno	Baja	Restaurantes y comedores	Manabí	Rocafuerte	Rocafuerte	Rocafuerte	Vía Portoviejo – Rocafuerte	San Jacinto El Ceibal
								Km. 4 ½ Rocafuerte	El Cerrito
								Centro de Rocafuerte	Rocafuerte
								Casa de la Sra. Trinidad Muñoz	John F. Kennedy

Chicha	Ninguno	Baja	Restaurantes y comedores	Manabí	Rocafuerte	Rocafuerte	Rocafuerte	Vía Portoviejo – Rocafuerte	San Jacinto El Ceibal
								Km. 4 ½ Rocafuerte	El Cerrito
								Calle sin nombre frente al hospital	Rocafuerte
			Centro de Rocafuerte						
			Balnearios					A lo largo de la ribera del río Portoviejo	Las Jaguas
									El Cerrito
									Puerto Loor
	El Ceibal								
		El Horcón							
		El Resbalón							
Bollos	Ninguno	Baja	Restaurantes y comedores	Manabí	Rocafuerte	Rocafuerte	Rocafuerte	Vía Portoviejo – Rocafuerte	San Jacinto El Ceibal
								Km. 4 ½ Rocafuerte	El Cerrito
								Centro de Rocafuerte	Rocafuerte
			Balnearios					A lo largo de la ribera del río Portoviejo	Las Jaguas
									El Cerrito
									Puerto Loor
									El Ceibal
		El Horcón							
		El Resbalón							
Casa de la Sra. Trinidad Muñoz	John F. Kennedy	Rocafuerte							

Elaborado por: La autora

Tabla # 10 Gastronomía relacionada a las fiestas

GASTRONOMÍA RELACIONADA A LAS FIESTAS			
Nombre de la fiesta	Nombre del plato/bebida/postre relacionado a la fiesta	Simbolismo del plato	Ritual del plato
Fiestas de San Pedro y San Pablo (29 de junio)	Currincho	Costumbre de la gente del campo poner curtir el aguardiente	Curtir el aguardiente por varios meses entre más tiempo el sabor es mejor
	Canelazo	Ninguno	No hay ritual
	Rompopo	Ninguno	No hay ritual
	Dulces variados	Muestra de complacencia y bienvenida a las personas que llegan de visita o a una celebración	No hay ritual
Fiestas patronales en homenaje a la Virgen de El Carmen (16 de julio)	Dulces variados	Muestra de complacencia y bienvenida a las personas que llegan de visita o a una celebración	No hay ritual
	Caldo y seco de gallina	Costumbres campestres	No hay ritual
	Suero blanco	Ninguno	No hay ritual
	Viche	No tiene	No hay ritual
	Tonga	Comida de los campesinos que llevan a su jornal	No hay ritual
	Bollos	No tiene	No hay ritual

Fiestas de cantonización (30 de septiembre)	Rompopo	Ninguno	No hay ritual
	Prensados	Ninguno	No hay ritual
	Caldo y seco de gallina criolla	Costumbres campestres	No hay ritual
	Viche	Ninguno	No hay ritual
	Suero blanco	Ninguno	No hay ritual
	Tonga	Comida de los campesinos que llevan a su jornal	No hay ritual
Fiesta de la cosecha	Caldo y seco de gallina criolla	Costumbres campestres	No hay ritual
	Viche	Ninguno	No hay ritual
	Suero blanco,	Ninguno	No hay ritual
	Dulces variados	Muestra de complacencia y bienvenida a las personas que llegan de visita o a una celebración	No hay ritual

Elaborado por: La autora

CAPITULO V

PROPUESTA DE PUESTA EN VALOR DEL RECURSO GASTRONÓMICO TÍPICO Y TRADICIONAL DEL CANTÓN

5.1 Estrategias de promoción y difusión de la gastronomía típica y tradicional del cantón.

Las técnicas y estrategias de marketing son herramientas indispensables para que un negocio no solo se mantenga, sino, lo que es fundamental, que crezca. Sin la implementación de alguna técnica de mercadeo y venta es imposible que un negocio vaya adelante. Por más que el producto sea de excelente calidad y/o precio, si no se promociona y se ofrece de alguna manera que resulte efectiva, no se conocerá y por lo tanto no se venderá.

Hay algo que es fundamental: Todas las estrategias de marketing que apliquemos pueden inducir a los potenciales clientes a probar el producto, pero ninguna estrategia de ventas podrá hacer que a la gente le guste dicho producto. Debemos producir calidad.³⁰

El negocio de la gastronomía es uno de los más competitivos. Tener buena comida, buen servicio y buenos precios es necesario, pero no suficiente, para instalarse y sostenerse en un terreno tan difícil. El objetivo permanente es atraer nuevos clientes, hacer que consuman más y lograr que vuelvan. Esto se conoce en el ambiente de marketing como "atracción, conversión y repetición". Algunos aspectos clave que recomiendan los especialistas para incrementar las ventas en el rubro gastronómico son:

1- La diferenciación:

¿Tiene el establecimiento algo especial, o algo que sin ser especial es diferente a la forma en que otros lo hacen?

2- Nichos de mercado:

Un nicho de mercado es un grupo de clientes con características comunes, a los cuales puede agrandar su restaurante. Ofrezca a los empleados velocidad en el servicio para captar sus almuerzos. Cree ofertas de precios accesibles para las comidas familiares de fines de semanas.

3- Publicidad:

La publicidad efectiva debe captar la atención, despertar el interés, estimular el deseo y animar a la acción.

³⁰ BEN COHEN Y JERRY GREENFIELD, Estrategias para hacer crecer el negocio gastronómico, www.espaciogastronomico.com.ar/news/186.html

4- Promueva un mayor consumo:

Hacer que los clientes consuman más.

5- Repetición:

Hacer que los clientes vuelvan. Realizar promociones de acuerdo a la temporada y aprovechar las ocasiones especiales.³¹

La promoción es la puesta en valor de productos en este caso gastronómicos para colocarlos en el mercado. La difusión consiste en divulgar acciones, conocimientos y costumbres de las localidades con la finalidad de mantenerlos vivos en la memoria de sus habitantes y de los visitantes.

La comercialización utiliza la promoción y difusión para llegar a las personas y así generar el efecto multiplicador del turismo.

El cantón Rocafuerte tiene para ofrecer a sus visitantes varios atractivos turísticos y una variada y deliciosa gastronomía. Sin embargo, es muy notorio lo poco que se está aprovechando la misma debido a la falta de promoción y difusión que tienen.

Rocafuerte cuenta con una gastronomía típica y tradicional llena de exquisiteces que conquistan el paladar de propios y extraños y su demanda se puede llegar a incrementar con un paquete de estrategias promocionales adecuadas.

Gracias a la promoción, se logra informar, persuadir y recordarles a las personas que en el cantón Rocafuerte pueden deleitarse con una variedad de platos, bebidas y postres que los dejarán encantados.

Cabe señalar que en la actualidad, este cantón cuenta con un escaso programa promocional, un ejemplo de esto es el tríptico elaborado por la administración municipal anterior y que hasta la actualidad todavía lo siguen distribuyendo en el cual destacan cada uno de los atractivos turísticos que ofrece Rocafuerte a sus visitantes pero no se lo ha actualizado lo que genera confusión entre quienes lo reciben.

³¹ INES PEÑA, Marketing Gastronómico, Apuntes de cocina y algo más, Abril 2 del 2006, <http://apuntesdecocinaines.wordpress.com/2006/04/02/marketing-gastronomico/>

Tríptico promocional del Cantón Rocafuerte



Elaborado por: Municipio del Cantón Rocafuerte

Otra forma de promocionar y difundir información de este cantón se la ha realizado a través de la creación de una página web www.rocafuerte.gov.ec; además, de proporcionar una dirección de correo electrónico para cualquier duda e inquietud que se tenga con cualquier tema relacionado al cantón: municipioderocafuertealcadia@yahoo.es.

Cabe indicar que al momento no existe ningún apoyo por parte de las entidades u organismos encargados del sector de turismo.

Por lo expuesto, luego de haber observado que el municipio no tiene un plan de acción promocional para los atractivos gastronómicos del cantón, me permito realizar la siguiente propuesta, basada en los estudios previamente realizados y de acuerdo a lo expresado por los habitantes sobre la gastronomía típica y tradicional del cantón Rocafuerte.

PLAN DE PROMOCIÓN Y DIFUSIÓN DE LA GASTRONOMÍA TÍPICA Y TRADICIONAL DEL CANTÓN ROCAFUERTE

Este plan de promoción y difusión, tiene como objetivo, lograr que los turistas o quienes visiten el Ecuador y específicamente la provincia de Manabí, conozcan de la existencia de este cantón con todos sus atractivos turísticos y de manera especial su gastronomía.

Hay que tener mucho cuidado al momento de seleccionar las estrategias que resulten más idóneas para alcanzar la meta de ubicar a Rocafuerte como la primera opción del turista al pisar suelo manabita.

Entre las estrategias de promoción y difusión elegidas como las más adecuadas para nuestro objetivo tenemos las siguientes:

La venta personal:

Para llevarla a efecto, el Municipio de Rocafuerte, elaborará un tríptico con las mismas características de diseño y calidad del que tiene actualmente, pero éste será enfocado concretamente en promocionar al cantón como un destino gastronómico, para lo cual, se incluirá un mapa de Rocafuerte con una ruta gastronómica en la se mencionará los restaurantes, comedores y dulcerías que mantienen las costumbres y tradiciones culinarias, y los diferentes platos, bebidas y postres que pueden degustar.

La distribución se hará desde el municipio durante las fiestas del cantón, se les dará a los dueños de los establecimientos gastronómicos para que ellos los distribuyan a sus clientes, se enviarán a las principales operadoras turísticas de Portoviejo y Manta, al Consejo Provincial y al Ministerio de Turismo.

Para los dueños de los establecimientos gastronómicos del cantón Rocafuerte se les presentará una propuesta que consiste en entregar a sus clientes tarjetas de presentación del local que especifiquen el tipo de platos que brindan; y, que incluyan la dirección y los teléfonos; tomando como ejemplo el restaurante “Mi Finca”, a continuación una idea de cómo serán las tarjetas de presentación:

Ejemplo de las tarjetas de presentación de los establecimientos gastronómicos del Cantón Rocafuerte



Elaborado por: La autora

En el caso de las dulcerías, todas ellas entregan los dulces en fundas de papel sin ningún distintivo y le resultará difícil al cliente conocer en que dulcería fueron comprados, es por esta razón que este plan incluye como propuesta etiquetar las fundas con el nombre de cada dulcería, su dirección y teléfonos, para que así las personas sepan en qué lugar adquirir los dulces, a continuación ponemos de ejemplo a la Dulcería "Los Almendros":

Ejemplo de las etiquetas de las fundas de dulces de las Dulcerías del Cantón Rocafuerte



Elaborado por: La autora

Los gastos que implica esta propuesta promocional, será cubierta por los dueños de los establecimientos, por lo cual, el diseño tanto de las tarjetas como de las etiquetas, se elaborará en computadora, para que así puedan imprimir la cantidad que necesiten cada cierto tiempo; y hacerle las modificaciones que ellos crean oportunas; esto disminuirá los costos y permitirá que sea un plan accesible para ellos.

La publicidad:

Para llevarla a cabo, se realizarán reuniones con los dueños de restaurantes, comedores, dulcerías, que hay tanto en el centro del cantón como en las afueras y en los balnearios de agua dulce, esto con la finalidad de que cada uno de ellos aporten con un porcentaje igual, que cubra el costo de anuncios publicitarios en los principales diarios y emisoras de la provincia, promocionando la variedad gastronómica y las atractivos turísticos que Rocafuerte pone a disposición de la colectividad en general.

Esta promoción publicitaria, se dará durante las épocas de las fiestas que se celebran en éste cantón para asegurar una mayor afluencia de turísticas como son: Las fiestas patronales en homenaje a la Virgen del Carmen, las fiestas de cantonización, fiesta de la cosecha, entre otras.

Los anuncios en la prensa que consistirán en invitar a la gente a visitar éste cantón para que degusten su incomparable gastronomía; serán publicados en El Diario y en La Hora, los mismos que inicialmente deben ser pequeños es decir de un cuarto de la página, ya que mientras se organizan bien, no se ha de contar con un capital muy elevado, el diseño que se publicaría en este medio sería el siguiente:

Anuncio publicitario del Cantón Rocafuerte en los principales diarios de la provincia

Rocafuerte



Te invita a degustar de sus incomparables dulces y su exquisita gastronomía, cocida en ollas de barro y hornos de leña, con el más puro sabor de la comida de campo.



La capital mundial del dulce

Restaurantes y Comedores:	Dulcerías:
Mi Finca	Rocafuerte
Las Acacias	Los Almendros
Rocafuerte	El Pibe
Los Girasoles	
La Choza	

Elaborado por: La autora

Para las emisoras, se escogerá 3 medios de la provincia como son Radio Amiga, Radio Sucre y Radio Scándalo; y se utilizaría el texto que se detalla a continuación:

Ven a visitar y saborear al cantón Rocafuerte, con orgullo conocido como la capital mundial del dulce.

Este cantón que está situado en el centro de la provincia de Manabí, se encuentra a sólo 15 Km. de Portoviejo.

Disfruta de su exquisita gastronomía, comida preparada en ollas de barro y en hornos de leña al más puro sabor del campo; y, por supuesto de su gran variedad de dulces tradicionales.

Rocafuerte es un encanto natural por descubrir, visita sus balnearios de agua dulce y degusta de una gran variedad de platos típicos.

Ven, te esperamos para atenderte como tú te lo mereces.

Para iniciar, se puede trabajar con estos dos medios ya que los anuncios en las televisoras son más elevados y se necesita invertir un capital mayor.

Todo esto se haría con miras a que en un futuro no muy lejano, se pueda anunciar en medios a nivel nacional.

Se colocará tres vallas publicitarias a lo largo de la vía Portoviejo – Rocafuerte y tres vallas en la vía Manta – Rocafuerte; para esto se solicitará la ayuda del Ministerio de Turismo, siendo el bosquejo el siguiente:

Valla publicitaria del Cantón Rocafuerte



Elaborado por: La autora

Las Relaciones Públicas:

Están enfocadas en realizar varias actividades en conjunto con el Municipio, el Consejo Provincial y el Ministerio de Turismo.

Además de visitar a varias agencias de viajes y operadoras turísticas para proponerles que incluyan dentro de sus tours una visita a los balnearios del cantón Rocafuerte y a saborear la gastronomía que aquí se brinda.

La publicidad no pagada:

En la provincia de Manabí existen tres canales de televisión: Manavisión, Capital Televisión y TvManabita, y cada uno de ellos tienen dentro de su programación programas en los que se presentan reportajes; la meta es conseguir que se incluya al cantón Rocafuerte dentro de los mismos y así lograr llegar a más personas, para luego optar por conseguir reportajes en televisoras a nivel nacional.

Campañas de E-Marketing:

El Internet en la actualidad es el medio más efectivo y rentable que lo utilizaremos para llegar a más personas al mismo tiempo tanto a nivel nacional e incluso internacional y de esta manera, informarles sobre las bondades y las ventajas de conocer el cantón Rocafuerte.

Para lo cual elegiremos medios digitales como son los buscadores (google) y las redes sociales Youtube, Hi-5, Facebook, Myspace, Flickr, entre otros.

Esta promoción publicitaria se la propondrá concretamente al Municipio del Cantón Rocafuerte, para que en su departamento de Turismo, se instale, una computadora con acceso a internet, y de esta manera su personal, se encargue de habilitar nuevamente la página web que tenía el Municipio y que meses atrás dejó de funcionar, además ellos se encargarán de anexarse a las redes sociales que existen y por medio de ellas contactar a la mayor cantidad posible de personas y enviarles información sobre los atractivos turísticos y gastronómicos del cantón.

En los últimos años, durante las fiestas patronales y cantonales de Rocafuerte, alrededor del parque se realizan ferias populares en las que se venden toda clase de artículos, pero es lamentable observar que los dulces que se venden, no son los tradicionales del cantón, sino que son elaborados por personas que llegan de diferentes lugares de la provincia para venderlos, ellos tienen por costumbre ir de fiesta en fiesta por los diferentes cantones de Manabí, a éstos dulces, se los llama empolvados, por lo que su venta se realiza en puestos que están a la intemperie.

FOTO # 28 Venta de dulces durante las fiestas de la Virgen del Carmen del Cantón Rocafuerte



Elaborado por: La autora

Es un poco ilógico que siendo el cantón cuyos dulces son tan conocidos y tradicionales, durante sus fiestas sean otros los que se vendan y promocionen, es por esta razón que a partir de este año en los meses de julio y septiembre, se realizará una exposición con los principales dulces típicos de Rocafuerte, para lo cual, se reunirá a los dueños de las dulcerías y juntos con el departamento de Turismo del Municipio hagan la planificación respectiva.

Una vez efectuada esta exposición, se planteará la posibilidad de llevarla también, a las ferias de Portoviejo y Manta, en octubre y noviembre respectivamente, con la finalidad de expandir esta idea promocional, y empezar la campaña de rescate de los tradicionales dulces de Rocafuerte.

5.2 Instituciones y Organismos que Promocionan/Comercializan los Platos/Bebidas/Postres típicos y tradicionales

El Municipio de Rocafuerte ha tenido por años la responsabilidad de la promoción turística del cantón, sin embargo no ha contado con el suficiente apoyo ni de las autoridades provinciales como de las nacionales, y, también ha faltado incrementar nuevas ideas y tener más opciones promocionales.

El programa que actualmente tiene el municipio, es muy pobre de promoción / comercialización de los platos, bebidas y postres típicos y tradicionales, se puede decir que pasa desapercibido, pues hasta los mismos habitantes del cantón no saben del mismo.

El Consejo Provincial actualmente ha dejado de realizar promociones sobre los atractivos turísticos de cada uno de los cantones de la provincia, como hacía hasta el año pasado, esto ha ocasionado que en los feriados de carnaval y semana santa del 2010 haya disminuido la afluencia de turistas a los diversos sitios que esperaban incrementar sus ventas en estas fechas, lo cual fue muy criticado en la provincia, incluso se llegó a comentar que al Prefecto ya no le interesa promocionar turísticamente a Manabí.

Rocafuerte es un cantón que no cuenta con empresas y entidades bancarias que puedan ayudar al progreso del mismo, esto ha ocasionado un estancamiento principalmente en el área turística.

CAPITULO VI

PROPUESTA EN BASE AL INGREDIENTE BASE, PROPONER ALTERNATIVAS DE PLATOS / BEBIDAS / POSTRES PARA EL DESAYUNO ESCOLAR DE ESCUELAS.

Los alimentos contienen sustancias nutritivas bajo formas, consistencias, texturas, sabores, olores y tratamientos culinarios diferentes.

En la infancia y adolescencia conocemos los alimentos y sus diferentes combinaciones, a través de la gastronomía que se practica en la familia de origen y en las experiencias sociales (comida con familia, amigos, comedor escolar, etc.), y cada persona va mostrando sus preferencias. Es difícil que un niño aprenda a comer bien si no ha entrado en contacto con una gran variedad de productos. Por eso, al igual que se transmiten pautas de higiene personal, se debe hacer el esfuerzo de educar en alimentación y nutrición.

El peso y la estatura son indicadores excelentes de un estado nutricional adecuado, y la opinión del pediatra es esencial para valorar si la situación puede calificarse de normal o de preocupante.³²

Una alimentación saludable es uno de los pilares del buen estado general y del rendimiento escolar. Será la que proporcione los nutrientes necesarios para un adecuado crecimiento y desarrollo y posibilite la necesaria actividad física. En consecuencia, se adaptará a las necesidades de cada persona, a las diferentes etapas del crecimiento y al ejercicio físico realizado. Es primordial que padres y madres alimenten a los menores de forma equilibrada, variada y suficiente. La siguiente pirámide de la alimentación nos indica cuáles son los tipos de alimentos recomendados y las raciones diarias de cada uno de ellos.³³

Para que una nutrición sea sana debe incluir los siguientes nutrientes:

Proteínas de alto valor biológico: Estas contienen aminoácidos esenciales para la formación de células, tejidos, sistema nervioso (neuronas), huesos. Estas proteínas se encuentran principalmente en las carnes y clara de huevo.

Hidratos de carbono: Son muy importantes como fuente de energía. Estos hidratos de carbono se pueden encontrar en verduras, frutas, legumbres y cereales integrales, que además aportan vitaminas y minerales, necesarios para distintas reacciones químicas que intervienen en el desarrollo integral del niño.

³² La alimentación de tus niños, www.naos.aesan.msps.es

³³ Educastur, La importancia de educar para la buena alimentación, los hábitos de higiene y cuidado del cuerpo, www.educastur.es/index.php?option=com_content&task=view&id=1129&Itemid=202

Grasas: Son esenciales para la formación de membranas y el establecimiento de las adecuadas conexiones neuronales. Dentro del grupo de las grasas encontramos como fundamentales ácidos grasos poliinsaturados (omega 3, omega 6, omega 9, etc.), ácidos grasos monoinsaturados (ácido oleico, linoleico, linolénico, etc.).

Hierro: Este mineral es de suma importancia dentro de la alimentación infantil, sobre todo desde el nacimiento hasta los 3 años de edad, ya que es el período de mayor crecimiento tanto intelectual como físico. En esta etapa es donde el niño tiene mayor demanda de nutrientes, entre ellos el hierro. Se puede encontrar en el grupo de las carnes y vegetales de hojas verdes (acelga, espinaca, brócoli, legumbres, etc.)

Calcio: Este es otro de los minerales fundamentales para la formación ósea. Su aporte se consigue a partir del grupo de los lácteos.

Zinc: El zinc actúa como catalizador en el desarrollo del sistema inmunológico y en los procesos de desarrollo óseo y muscular de los niños. Se puede encontrar en carnes, sobre todo pescado, leche, vegetales verdes, etc.

Vitaminas del Complejo B: Se encuentran en los cereales integrales (avena, cebada, germen de trigo, salvado de trigo, maíz, legumbres, etc.)

La importancia de la alimentación infantil radica en que es fundamental para lograr el mayor potencial físico, mental e intelectual de los niños.³⁴

De ahí surge la necesidad de mejorar la calidad de las comidas que ingieren los niños, y una buena opción está en los desayunos escolares, que a más de asegurar una buena alimentación, se podrá garantizar que muchos niños se alimenten diariamente.

Para llevarlo a efecto, se necesitará la aprobación y apoyo del Ministerio de Educación, para que incluya la presente propuesta, en su plan de desayunos escolares que tiene vigente en la actualidad.

Una vez que sea aceptada por el Ministerio, se realizarán charlas dirigidas a los padres de familia y docentes de los diferentes centros educativos participantes, a quienes se les informará sobre los beneficios de incorporar estas recetas dentro del desayuno escolar de los infantes, además de indicarles la correcta manipulación y reconocer la calidad de los productos que se adquieren en los mercados de abastos de Rocafuerte.

Para dar inicio a este plan, se desarrollará un festival gastronómico en la parque del cantón con la participarán madres y padres de familia, los mismos que presentarán los diversos platos que forman parte de esta propuesta, y así efectuar una encuesta rápida para conocer la opinión ciudadana; y, si es el caso hacer rectificaciones.

³⁴ La importancia de una buena alimentación, 19 de enero de 2010, <http://comedorsopitadeletras.blogspot.com>

Para el desarrollo de esta propuesta, se ha escogido los siguientes ingredientes bases:

CUADRO # 19 Ingredientes base y su valor nutricional

INGREDIENTE BASE	VALOR NUTRICIONAL
Plátano	<p style="text-align: center;"><u>En 100 gramos del plátano verde:</u></p> <p>Energía 252 Kcal Proteína 1.5 gr Grasa 0.2 gr Carbohidratos 68.0 gr Fibra 1.1 gr Calcio 10.0 mg Fósforo 80.0 mg Hierro 0.8 mg Retinol 130.0 mg Tiamina 0.11 mg Riboflavina 0.22 mg Niacina 0.90 mg Acido ascórbico 1.4 mg Acido málico 500 mg Vitamina A 190 UI Vitamina B1 0.05 mg Vitamina B2 0.06 mg Vitamina B6 0.32 mg Vitamina C 10 mg</p>
Leche	<p style="text-align: center;"><u>En 100 gramos de leche:</u></p> <p>Energía 60 Kcal Proteína 3.0 gr Grasa 3.0 gr Sodio 30 mg Calcio 110 mg Fósforo 80 mg Potasio 140 mg Vitamina A 200 UI Vitamina B1 0.01 mg Vitamina B2 0.02 mg Vitamina B6 0.02 mg</p>
Maíz	<p style="text-align: center;"><u>En 100 gramos de maíz:</u></p> <p>Energía 90 Kcal Carbohidratos 19 gr Proteína 3.2 gr Grasa 1.2 gr</p>

	Hierro 0.5 mg Magnesio 37 mg Potasio 270 mg Vitamina A 10 UI Vitamina B1 0.2 mg Vitamina B3 1.7 mg Acido fólico 46 UI Vitamina C 7 mg
Harina de trigo	<u>En 100 gramos de harina:</u> Energía 348 Kcal Agua 10 ml Carbohidratos 80 gr Proteína 9.3 gr Lípidos 1.2 gr Hierro 1.1 mg Sodio 5.1 mg Potasio 146 mg Calcio 15 mg Fósforo 102 mg Retinol 71 mg Vitamina B1 0.09 mg Vitamina B2 0.06 mg Fibra vegetal 3.4 gr
Yuca	<u>En 100 gramos de yuca:</u> Energía 162 Kcal Proteína 0.8 g Grasa 0.2 g Carbohidrato 39.3 g Fibra 1.1 g Calcio 25 mg Fósforo 52 mg Hierro 0.5 mg

Elaborado por: La autora

La propuesta consta de los siguientes platos, bebidas y postres que detallo a continuación considerando porciones pequeñas ya que es para el desayuno escolar; indicando sus respectivos ingredientes y la manera en que se los debe preparar:

CUADRO # 20 Menú semanal del desayuno escolar

DIA	DESAYUNO ESCOLAR	APORTE NUTRICIONAL
Lunes	Galletas de coco Colada de plátano verde	Proteínas 2.8 gr. Carbohidratos 39 gr. Calorías 270 Grasas 13 gr. Vitaminas A,C, B2, B6
Martes	Empanada de verde Jugo de melón	Proteínas 9 gr. Carbohidratos 7 gr. Calorías 120 Grasas 6 gr. Vitaminas A, C, B1, B2, B6
Miércoles	Buñuelo de yuca Jugo de sandía	Proteínas 3 gr. Carbohidratos 9 gr. Calorías 110 Grasas 7 gr. Vitaminas A, B1, B2, B6, C
Jueves	Alfajor Colada de harina plátano	Proteínas 3 gr. Carbohidratos 47 gr. Calorías 200 Grasas 6 gr. Vitaminas A, C, B2, B6
Viernes	Bolón de plátano con queso Jugo de naranja	Proteínas 8 gr. Carbohidratos 40 gr. Calorías 125 Grasas 6 gr. Vitaminas A, C, B1, B2, B6

Elaborado por: La autora

Recetas con los respectivos ingredientes y preparación de los platos, bebidas y postres propuestos para el desayuno escolar:

Ingrediente base: Plátano

EMPANADAS DE VERDE (Relleno con pollo)

Porciones: veinte

Ingredientes:

- ✓ 8 plátanos verdes
- ✓ 500 g de queso fresco
- ✓ Sal



Relleno:

- ✓ 2 plátanos verdes
- ✓ 1 cebolla
- ✓ 1 pimiento
- ✓ 1 tomate
- ✓ 1 libra de pollo desmenuzado cocido en agua con condimento
- ✓ Sal
- ✓ Aliño
- ✓ Aceite achiote

Preparación:

Cocinar los verdes en agua por aproximadamente 15 minutos, bajar la temperatura y agregar sal. Cocinar hasta que estén suaves.

Sacar los verdes de uno en uno, majarlos. El momento en el que la masa no se pegue al rodillo ni a la tabla de preparación, la masa está lista para hacer empanadas.

Aparte, cortar el queso en porciones pequeñas. Con el rodillo, estirar la masa y cortar en círculos (el tamaño es a su elección).

Colocar parte del relleno en el centro de cada círculo y cerrarlo presionando con las yemas de los dedos para que se cierre bien.

Freír en aceite caliente.

Relleno:

Cocinar los verdes en agua hasta que estén suaves y agregar sal, sacarlos de uno en uno para majarlos y reservar.

Preparar un refrito con la cebolla, el pimiento, el tomate, el aliño, sal y agregar aceite achiote, luego incorporarle la masa de los plátanos y por último el pollo, dejar enfriar.

EMPANADAS DE VERDE (Relleno con queso)

Porciones: veinte

Ingredientes:

- ✓ 8 plátanos verdes
- ✓ 500 g de queso fresco
- ✓ Sal



Preparación:

Cocinar los verdes en agua por aproximadamente 15 minutos, bajar la temperatura y agregar sal. Cocinar hasta que estén suaves.

Sacar los verdes de uno en uno, majarlos. El momento en el que la masa no se pegue al rodillo ni a la tabla de preparación, la masa está lista para hacer empanadas.

Aparte, cortar el queso en porciones pequeñas. Con el rodillo, estirar la masa y cortar en círculos (el tamaño es a su elección).

Colocar parte del relleno en el centro de cada círculo y cerrarlo presionando con las yemas de los dedos para que se cierre bien. Freír en aceite caliente.

CORVICHES

Porciones: veinte

Ingredientes:

- ✓ 8 plátanos verdes
- ✓ 1 libra de pescado
- ✓ ½ libra de maní
- ✓ 2 cucharadas de aceiteachiote
- ✓ Sal, pimienta, ajo y comino al gusto



Preparación:

Se ralla el plátano finamente, se lo aliña con sal, comino y ajo se le agrega aceiteachiote para evitar que se ponga morado el plátano; por último se incorpora el maní, se mezcla hasta lograr una masa suave, y se la reserva. El pescado se lo corta en tiritas de acuerdo al tamaño que se va a hacer los corviches (grandes o pequeños), se lo aliña con ajo, comino, sal y pimienta. Si al corviche se lo va a freír, se recomienda cocinar el pescado primero (en agua o con aceite) para evitar que quede crudo. Luego, se divide la masa en porciones y se le da una forma alargada, se presiona en el centro para hacer espacio para meter el pescado, se cierran los extremos para esconder el pescado y se le da una forma ovalada y puntas redondeadas.

Los corviches se los fríe en un sartén con bastante aceite caliente; o se los hornea a 180° hasta que se doren.

BOLÓN DE PLÁTANO CON QUESO

Porciones: Ocho

Ingredientes:

- ✓ 4 plátanos
- ✓ Manteca o mantequilla al gusto
- ✓ Queso fresco (cantidad necesaria)
- ✓ 4 tazas de agua
- ✓ Sal al gusto



Preparación:

Caliente el agua con sal y cuando rompa a hervir, incorpore los plátanos, y cocine durante 20 minutos o hasta que estén suaves. Escorra y aplástelos, junto con la mantequilla, hasta obtener una masa elástica. Amase y agréguele el queso rallado de forma de bola con las manos.

COLADA CON HARINA DE PLÁTANO

Porciones: doce

Ingredientes:

- ✓ 2 litros de leche
- ✓ 1 ramita de canela
- ✓ 250 gramos de harina de plátano
- ✓ ½ taza de agua
- ✓ Raspadura y azúcar al gusto



Preparación:

Coloque en una olla al fuego la leche con la canela, azúcar y la raspadura; cocine durante 10 minutos y cuele para desechar la canela.

A continuación, disuelva la harina de plátano en el agua fría, agréguesela a la leche y cocine de nuevo revolviendo con una cuchara de madera durante 10 minutos.

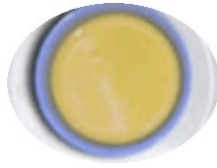
Se sirve fría o caliente.

COLADA CON PLÁTANO VERDE

Porciones: diez

Ingredientes:

- ✓ 2 plátanos verde grandes
- ✓ 1 litro de leche
- ✓ 2 tazas de agua
- ✓ Azúcar y raspadura al gusto



Preparación:

Rallar el plátano finamente. Colocar dos tazas de agua a hervir. Cuando esté hirviendo agregar el plátano rallado moviendo constantemente para que no se formen bolas o grumos y evitar que pegue. Una vez que el plátano está cocinado se vierte la leche, el azúcar y la raspadura; se debe mover constantemente. Hervir unos 20 minutos y retirar del fuego. Sírvala fría o caliente.

Ingrediente base: Maíz

TORTILLA DE MAÍZ

Porciones: doce

Ingredientes:

- ✓ 1 libra de harina de maíz
- ✓ 1 huevo
- ✓ 2 cucharadas de mantequilla
- ✓ Sal al gusto
- ✓ Agua (cantidad necesaria)
- ✓ Queso rallado para el relleno (cantidad necesaria)



Preparación:

Mezclar la harina con el huevo, la mantequilla y la sal, se le va agregando agua hasta que se forme una masa suave y manejable. Se divide la masa en bolitas y luego se les hace un orificio con los dedos en el centro para colocar el relleno y se le cierran los extremos, se las aplana hasta formar la tortilla.

Se colocan en una lata previamente engrasada en un horno a 180° por aproximadamente una hora o hasta que se doren.

COLADA DE MAÍZ

Porciones: quince



Ingredientes:

- ✓ 1 libra de harina de maíz
- ✓ 1 litro de leche
- ✓ Canela al gusto
- ✓ 1 ½ tazas de agua
- ✓ 1 taza de pasas
- ✓ Azúcar y raspadura al gusto

Preparación:

Mezclar la harina con la leche, el agua y la canela, se ponen al fuego y cuando empieza a hervir se le agrega la raspadura y el azúcar, cuando la preparación se comienza a concentrar en el centro de la olla, se retira del fuego y se deja enfriar. Se sirve tibia.

Ingrediente base: Harina

PIONONO

Porciones: diez



Ingredientes:

- ✓ 3 huevos
- ✓ 3 cucharadas de azúcar
- ✓ 3 cucharas de harina cernida
- ✓ Manteca (cantidad necesaria)
- ✓ Manjar de leche (cantidad necesaria)

Preparación:

Batir los huevos con el azúcar, hasta que esté espesa y casi blanca, incorporar la harina poco a poco revolviendo muy suavemente en forma envolvente con una cuchara de madera.

En una lata con papel manteca, se vierte la mezcla y se cocina a horno moderado entre 8 y diez minutos.

Se retira y cuando aún este caliente envolverla en forma de arrollado junto con un paño húmedo sin quitar el papel. Esto es para que tome forma y no se rompa luego cuando vamos a rellenarlo.

Dejarla enfriar, quitar el papel y entonces rellenamos el pionono con el manjar y procedemos a enrollarlo, para finalizar le untamos un poco del manjar en la parte superior.

BIZCOCHUELO

Porciones: diez



Ingredientes:

- ✓ 6 huevos
- ✓ 200 gramos de azúcar cernida
- ✓ 2 cucharaditas de polvo de hornear
- ✓ 200 gramos de harina cernida
- ✓ 1 cucharadita de esencia de vainilla
- ✓ Manjar de leche (cantidad necesaria)

Preparación:

Batir los huevos y el azúcar con batidora eléctrica durante 15 minutos, luego incorporar la esencia de vainilla.

Se mezcla la harina con el polvo de hornear y se las agrega poco a poco en forma envolvente a la preparación anterior.

Tenga un molde de 24 centímetros de diámetro enmantecado, verter la preparación en él y llevar a 170° a un horno moderado y previamente calentado.

Dejar cocinar durante 30 minutos aproximadamente o hasta que los bordes del bizcochuelo se hayan contraído un poco, señal de que está terminada la cocción.

Retirar del horno y esperar unos minutos para desmoldarlo.

Se lo divide en dos mitades para rellenarlo con manjar de leche.

Ingrediente base: Yuca

BUÑUELOS DE YUCA

Porciones: veinte



Ingredientes:

- ✓ 2 kilos de yuca
- ✓ 2 Huevos
- ✓ 350 Gramos de queso
- ✓ 1 Cucharadita de bicarbonato
- ✓ 1 ½ Taza de aceite
- ✓ Sal al gusto

Preparación:

Pelar la yuca, cocinarla y lo pasamos por el prensa papa, formamos una masa con la mano, se agrega el huevo, el queso, bicarbonato y la sal, se deja reposar de 30 minutos a 1 hora.

Luego formamos bolas y se fríe.

Lo sacamos a un papel absorbente para eliminar la grasa.

Se puede servir acompañado de una mermelada o de

TORREJAS DE YUCA

Porciones: veinte



Ingredientes:

- ✓ 2 yucas medianas
- ✓ Queso (cantidad necesaria)
- ✓ Sal al gusto
- ✓ Cilantro picado
- ✓ Cebolla picada

Preparación:

Se ralla la yuca y se le agrega la cebolla y el cilantro picado, se condimenta con sal al gusto; se pica en cuadritos pequeños el queso y se lo agrega a la masa de yuca.

Se las fríe con poco aceite cogiendo porciones pequeñas de la masa, que se la esparce en el sartén para que no queden muy gruesas, de preferencia se sirven inmediatamente.

CONCLUSIONES:

- ❖ Debido al poco interés tanto de los habitantes como de las autoridades de Rocafuerte, se corre el riesgo de que desaparezcan las costumbres y tradiciones del cantón.
- ❖ Para rescatar las tradiciones gastronómicas, se hace necesario fomentar en los habitantes del Cantón Rocafuerte, la importancia y el valor que tiene la preservación de sus costumbres.
- ❖ En los ancianos y personas adultas, está la fuente de información que se necesita acerca de las tradiciones y costumbres gastronómicas.
- ❖ Falta motivación y trabajo en equipo entre los dueños de los establecimientos gastronómicos del cantón, para preservar uno de los más importantes atractivos turísticos con que cuenta Rocafuerte.
- ❖ El Municipio no cuenta con un Departamento de Turismo, lo que no permite que se pueda lograr un mejor desarrollo de esta actividad dentro del cantón.

RECOMENDACIONES:

- ❖ Incrementar la oferta turística del Cantón Rocafuerte por medio de la promoción publicitaria, complementar la oferta del cantón, con los productos y servicios turísticos de toda la provincia de Manabí.

- ❖ Concienciar a los habitantes del cantón, sobre la importancia de rescatar las tradiciones gastronómicas que tiene Rocafuerte.

- ❖ Dar a conocer los recursos y riquezas del cantón a los niños y adolescentes, con la finalidad de sensibilizarlos para que las aprecien y ayuden a conservarlas; a través de charlas que se impartirán a los alumnos de quinto, sexto, séptimo, octavo, noveno y décimo año de Educación Básica y a primero, segundo y tercer año de Bachillerato de las escuelas y colegios fiscales, municipales y particulares de todo el cantón.

- ❖ Asesorar a las autoridades del Municipio del Cantón Rocafuerte, para que se considere la creación del Departamento de Turismo.

- ❖ Actualizar la página web que tenía el Municipio de Rocafuerte .

- ❖ Promover la gastronomía del cantón, en la Fiesta de la cosecha, el agua y la semilla, que se realiza desde hace 3 años en Rocafuerte.


BIBLIOGRAFÍA:

- Rocafuerte 157 años de vida cantonal, El Diario, miércoles 30 de septiembre del 2009.
- Manabí por cantones, Rocafuerte, El Diario, enero 3 de 1996.
- Manabí por cantones, Rocafuerte, El Diario, enero 3 de 1996.
- Manabí por cantones, Rocafuerte, El Diario, II Edición, 1999.
- Rocafuerte, Manabí por cantones, El Diario, III Edición, 2005.
- Plan de Desarrollo Agrícola, Pecuario y Forestal del cantón Rocafuerte, Ministerio de Agricultura y Ganadería, Dirección Provincial Agropecuaria de Manabí, Gobierno Municipal del cantón Rocafuerte, Ing. Sully Cobeña, 2006.
- Censo del INEC 2001.
- Censo Nacional Agropecuario 2000 – INEC-MAG-SICA
- La Migración: Estudio sobre las remesas que ingresan en el Ecuador, Dra. Ana Luz Borrego Vega.
- Cocina ecuatoriana – Dr. Jorge Núñez Sanchez – Director de la sección de Historia y Geografía de la Casa de la Cultura.
- Mundo Diners – Existe una nueva cocina ecuatoriana?
- Apuntes de cocina y algo más, Inés Peña, Abril 3 del 2006.
- La importancia de educar para la buena alimentación, los hábitos de higiene y cuidado del cuerpo, Educastur
- Rocafuerte “Ciudad blanca de los campanarios”,
www.viajandox.com/manabi/manabi-rocafuerte.htm
- Fascículo de Rocafuerte, www.inec.gov.ec
- Cantón Rocafuerte, www.disaster-info.net/PED.../DiagnosticoEESSRocafuerte06.doc
- Enciclopedia del Ecuador, Rocafuerte (Manabí), www.encyclopediadelecuador.com

- Historia, edades de la prehistoria, www.monografias.com, mirtalatanzzi@ciudad.com.ar
- Historia de la Gastronomía, Jimena Parra, www.monografias.com
- www.edadantigua.com
- El portal Educativo de América, www.proyectosalohogar.com
- Los ecuatorianos comen mejor de lo que se cree – Mauricio Armendariz. Chef – www.elcomercio.com
- La alimentación de tus niños, www.naos.aesan.msps.es
- La importancia de una buena alimentación, 19 de enero de 2010, <http://comedorsopitadeletras.blogspot.com>

ANEXO # 1

ENCUESTAS EN BLANCO

UNIVERSIDAD TÉCNICA PARTICULAR DE LOJA	
Dirigida a la población Urbana y Rural y a los visitantes del Cantón Rocafuerte	
Dirigida a la población Urbana y Rural y a los visitantes del Cantón Rocafuerte	
	PROFESIONAL EN FORMACIÓN: Silvia Monserrate Burgos Briones Previo a la obtención del título de Licenciada en Administración de Empresas Turísticas - Año 2009
UNIVERSIDAD TÉCNICA PARTICULAR DE LOJA <small>La Universidad Católica de Loja</small>	Encuesta No. _____

Encuesta para determinar la producción y consumo de platos y bebidas típicas de las diferentes regiones del Ecuador, para la puesta en valor como atractivo diversificador de la oferta turística, en todos los cantones de las provincias del Ecuador.

I. ASPECTOS GENERALES	1. Cuáles son los platos/bebidas/postres/etc. que conoce usted, que son propios de este sector (zona).		
	a. NOMBRE DEL PLATO/BEBIDA/POSTRE	b. DONDE RECOMIENDA CONSUMIRLOS	c. QUIEN LOS PREPARA MEJOR
	1		
	2		
	3		
	4		
	5		
	6		
	7		
	8		
	9		
	10		
	11		
	2. Qué platos/bebidas/postres/ etc, se elaboran en épocas de fiestas en este sector.		
	a. NOMBRE DEL PLATO/BEBIDA/POSTRE	b. DONDE RECOMIENDA CONSUMIRLOS	c. QUIEN LOS PREPARA MEJOR
	1		
	2		
	3		
	4		
	5		
	6		
	7		
8			

	3. Cuáles son los platos/bebidas/postres/ etc, que se elaboran con mayor frecuencia en este sector.		
	a. NOMBRE DEL PLATO/BEBIDA/POSTRE	b. DONDE RECOMIENDA CONSUMIRLOS	c. QUIEN LOS PREPARA MEJOR
	1		
	2		
	3		
	4		
	5		
	6		
	7		
I. ASPECTOS GENERALES	4. Cuáles son los más demandados por los visitantes en este sector.		
	a. NOMBRE DEL PLATO/BEBIDA/POSTRE	b. DONDE RECOMIENDA CONSUMIRLOS	c. QUIEN LOS PREPARA MEJOR
	1		
	2		
	3		
	4		
	5		
	6		
	7		
	5. Qué platos/bebidas/postres/ etc., recomendaría usted consumir al algún visitante.		
	a. NOMBRE DEL PLATO/BEBIDA/POSTRE	b. DONDE RECOMIENDA CONSUMIRLOS	c. QUIEN LOS PREPARA MEJOR
	1		
	2		
	3		
	4		
5			
6			
7			
8			
9			
II. PLATOS/BEBIDAS/POSTRES TRADICIONALES	6. Qué platos/bebidas/postres/ etc, conoce que se preparaban hace años y en que han cambiado su preparación.		
	a. NOMBRE DEL PLATO/BEBIDA/POSTRE	b. CAMBIOS EN PREPARACIÓN	
	1		
	2		
	3		
	4		
	5		
6			

	7. Qué platos/bebidas/postres/ etc, conoce que se preparaban hace años y que ya no se elaboran actualmente.		
	a. NOMBRE DEL PLATO/BEBIDA/POSTRE	b. CONOCE USTED, QUIEN SABE COMO SE LO PREPARABA	
III. PLATOS/BEBIDAS/POSTRES ACTUALES	8. Qué platos, bebidas, postres nuevos conoce:		
	a. NOMBRE DEL PLATO/BEBIDA/POSTRE	b. INGREDIENTE BASICO	c. LUGAR EN DONDE SE LO PUEDE ADQUIRIR
IV. INGREDIENTES BÁSICOS DEL SECTOR	9.Cuál es el ingrediente básico del sector, que más se emplea en la elaboración de platos		
	a. NOMBRE DEL INGREDIENTE BÁSICO 1	b. NOMBRE DEL INGREDIENTE BÁSICO 2	c. NOMBRE DEL INGREDIENTE BÁSICO 3
	a. NOMBRE DEL PLATO/BEBIDA/POSTRE QUE SE PREPARAN CON ESTE INGREDIENTE	b. NOMBRE DEL PLATO/BEBIDA/POSTRE QUE SE PREPARAN CON ESTE INGREDIENTE	c. NOMBRE DEL PLATO/BEBIDA/POSTRE QUE SE PREPARAN CON ESTE INGREDIENTE
	1	1	1
	2	2	2
	3	3	3
	4	4	4
	5	5	5
	6	6	6

ANEXO # 2

MANUAL PARA LA APLICACIÓN DE ENCUESTAS

UNIVERSIDAD TÉCNICA PARTICULAR DE LOJA
CENTRO DE INVESTIGACIONES TURISTICAS CEITUR
MANUAL DE LA ENCUESTA



Para aplicar la presente encuesta deberá tener en consideración lo siguiente.

1. FUNCIONES DEL ENCUESTADOR.

- Informar a su director en caso de presentarse algún problema en la realización de su trabajo.
- Remitirse sólo a realizar las preguntas que contiene la encuesta.
- Terminado el trabajo de campo, el encuestador debe revisar, ordenar y numerar las encuestas para posteriormente tabularlas, y luego enviar a su director (archivo tabulado y encuestas aplicadas).

2. MATERIAL PARA EL ENCUESTADOR.

El encuestador debe llevar consigo los siguientes materiales para cumplir su labor:

- Elementos del trabajo:
 - Manual del encuestador
 - Encuestas (el número de encuestas dependerá de la muestra de cada cantón)
 - Tablero, lápiz, y/o portaminas, borrador, bolsas manilas, y bolsas plásticas.

3. NORMAS GENERALES A OBSERVAR POR EL ENCUESTADOR

- Presentación personal adecuada.
- Utilice un lenguaje claro y sencillo.
- Debe presentarse como profesional en formación de la UTPL.
- Explicar en términos claros el objetivo de la encuesta.
- Comentar la importancia de la veracidad de toda la información.
- Si alguna persona encuestada, se niega a dar información, usted no debe discutir con ella ni presionarla.

- Debe explicar que el hecho de que la encuesta se realiza no es a una persona en particular, sino a varias.

4. NORMAS A OBSERVAR DURANTE LA ENCUESTA

- Revisar la encuesta varias veces, de manera que se familiarice con la estructura de la misma, así como de las preguntas.
- No comentar ni discutir cuestiones políticas, religiosas, íntimas u otros temas de carácter personal que no contemple la encuesta.}
- No mostrar sorpresa o desagrado ante las respuestas. La posición del encuestador debe ser neutral.
- No desesperarse, ni perder la calma. Recuerde que su actitud durante la entrevista afecta la disposición del encuestado.
- Mantener un ritmo constante durante la entrevista, de tal manera que permita al encuestado expresar sus respuestas completas.
- La solicitud y registro de los datos debe hacerse en el mismo orden de las preguntas contenidas en la encuesta con el fin de evitar omisiones.
- En ningún caso deduzca, sugiera o infiera respuestas. En la encuesta se busca obtener información que corresponda a la realidad.

En el encabezado de la encuesta se menciona el objetivo de estudio y del alcance del estudio.

Encuesta para Determinar la producción y consumo de platos y bebidas típicas de las diferentes regiones del Ecuador, para la puesta en valor como atractivo diversificador de la oferta turística, en todos los cantones de las provincias del Ecuador.

Formato de la encuesta:

ASPECTOS GENERALES

1. **Cuáles son los platos/bebidas/postres/etc. que conoce usted, que son propios de este sector (zona).**
 - a. **Nombre del platos/bebidas/postres/etc.:** debe preguntar al encuestado y escribir el nombre del plato/bebida/postre, etc, del cantón (parroquia) donde se encuentra realizando su investigación.
 - b. **Donde recomienda consumirlos:** debe preguntar al encuestado cuáles son los sitios donde concurre más cantidad de personas de la zona y turistas, o a su vez los (lugares) más famosos, en donde se puede consumir los platos/bebidas/postres/etc.
 - c. **Quién los prepara mejor:** deberá preguntar al encuestado a detalle el nombre de la empresa y de la persona en donde se preparan estos platos/bebidas/postres/etc.

1. Cuáles son los platos/bebidas/postres/etc. que conoce usted, que son propios de este sector (zona).		
a. NOMBRE DEL PLATO/BEBIDA/POSTRE	b. DONDE RECOMIENDA CONSUMIRLOS	c. QUIEN LOS PREPARA MEJOR
1		
2		
3		

2. Qué platos/bebidas/postres/etc. se elaboran en épocas de fiestas en este sector.

- **Nombre del platos/bebidas/postres/etc.:** debe preguntar al encuestado el nombre de platos/bebidas/postres/etc, que se preparan en las fiestas de cada sector (cantón).
- **Donde recomienda consumirlos:** debe preguntar al encuestado cuáles son los sitios donde concurre más cantidad de personas/turistas para consumir los platos/bebidas/postres/etc. (o a su vez los lugares más famosos), espacialmente en épocas de fiestas.
- **Quién los prepara mejor:** indagar al encuestado el nombre de la empresa y de la persona en donde se preparan estos alimentos, esto debe enfocarse por cada fiesta.

2. Qué platos/bebidas/postres/ etc, se elaboran en épocas de fiestas en este sector.		
a. NOMBRE DEL PLATO/BEBIDA/POSTRE	b. DONDE RECOMIENDA CONSUMIRLOS	c. QUIEN LOS PREPARA MEJOR
1		
2		
3		

3. Cuáles son los platos/bebidas/postres/ etc, que se elaboran con mayor frecuencia en este sector.

- **Nombre del platos/bebidas/postres/ etc,** debe preguntar al encuestado el nombre del platos/bebidas/postres/ etc, que se efectúan en cada sector con mayor frecuencia.
- **Donde recomienda consumirlos:** debe preguntar al encuestado cuáles son los sitios donde concurre más cantidad de personas / turistas para consumir los platos y bebidas.
- **Quién los prepara mejor:** preguntar al encuestado a detalle el nombre de la empresa y de la persona en donde se preparan estos alimentos.

3. Cuáles son los platos/bebidas/postres/ etc, que se elaboran con mayor frecuencia en este sector.		
a. NOMBRE DEL PLATO/BEBIDA/POSTRE	b. DONDE RECOMIENDA CONSUMIRLOS	c. QUIEN LOS PREPARA MEJOR
1		
2		
3		

4. Cuáles son los platos/bebidas/postres/ etc , más demandados por los visitantes en este sector.

- **Nombre de los platos/bebidas/postres/ etc,** preguntar al encuestado el nombre de platos/bebidas/postres/ etc, que tienen mayor preferencia por los turistas y visitantes.
- **Donde recomienda consumirlos:** preguntar al encuestado cuáles son los sitios donde concurre más cantidad de personas/ turistas para consumir los platos y bebidas, de cada sector.
- **Quién los prepara mejor:** preguntar al encuestado el nombre de la empresa y de la persona en donde se preparan estos alimentos.

4. Cuáles son los platos/bebidas/postres/ etc , más demandados por los visitantes en este sector.		
a. NOMBRE DEL PLATO/BEBIDA/POSTRE	b. DONDE RECOMIENDA CONSUMIRLOS	c. QUIEN LOS PREPARA MEJOR
1		
2		
3		

5. Qué platos/bebidas/postres/ etc, recomendaría usted consumir a algún visitante.

- **Nombre de platos/bebidas/postres/ etc,** debe especificar el nombre de platos/bebidas/postres/ etc, que el encuestado considere que puede recomendar para ser consumido.
- **Donde recomienda consumirlos:** debe especificar cuáles son los sitios que el encuestado, considere que son los mejores gracias a su conocimiento y experiencia.
- **Quién los prepara mejor:** detallar el nombre de la empresa y de la persona en donde se preparan mejor estos alimentos.

5. Qué platos/bebidas/postres/ etc, recomendaría usted consumir a algún visitante.		
a. NOMBRE DEL PLATO/BEBIDA/POSTRE	b. DONDE RECOMIENDA CONSUMIRLOS	c. QUIEN LOS PREPARA MEJOR
1		
2		
3		

II. PLATOS/BEBIDAS/POSTRES TRADICIONALES

6. Qué platos/bebidas/postres/ etc, conoce que se preparaban hace años y en que ha cambiado su preparación.

- **Nombres de platos/bebidas/postres/ etc:** deberá preguntar al encuestado el nombre de platos citar los platos/bebidas/postres/ etc, que años atrás (varias generaciones atrás) se preparaban en la zona.
- **Cambios en preparación:** deberá preguntar al encuestado en que ha cambiado la preparación década uno de los platos (si algún platos/bebidas/postres/ etc ha sufrido algún cambio o alteración en sus ingredientes o métodos para prepararlos).

6. Qué platos/bebidas/postres/ etc, conoce que se preparaban hace años y en que ha cambiado su preparación.	
a. NOMBRE DEL PLATO/BEBIDA/POSTRE	b. CAMBIOS EN PREPARACIÓN
1	
2	
3	

7. Qué platos/bebidas/postres/ etc, conoce que se preparaban hace años y que ya no se elaboran actualmente.

- **Nombres de platos/bebidas/postres/ etc:** debe preguntar al encuestado el nombre de platos/bebidas/postres/ etc, que se preparaban hace años y que en la actualidad ya no se preparan.
- **Conoce usted, quién sabe como se lo preparaba:** preguntar al encuestado el nombre de las personas que saben cómo se preparaban estos platos.

7. Qué platos/bebidas/postres/ etc, conoce que se preparaban hace años y que ya no se elaboran actualmente.	
a. NOMBRE DEL PLATO/BEBIDA/POSTRE	b. CONOCE USTED, QUIEN SABE COMO SE LO PREPARABA

III. PLATOS/BEBIDAS/POSTRES ACTUALES

8. Qué platos/bebidas/postres/etc, nuevos conoce:

- **Nombre del platos/bebidas/postres/etc**, preguntar al encuestado el nombre de los nuevos platos que conoce.
- **Ingrediente Básico:** preguntar al encuestado cuál es el nombre específico del ingrediente básico del plato/bebida/postre/etc, y con qué nombre se lo conoce comúnmente en el sector al ingrediente básico.
- **Lugar adquirir:** preguntar al encuestado el lugar/es específico (s), en donde se puede adquirir el ingrediente básico.

8. Qué platos, bebidas, postres nuevos conoce:		
a. NOMBRE DEL PLATO/BEBIDA/POSTRE	b. INGREDIENTE BASICO	c. LUGAR EN DONDE SE LO PUEDE ADQUIRIR

IV. INGREDIENTES BÁSICOS DEL SECTOR

9.Cuál es el ingrediente básico del sector, que más se emplea en la elaboración de platos

- **Nombre del ingrediente básico 1,2,3:** indagar al encuestado, el nombre del o de los ingredientes básicos que más se empleen en el sector, para la elaboración de platos/bebidas/postre/etc, (especificar el nombre que se conoce comúnmente en la zona al ingrediente).
- Nombre del plato/bebida/postre que se preparan con este ingrediente(a,b,c): preguntar al encuestado el nombre de plato/bebida/postre que se preparan con los ingredientes básicos.

a. NOMBRE DEL INGREDIENTE BÁSICO 1	b. NOMBRE DEL INGREDIENTE BÁSICO 2	c. NOMBRE DEL INGREDIENTE BÁSICO 3
a. NOMBRE DEL PLATO/BEBIDA/POSTRE QUE SE PREPARAN CON ESTE INGREDIENTE	b. NOMBRE DEL PLATO/BEBIDA/POSTRE QUE SE PREPARAN CON ESTE INGREDIENTE	c. NOMBRE DEL PLATO/BEBIDA/POSTRE QUE SE PREPARAN CON ESTE INGREDIENTE
1	1	1
2	2	2
3	3	3

ANEXO # 3

PARRILLA PARA EL INGRESO DE INFORMACIÓN EN BLANCO

NÚMERO DE ENCUESTA	1. Cuáles platos/bebidas/postres/etc, conoce propios del sector			2. Qué platos/bebidas/postres/etc. elaboran en épocas de fiestas en el sector.			3. Cuáles son los platos/bebidas/postres/ etc, que se elaboran con mayor frecuencia en este sector.			4. Cuáles son los más demandados por los visitantes en este sector.			5. Qué platos/bebidas/postres/ etc, recomendaría usted consumir al algún visitante.		
	a. NOMBRE DEL PLATO/BEBIDA/POSTRE	b. DONDE RECOMIENDA CONSUMIRLOS	c. QUIEN LOS PREPARA MEJOR	a. NOMBRE DEL PLATO/BEBIDA/POSTRE	b. DONDE RECOMIENDA CONSUMIRLOS	c. QUIEN LOS PREPARA MEJOR	a. NOMBRE DEL PLATO/BEBIDA/POSTRE	b. DONDE RECOMIENDA CONSUMIRLOS	c. QUIEN LOS PREPARA MEJOR	a. NOMBRE DEL PLATO/BEBIDA/POSTRE	b. DONDE RECOMIENDA CONSUMIRLOS	c. QUIEN LOS PREPARA MEJOR	a. NOMBRE DEL PLATO/BEBIDA/POSTRE	b. DONDE RECOMIENDA CONSUMIRLOS	c. QUIEN LOS PREPARA MEJOR

6. Qué platos/bebidas/postres/ etc, conoce que se preparaban hace años y en que han cambiado su preparación.		7. Qué platos/bebidas/postres/ etc, conoce que se preparaban hace años y que ya no se elaboran actualmente.		8. Qué platos, bebidas, postres nuevos conoce:			9.Cuál es el ingrediente básico del sector, que más se emplea en la elaboración de platos		
a. NOMBRE DEL PLATO/BEBIDA/POSTRE	b. CAMBIOS EN PREPARACIÓN	a. NOMBRE DEL PLATO/BEBIDA/POSTRE	b. CONOCE USTED, QUIEN SABE COMO SE LO PREPARABA.	a. NOMBRE DEL PLATO/BEBIDA/POSTRE	b. INGREDIENTE BÁSICO	c. LUGAR EN DONDE SE LO PUEDE ADQUIRIR	a. NOMBRE DEL INGREDIENTE BÁSICO 1	b. NOMBRE DEL INGREDIENTE BÁSICO 2	c. NOMBRE DEL INGREDIENTE BÁSICO 3

ANEXO # 4

INSTRUCTIVO PARA EL INGRESO DE INFORMACION DE LAS ENCUESTAS A LA PARRILLA

Previo al ingreso de información debe/n:

1. Revisar las encuestas, de manera que estén debidamente llenadas.
2. Numerar las encuestas y escribir en la parte superior derecha, el nombre de la parroquia en la que se levantó el estudio.

Al momento de ingresar la información a la parrilla, hay que tener en consideración lo siguiente:

Si la redacción es larga, sintetizar la respuesta, pero teniendo cuidado de que no se pierda la esencia de la respuesta.

- a. En el literal a. NOMBRE DEL PLATO/BEBIDA/POSTRE, puede existir repetición con el nombre de los platos, (preg. 1 y3), no hay inconveniente en que se repitan.
- b. En el literal a. NOMBRE DEL PLATO/BEBIDA/POSTRE, puede existir nombres de platos que no pertenezcan a la zona, (preg. 1 - 8), debe igualmente escribirlos en la parrilla.
- c. En el literal a. NOMBRE DEL PLATO/BEBIDA/POSTRE (preg. 1-8), puede existir la posibilidad que al mismo plato lo conocen con diferentes nombres, deberá ingresar a la parrilla todos los nombres.
- d. En el literal a. NOMBRE DEL PLATO/BEBIDA/POSTRE QUE SE PREPARABAN CON ESTE INGREDIENTE (preg. 9), puede existir la posibilidad que al mismo ingrediente se lo conoce con diferentes nombres, deberá ingresar a la parrilla todos los nombres.
- e. En el literal b. DONDE RECOMIENDA CONSUMIRLOS (preg. 1-6), se deberá especificar el lugar (macro-micro: parroquia urbana/rural, barrio, dirección).
- f. En el literal b. CONOCE USTED, QUIEN SABE COMO SE LO PREPARABA (preg. 7), deberá escribir el nombre de la persona.
- g. En el literal c. QUIEN LOS PREPARA MEJOR (preg. 1-6), es posible que haya alguna asociación con el literal b. DONDE RECOMIENDA CONSUMIRLOS, así se repita debe escribir la respuesta.
- h. En el literal c. LUGAR EN DONDE SE LO PUEDE ADQUIRIR (preg. 8), si en la respuesta le dijeron el mercado, feria, etc. deberán poner el nombre de la persona, o su vez si le mencionaron un lugar, hay que especificar (macro-micro: parroquia urbana/rural, barrio, dirección).
- i. Puede existir la posibilidad, que en los literales b. DONDE RECOMIENDA CONSUMIRLOS / c. QUIEN LOS PREPARA MEJOR, no quisieron responder, o

no sabían la responder a una de las dos preguntas; si fuese así se deberá llenar en la matriz de la siguiente manera.

NC= No contesta

NSC= No sabe contestar/Desconoce

Para la columna (A) Número de encuesta, debe ingresar el número de encuesta, de acuerdo a l ingreso de información.

Con respecto a la pregunta: 1. Cuáles platos/bebidas/postres/etc., conoce propios del sector, esta tiene tres variables:

Columna (B), a. NOMBRE DEL PLATO/BEBIDA/POSTRE, deberá digitalizar el nombre del plato/bebida o postre que conste en la encuesta.

Columna (C), b. DONDE RECOMIENDA CONSUMIRLOS, deberá escribir el nombre del lugar, restaurante, mercado que consta en la encuesta.

Columna (D), c. QUIEN LOS PREPARA MEJOR, deberá escribir el nombre de la persona, o personas que consta en la encuesta.

En relación a la pregunta: 2. Qué platos/bebidas/postres/etc. elaboran en épocas de fiestas en el sector.

Columna (E), a. NOMBRE DEL PLATO/BEBIDA/POSTRE, deberá digitalizar el nombre del plato/bebida o postre que conste en la encuesta.

Columna (F), b. DONDE RECOMIENDA CONSUMIRLOS, deberá escribir el nombre del lugar, restaurante, mercado que consta en la encuesta.

Columna (G), c. QUIEN LOS PREPARA MEJOR, deberá escribir el nombre de la persona, o personas que consta en la encuesta.

En relación a la pregunta: 3. Cuáles son los platos/bebidas/postres/ etc., que se elaboran con mayor frecuencia en este sector.

Columna (H), a. NOMBRE DEL PLATO/BEBIDA/POSTRE, deberá digitalizar el nombre del plato/bebida o postre que conste en la encuesta.

Columna (I), b. DONDE RECOMIENDA CONSUMIRLOS, deberá escribir el nombre del lugar, restaurante, mercado que consta en la encuesta.

Columna (J), c. QUIEN LOS PREPARA MEJOR, deberá escribir el nombre de la persona, o personas que consta en la encuesta.

En relación a la pregunta: 4. Cuáles son los más demandados por los visitantes en este sector.

Columna (K), a. NOMBRE DEL PLATO/BEBIDA/POSTRE, deberá digitalizar el nombre del plato/bebida o postre que conste en la encuesta.

Columna (L), b. DONDE RECOMIENDA CONSUMIRLOS, deberá escribir el nombre del lugar, restaurante, mercado que consta en la encuesta.

Columna (M), c. QUIEN LOS PREPARA MEJOR, deberá escribir el nombre de la persona, o personas que consta en la encuesta.

En relación a la pregunta: 5. Qué platos/bebidas/postres/ etc., recomendaría usted consumir al algún visitante.

Columna (N), a. NOMBRE DEL PLATO/BEBIDA/POSTRE, deberá digitalizar el nombre del plato/bebida o postre que conste en la encuesta.

Columna (O), b. DONDE RECOMIENDA CONSUMIRLOS, deberá escribir el nombre del lugar, restaurante, mercado que consta en la encuesta.

Columna (P), c. QUIEN LOS PREPARA MEJOR, deberá escribir el nombre de la persona, o personas que consta en la encuesta.

En relación a la pregunta: 6. Qué platos/bebidas/postres/ etc., conoce que se preparaban hace años y en que han cambiado su preparación.

Columna (Q), a. NOMBRE DEL PLATO/BEBIDA/POSTRE, deberá digitalizar el nombre del plato/bebida o postre que conste en la encuesta.

Columnas (R-S), b. CAMBIOS EN LA PREPARACIÓN, deberá sintetizar las respuestas que se encuentran en las encuestas al momento de digitalizar en la parrilla.

En relación a la pregunta: 7. Qué platos/bebidas/postres/ etc., conoce que se preparaban hace años y que ya no se elaboran actualmente.

Columna (T), a. NOMBRE DEL PLATO/BEBIDA/POSTRE, deberá digitalizar el nombre del plato/bebida o postre que conste en la encuesta.

En las columnas (U-V), b. CONOCE USTED, QUIEN SABE COMO SE LO PREPARABA, deberá escribir el nombre de la persona/restaurante/lugar, que se encuentran en las encuestas.

En la relación a la pregunta: 8. Qué platos, bebidas, postres nuevos conoce:

Columna (W), a. NOMBRE DEL PLATO/BEBIDA/POSTRE, deberá digitalizar el nombre del plato/bebida o postre que conste en la encuesta.

Columna (X), b. INGREDIENTE BASICO, deberá escribir el nombre del o los ingredientes básicos que consten en la encuesta.

Columna (Y), c. LUGAR EN DONDE SE LO PUEDE ADQUIRIR, deberá escribir el nombre del lugar, restaurante, mercado, persona que consta en la encuesta.

En relación a la pregunta: 9.Cuál es el ingrediente básico del sector, que más se emplea en la elaboración de platos.

Columna (Z), a. NOMBRE DEL INGREDIENTE BÁSICO 1, deberá escribir el nombre del ingrediente/es, que han sido denominados como ingrediente básico.

Columna (AA), a.1. NOMBRE DEL PLATO/BEBIDA/POSTRE QUE SE PREPARAN CON ESTE INGREDIENTE, deberá escribir el nombre del plato, bebida o postre que se prepara/n con el ingrediente básico que consta en la columna (Z).

Columna (AB), a. NOMBRE DEL INGREDIENTE BÁSICO 2, deberá escribir el nombre del ingrediente/es, que han sido denominados como ingrediente básico.

Columna (AC), a.1. NOMBRE DEL PLATO/BEBIDA/POSTRE QUE SE PREPARAN CON ESTE INGREDIENTE, deberá escribir el nombre del plato, bebida o postre que se prepara/n con el ingrediente básico que consta en la columna (AB).

Columna (AD), a. NOMBRE DEL INGREDIENTE BÁSICO 3, deberá escribir el nombre del ingrediente/es, que han sido denominados como ingrediente básico.

Columna (AE), a.1. NOMBRE DEL PLATO/BEBIDA/POSTRE QUE SE PREPARAN CON ESTE INGREDIENTE, deberá escribir el nombre del plato, bebida o postre que se prepara/n con el ingrediente básico que consta en la columna (AD).

ANEXO # 5

ENTREVISTA EN BLANCO

UNIVERSIDAD TÉCNICA PARTICULAR DE LOJA						
FICHA TECNICA						
LOCALIZACIÓN	Provincia:	Cantón:	Ciudad:	Parroquia:	Calle /localidad:	Comunidad:
CARACTERÍSTICAS DEL INFORMANTE CLAVE	Nombres y Apellidos:		Edad:	Sexo:	Dirección y teléfono	Tiempo que vive en el sector:
Nombre del plato/bebida/postre						
Con que otros nombres se lo conoce a este plato/bebida/postre						
Tipo de plato/bebida/postre						
Sensibilidad al cambio			Alta	Media	Baja	
Lugar de expendio/adquisición (actores locales)						
Lugares más cercanos al lugar de preparación						
Características	Ingredientes					
	Ingrediente principal					
	Preparación					
	Acompañamiento					
	Combinación/sustitución de productos					
	Nombre de los platos con el ingrediente base					
	Recomendaciones de preparación (tips especiales o secretos)					
Utensilios para la preparación	Ollas de barro					
	Horno de barro					
	utensilios de madera					
	cocina a leña					
	Otros:					
CONSERVACIÓN (Valoración)	Valor histórico y cultural: origen del plato					
	Porque del nombre/frases relacionadas					

	con el plato	
	Significado que posee el plato	
	Historia	
	Usos	
	Qué representa	
	Temporada (fechas y fiestas en que se preparan)	
	Por qué se prepara en estas fiestas	
	Relación con mitos/leyendas	
	Relación con las fiestas	
	Lugares en donde se elabora	
	Quién los elabora	
	Quienes lo consumen	
Instituciones /organizaciones	Promocionan el plato	
	Comercializan el plato	
Centros de producción del ingrediente base	Producción directa (consumo interno)	
	Comercializan	
	Mercados (al mayorista)	
	Mercados (al minorista)	
Producción del Ingrediente base	Área	
	Región (Costa, Sierra, Oriente)	
	Provincia	
	Población	
	Épocas de producción	

ANEXO # 6

MANUAL PARA LA APLICACIÓN DE ENTREVISTAS

**UNIVERSIDAD TÉCNICA PARTICULAR DE LOJA
CENTRO DE INVESTIGACIONES TURISTICAS CEITUR
MANUAL DE LA ENTREVISTA**



Para aplicar las entrevistas deberá tener en consideración lo siguiente.

5. FUNCIONES DEL ENTREVISTADOR.

- Informar a su director en caso de presentarse algún problema en la realización de su trabajo.
- Remitirse sólo a realizar las preguntas que contiene la entrevista.
- Terminado el trabajo de campo, el entrevistador debe revisar la información y tipearla para posteriormente tabular, y luego enviar a su director (archivo tabulado y las grabaciones en digital).

6. MATERIAL PARA EL ENCUESTADOR.

El encuestador debe llevar consigo los siguientes materiales para cumplir su labor:

- Elementos del trabajo:
 - Manual del entrevistador
 - Entrevistas (el número de entrevistas dependerá de la selección que se realice conjuntamente el director con los estudiantes)
 - Tablero, lápiz, y/o portaminas, borrador, bolsas manilas, y bolsas plásticas.
 - Cámara de fotos
 - Celular u otro equipo que permita grabar en digital

7. NORMAS GENERALES A OBSERVAR POR EL ENTREVISTADOR

- Presentación personal adecuada.
- Utilice un lenguaje claro y sencillo.
- Debe presentarse como profesional en formación de la UTPL.
- Explicar en términos claros el objetivo de la entrevista.
- Comentar la importancia de la veracidad de toda la información.
- Si alguna persona encuestada, se niega a dar información, usted no debe discutir con ella ni presionarla.
- Debe explicar que el hecho de que la encuesta se realiza no es a una persona en particular, sino a varias.

8. NORMAS A OBSERVAR DURANTE LA ENTREVISTA

- Revisar la entrevista varias veces, de manera que se familiarice con la estructura de la misma, así como de las preguntas.
- No comentar ni discutir cuestiones políticas, religiosas, íntimas u otros temas de carácter personal que no contemple la entrevista.
- No mostrar sorpresa o desagrado ante las respuestas. La posición del entrevistador debe ser neutral.
- No desesperarse, ni perder la calma. Recuerde que su actitud durante la entrevista afecta la disposición del entrevistado.
- Mantener un ritmo constante durante la entrevista, de tal manera que permita al entrevistado expresar sus respuestas completas.
- La solicitud y registro de los datos debe hacerse en el mismo orden de las preguntas contenidas en la encuesta con el fin de evitar omisiones.
- En ningún caso deduzca, sugiera o infiera respuestas. En la entrevista se busca obtener información que corresponda a la realidad.

9. ASPECTOS QUE DEBEN TENER EN CONSIDERACIÓN PREVIO Y DURANTE LA APLICACIÓN DE LAS ENTREVISTAS

Recuerde que del éxito de la obtención de información en la entrevista, depende de usted, ya que hay que tener prudencia para poder llegar a las personas, y que nos faciliten la información y preparación del plato.

- La investigación está dirigida únicamente a los platos típicos y tradicionales.
- Se deberá llenar una ficha por plato (dos fichas por plato: dos informantes claves).
- Una vez que los informantes claves cumplan los requisitos, hay que tomar en consideración que los mismos deben residir preferiblemente en las zonas rurales.
- Al momento de aplicar las entrevistas, hay que tener cuidado de que los informantes claves no se sientan interrogados.
- De ser posible contactarse con los informantes claves, para determinar el día, lugar, hora en la que podrán atendernos.
- Lograr en lo posible que se realice la preparación del plato/bebida/postre.
- Se sugiere que la entrevista sea grabada en digital, ya que tendrán que enviar las grabaciones.
- La entrevista se la debe realizar con tres generaciones atrás, es decir se deberá preguntar por como prepara el informante clave, como preparaba su madre y como lo hacía su abuela.
- Las entrevistas deben realizarse con objetividad, es decir hay que tener cuidado de la información que dan los informante claves, que la misma no sea subjetiva.
- Se debe tener en cuenta que los informantes claves, pueden brindar información errada, y esto puede ser por desconocimiento.
- Deberán presentar 5 fotografías por cada plato/bebida/postre.

LOCALIZACIÓN

Provincia: Deberá escribir el nombre de la provincia en la que se está realizando la entrevista.

Cantón: Deberá escribir el nombre del cantón en la que se está realizando la entrevista.

Ciudad: Deberá escribir el nombre de la ciudad en la que se está realizando la entrevista.

Parroquia: Deberá escribir el nombre de la parroquia en la que se está realizando la entrevista.

Calle/localidad: Deberá escribir el nombre de las calles o localidad en la que se está realizando la entrevista.

Comunidad: Deberá escribir el nombre de la comunidad en la que se está realizando la entrevista.

CARACTERÍSTICAS DL INFORMANTE CLAVE

Nombres y Apellidos: Deberá escribir los nombres y apellidos completos de las persona/s que son los informantes claves.

Edad: Deberá escribir la edad de las persona/s que son los informantes claves.

Sexo: Deberá escribir el sexo de las persona/s que son los informantes claves.

Dirección y teléfono: Deberá escribir la dirección y el teléfono de las persona/s que son los informantes claves.

Tiempo que vive en el sector: Deberá escribir el tiempo que viven en el sector de las persona/s que son los informantes claves.

Nombre del plato/bebida/postre: Deberá escribir el nombre completo del plato/bebida o postre típico o tradicional.

Con que otros nombres se lo conoce a este plato/bebida/postre: Deberá escribir con que otros nombres se lo conocen al plato/bebida o postre típico o tradicional.

Sensibilidad al cambio: Se colocará una "X" según corresponda:

Alto: Cuando al plato/bebida/postre, ya no se lo preparan por diversas índoles (anotar las razones) o a su vez la preparación es casi nula.

Medio: Cuando la comunidad no está interesada en mantener su preparación y consumo.

Bajo: Cuando la comunidad manifiesta interés en su preparación y consumo, pero existe variación en la preparación y consumo.

Lugar de expendio/adquisición (actores locales): Deberán anotar el o los lugares en donde prepara el plato/bebida o postre típico o tradicional.

Lugares más cercanos al lugar de preparación: Esto se refiere a los lugares de referencia para poder llegar al lugar de preparación del plato/bebida o postre típico o tradicional.

CARACTERÍSTICAS

Ingredientes: Deberán anotar todos los ingredientes que se requieren para la preparación del plato/bebida o postre típico o tradicional.

Ingrediente principal: Deberán anotar el nombre del ingrediente principal con el que se prepara el plato/bebida o postre típico o tradicional.

Preparación: Deberán anotar la preparación del plato/bebida o postre típico o tradicional.

Acompañamiento: Deberán anotar el nombre de los productos con que se acompaña o sirve el plato/bebida o postre típico o tradicional.

Combinación/sustitución de productos: Deberán anotar el nombre de los productos con que se combina o se sustituye algunos de los ingredientes del plato/bebida o postre típico o tradicional.

Nombre de los platos con el ingrediente base: Deberán anotar el nombre de otros platos/bebidas/postres (sean o no típicos o tradicionales) que se preparan con el ingrediente básico del plato/bebida o postre típico o tradicional que se está investigando.

Recomendaciones de preparación (tips especiales o, secretos): Deberán anotar los tips especiales o recomendaciones (secretos de la abuela) con que se preparan el plato/bebida o postre típico o tradicional.

UTENSILIOS PARA LA PREPARACIÓN

Ollas de barro / Horno de barro/Utensilios de madera/Cocina a leña/Otros (anotar otros que no consten en la ficha): Deberán anotar si existe algún cambio en empleo de los diferentes utensilios con los que originalmente se prepara el plato/bebida o postre típico o tradicional.

USOS Y CONSERVACIÓN (VALORACIÓN HISTÓRICA)

Valor histórico y cultural: origen e historia del plato: Deberán averiguar el origen e historia del plato/bebida o postre típico o tradicional

Porque del nombre/frases relacionadas con el plato: Deberán averiguar las frases alusivas al plato/bebida o postre típico o tradicional

Significado que posee el plato: Deberán averiguar el significado que tiene el plato/bebida o postre típico o tradicional en la comunidad.

Usos: Deberán averiguar el uso que se le da al plato/bebida o postre típico o tradicional en la comunidad.

Qué representa: Deberá averiguar la representación del plato/bebida o postre típico o tradicional que tiene en la comunidad.

Temporada (fechas y fiestas en que se preparan): Deberán averiguar en qué fechas, meses y fiestas se prepara el plato/bebida o postre típico o tradicional

Por qué se prepara en estas fiestas/ Relación con las fiestas: Deberán averiguar le pro qué se lo prepara al plato/bebida o postre típico o tradicional en las fiestas (que indique el informante clave) y la relación que tiene con las mismas, según lo que indique el informante clave.

Relación con mitos/leyendas: Deberán averiguar la relación que tiene el plato/bebida o postre típico o tradicional con mitos o leyendas del sector.

Lugares en donde se elabora: Deberán averiguar el nombre de los lugares en donde se elabora el plato/bebida o postre típico o tradicional.

Quién los elabora: Deberán averiguar el nombre de las personas que elaboran el plato/bebida o postre típico o tradicional.

Quienes lo consumen: Deberán averiguar el estrato socioeconómico (estrato alto, medio o bajo), que consume el plato/bebida o postre típico o tradicional.

INSTITUCIONES/ORGANIZACIONES

Promocionan el plato: Deberán averiguar el nombre de instituciones u organismos que actualmente promocionan el plato/bebida o postre típico o tradicional.

Comercializan el plato: Deberán averiguar el nombre de instituciones u organismos que actualmente comercializan (sea esta, empleando métodos técnicos de conservación del plato u otros) el plato/bebida o postre típico o tradicional.

CENTROS DE PRODUCCIÓN DEL INGREDIENTE BASE

Producción directa (consumo interno): Deberán averiguar si la producción del ingrediente base del plato/bebida o postre típico o tradicional, es propia del informante clave y si la misma es empleada para autoconsumo.

Comercializan: Deberán averiguar si la producción del ingrediente base del plato/bebida o postre típico o tradicional, a más de servir para autoconsumo, esta es comercializada a otros sectores (anotar a qué sectores, nombres de empresas o personas) y si esta es al mayorista o al minorista.

Mercados (al mayorista): Deberán averiguar si la adquisición del ingrediente base del plato/bebida o postre típico o tradicional, la realizan en mercados al por mayor, así mismo averiguar el nombre de los lugares o personas de la adquisición.

Mercados (al minorista): Deberán averiguar si la adquisición del ingrediente base del plato/bebida o postre típico o tradicional, la realizan en mercados al por menor, así mismo averiguar el nombre de los lugares o personas de la adquisición.

PRODUCCIÓN DEL INGREDIENTE BASE

Área: Se deberá preguntar sobre el área de producción (el nombre del lugar específico) del ingrediente base y si la producción es a gran escala.

Región (Costa, Sierra, Oriente): Se deberá preguntar sobre la región en donde se produce el ingrediente base y si se lo está exportando.

Población: Se deberá pregunta el nombre de la población en donde se produce el ingrediente base

Épocas de producción: Se deberá pregunta las épocas (meses) en que producen el ingrediente base.

ANEXO # 7

INSTRUCTIVO PARA EL INGRESO DE INFORMACIÓN DE LAS ENTREVISTAS

PUNTOS A TENER EN CONSIDERACIÓN PARA LA DIGITALIZACIÓN DE LAS ENTREVISTAS

Para la digitalización de las entrevistas, debe:

1. Revisar que en las entrevistas se hayan abordado todos los puntos que constan en el formato de la ficha.
2. Unificar la información de las dos entrevistas.

En este punto hay que tener mucho cuidado, ya que al unificar la información (cuando la información sea la misma), se debe tener cuidado de no omitir la información de uno de los informantes, tal es el caso: Si un informante manifiesta que el tigrillo (plato de Zaruma, provincia de EL Oro) se lo prepara con queso, y otro informante que se lo prepara con quesillo, se debe mantener los dos criterios, es importante también aplicar el criterio de los profesionales en formación.

3. Digitalizar la información, en la Ficha Adjunto se ha insertado otra fila en algunas variables, con el fin de que se incluya la información de los dos informantes claves, se debe utilizar dos tipos de letra: una para cada informante clave, de manera que se diferencie la información de cada uno de los informantes, o a su vez se puede poner toda la información de uno de los informantes en negrita y del otro informante no. **En la ficha como comentario se encuentra cuando se debe poner la información de los dos informantes claves.**
4. Presentar a sus directores la información de los platos, bebidas o postres para su revisión (una ficha por plato) en digital.

ANEXO # 8

TABLAS DE LAS PREGUNTAS 1 A LA 5

Pregunta # 1: ¿Cuáles son los platos/bebidas/postres/etc., que conoce usted, que son propios de este sector (zona)?

a) Nombre del plato/bebida/postre

TIPO DE PLATO	NOMBRE DEL PLATO/BEBIDA/POSTRE	FRECUENCIA	PORCENTAJE
POSTRES	Dulces (varios - surtidos)	215	12,85
	Bizcochuelo	32	1,91
	Limonos (rellenos - con manjar)	31	1,85
	Natilla	29	1,73
	Ensalada de frutas	9	0,54
	Manjar	9	0,54
	Alfajores	6	0,36
	Dulce de camote	4	0,24
	Pasteles - Pastelitos	4	0,24
	Bocadillo (rombos)	2	0,12
	Bolos	1	0,06
	Torta de yuca dulce	1	0,06
	Turrone	1	0,06
	Dulce de guineo	1	0,06
	Dulce de higo	1	0,06
	Cocadas	1	0,06
CALDOS	Caldo de gallina	182	10,88
	Caldo de habas con chancho	70	4,18
	Caldo de mondongo con habas	6	0,36
	Caldo de pollo	6	0,36
	Caldo de habas y queso	6	0,36
	Caldo de albondigas	3	0,18
	Caldo de res	3	0,18
	Caldo de choclo	1	0,06
	Caldo de verde con camarón de río	1	0,06
SOPAS	Suero blanco	133	7,95
	Viche de camarón de río	31	1,85
	Viche	28	1,67
	Viche mixto	2	0,12
	Aguado de pollo	1	0,06
	Sancocho de gallina	1	0,06
ESTOFADOS O BISTECS	Seco de gallina	113	6,75
	Seco de pollo	21	1,26
	Seco de carne	5	0,30
	Seco de pato	4	0,24
	Estofado de hígado	2	0,12
	Seco de pescado	1	0,06
	Carne punzada	1	0,06

BEBIDAS	CON ALCOHOL	Rompopo	85	5,08
		Currincho	4	0,24
		Canelazo	2	0,12
		Mistela	2	0,12
	FRÍAS	Chicha	54	3,23
		Agua de coco	51	3,05
		Jugos de frutas	37	2,21
		Prensados	31	1,85
		Jugo de coco	12	0,72
		Jugo de limón - Limonada	9	0,54
		Jugo de tamarindo	8	0,48
		Granizados	5	0,30
		Jugo de sandía	3	0,18
		Jugo de naranja	1	0,06
		Jugo de guanabana	1	0,06
		Jugo de maracuyá	1	0,06
		Licuado de guineo	1	0,06
		Refrescos de frutas	1	0,06
		Colada	1	0,06
		VISCERAS	Morcilla	77
Caldo de manguera	11		0,66	
Longaniza	7		0,42	
Torta de menudencia	2		0,12	
Arroz de menudencias	1		0,06	
ARROCES	Tongas	73	4,36	
	Menestra, arroz y carne	2	0,12	
	Churrazco	1	0,06	
ENTREMESES	Hayacas	61	3,65	
	Pastelillos	16	0,96	
	Tamales	4	0,24	
	Bolones	4	0,24	
	Encebollado	2	0,12	
	Mantequilla (blanca)	2	0,12	
	Colonche de camarón	1	0,06	
FRITOS	Empanadas	34	2,03	
	Fritadas	20	1,20	
	Corviches	8	0,48	
	Pescado frito	3	0,18	
HORNEADOS	Torta de plátano y maní	25	1,49	
	Hornado de chancho	14	0,84	
	Cazuela de plátano y maní	7	0,42	
	Bollos	4	0,24	
	Gallina hornada	4	0,24	
	Tortillas	1	0,06	
	Torta de choclo	1	0,06	
TALLARINES	Tallarín de pollo - gallina	3	0,18	
CEVICHES	Ceviches	2	0,12	
	Ceviche de camarón	1	0,06	

ASADOS	Carne asada	1	0,06
	Parrilladas	1	0,06
	Verde asado	1	0,06
	Maní con maduro asado	1	0,06
	Maduro asado con queso	1	0,06
TOTAL		1673	100

b) Donde recomienda consumirlos

TIPO DE LUGAR	NOMBRE DEL LUGAR	FRECUENCIA	PORCENTAJE
DULCERIAS	Dulceria Los Almendros	67	10,75
	Dulceria Rocafuerte	55	8,83
	Dulceria El Pibe	5	0,80
SITIOS	Sitio Sosote	39	6,26
	Sitio San Jacinto	18	2,89
	Sitio Tierra Amarilla	13	2,09
	Sitio Las Jaguas	6	0,96
	Sitio Cerecito	3	0,48
	Sitio Higueron	3	0,48
	Sitio El Cerrito	1	0,16
VARIOS	Por encargo	38	6,10
	NSC	35	5,62
	Dulcerias	29	4,65
	Tienda Ugalde	27	4,33
	Comedores	21	3,37
	Balnearios de agua dulce	16	2,57
	En todo el cantón Rocafuerte	14	2,25
	En el terminal	7	1,12
	Bares	5	0,80
	En el centro	4	0,64
	Carretas	4	0,64
	Restaurantes	3	0,48
	En casa	2	0,32
	NC	2	0,32
	Vendedores de la calle	1	0,16
Pastelerias	1	0,16	
BALNEARIOS	Balneario Las Jaguas	35	5,62
	Balneario Puerto Loor	13	2,09
	Balneario El Ceibal	2	0,32
	Balneario El Ceibal y El Cerrito	1	0,16
COMEDORES	Comedor Rocafuerte	32	5,14
	Comedor Mi Finca	25	4,01
	Comedor Tio Honorio	14	2,25
	Comedor La Waica	12	1,93
	Comedor El Ceibal	1	0,16

RESTAURANTES	Restaurante Las Acacias	28	4,49
	Restaurante Monserrate	18	2,89
	Restaurante El Rosal	12	1,93
	Restaurante Los Girasoles	4	0,64
	Restaurante El Rincón Manabita	4	0,64
PERSONAS	Sra. Trini (Trinita)	2	0,32
	Don Vicente Ugalde	1	0,16
TOTAL		623	100

c) Quién los prepara mejor

DETALLE	FRECUENCIA	PORCENTAJE
NSC	218	50,35
Sra. Trinidad Muñoz	46	10,62
Sra. Augusta Ugalde	19	4,39
Don Sixto Ugalde	17	3,93
Sra. Maruja Zambrano	16	3,70
Restaurante Las Chozas	12	2,77
Doña Aidee Zamora	12	2,77
Familia Solórzano	11	2,54
Sr. Honorio Párraga	11	2,54
Sra. Maritza Sanchez	9	2,08
En casa	8	1,85
Mi Finca	8	1,85
Dulceria Rocafuerte	8	1,85
Sra. Ondina Delgado	7	1,62
NC	5	1,15
Restaurante Las Acacias	5	1,15
Comedor Rocafuerte	3	0,69
Sra. Felina	2	0,46
Don Vicente Ugalde	2	0,46
Dulceria Los Almendros	2	0,46
Restaurante Las Delicias	2	0,46
Comedores	2	0,46
Coliseo de Gallos	2	0,46
Sra. Robertina Vélez	1	0,23
Balnearios	1	0,23
Dulcerías	1	0,23
Restaurantes en la vía	1	0,23
Restaurante Monserrate	1	0,23
Personas que han aprendido	1	0,23
TOTAL	433	100

Pregunta # 2: ¿Qué platos/bebidas/postres/etc., se elaboran en época de fiestas en este sector?

a) Nombre del plato/bebida/postre

TIPO DE PLATO		NOMBRE DEL PLATO/BEBIDA/POSTRE	FRECUENCIA	PORCENTAJE
POSTRES		Dulces (varios - surtidos)	223	23,82
		Limonos (reellenos - con manjar)	28	2,99
		Bizcochuelo	22	2,35
		Natilla	19	2,03
		Ensalada de frutas	8	0,85
		Dulce de camote	4	0,43
		Alfajores	3	0,32
		Manjar (con galletas)	2	0,21
		Pasteles - Pastelitos	2	0,21
		Bozcochos	2	0,21
		Bocadillo (rombos)	1	0,11
		Dulce de limón	1	0,11
		Turrone	1	0,11
		Dulce de guineo	1	0,11
		Dulce de higo	1	0,11
		Cocadas	1	0,11
CALDOS		Caldo de gallina	88	9,40
		Caldo de habas con chancho	5	0,53
		Caldo de pollo	1	0,11
BEBIDAS	CON ALCOHOL	Rompopo	70	7,48
		Canelazo	11	1,18
		Mistela	4	0,43
		Curriño	3	0,32
	FRÍAS	Chicha	50	5,34
		Prensados	20	2,14
		Agua de coco	8	0,85
		Granizados	7	0,75
		Jugos de frutas	6	0,64
		Jugo de coco	6	0,64
		Colada de maduro	5	0,53
		Batidos - Sorbetes	2	0,21
		Jugo de sandía	1	0,11
	Jugo de limón - Limonada	1	0,11	
CALIENTES	Chocolate con leche	1	0,11	
ESTOFADOS O BISTECS		Seco de gallina	50	5,34
		Seco de pollo	6	0,64
		Seco de pato	2	0,21
		Seco de carne	1	0,11

SOPAS	Suero blanco	35	3,74
	Viche de camarón de río	6	0,64
	Viche	3	0,32
	Aguado de gallina	1	0,11
	Sancocho de gallina	1	0,11
ENTREMESES	Hayacas	32	3,42
	Encebollado	12	1,28
	Pastelillos	9	0,96
	Tamales	3	0,32
	Picante de papa y atún	1	0,11
	Bolones	1	0,11
VISCERAS	Morcilla	32	3,42
	Longaniza	3	0,32
FRITOS	Fritadas	24	2,56
	Empanadas	19	2,03
	Corviches	5	0,53
	Maduro frito con queso	1	0,11
	Patacones	1	0,11
ARROCES	Tongas	21	2,24
	Bandeja especial	3	0,32
	Arroz con pollo	2	0,21
	Arroz con camarón	1	0,11
HORNEADOS	Hornado de chanco	10	1,07
	Bollos	8	0,85
	Cazuela de plátano y maní	3	0,32
	Gallina hornada	3	0,32
	Tortillas	1	0,11
	Torta de plátano y maní	1	0,11
CEVICHES	Ceviches	7	0,75
	Ceviche de pinchagua	1	0,11
COMIDA RÁPIDA	Chuzos	5	0,53
	Hamburguesas	4	0,43
	Salchipapas	3	0,32
	Papas fritas	1	0,11
	Hot dog	1	0,11
TALLARINES	Tallarín de pollo - gallina	3	0,32
ASADOS	Parrilladas	1	0,11
	Plátano asado	1	0,11
TOTAL		936	100

b) Donde recomienda consumirlos

TIPO DE LUGAR	NOMBRE DEL LUGAR	FRECUENCIA	PORCENTAJE
DULCERIAS	Dulceria Los Almendros	69	14,26
	Dulceria Rocafuerte	55	11,36
	Dulceria El Pibe	5	1,03
VARIOS	Comedores	48	9,92
	Dulcerias	42	8,68
	NSC	28	5,79
	Bares	20	4,13
	Carritos - Carretas	20	4,13
	Tienda Ugalde	19	3,93
	En todo el cantón Rocafuerte	18	3,72
	Por encargo	15	3,10
	Balnearios de agua dulce	7	1,45
	En el centro	4	0,83
	Lugares preparados para el efecto	4	0,83
	Vendedores de la calle - Puestos ambulantes	3	0,62
	Restaurantes	2	0,41
	Cevicherías	2	0,41
	NC	2	0,41
	En el terminal	1	0,21
	En el campo	1	0,21
	Afuera de los bailes	1	0,21
Fondas	1	0,21	
COMEDORES	Comedor Rocafuerte	18	3,72
	Comedor Mi Finca	16	3,31
	Comedor La Waica	5	1,03
	Comedor Tio Honorio	1	0,21
	Comedor El Ceibal	1	0,21
BALNEARIOS	Balneario Las Jaguas	15	3,10
	Balneario Puerto Loor	5	1,03
	Balneario El Ceibal	1	0,21
	Balneario El Cerrito	1	0,21
SITIOS	Sitio San Jacinto	13	2,69
	Sitio Sosote	3	0,62
	Sitio Las Jaguas	3	0,62
	Sitio Higueron	3	0,62
	Sitio Cerecito	1	0,21
	Sitio El Cerrito	1	0,21
RESTAURANTES	Restaurante Las Acacias	12	2,48
	Restaurante Monserrate	5	1,03
	Restaurante El Rosal	5	1,03
	Restaurante El Rincón Manabita	3	0,62
PERSONAS	Sra. Trini (Trinita)	2	0,41
	Sra. Augusta Ugalde	2	0,41
	Don Vicente Ugalde	1	0,21
TOTAL		484	100

c) Quién los prepara mejor

DETALLE	FRECUENCIA	PORCENTAJE
NSC	217	62,36
Sra. Augusta Ugalde	20	5,75
Dulceria Rocafuerte	16	4,60
Sra. Trinidad Muñoz	14	4,02
Restaurante Las Chozas	11	3,16
Sra. Maruja Zambrano	10	2,87
Don Sixto Ugalde	8	2,30
NC	8	2,30
Sra. Ondina Delgado	7	2,01
En casa	6	1,72
Mi Finca	6	1,72
Restaurante Las Acacias	4	1,15
Familia Solórzano	4	1,15
Sra. Maritza Sanchez	3	0,86
Dulcerías	3	0,86
Doña Aidee Zamora	2	0,57
Dulceria Los Almendros	2	0,57
Coliseo de Gallos	2	0,57
Sr. Honorio Párraga	1	0,29
Balnearios	1	0,29
Restaurante Las Delicias	1	0,29
Mercado de Rocafuerte	1	0,29
Personas dedicadas al oficio	1	0,29
TOTAL	348	100

Pregunta # 3: ¿Cuáles son los platos/bebidas/postres/etc., que se elaboran con mayor frecuencia en este sector?

a) Nombre del plato/bebida/postre

TIPO DE PLATO	NOMBRE DEL PLATO/BEBIDA/POSTRE	FRECUENCIA	PORCENTAJE
CALDOS	Caldo de gallina	158	12,51
	Caldo de habas con chancho	37	2,93
	Caldo de pollo	3	0,24
	Caldo de albondigas	2	0,16
	Caldo de mondongo con habas	1	0,08
	Caldo de choclo	1	0,08
	Caldo de res	1	0,08
POSTRES	Dulces (varios - surtidos)	149	11,80
	Bizcochuelo	18	1,43
	Limonos (rellenos - con manjar)	18	1,43
	Natilla	14	1,11
	Manjar	7	0,55
	Ensalada de frutas	6	0,48
	Pasteles - Pastelitos	4	0,32
	Cocadas	3	0,24
	Dulce de camote	2	0,16
	Alfajores	2	0,16
	Bocadillo (rombos)	2	0,16
	Bizcochos	1	0,08
	Turrone	1	0,08
	Dulce de guineo	1	0,08
	Dulce de limón	1	0,08
	Suspiros	1	0,08
SOPAS	Suero blanco	116	9,18
	Viche	23	1,82
	Viche de camarón de río	15	1,19
	Sancocho de gallina	1	0,08
ESTOFADOS O BISTECS	Seco de gallina	108	8,55
	Seco de pollo	16	1,27
	Seco de carne	4	0,32
VISCERAS	Morcilla	84	6,65
	Caldo de manguera	9	0,71
	Longaniza	8	0,63
	Torta de menudencia	1	0,08
ARROCES	Tongas	68	5,38
	Arroz con pollo	2	0,16
	Menestra de verde	1	0,08
	Menestra de camarón	1	0,08

ENTREMESES		Hayacas	60	4,75
		Pastelillos	8	0,63
		Encebollado	3	0,24
		Mantequilla (blanca)	2	0,16
		Bolones	1	0,08
BEBIDAS	CON ALCOHOL	Rompopo	47	3,72
		Mistela	1	0,08
BEBIDAS	FRÍAS	Jugos de frutas	38	3,01
		Chicha	32	2,53
		Agua de coco	26	2,06
		Prensados	24	1,90
		Jugo de limón - Limonada	9	0,71
		Granizados	4	0,32
		Jugo de sandía	3	0,24
		Jugo de tamarindo	2	0,16
		Jugo de coco	2	0,16
		Jugo de maracuyá	2	0,16
FRITOS		Empanadas	34	2,69
		Fritadas	22	1,74
		Corviches	8	0,63
HORNEADOS		Torta de plátano y maní	17	1,35
		Hornado de chancho	11	0,87
		Cazuela de plátano y maní	6	0,48
		Bollos	4	0,32
		Gallina hornada	2	0,16
		Tortillas	1	0,08
		Torta de choclo	1	0,08
TALLARINES		Tallarín de pollo - gallina	2	0,16
CEVICHES		Ceviches	1	0,08
TOTAL			1263	100

b) Dónde recomienda consumirlos

TIPO DE LUGAR	NOMBRE DEL LUGAR	FRECUENCIA	PORCENTAJE
DULCERIAS	Dulceria Rocafuerte	38	7,12
	Dulceria Los Almendros	35	6,55
	Dulceria El Pibe	3	0,56
SITIOS	Sitio Sosote	36	6,74
	Sitio San Jacinto	16	3,00
	Sitio Tierra Amarilla	12	2,25
	Sitio Las Jaguas	6	1,12
	Sitio Cerecito	3	0,56
	Sitio Higueron	3	0,56
	Sitio Buenos Aires	1	0,19
COMEDORES	Comedor Rocafuerte	36	6,74
	Comedor Mi Finca	24	4,49
	Comedor La Waica	12	2,25
	Comedor Tio Honorio	4	0,75
	Comedor El Ceibal	1	0,19
	Cabañas Doña Tere	1	0,19
VARIOS	Por encargo	34	6,37
	Comedores	33	6,18
	Dulcerias	28	5,24
	NSC	26	4,87
	Tienda Ugalde	19	3,56
	En todo el cantón Rocafuerte	18	3,37
	Balnearios de agua dulce	14	2,62
	Bares	8	1,50
	Restaurantes	7	1,31
	En el terminal	5	0,94
	Puestos de ventas	5	0,94
	Carretas - Carritos	3	0,56
	En casa	3	0,56
	En el centro	1	0,19
	Locales que existen para cada preparación	1	0,19
BALNEARIOS	Balneario Las Jaguas	30	5,62
	Balneario Puerto Loor	12	2,25
	Balneario El Ceibal	2	0,37
	Balneario El Cerrito	1	0,19
RESTAURANTES	Restaurante Las Acacias	24	4,49
	Restaurante Monserrate	11	2,06
	Restaurante El Rosal	5	0,94
	Restaurante Los Girasoles	4	0,75
	Restaurante El Rincón Manabita	4	0,75
PERSONAS	Sra. Trini (Trinita)	3	0,56
	Sra. Augusta Ugalde	1	0,19
	Don Vicente Ugalde	1	0,19
TOTAL		534	100

c) Quién los prepara mejor

DETALLE	FRECUENCIA	PORCENTAJE
NSC	215	54,85
Sra. Trinidad Muñoz	44	11,22
Sra. Maruja Zambrano	14	3,57
Don Sixto Ugalde	14	3,57
Sra. Augusta Ugalde	13	3,32
Dulceria Rocafuerte	13	3,32
Restaurante Las Chozas	11	2,81
Mi Finca	8	2,04
Restaurante Las Acacias	7	1,79
Familia Solórzano	6	1,53
NC	6	1,53
Doña Aidee Zamora	5	1,28
Sra. Ondina Delgado	5	1,28
En casa	5	1,28
Dulcerías	4	1,02
Sra. Maritza Sanchez	3	0,77
Restaurante Las Delicias	3	0,77
Sr. Honorio Párraga	2	0,51
Don Vicente Ugalde	2	0,51
Balnearios	2	0,51
Comedores	2	0,51
Coliseo de Gallos	2	0,51
La esquina Ugalde	2	0,51
Dulceria Los Almendros	1	0,26
Sra. Felina	1	0,26
Restaurantes en la vía	1	0,26
Cabañas Doña Tere	1	0,26
TOTAL	392	100

Pregunta # 4: ¿Cuáles son los más demandados por los visitantes?

a) Nombre del plato/bebida/postre

TIPO DE PLATO	NOMBRE DEL PLATO/BEBIDA/POSTRE	FRECUENCIA	PORCENTAJE
POSTRES	Dulces (varios - surtidos)	202	25,70
	Limonos (reellenos - con manjar)	25	3,18
	Bizcochuelo	12	1,53
	Natilla	12	1,53
	Ensalada de frutas	8	1,02
	Alfajores	2	0,25
	Manjar	2	0,25
	Pasteles - Pastelitos	2	0,25
	Turrón alicante	1	0,13
	Camotitos	1	0,13
	Dulce de guineo	1	0,13
	Dulce de higo	1	0,13
	Cocadas	1	0,13
	CALDOS	Caldo de gallina	72
Caldo de habas con chancho		4	0,51
Caldo de pollo		1	0,13
Caldo de habas		1	0,13
Caldos de queso		1	0,13
ARROCES	Tongas	64	8,14
	Arroz con pollo	1	0,13
	Arroz , menestra y morcilla	1	0,13
	Menestra de chancho	1	0,13
VISCERAS	Morcilla	48	6,11
	Longaniza	9	1,15
	Caldo de manguera	1	0,13
SOPAS	Suero blanco	46	5,85
	Viche de camarón de río	3	0,38
	Viche	2	0,25
	Sopitas de queso	1	0,13
ENTREMESES	Hayacas	39	4,96
	Pastelillos	9	1,15
	Encebollado	6	0,76
	Cuajada	1	0,13

BEBIDAS	CON ALCOHOL	Rompoppe	35	4,45
	FRÍAS	Chicha	31	3,94
		Agua de coco	19	2,42
		Prensados	17	2,16
		Jugos de frutas	9	1,15
		Jugo de limón - Limonada	8	1,02
		Jugo de coco	5	0,64
		Granizados	3	0,38
		Jugo de sandía	1	0,13
		Refrescos	1	0,13
		ESTOFADOS O BISTECS	Seco de gallina	27
Seco de pollo	6		0,76	
HORNEADOS	Hornado de chancho	13	1,65	
	Cazuela de plátano y maní	3	0,38	
	Gallina hornada	3	0,38	
	Bollos	1	0,13	
	Tortillas de yuca	1	0,13	
FRITOS	Empanadas	10	1,27	
	Fritadas	9	1,15	
	Corviches	1	0,13	
CEVICHES	Ceviches de camarón	1	0,13	
NSC			1	0,13
TOTAL			786	100

b) Dónde recomienda consumirlos

TIPO DE LUGAR	NOMBRE DEL LUGAR	FRECUENCIA	PORCENTAJE
DULCERIAS	Dulceria Los Almendros	67	15,58
	Dulceria Rocafuerte	53	12,33
	Dulceria El Pibe	5	1,16
VARIOS	Comedores	34	7,91
	NSC	32	7,44
	Dulcerias	31	7,21
	Por encargo	31	7,21
	Tienda Ugalde	16	3,72
	En todo el cantón Rocafuerte	13	3,02
	Balnearios de agua dulce	12	2,79
	Restaurantes	5	1,16
	Carretas - Carritos	5	1,16
	Bares	4	0,93
	En el centro	2	0,47
	En casa	2	0,47
	Ramadas donde los preparan	2	0,47
	Lugares preparados para el efecto	2	0,47
	Vendedores de la calle	1	0,23
	NC	1	0,23
	RESTAURANTES	Restaurante Las Acacias	18
Restaurante Monserrate		6	1,40
Restaurante El Rosal		5	1,16
Restaurante El Rincón Manabita		1	0,23
SITIOS	Sitio San Jacinto	16	3,72
	Sitio Sosote	10	2,33
	Sitio Higueron	4	0,93
	Sitio Las Jaguas	2	0,47
	Sitio Tierra Amarilla	1	0,23
BALNEARIOS	Balneario Las Jaguas	15	3,49
	Balneario Puerto Loor	4	0,93
	Balneario El Ceibal	1	0,23
	Balneario El Cerrito	1	0,23
COMEDORES	Comedor Mi Finca	11	2,56
	Comedor Rocafuerte	9	2,09
	Comedor La Waica	2	0,47
	Comedor Tio Honorio	1	0,23
PERSONAS	Sra. Trini (Trinita)	5	1,16
TOTAL		430	100

c) Quién los prepara mejor

DETALLE	FRECUENCIA	PORCENTAJE
NSC	180	50,99
Sra. Trinidad Muñoz	39	11,05
NC	37	10,48
Sra. Augusta Ugalde	18	5,10
Restaurante Las Chozas	11	3,12
Dulceria Rocafuerte	10	2,83
Restaurante Las Acacias	8	2,27
Don Sixto Ugalde	8	2,27
Sra. Ondina Delgado	7	1,98
Mi Finca	5	1,42
Familia Solórzano	5	1,42
Sra. Maruja Zambrano	4	1,13
Sra. Maritza Sanchez	4	1,13
Comedores en la vía	3	0,85
Doña Aidee Zamora	3	0,85
Dulceria Los Almendros	2	0,57
Coliseo de Gallos	2	0,57
Restaurantes en la vía	2	0,57
La Esquina Ugalde	2	0,57
La Gallera de Higuerón	1	0,28
Don Vicente Ugalde	1	0,28
Sr. Honorio Párraga	1	0,28
TOTAL	353	100

Pregunta # 5: ¿Qué platos/bebidas/postres/etc., recomendaría usted consumir a algún visitante?

a) Nombre del plato/bebida/postre

TIPO DE PLATO	NOMBRE DEL PLATO/BEBIDA/POSTRE	FRECUENCIA	PORCENTAJE
POSTRES	Dulces (varios - surtidos)	62	9,19
	Bizcochuelo	14	2,07
	Natilla	13	1,93
	Ensalada de frutas	10	1,48
	Limonos (rellenos - con manjar)	6	0,89
	Alfajores	6	0,89
	Cocadas	4	0,59
	Manjar	3	0,44
	Bocadillo (rombos)	2	0,30
	Dulce de leche	2	0,30
	Bizcochos	1	0,15
	Pasteles - Pastelitos	1	0,15
	Turrone	1	0,15
	Dulce de guineo	1	0,15
	Dulce de higo	1	0,15
	Arroz con leche	1	0,15
SOPAS	Suero blanco	60	8,89
	Viche de camarón de río	18	2,67
	Viche	12	1,78
	Aguado de gallina	1	0,15
VISCERAS	Morcilla	47	6,96
	Caldo de manguera	7	1,04
	Longaniza	5	0,74
ARROCES	Tongas	39	5,78
	Bandeja especial	1	0,15
	Menestra de verde con carne	1	0,15
CALDOS	Caldo de gallina	38	5,63
	Caldo de habas con chancho	20	2,96
	Caldo de habas y queso	3	0,44
	Caldo de choclo	3	0,44
	Caldo de fréjol	2	0,30
	Caldo de raspado de verde	2	0,30
	Caldo de bolas de verde	2	0,30
	Caldo de albondigas	1	0,15
	Caldo de verduras con carne	1	0,15
	Caldo de pata	1	0,15
ESTOFADOS O BISTECS	Seco de gallina	32	4,74
	Seco de pollo	7	1,04
	Seco de pato	2	0,30
	Estofado de hígado	1	0,15

BEBIDAS	FRÍAS	Chicha	29	4,30
		Agua de coco	18	2,67
		Prensados (tamarindo, crema y menta)	18	2,67
		Jugos de frutas	13	1,93
		Jugo de coco	7	1,04
		Jugo de limón - Limonada	3	0,44
		Jugo de tamarindo	3	0,44
		Granizados (crema y menta)	3	0,44
		Jugo de mango	1	0,15
		Jugo de melón	1	0,15
		Jugo de maracuyá	1	0,15
		Refrescos	1	0,15
		CON ALCOHOL	Rompopo	19
	FRITOS	Fritadas	22	3,26
Empanadas		15	2,22	
Corviches		2	0,30	
ENTREMESES	Hayacas	22	3,26	
	Pastelillos	6	0,89	
	Encebollado	3	0,44	
	Bolones	2	0,30	
	Mantequilla (blanca)	1	0,15	
	Huevo perico	1	0,15	
HORNEADOS	Hornado de chancho	18	2,67	
	Torta de plátano y maní	8	1,19	
	Cazuela de plátano y maní	8	1,19	
	Bollos	2	0,30	
	Gallina hornada	2	0,30	
TALLARINES	Tallarín de pollo - gallina	3	0,44	
CEVICHES	Ceviches	2	0,30	
	Ceviche de camarón	1	0,15	
ASADOS	Maduro asado con queso	2	0,30	
	Carne asada	1	0,15	
NSC		2	0,30	
Ninguno		1	0,15	
TOTAL		675	100	

b) Dónde recomienda consumirlos

TIPO DE LUGAR	NOMBRE DEL LUGAR	FRECUENCIA	PORCENTAJE
BALNEARIOS	Balneario Las Jaguas	26	7,20
	Balneario Puerto Loor	8	2,22
	Balneario El Ceibal	1	0,28
	Balneario El Cerrito	1	0,28
VARIOS	Comedores	25	6,93
	NSC	25	6,93
	Dulcerias	23	6,37
	Por encargo	21	5,82
	Balnearios de agua dulce	17	4,71
	Tienda Ugalde	14	3,88
	En todo el cantón Rocafuerte	11	3,05
	NC	3	0,83
	Carretas - Carritos (comida rápida)	3	0,83
	Bares	2	0,55
	Restaurantes	2	0,55
	Lugares preparados para el efecto	2	0,55
	En casa	1	0,28
	COMEDORES	Comedor Rocafuerte	22
Comedor Mi Finca		20	5,54
Comedor La Waica		9	2,49
Comedor Tio Honorio		6	1,66
Comedor El Ceibal		1	0,28
RESTAURANTES	Restaurante Las Acacias	19	5,26
	Restaurante Monserrate	7	1,94
	Restaurante El Rosal	7	1,94
	Restaurante Los Girasoles	3	0,83
	Restaurante El Rincón Manabita	3	0,83
DULCERIAS	Dulceria Rocafuerte	19	5,26
	Dulceria Los Almendros	10	2,77
SITIOS	Sitio San Jacinto	18	4,99
	Sitio Sosote	16	4,43
	Sitio Las Jaguas	5	1,39
	Sitio Tierra Amarilla	5	1,39
	Sitio Higuerón	1	0,28
	Sitio Cerecito	1	0,28
PERSONAS	Sra. Trini (Trinita)	4	1,11
TOTAL		361	100

c) Quién los prepara mejor

DETALLE	FRECUENCIA	PORCENTAJE
NSC	165	51,89
NC	40	12,58
Sra. Trinidad Muñoz	22	6,92
Sra. Augusta Ugalde	13	4,09
Sra. Maruja Zambrano	11	3,46
Restaurante Las Chozas	10	3,14
Dulceria Rocafuerte	10	3,14
Don Sixto Ugalde	10	3,14
Restaurante Las Acacias	7	2,20
Familia Solórzano	7	2,20
Sra. Maritza Sanchez	5	1,57
Sr. Honorio Párraga	4	1,26
Doña Aidee Zamora	3	0,94
Comedores	2	0,63
Mi Finca	2	0,63
Dulcerías	1	0,31
Dulceria Los Almendros	1	0,31
Coliseo de Gallos	1	0,31
Sra. Felina	1	0,31
La Esquina Ugalde	1	0,31
Restaurante Las Delicias	1	0,31
Sra. Ondina Delgado	1	0,31
TOTAL	318	100

ANEXO # 9

ENTREVISTAS LLENAS Y CORREGIDAS

UNIVERSIDAD TÉCNICA PARTICULAR DE LOJA						
FICHA TECNICA						
LOCALIZACIÓN	Provincia:	Cantón:	Ciudad:	Parroquia:	Calle /localidad:	Comunidad:
	Manabí	Rocafuerte	Rocafuerte	Rocafuerte	Av. Sucre - Vía a Chone	
	Manabí	Rocafuerte	Rocafuerte	Rocafuerte	Km. 4 1/2 - Rocafuerte	El Cerrito
CARACTERÍSTICAS DEL INFORMANTE CLAVE	Nombres y Apellidos:		Edad:	Sexo:	Dirección y teléfono	Tiempo que vive en el sector:
	Ondina Auxiliadora Delgado Vélez		42 años	Femenino	Av. Sucre - 094294305	18 años
	María Georgina Zambrano Rodríguez		57 años	Femenino	El Cerrito - 2644111	Desde que nació
Nombre del plato/bebida/postre			ROMPOPE			
Con que otros nombres se lo conoce a este plato/bebida/postre			Ningún otro			
			No conozco de otro nombre			
Tipo de plato/bebida/postre			Bebida con alcohol - Aperitivo			
Sensibilidad al cambio			Alta	Media	Baja	
					X	
Lugar de expendio/adquisición (actores locales)			Dulcería Los Almendros, Rocafuerte, El Pibe, Tiendas			
			Mi Finca, Dulcerías, Tiendas			
Lugares más cercanos al lugar de preparación			Diagonal a la Cooperativa Rocafuerte			
			4 Km de Rocafuerte			
Características	Ingredientes			Leche, azúcar, yema de huevo, canela, aguardiente		
				Huevo (yema), aguardiente, leche, azúcar, canela		
	Ingrediente principal			Aguardiente		

	Preparación	Hervir la leche, azúcar y canela hasta espesar, dejar reposar, batir las yemas, agregarlas, dejar reposar, agregar el aguardiente y cernir.
	Acompañamiento	Sólo
		Con galletas de vainilla
	Combinación/sustitución de productos	Nada ha cambiado
		Lo he preparado siempre de la misma manera
	Nombre de los platos con el ingrediente base	Helados, huevo mollo
Huevos mollos		
Recomendaciones de preparación (tips especiales o secretos)	No meter el dedo o la boca en la preparación por que se corta	
	El rompopo es celoso se debe servir en vaso y no tomar de la botella	
Utensilios para la preparación	Ollas de barro	No
	Horno de barro	No
	utensilios de madera	Paletas - Cucharas
	cocina a leña	Si
	Otros:	Cocina industrial, horno a carbón, utensilios de acero, de bronce
Usos y conservación (Valoración histórica)	Valor histórico y cultural: origen del plato	No tengo idea
		No se
	Porque del nombre/frases relacionadas con el plato	Rompe el paladar
		No sabría decirlo
	Significado que posee el plato	No se
		Tiene que ver con yemas batidas
	Historia	No se
		No se de su historia
	Usos	En celebraciones, para brindar a las visitas
		En cumpleaños y todo tipo de celebraciones
	Qué representa	La tierra dulce
Un aperitivo		
Temporada (fechas y fiestas en que se preparan)	Todas las semanas - Todas las fiestas	

	Por qué se prepara en estas fiestas	Se consume mayor cantidad, llega más gente de visita
		Llega muchos turistas y aumenta la demanda
	Relación con mitos/leyendas	No hay ninguna
		No tiene relación con ninguna leyenda
	Relación con las fiestas	Se brinda como aperitivo a los invitados
		Aumenta la demanda, hay que preparar más cantidad
	Lugares en donde se elabora	Dulcerías, hogares
	En casa	
Quién los elabora	Mi mamá y yo	
	Yo	
Quiénes lo consumen	Gente de toda clase social y económica, gente de la sierra	
	Viene gente de todos lados, de toda clase social	
Instituciones /organizaciones	Promocionan el plato	Hay muchos egoístas
		Nosotros mismos
	Comercializan el plato	Nadie
		No hay ayuda
Centros de producción del ingrediente base	Producción directa (consumo interno)	No
		No
	Comercializan	No
		No
	Mercados (al mayorista)	Señor de Junín (No sabe el nombre)
		No
Mercados (al minorista)	Mercado de Rocafuerte	
	Mercado de Rocafuerte	
Producción del ingrediente base	Área	No se
		Todo Rocafuerte
	Región (Costa, Sierra, Oriente)	Costa
		Costa

	Provincia	Manabí
		Manabí
	Población	Junín
		Rocafuerte
	Épocas de producción	Todo el año
		Se produce durante todo el año

UNIVERSIDAD TÉCNICA PARTICULAR DE LOJA						
FICHA TECNICA						
LOCALIZACIÓN	Provincia:	Cantón:	Ciudad:	Parroquia:	Calle /localidad:	Comunidad:
	Manabí	Rocafuerte	Rocafuerte	Rocafuerte	Av. Sucre - Vía a Chone	
	Manabí	Rocafuerte	Rocafuerte	Rocafuerte	Bolívar y Pedro Gual	
CARACTERÍSTICAS DEL INFORMANTE CLAVE	Nombres y Apellidos:		Edad:	Sexo:	Dirección y teléfono	Tiempo que vive en el sector:
	Ondina Auxiliadora Delgado Vélez		42 años	Femenino	Av. Sucre - 094294305	18 años
	Norma Soledad Vélez Montes		74 años	Femenino	Bolívar y P. Gual - 2644129	60 años
Nombre del plato/bebida/postre			ALFAJORES suaves (de dulce)			
Con que otros nombres se lo conoce a este plato/bebida/postre			Ningún otro			
			Solo con el nombre de alfajores			
Tipo de plato/bebida/postre			Dulces - Postres			
Sensibilidad al cambio			Alta	Media	Baja	
					X	
Lugar de expendio/adquisición (actores locales)			Dulcería Los Almendros, Rocafuerte, El Pibe, Tiendas			
			Vendedores ambulantes, dulcerías, restaurantes			

Lugares más cercanos al lugar de preparación		Diagonal a la Cooperativa Rocafuerte
		A una cuadra del terminal
Características	Ingredientes	Harina, azúcar, manteca, yema, cola de naranja, bicarbonato, vegetal amarillo Harina, azúcar, manteca, yema, manjar
	Ingrediente principal	Harina
	Preparación	Mezclar la yema, manteca, bicarbonato, vegetal, se revuelve con la cola y por último la harina, se estira la masa y se forman círculos, se hornean, se dejan enfriar y se rellenan con manjar
		Se hace una masa con la harina, el azúcar manteca y yema, se estira y se cortan círculos, se hornean y cuando están fríos se rellenan con el manjar
	Acompañamiento	Sólo
		Con cola
	Combinación/sustitución de productos	Nada ha cambiado
		No he necesitado sustituir nada
	Nombre de los platos con el ingrediente base	Bocadillo, troliche
Huevo mollos, rombitos, bizcochuelo		
Recomendaciones de preparación (tips especiales o secretos)	La masa debe quedar en un punto preciso para poder estirla	
	No alterar los ingredientes	
Utensilios para la preparación	Ollas de barro	No
	Horno de barro	No
	utensilios de madera	Paletas
	cocina a leña	No
	Otros:	Cocina industrial, horno a carbón, utensilios de acero, de bronce
Usos y conservación (Valoración histórica)	Valor histórico y cultural: origen del plato	No tengo idea
		Lo enseñaron a preparar unas Monjitas
	Porque del nombre/frases relacionadas con el plato	No se
		No sabría decir el porqué del nombre

	Significado que posee el plato	No se
		Es un dulce
	Historia	No sabe
		No hay ninguna historia que yo recuerde
	Usos	En quinceañeras, bodas, cumpleaños
		Todo tipo de fiesta, para llevar a familiares en otros países
	Qué representa	La tierra dulce
		La tradición en dulces de Rocafuerte
	Temporada (fechas y fiestas en que se preparan)	Todas las semanas - Casi todos los días - En todas las fiestas
	Por qué se prepara en estas fiestas	Se consume mayor cantidad, llega más gente de visita
		Llega muchos turistas y aumenta la demanda
	Relación con mitos/leyendas	No hay ninguna
		No tiene relación con ninguna leyenda
	Relación con las fiestas	Se brinda en las fiestas junto con otros dulces
Son tradicionales en los puestos de ventas de dulces en las fiestas		
Lugares en donde se elabora	Dulcerías	
	En casa	
Quién los elabora	Yo pero tengo personas que me ayudan	
	Yo, sólo así se que quedan bien	
Quienes lo consumen	Gente de toda clase social y económica, gente de la sierra	
	Viene gente de todos lados, de toda clase social	
Instituciones /organizaciones	Promocionan el plato	
	Hay muchos egoístas Nadie ayuda, sólo nosotros mismos	
Comercializan el plato	Nadie	
	No hay ayuda	
Centros de producción del ingrediente base	Producción directa (consumo interno)	
	No No	

Producción del Ingrediente base	Comercializan	No
		No
	Mercados (al mayorista)	No
		No
	Mercados (al minorista)	Mercado de Rocafuerte
		Mercado de Rocafuerte
	Área	Rocafuerte
		Rocafuerte
	Región (Costa, Sierra, Oriente)	Costa
		Costa
	Provincia	Manabí
		Manabí
Población	Rocafuerte	
	Rocafuerte	
Épocas de producción	Todo el año	
	Los 365 días del año	

UNIVERSIDAD TÉCNICA PARTICULAR DE LOJA						
FICHA TECNICA						
LOCALIZACION	Provincia:	Cantón:	Ciudad:	Parroquia:	Calle /localidad:	Comunidad:
	Manabí	Rocafuerte	Rocafuerte	Rocafuerte	Av. Sucre - Vía a Chone	
	Manabí	Rocafuerte	Rocafuerte	Rocafuerte	Bolívar y Pedro Gual	

CARACTERÍSTICAS DEL INFORMANTE CLAVE	Nombres y Apellidos:		Edad:	Sexo:	Dirección y teléfono	Tiempo que vive en el sector:
	Ondina Auxiliadora Delgado Vélez		42 años	Femenino	Av. Sucre - 094294305	18 años
	Norma Soledad Vélez Montes		74 años	Femenino	Bolívar y P. Gual - 2644129	60 años
Nombre del plato/bebida/postre			ALFAJORES crocantes (de sal)			
Con que otros nombres se lo conoce a este plato/bebida/postre			Ningún otro			
			Solo con el nombre de alfajores			
Tipo de plato/bebida/postre			Dulces - Postres			
Sensibilidad al cambio			Alta	Media	Baja	
					X	
Lugar de expendio/adquisición (actores locales)			Dulcería Los Almendros, Rocafuerte, El Pibe, Tiendas			
			Vendedores ambulantes, dulcerías, restaurantes			
Lugares más cercanos al lugar de preparación			Diagonal a la Cooperativa Rocafuerte			
			A una cuadra del terminal			
Características	Ingredientes		Harina, manteca, agua helada, una pizca de sal, gotas de limón			
	Ingrediente principal		Harina			
	Preparación		Harina, pizca de sal, manteca, huevo, manjar			
			Mezclar la harina, yema, manteca, sal, limón agregando poco a poco el agua, hasta formar una masa, se estira, se forman círculos y se hornean, al enfriar se rellenan con manjar			
			Hacer una masa con la harina el huevo, manteca y sal, se extiende, se cortan círculos y se hornean, se deja enfriar y se los rellena con manjar			
	Acompañamiento		Sólo			
			Con cola			
	Combinación/sustitución de productos		Nada ha cambiado			
			No he necesitado sustituir nada			

	Nombre de los platos con el ingrediente base	Bocadillo, troliche
		Huevo mollos, rombitos, bizcochuelo
	Recomendaciones de preparación (tips especiales o secretos)	La masa debe quedar en un punto preciso para poder estirla
		No alterar lo ingredientes
Utensilios para la preparación	Ollas de barro	No
	Horno de barro	No
	utensilios de madera	Paletas
	cocina a leña	No
	Otros:	Cocina industrial, horno a carbón, utensilios de acero, de bronce
Usos y conservación (Valoración histórica)	Valor histórico y cultural: origen del plato	No tengo idea
		Lo enseñaron a preparar unas Monjitas
	Porque del nombre/frases relacionadas con el plato	No se
		No sabría decir el porque del nombre
	Significado que posee el plato	No se
		Es un dulce
	Historia	No sabe
		No hay ninguna historia que yo recuerde
	Usos	En quinceañeras, bodas, cumpleaños
		Todo tipo de fiesta, para llevar a familiares en otros países
	Qué representa	La tierra dulce
		La tradición en dulces de Rocafuerte
	Temporada (fechas y fiestas en que se preparan)	Todas las semanas - Casi todos los días - En todas las fiestas
	Por qué se prepara en estas fiestas	Se consume mayor cantidad, llega más gente de visita
		Llega muchos turistas y aumenta la demanda
Relación con mitos/leyendas	No hay ninguna	
	No tiene relación con ninguna leyenda	
Relación con las fiestas	Se brinda en las fiestas junto con otros dulces	

		Son tradicionales en los puestos de ventas de dulces en las fiestas
	Lugares en donde se elabora	Dulcerías En casa
	Quién los elabora	Yo pero tengo personas que me ayudan Yo, sólo así se que quedan bien
	Quienes lo consumen	Gente de toda clase social y económica, gente de la sierra Viene gente de todos lados, de toda clase social
Instituciones /organizaciones	Promocionan el plato	Hay muchos egoístas Nadie ayuda, sólo nosotros mismos
	Comercializan el plato	Nadie No hay ayuda
Centros de producción del ingrediente base	Producción directa (consumo interno)	No No
		No No
	Mercados (al mayorista)	No No
		Mercado de Rocafuerte Mercado de Rocafuerte
Producción del Ingrediente base	Área	Rocafuerte Rocafuerte
		Costa Costa
	Provincia	Manabí Manabí
		Rocafuerte Rocafuerte

	Épocas de producción	Todo el año
		Los 365 días del año

UNIVERSIDAD TÉCNICA PARTICULAR DE LOJA						
FICHA TECNICA						
LOCALIZACION	Provincia:	Cantón:	Ciudad:	Parroquia:	Calle /localidad:	Comunidad:
	Manabí	Rocafuerte	Rocafuerte	Rocafuerte	Av. Sucre - Vía a Chone	
	Manabí	Rocafuerte	Rocafuerte	Rocafuerte	Bolívar y Pedro Gual	
CARACTERÍSTICAS DEL INFORMANTE CLAVE	Nombres y Apellidos:		Edad:	Sexo:	Dirección y teléfono	Tiempo que vive en el sector:
	Ondina Auxiliadora Delgado Vélez		42 años	Femenino	Av. Sucre - 094294305	18 años
	Norma Soledad Vélez Montes		74 años	Femenino	Bolívar y P. Gual - 2644129	60 años
Nombre del plato/bebida/postre			LIMONES RELLENOS			
Con que otros nombres se lo conoce a este plato/bebida/postre			Ninguno			
			Dulce de limón			
Tipo de plato/bebida/postre			Dulce - Postre			
Sensibilidad al cambio			Alta	Media	Baja	
					X	
Lugar de expendio/adquisición (actores locales)			Dulcería Los Almendros, Rocafuerte, El Pibe, Tiendas			
			Vendedores ambulantes, dulcerías, restaurantes			
Lugares más cercanos al lugar de preparación			Diagonal a la Cooperativa Rocafuerte			
			A una cuadra del terminal			

Características	Ingredientes	Limón, azúcar, manjar de arroz (leche)	
		Limonas, azúcar, un buen manjar	
	Ingrediente principal	Limonas	
	Preparación	Se parten los limones, se exprimen, poner a hervir 1 hora, reposar 3 días	
		se le cambia el agua, se le saca todo el interior, al cuarto día se pone en un almíbar a hervir y se deja reposar, se rellenan con manjar se los mete	
		en un almíbar a punto caramelo se deja reposar en papel de seda	
		Es un proceso de hervido de los limones con el azúcar que dura 3 semanas dejando reposar y al final del proceso se los rellena con manjar y se los envuelve en papel.	
	Acompañamiento	Sólo	
		Se sirve sólo	
	Combinación/sustitución de productos	Nada ha cambiado	
No, no se puede cambiar ningún ingrediente			
Nombre de los platos con el ingrediente base	Jugo, ceviche		
	Limonada, para el ají		
Recomendaciones de preparación (tips especiales o secretos)	Escoger bien los limones y el manjar que sea de arroz		
	Utilizarse un manjar de buena calidad y no apurar el proceso de los limones		
Utensilios para la preparación	Ollas de barro	No	
	Horno de barro	No	
	utensilios de madera	Paletas, cucharas	
	cocina a leña	No	
	Otros:	Cocina industrial, horno a carbón, utensilios de acero, de bronce	
Usos y conservación (Valoración histórica)	Valor histórico y cultural: origen del plato	No	
		No se donde se originó	
	Porque del nombre/frases relacionadas con el plato	Famosos limones rellenos	
		Porque son limones rellenos de manjar	

	Significado que posee el plato	No se	
		No tiene	
		Historia	No sabe
			Es una tradición que lleva años preparándose en Rocafuerte
		Usos	matrimonios, celebraciones especiales
			Para degustarlos, para regalarlos
		Qué representa	No representa nada
			Es un dulce
		Temporada (fechas y fiestas en que se preparan)	Todo el año pero aumenta la demanda en las fiestas
		Por qué se prepara en estas fiestas	Se consume mayor cantidad, llega más gente de visita
			Se vende más cantidad de limones
		Relación con mitos/leyendas	No hay ninguna
			No tiene relación con ninguna leyenda
		Relación con las fiestas	Son muy solicitados
	Aumenta la demanda, hay que preparar más cantidad		
Lugares en donde se elabora	Dulcerías, hogares		
	En casa		
Quién los elabora	Mi mamá y yo		
	Yo		
Quienes lo consumen	Gente de toda clase social y económica, gente de la sierra		
	Viene gente de todos lados, de toda clase social		
Instituciones /organizaciones	Promocionan el plato	Hay muchos egoístas	
		Ya tienen su fama la gente llega a buscarlos	
	Comercializan el plato	Nadie	
		No hay ayuda	
Centros de producción del ingrediente base	Producción directa (consumo interno)	No	
		No	

Producción del Ingrediente base	Comercializan	No
		No
	Mercados (al mayorista)	Río Chico
		No
	Mercados (al minorista)	No
		En Rocafuerte
	Área	Río Chico
		Rocafuerte
	Región (Costa, Sierra, Oriente)	Costa
		Costa
	Provincia	Manabí
		Manabí
Población	Río Chico	
	Rocafuerte	
Épocas de producción	Los primeros meses del año es la mejor época	
	Todo el año pero la calidad es mejor en el invierno	

UNIVERSIDAD TÉCNICA PARTICULAR DE LOJA						
FICHA TECNICA						
LOCALIZACION	Provincia:	Cantón:	Ciudad:	Parroquia:	Calle /localidad:	Comunidad:
	Manabí	Rocafuerte	Rocafuerte	Rocafuerte	Av. Sucre - Vía a Chone	
	Manabí	Rocafuerte	Rocafuerte	Rocafuerte	Bolívar y Pedro Gual	

CARACTERÍSTICAS DEL INFORMANTE CLAVE	Nombres y Apellidos:		Edad:	Sexo:	Dirección y teléfono	Tiempo que vive en el sector:
	Ondina Auxiliadora Delgado Vélez		42 años	Femenino	Av. Sucre - 094294305	18 años
	Norma Soledad Vélez Montes		74 años	Femenino	Bolívar y P. Gual - 2644129	60 años
Nombre del plato/bebida/postre			ROMBITOS DE MANJAR			
Con que otros nombres se lo conoce a este plato/bebida/postre			Bocadillos			
			Bocadillos			
Tipo de plato/bebida/postre			Dulce - Postre			
Sensibilidad al cambio			Alta	Media	Baja	
					X	
Lugar de expendio/adquisición (actores locales)			Dulcería Los Almendros, Rocafuerte, El Pibe, Tiendas			
			Vendedores ambulantes, dulcerías, restaurantes			
Lugares más cercanos al lugar de preparación			Diagonal a la Cooperativa Rocafuerte			
			A una cuadra del terminal			
Características	Ingredientes		Leche, azúcar, galleta, vainilla, yemas			
			Huevo (yema), leche, azúcar, canela			
	Ingrediente principal		Leche			
			Hervir los ingredientes revolviendo constantemente por 3 horas y luego agregar las yemas dejar enfriar y formar los rombos			
	Preparación		Se mezclan los ingredientes y se los pone a fuego moderado cuidando que no se pegue, se deja enfriar y se cortan los rombitos			
			Con otros dulces			
	Acompañamiento		Sólo			
			Nada ha cambiado			
	Combinación/sustitución de productos		Ninguno			
			Huevo mollo, helados			
Nombre de los platos con el ingrediente base		Huevo mollos, troliches, bolos				

	Recomendaciones de preparación (tips especiales o secretos)	Dejarlo en el punto preciso de espesor Se debe tener paciencia y cumplir con todo el proceso de cocción
Utensilios para la preparación	Ollas de barro	No
	Horno de barro	No
	utensilios de madera	Paletas
	cocina a leña	No
	Otros:	Cocina industrial, horno a carbón, utensilios de acero, de bronce
Usos y conservación (Valoración histórica)	Valor histórico y cultural: origen del plato	No tengo idea
		Las Monjitas que vinieron a Rocafuerte
	Porque del nombre/frases relacionadas con el plato	No tengo idea
		Por la forma de rombo que se le da al dulce
	Significado que posee el plato	No se
		Ninguno
	Historia	No sabe
		Sólo se que las Monjitas fueron las que enseñaron su preparación
	Usos	Fiestas, matrimonios, quinceañeras
		Todo celebración o simplemente para degustarlos
	Qué representa	La tradición de los dulces de Rocafuerte
		Uno de los dulces más conocidos de nuestro cantón
	Temporada (fechas y fiestas en que se preparan)	Todas las semanas - Todas las fiestas
	Por qué se prepara en estas fiestas	Se consume mayor cantidad, llega más gente de visita
		Llega muchos turistas y aumenta la demanda
	Relación con mitos/leyendas	No hay ninguna
		No tiene relación con ninguna leyenda
	Relación con las fiestas	Se brinda acompañado con otros dulces
		Aumenta la demanda, hay que preparar más cantidad
	Lugares en donde se elabora	Dulcerías
Dulcerías		

	Quién los elabora	Mi mamá y yo
		Yo
	Quienes lo consumen	Gente de toda clase social y económica, gente de la sierra
		Viene gente de todos lados, de toda clase social
Instituciones /organizaciones	Promocionan el plato	Hay muchos egoístas
		Nosotros mismos
	Comercializan el plato	Nadie
		No hay ayuda
Centros de producción del ingrediente base	Producción directa (consumo interno)	No
		No
	Comercializan	No
		No
	Mercados (al mayorista)	Señor Romero, Señor Jorge Alcívar
		No
	Mercados (al minorista)	Mercado local
		Mercado de Rocafuerte
Producción del Ingrediente base	Área	Rocafuerte
		Rocafuerte
	Región (Costa, Sierra, Oriente)	Costa
		Costa
	Provincia	Manabí
		Manabí
	Población	Rocafuerte
		Rocafuerte
	Épocas de producción	Todo el año
		Durante todo el año

UNIVERSIDAD TÉCNICA PARTICULAR DE LOJA						
FICHA TECNICA						
LOCALIZACION	Provincia:	Cantón:	Ciudad:	Parroquia:	Calle /localidad:	Comunidad:
	Manabí	Rocafuerte	Rocafuerte	Rocafuerte	Av. Sucre - Vía a Chone	
	Manabí	Rocafuerte	Rocafuerte	Rocafuerte	Bolívar y Pedro Gual	
CARACTERÍSTICAS DEL INFORMANTE CLAVE	Nombres y Apellidos:		Edad:	Sexo:	Dirección y teléfono	Tiempo que vive en el sector:
	Ondina Auxiliadora Delgado Vélez		42 años	Femenino	Av. Sucre - 094294305	18 años
	Norma Soledad Vélez Montes		74 años	Femenino	Bolívar y P. Gual - 2644129	60 años
Nombre del plato/bebida/postre			Dulce de camote			
Con que otros nombres se lo conoce a este plato/bebida/postre			Ningún otro			
			Sólo con ese nombre			
Tipo de plato/bebida/postre			Dulce - Postre			
Sensibilidad al cambio			Alta	Media	Baja	
					X	
Lugar de expendio/adquisición (actores locales)			Dulcería Los Almendros, Rocafuerte, El Pibe, Tiendas			
			Vendedores ambulantes, dulcerías, restaurantes			
Lugares más cercanos al lugar de preparación			Diagonal a la Cooperativa Rocafuerte			
			A una cuadra del terminal			
Características	Ingredientes			Camote, azúcar, cáscara de piña		
				Camote, azúcar, vainilla y agua		
	Ingrediente principal			Camote		
	Preparación			Hervir la cáscara de la piña, el azúcar y el camote hasta formar una mermelada, se la vierte sobre un tazón con azúcar para formar las bolitas		

		Se cocina los camotes, se pelan y cortan en rebanadas, se prepara un almíbar con el agua el azúcar y la vainilla se agrega el camote
	Acompañamiento	Con otros dulces Con los demás dulces
	Combinación/sustitución de productos	Nada ha cambiado Ninguna
	Nombre de los platos con el ingrediente base	Colada En el viche, se lo come cocinado con queso
	Recomendaciones de preparación (tips especiales o secretos)	Dejar el dulce en el azúcar el tiempo necesario No agregar ningún otro ingrediente, puede alterar el sabor
Utensilios para la preparación	Ollas de barro	No
	Horno de barro	No
	utensilios de madera	Paletas
	cocina a leña	No
	Otros:	Cocina industrial, horno a carbón, utensilios de acero, de bronce
Usos y conservación (Valoración histórica)	Valor histórico y cultural: origen del plato	No tengo idea
		Se fueron inventando probando con ingredientes diferentes
	Porque del nombre/frases relacionadas con el plato	Porque esta hecho de camote
		Es un dulce que es a base de camote
	Significado que posee el plato	No se
		Ninguno
	Historia	No sabe
		No tiene
	Usos	En celebraciones, para brindar a las visitas
		En toda fiesta o para degustarlos
	Qué representa	La tradición de Rocafuerte
		Los dulces de Rocafuerte

	Temporada (fechas y fiestas en que se preparan)	Todas las semanas - Todas las fiestas
	Por qué se prepara en estas fiestas	Se consume mayor cantidad, llega más gente de visita
		Llega muchos turistas y aumenta la demanda
	Relación con mitos/leyendas	No hay ninguna
		No tiene relación con ninguna leyenda
	Relación con las fiestas	Se brinda junto a otros dulces en fiestas y celebraciones
		Son tradicionales en toda fiesta del cantón
	Lugares en donde se elabora	Dulcerías
Dulcerías		
Quién los elabora	Mi mamá y yo	
	Yo	
Quienes lo consumen	Gente de toda clase social y económica, gente de la sierra	
	Viene gente de todos lados, de toda clase social	
Instituciones /organizaciones	Promocionan el plato	Hay muchos egoístas
		Nosotros mismos
	Comercializan el plato	Nadie
No hay ayuda		
Centros de producción del ingrediente base	Producción directa (consumo interno)	No
		No
	Comercializan	No
		No
	Mercados (al mayorista)	No
		No
	Mercados (al minorista)	Mercado local
		Mercado de Rocafuerte
Producción del ingrediente base	Área	No se
		En el cantón

	Región (Costa, Sierra, Oriente)	Costa
		Costa
	Provincia	Manabí
		Manabí
	Población	Todos los cantones
		Rocafuerte
Épocas de producción	Todo el año	
	Todo el año	

UNIVERSIDAD TÉCNICA PARTICULAR DE LOJA						
FICHA TECNICA						
LOCALIZACIÓN	Provincia:	Cantón:	Ciudad:	Parroquia:	Calle /localidad:	Comunidad:
	Manabí	Rocafuerte	Rocafuerte	Rocafuerte	Bolívar y Pedro Gual	
	Manabí	Rocafuerte	Rocafuerte	Rocafuerte	Km. 4 1/2 - Rocafuerte	El Cerrito
CARACTERÍSTICAS DEL INFORMANTE CLAVE	Nombres y Apellidos:		Edad:	Sexo:	Dirección y teléfono	Tiempo que vive en el sector:
	Norma Soledad Vélez Montes		74 años	Femenino	Bolívar y P. Gual - 2644129	60 años
	María Georgina Zambrano Rodríguez		57 años	Femenino	El Cerrito - 2644111	Desde que nació
Nombre del plato/bebida/postre			BIZCOCHUELO			
Con que otros nombres se lo conoce a este plato/bebida/postre			Bizcocho			
			Cake			

Tipo de plato/bebida/postre		Postre		
Sensibilidad al cambio		Alta	Media	Baja
				X
Lugar de expendio/adquisición (actores locales)		Dulcería Los Almendros, Rocafuerte, El Pibe, Tiendas		
		Dulcerías, restaurantes, comedores		
Lugares más cercanos al lugar de preparación		Diagonal a la Cooperativa Rocafuerte		
		4 Km de Rocafuerte		
Características	Ingredientes	Harina, huevos, azúcar, polvo de hornear, esencia de vainilla Huevos, harina, azúcar, vainilla y jugo de un limón		
	Ingrediente principal	Harina		
	Preparación	Batir los huevos con el azúcar, incorporar los demás ingredientes de forma envolvente y hornear a 170°		
		Batir las yemas con el azúcar y el limón, agregar la harina, batir las claras y agregarlas a la preparación, se hornea a 350° por 15 minutos		
	Acompañamiento	Con leche o cola		
		Con manjar de leche		
	Combinación/sustitución de productos	Nada ha cambiado		
		Se prepara con sabor a chocolate, naranja, coco		
	Nombre de los platos con el ingrediente base	Galletas, empanadas		
Tortas, galletas, dulces				
Recomendaciones de preparación (tips especiales o secretos)	Mezclar suavemente y en forma envolvente la preparación			
	La medida de los ingredientes deben ser exactos			
Utensilios para la preparación	Ollas de barro	No		
	Horno de barro	No		
	utensilios de madera	Paletas		
	cocina a leña	No		
	Otros:	Cocina industrial, horno a carbón, utensilios de acero, de bronce		

Usos y conservación (Valoración histórica)	Valor histórico y cultural: origen del plato	Unas monjitas que llegaron a Rocafuerte lo enseñaron
		El origen es francés
	Porque del nombre/frases relacionadas con el plato	Bizcocho, torta, pionono
		Biscuit, tortas, cake
	Significado que posee el plato	No se
		Es un postre delicado y esponjoso
	Historia	Ha pasado de generación en generación
		Es un postre que lo trajeron los Europeos
	Usos	En celebraciones, para brindar a las visitas
		Para comerlo como postre
	Qué representa	La tradición de los dulces de Rocafuerte
		Un postre fini, delicado y delicioso
	Temporada (fechas y fiestas en que se preparan)	Todas las semanas - Todas las fiestas
	Por qué se prepara en estas fiestas	Muchas personas visitan el cantón y vienen a degustar los dulces
		Porque llega mucha gente y se aumenta la venta
	Relación con mitos/leyendas	No hay ninguna
		No tiene relación con ninguna leyenda
	Relación con las fiestas	Se brinda como postre a los invitados
		Aumenta la demanda, hay que preparar más cantidad
	Lugares en donde se elabora	Dulcerías, hogares
	En casa	
Quién los elabora	Yo	
	Yo	
Quiénes lo consumen	Gente de toda clase social y económica, gente de la sierra	
	Viene gente de todos lados, de toda clase social	
Instituciones /organizaciones	Promocionan el plato	No
		Nosotros mismos

	Comercializan el plato	No
		No
Centros de producción del ingrediente base	Producción directa (consumo interno)	No
		No
	Comercializan	No
		No
	Mercados (al mayorista)	No
		No
Mercados (al minorista)		Mercado local
		Mercado de Rocafuerte
Producción del Ingrediente base	Área	Todo el cantón
		Toda la provincia
	Región (Costa, Sierra, Oriente)	Todas las regiones
		Costa
	Provincia	Manabí
		Manabí
	Población	Rocafuerte
		El Cerrito de Rocafuerte
	Épocas de producción	Todo el año
		Durante todo el año

UNIVERSIDAD TÉCNICA PARTICULAR DE LOJA

FICHA TECNICA

LOCALIZACIÓN	Provincia:	Cantón:	Ciudad:	Parroquia:	Calle /localidad:	Comunidad:
	Manabí	Rocafuerte	Rocafuerte	Rocafuerte	Km 21 vía Portoviejo-Crucita	San Jacinto
	Manabí	Rocafuerte	Rocafuerte	Rocafuerte	Calle sin nombre frente al Hospital	
CARACTERÍSTICAS DEL INFORMANTE CLAVE	Nombres y Apellidos:		Edad:	Sexo:	Dirección y teléfono	Tiempo que vive en el sector:
	Eunice Bezabe Zambrano		56 años	Femenino	Km 21 vía Portoviejo-Crucita	42 años
	Sunilda Beneranda Molina Romero		76 años	Femenino	Calle sin nombre frente al Hospital	Desde que nació
Nombre del plato/bebida/postre			CALDO DE GALLINA CRIOLLA			
Con que otros nombres se lo conoce a este plato/bebida/postre			Ninguno			
			Caldo de pollo			
Tipo de plato/bebida/postre			Caldos y sopas			
Sensibilidad al cambio			Alta		Media	Baja
						X
Lugar de expendio/adquisición (actores locales)			Restaurantes, comedores			
			Balnearios, comedores, restaurantes, fondas			
Lugares más cercanos al lugar de preparación			Junta de agua potable			
			El Hospital de Rocafuerte			
Características	Ingredientes			Gallina criolla, yuca, sal, pimienta, cebolla, comino, ajo, cilantro		
				Gallina criolla, ajo, sal, cebolla, pimienta, yuca, cilantro, cebolla verde		
	Ingrediente principal			Gallina criolla		
	Preparación			Se pone a hervir la gallina en una olla con agua, ajo, comino, sal, pimienta		
				y cebolla, luego se pone a hervir la yuca antes de servir se le pone el cilantro		
				En una olla se pone a hervir la gallina, ajo, pimienta, cebolla y sal, cuando empieza a suavizar la gallina se pone la yuca y al servir el cilantro y cebollita		

	Acompañamiento	Plátano asado y arroz
		Porción de arroz con cocolón, verde asado
	Combinación/sustitución de productos	A veces no es gallina criolla sino de granja
		No se debe cambiar ningún ingrediente
	Nombre de los platos con el ingrediente base	Seco de gallina
		Seco de gallina, tallarín, gallina hornada
Recomendaciones de preparación (tips especiales o secretos)	Seleccionar bien la gallina	
	Poner a cocinar la menudencia y las patas que le dan más gusto al caldo	
Utensilios para la preparación	Ollas de barro	No
	Horno de barro	No
	utensilios de madera	No
	cocina a leña	Si
	Otros:	Cocina a gas
Usos y conservación (Valoración histórica)	Valor histórico y cultural: origen del plato	El origen es que se las cría en el campo
		La tradición es comida de campo
	Porque del nombre/frases relacionadas con el plato	Porque el autentico caldo es el de gallina pero criolla
		Porque hay gallina criolla y de granja
	Significado que posee el plato	La tradición de la comida campestre
		Tradición de los manabitas comer comida de campo
	Historia	Este pueblo es principalmente agrícola y se cría aves y cerdos
		Desde siempre se ha criado en el campo aves, cerdos, ganado
	Usos	Se lo considera la mejor comida para enfermos
		A las mujeres que dan a luz se les da para ayudarle a recuperarse
	Qué representa	A la vida campestre
		La tradición manabita
	Temporada (fechas y fiestas en que se preparan)	Todo el año
Por qué se prepara en estas fiestas	En las fiestas es un plato muy solicitados	
	Se incrementa la cantidad porque llega mucha gente	

	Relación con mitos/leyendas	Es lo mejor para aliviar la gripe
		Se dice que se le debe de dar a las parturientas por 40 días
	Relación con las fiestas	Es tradicional
		Es costumbre
	Lugares en donde se elabora	En los hogares, restaurantes, comedores
		En balnearios, restaurantes, fondas, comedores, hogares
Quién los elabora	La mayoría de amas de casa	
	Todo el que sabe cocinar debe elaborarlo	
Quienes lo consumen	Todas las personas que les guste este plato	
	Se considera que todos y en especial es un buen alimento para niños	
Instituciones /organizaciones	Promocionan el plato	No
		No
	Comercializan el plato	No
		No
Centros de producción del ingrediente base	Producción directa (consumo interno)	Si, las criamos aquí en nuestra casa
		Sí nosotros criamos las gallinas aquí o compramos a los vecinos
	Comercializan	No
		No
	Mercados (al mayorista)	No
		No
	Mercados (al minorista)	Si a veces cuando no tengo en la casa
		Si en el mercado local cuando no consigo por mi casa
Producción del Ingrediente base	Área	Toda la provincia de Manabí
		En todo Rocafuerte, en todo Manabí
	Región (Costa, Sierra, Oriente)	Costa
		Costa
Provincia	Manabí	

		Manabí
	Población	Sitio San Jacinto de Rocafuerte
		Rocafuerte
	Épocas de producción	Todo el año
Todo el año		

UNIVERSIDAD TÉCNICA PARTICULAR DE LOJA						
FICHA TECNICA						
LOCALIZACIÓN	Provincia:	Cantón:	Ciudad:	Parroquia:	Calle /localidad:	Comunidad:
	Manabí	Rocafuerte	Rocafuerte	Rocafuerte	Km 21 vía Portoviejo-Crucita	San Jacinto
	Manabí	Rocafuerte	Rocafuerte	Rocafuerte	Calle sin nombre frente al Hospital	
CARACTERÍSTICAS DEL INFORMANTE CLAVE	Nombres y Apellidos:		Edad:	Sexo:	Dirección y teléfono	Tiempo que vive en el sector:
	Eunice Bezabe Zambrano		56 años	Femenino	Km 21 vía Portoviejo-Crucita	42 años
	Sunilda Beneranda Molina Romero		76 años	Femenino	Calle sin nombre frente al Hospital	Desde que nació
Nombre del plato/bebida/postre			SECO DE GALLINA CRIOLLA			
Con que otros nombres se lo conoce a este plato/bebida/postre			Ninguno			
			Seco de pollo			
Tipo de plato/bebida/postre			Secos			
Sensibilidad al cambio			Alta	Media	Baja	
					X	
Lugar de expendio/adquisición (actores locales)			Restaurantes, comedores			
			Balnearios, comedores, restaurantes, fondas			

Lugares más cercanos al lugar de preparación		Junta de agua potable
		El Hospital de Rocafuerte
Características	Ingredientes	Gallina criolla, sal, pimiento, cebolla blanca, comino, ajo, achiote Gallina criolla, aliño, sal, cebolla, pimiento, tomate, achiote, cilantro
	Ingrediente principal	Gallina criolla
	Preparación	Se pone a hervir la gallina en una olla con el ajo, achiote, comino, sal, y la cebolla y pimiento picado hasta que la gallina quede blanda
		En una olla se pone a hervir la gallina, ajo, sal, achiote, aliños, se pica la cebolla, pimiento y tomate y se agrega antes de servir se pone el cilantro
	Acompañamiento	Ensalada rusa, tallarín
		Ensaladas, tallarín, verde asado
	Combinación/sustitución de productos	A veces no es gallina criolla sino de granja
		No se debe cambiar ningún ingrediente
	Nombre de los platos con el ingrediente base	Caldo de gallina
		Caldo de gallina, tallarín, gallina hornada
Recomendaciones de preparación (tips especiales o secretos)	Seleccionar bien la gallina	
	Dejarla a hervir bastante para que suavice y coja gusto	
Utensilios para la preparación	Ollas de barro	Si
	Horno de barro	No
	utensilios de madera	No
	cocina a leña	Si
	Otros:	Cocina a gas
Usos y conservación (Valoración histórica)	Valor histórico y cultural: origen del plato	El origen es que se las cría en el campo
		La tradición es comida de campo
	Porque del nombre/frases relacionadas con el plato	Porque el autentico seco es el de gallina pero criolla
		Porque hay gallina criolla y de granja
	Significado que posee el plato	La tradición de la comida campestre
Tradición de los manabitas comer comida de campo		

	Historia	Este pueblo es principalmente agrícola y se cría aves y cerdos
		Desde siempre se ha criado en el campo aves, cerdos, ganado
	Usos	Para brindar a las visitas
		Es una opción de comida saludable y no dañina
	Qué representa	A la vida campestre
		La tradición manabita
	Temporada (fechas y fiestas en que se preparan)	Todo el año
	Por qué se prepara en estas fiestas	En las fiestas es un plato muy solicitados
		Se incrementa la cantidad porque llega mucha gente
	Relación con mitos/leyendas	No tiene
		No sé
	Relación con las fiestas	Es tradicional
		Es costumbre
	Lugares en donde se elabora	En los hogares, restaurantes, comedores
En balnearios, restaurantes, fondas, comedores, hogares		
Quién los elabora	La mayoría de amas de casa	
	Todo el que sabe cocinar debe elaborarlo	
Quienes lo consumen	Todas las personas que les guste este plato	
	Se considera que a todos les gusta	
Instituciones /organizaciones	Promocionan el plato	No
		No
	Comercializan el plato	No
		No
Centros de producción del ingrediente base	Producción directa (consumo interno)	Si, las criamos aquí en nuestra casa
		Sí nosotros criamos las gallinas aquí o compramos a los vecinos
	Comercializan	No
		No

	Mercados (al mayorista)	No
		No
	Mercados (al minorista)	Si a veces cuando no tengo en la casa
		Si en el mercado local cuando no consigo por mi casa
Producción del Ingrediente base	Área	Toda la provincia de Manabí
		En todo Rocafuerte, en todo Manabí
	Región (Costa, Sierra, Oriente)	Costa
		Costa
	Provincia	Manabí
		Manabí
	Población	Sitio San Jacinto de Rocafuerte
		Rocafuerte
	Épocas de producción	Todo el año
		Todo el año

UNIVERSIDAD TÉCNICA PARTICULAR DE LOJA						
FICHA TECNICA						
LOCALIZACION	Provincia:	Cantón:	Ciudad:	Parroquia:	Calle /localidad:	Comunidad:
	Manabí	Rocafuerte	Rocafuerte	Rocafuerte	Km 21 vía Portoviejo-Crucita	San Jacinto
	Manabí	Rocafuerte	Rocafuerte	Rocafuerte	Calle sin nombre frente al Hospital	
CARACTERÍSTICAS DEL INFORMANTE CLAVE	Nombres y Apellidos:		Edad:	Sexo:	Dirección y teléfono	Tiempo que vive en el sector:
	Lilia Arselia Solórzano Zambrano		81 años	Femenino	Km 21 vía Portoviejo-Crucita	50 años
	Sunilda Beneranda Molina Romero		76 años	Femenino	Calle sin nombre frente al Hospital	Desde que nació

Nombre del plato/bebida/postre		SUERO BLANCO		
Con que otros nombres se lo conoce a este plato/bebida/postre		Cuajada		
		Cuajada		
Tipo de plato/bebida/postre		Entrada		
Sensibilidad al cambio		Alta	Media	Baja
				X
Lugar de expendio/adquisición (actores locales)		Comedores, restaurantes, fondas		
		Restaurantes, comedores		
Lugares más cercanos al lugar de preparación		Junta de agua potable		
		El Hospital de Rocafuerte		
Características	Ingredientes	Leche y sal para cuajar		
		Leche, sal		
	Ingrediente principal	Leche		
	Preparación	Se bate la leche hasta que se asienta y se forma el suero, luego se hace la cuajada hasta que tenga la contextura de un queso suave		
		La leche se la bate hasta que se forme un suero y se hace una cuajada se sirve un poco de suero y una porción de cuajada		
	Acompañamiento	Maduro, plátano asado		
		Verde asado, maduro asado		
	Combinación/sustitución de productos	Ninguno		
		Ahora usa unas pastillas para cuajar (yo no las uso)		
	Nombre de los platos con el ingrediente base	Caldos con queso, colada		
Arroz con leche, caldos, menestras, coladas, batidos				
Recomendaciones de preparación (tips especiales o secretos)	La leche debe ser fresca			
	La leche tiene que ser del día			
Utensilios para la preparación	Ollas de barro	No		
	Horno de barro	No		

	utensilios de madera	Bateas
	cocina a leña	No
	Otros:	Ollas, platos
Usos y conservación (Valoración histórica)	Valor histórico y cultural: origen del plato	Es comida típica de nuestro campo
		La gente del campo tiene su ganado y cuenta con leche fresca
	Porque del nombre/frases relacionadas con el plato	Porque como la leche es blanca de ahí el nombre
		Porque el suero y la cuajada son blancos
	Significado que posee el plato	Cuajar la leche
		Leche cuajada
	Historia	La gente del campo consume mucho la leche en sus comidas
		Es tradición que ha pasado de generación en generación
	Usos	Para brindar a las visitas
		Para comerlo antes del almuerzo o como almuerzo
	Qué representa	La tradición manabita
		Las costumbres de los campesinos de nuestra provincia
	Temporada (fechas y fiestas en que se preparan)	Todo el año
	Por qué se prepara en estas fiestas	En las fiestas llega mucha gente
		La gente aprovecha las fiestas para probar este plato
	Relación con mitos/leyendas	No sé
		No tiene
	Relación con las fiestas	Es típico
Es más fácil comprarlo porque se lo prepara en mayor cantidad		
Lugares en donde se elabora	En las casas, restaurantes, comedores	
	Comedores, restaurantes, fondas	
Quién los elabora	Actualmente ya somos muy pocas que lo preparamos	
	Las personas mayores pues los jóvenes no quieren aprender	
Quienes lo consumen	Mas los adultos mayores	
	Hombres, mujeres pero de mas edad a los niños casi no les gusta	

Instituciones /organizaciones	Promocionan el plato	No
		No
	Comercializan el plato	No
		No
Centros de producción del ingrediente base	Producción directa (consumo interno)	No
		No
	Comercializan	No
		No
	Mercados (al mayorista)	No
		No
	Mercados (al minorista)	Mercado local
		Mercado de Rocafuerte
Producción del Ingrediente base	Área	Todo Rocafuerte
		En todo Rocafuerte, en todo Manabí
	Región (Costa, Sierra, Oriente)	Costa
		Costa
	Provincia	Manabí
		Manabí
	Población	Sitio San Jacinto
		Rocafuerte
	Épocas de producción	Todo el año
		Todo el año

UNIVERSIDAD TÉCNICA PARTICULAR DE LOJA						
FICHA TECNICA						
LOCALIZACIÓN	Provincia:	Cantón:	Ciudad:	Parroquia:	Calle /localidad:	Comunidad:
	Manabí	Rocafuerte	Rocafuerte	Rocafuerte	Km. 4 1/2 - Rocafuerte	El Cerrito
	Manabí	Rocafuerte	Rocafuerte	Rocafuerte	Km 21 vía Portoviejo-Crucita	San Jacinto
CARACTERÍSTICAS DEL INFORMANTE CLAVE	Nombres y Apellidos:		Edad:	Sexo:	Dirección y teléfono	Tiempo que vive en el sector:
	María Georgina Zambrano Rodríguez		57 años	Femenino	El Cerrito - 2644111	Desde que nació
	Lilia Arselia Solórzano Zambrano		81 años	Femenino	Km 21 vía Portoviejo-Crucita	50 años
Nombre del plato/bebida/postre			CALDO DE HUESO DE CHANCHO CON HABAS			
Con que otros nombres se lo conoce a este plato/bebida/postre			Caldo de chancho			
			Caldo de habas con chancho			
Tipo de plato/bebida/postre			Caldos y sopas			
Sensibilidad al cambio			Alta	Media	Baja	
					X	
Lugar de expendio/adquisición (actores locales)			Restaurantes, comedores			
			Comedores, restaurantes, fondas, balnearios de agua dulce			
Lugares más cercanos al lugar de preparación			Sitio Las Jaguas			
			Junta de agua potable			
Características	Ingredientes			Hueso de chancho, habas tiernas, yuca, ajo, comino, cebolla, pimiento		
	Ingrediente principal			Habas, hueso de chancho, aliños, yuca, cebolla, pimiento, cilantro		
	Preparación			Chancho		
				Se pone a hervir el chancho con las habas, ajo, comino, pimiento, cebolla		
			luego se agrega la yuca, se sirve cuando todos los ingredientes esten suaves			

		En una olla se pone el hueso, las habas, pimiento, cebolla, sal, aliños a hervir, luego la yuca, antes de servir se agrega el cilantro
	Acompañamiento	Cilantro, porción de arroz Arroz con cocolón, ensaladas
	Combinación/sustitución de productos	Mondongo en vez de chanco No se debe cambiar nada
	Nombre de los platos con el ingrediente base	Hornado, fritada Bollos, fritada, morcilla
	Recomendaciones de preparación (tips especiales o secretos)	Las habas deben ser frescas Si el hueso y las habas están frescas el sabor es mejor
Utensilios para la preparación	Ollas de barro	No
	Horno de barro	No
	utensilios de madera	No
	cocina a leña	Si
	Otros:	Cocina a gas, ollas, peroles
Usos y conservación (Valoración histórica)	Valor histórico y cultural: origen del plato	El chanco es costumbre criarlo en las casas de campo
		La tradición de los manabas es criar aves y chanchos en sus casas
	Porque del nombre/frases relacionadas con el plato	Por los ingredientes que lleva
		Porque predomina el hueso de chanco y las habas
	Significado que posee el plato	La tradición manabita
		Aprovechar los productos que se crían y cosechan en los hogares
	Historia	El chanco, la gallina criolla son tradicionales en Manabí
		Es costumbre esta clase de comida en los hogares manabitas
	Usos	En almuerzos
		Para brindar a las visitas
Qué representa	La vida campestre	
	Las costumbres de los Manabitas	

	Temporada (fechas y fiestas en que se preparan)	Todo el año
	Por qué se prepara en estas fiestas	Lo solicitan los visitantes y turistas
		Aumenta la demanda
	Relación con mitos/leyendas	Ninguna
		No tiene
	Relación con las fiestas	Es un plato muy apetecido
		Se vende en muchos lugares
	Lugares en donde se elabora	Restaurantes, hogares, comedores
		Comedores, fondas, restaurantes
	Quién los elabora	Toda ama de casa que sea Manaba
Todo el que sabe cocinar debe prepararlo		
Quienes lo consumen	Niños, jóvenes y adultos	
	Principalmente los adultos	
Instituciones /organizaciones	Promocionan el plato	No
		No
	Comercializan el plato	No
		No
Centros de producción del ingrediente base	Producción directa (consumo interno)	Si
		No
	Comercializan	No
		No
	Mercados (al mayorista)	No
		No
	Mercados (al minorista)	Si
		Si el de Rocafuerte
Producción del ingrediente base	Área	Todo el cantón y la provincia
		Todo Rocafuerte

	Región (Costa, Sierra, Oriente)	Costa
		Costa
	Provincia	Manabí
		Manabí
	Población	El Cerrito, Las Jaguas
		Rocafuerte
	Épocas de producción	Todo el año
		Durante todo el año

UNIVERSIDAD TÉCNICA PARTICULAR DE LOJA						
FICHA TECNICA						
LOCALIZACIÓN	Provincia:	Cantón:	Ciudad:	Parroquia:	Calle /localidad:	Comunidad:
	Manabí	Rocafuerte	Rocafuerte	Rocafuerte	Calle sin nombre frente al Hospital	
	Manabí	Rocafuerte	Rocafuerte	Rocafuerte	Km 21 vía Portoviejo-Crucita	San Jacinto
CARACTERÍSTICAS DEL INFORMANTE CLAVE	Nombres y Apellidos:		Edad:	Sexo:	Dirección y teléfono	Tiempo que vive en el sector:
	Sunilda Beneranda Molina Romero		76 años	Femenino	Calle sin nombre frente al Hospital	Desde que nació
	Eunice Bezabe Zambrano		56 años	Femenino	Km 21 vía Portoviejo-Crucita	42 años
Nombre del plato/bebida/postre			VICHE DE CAMARÓN DE RÍO			
Con que otros nombres se lo conoce a este plato/bebida/postre			Ninguno			
			Viche de pescado, cangrejo			
Tipo de plato/bebida/postre			Sopas			

Sensibilidad al cambio		Alta	Media	Baja
				X
Lugar de expendio/adquisición (actores locales)		Restaurantes, comedores, balnearios, hogares		
		Comedores, fondas, restaurantes		
Lugares más cercanos al lugar de preparación		El Hospital de Rocafuerte		
		Junta de agua potable		
Características	Ingredientes	Maní, camarón, habas, sal, yuca, fréjol, achocha, comino, ajo, cebolla Camarón, choclo, maní, habas, fréjol, yuca, camote, achocha, zanahoria		
	Ingrediente principal	Maní		
	Preparación	Se pone a hervir en agua el maní, aliños, se agrega el haba, el fréjol, bolitas de verde, achocha, yuca, por último se agrega los camarones		
		En una olla se pone agua, el maní, habas, se agrega el fréjol, yuca, el choclo, bolitas de verde, achocha, zanahoria, camote y el camarón, cilantro picado		
	Acompañamiento	Arroz, ensalada fría, rodajas de limón		
		Porción de arroz con cocolón		
	Combinación/sustitución de productos	Cuando no hay camarón de río, se cambia por pescado		
		El tradicional es con todos esos ingredientes no se debe cambiarlos		
	Nombre de los platos con el ingrediente base	Bollos, majada		
		Corviches, tonga, bollos		
Recomendaciones de preparación (tips especiales o secretos)	Usar camarones frescos			
	Utilizar una yuca que ablande			
Utensilios para la preparación	Ollas de barro	No		
	Horno de barro	No		
	utensilios de madera	No		
	cocina a leña	Si		
	Otros:	Cocina a gas, ollas, peroles, cucharas		

Usos y conservación (Valoración histórica)	Valor histórico y cultural: origen del plato	El maní es típico de nuestra provincia
		Es costumbre en nuestro cantón sobre todo el camarón de río
	Porque del nombre/frases relacionadas con el plato	No se de dónde surgió el nombre
		No tengo idea
	Significado que posee el plato	Este plato lleva muchos ingredientes típicos manabitas
		Las costumbres de nuestra gente
	Historia	No la se
		Es tradición manaba
	Usos	Como almuerzo
		Es una sopa que se sirve a la hora de almorzar
	Qué representa	La comida típica de Rocafuerte
		Las costumbres campestres
	Temporada (fechas y fiestas en que se preparan)	Todo el año
	Por qué se prepara en estas fiestas	Es un plato muy solicitado por los visitantes
		es una tradición típica
	Relación con mitos/leyendas	No tiene
		Que yo sepa ninguna
	Relación con las fiestas	Mucha gente que visita Rocafuerte viene a degustarlo
		Viene mucha gente y busca los platos típicos del cantón
	Lugares en donde se elabora	Restaurantes, comedores, balnearios
		Comedores, fondas, restaurantes y en los hogares
	Quién los elabora	Debe de saberlo toda persona que tiene un negocio de comida
		Creo que todas las amas de casa
Quienes lo consumen	Personas de todas las edades y todo nivel económico	
	Personas de toda clase social, es un plato accesible en precio	
Instituciones/organizaciones	Promocionan el plato	
	No	
	No	

	Comercializan el plato	No
		No
Centros de producción del ingrediente base	Producción directa (consumo interno)	No
		No
	Comercializan	No
		No
	Mercados (al mayorista)	No
		No
Producción del Ingrediente base	Mercados (al minorista)	Mercado local
		Si
	Área	Rocafuerte
		Manabí
	Región (Costa, Sierra, Oriente)	Costa
		Costa
Provincia	Manabí	
	Manabí	
Población	Rocafuerte	
	Rocafuerte	
Épocas de producción	Todo el año	
	Durante todo el año	

UNIVERSIDAD TÉCNICA PARTICULAR DE LOJA						
FICHA TECNICA						
LOCALIZACIÓN	Provincia:	Cantón:	Ciudad:	Parroquia:	Calle /localidad:	Comunidad:
	Manabí	Rocafuerte	Rocafuerte	Rocafuerte	Km 21 vía Portoviejo-Crucita	San Jacinto
	Manabí	Rocafuerte	Rocafuerte	Rocafuerte	Km. 4 1/2 - Rocafuerte	El Cerrito
CARACTERÍSTICAS DEL INFORMANTE CLAVE	Nombres y Apellidos:		Edad:	Sexo:	Dirección y teléfono	Tiempo que vive en el sector:
	Eunice Bezabe Zambrano		56 años	Femenino	Km 21 vía Portoviejo-Crucita	42 años
	María Georgina Zambrano Rodríguez		57 años	Femenino	El Cerrito - 2644111	Desde que nació
Nombre del plato/bebida/postre			MORCILLA			
Con que otros nombres se lo conoce a este plato/bebida/postre			Entrijo			
			Entrijo			
Tipo de plato/bebida/postre			Entremeses			
Sensibilidad al cambio			Alta	Media	Baja	
			X			
Lugar de expendio/adquisición (actores locales)			Sosote			
			Comedores de la vía Portoviejo - Rocafuerte, balnearios de agua dulce			
Lugares más cercanos al lugar de preparación			Junta de agua potable			
			Sitio Las Jaguas			
Características	Ingredientes			Vísceras de chancho, arroz, aliño, pimiento, cebolla, sal		
				Tripa, arroz, verde, refrito, repollo, pasas, grasa del chancho		
	Ingrediente principal			Vísceras de chancho		
	Preparación			Se limpian bien las vísceras, luego se prepara un relleno con los ingredientes y se rellenan las tripas, se sellan y luego se cocinan		
			La tripa se la lava con abundante agua, se prepara un refrito, se agrega arroz			

		verde, repollo, pasas, y la grasa, se llenan las tripas y se cocinan
	Acompañamiento	Plátano asado, ají, sopa de plátano Chifle, ají, arroz con menudencia
	Combinación/sustitución de productos	No Ninguna
	Nombre de los platos con el ingrediente base	Longaniza Chinchurria
	Recomendaciones de preparación (tips especiales o secretos)	Las vísceras deben de lavarse muy bien La cocción debe ser precisa no puede quedar ni cruda ni muy cocinada
Utensilios para la preparación	Ollas de barro	No
	Horno de barro	No
	utensilios de madera	No
	cocina a leña	Si
	Otros:	Pailas, ollas
Usos y conservación (Valoración histórica)	Valor histórico y cultural: origen del plato	No sé su origen
		Creo que es costumbre nuestros campesinos
	Porque del nombre/frases relacionadas con el plato	Entrijo
		No se de dónde surge el nombre
	Significado que posee el plato	Ninguno
		No tiene
	Historia	La tradición de nuestra gente es aprovechar todo lo que da el chancho
		Es costumbre prepararla cuando se mata un chancho
	Usos	Se come entre comidas, para merendar
		La consume mucho la gente que regresa de los balnearios
	Qué representa	La tradición manabita
		La costumbre de nuestros campesinos

	Temporada (fechas y fiestas en que se preparan)	Todo el año
	Por qué se prepara en estas fiestas	Llega más gente
		Se incrementa los visitantes que la compran
	Relación con mitos/leyendas	Ninguno
		No tiene
	Relación con las fiestas	Es un plato muy requerido por los visitantes
		Llega gente de todos lados y la mayoría aprovecha para comerla
	Lugares en donde se elabora	Principalmente en la vía Portoviejo - Rocafuerte
En el sitio Sosote		
Quién los elabora	Personas mayores	
	Yo los elaboro	
Quienes lo consumen	Jóvenes y adultos de toda clase social	
	Los bañistas que visitan el cantón	
Instituciones /organizaciones	Promocionan el plato	No
		No
	Comercializan el plato	No
		No
Centros de producción del ingrediente base	Producción directa (consumo interno)	Si nosotros criamos los chanchos
		No
	Comercializan	No
		No
	Mercados (al mayorista)	No
		No
	Mercados (al minorista)	No
		Mercado de Rocafuerte
Producción del ingrediente base	Área	Rocafuerte
		Sosote

	Región (Costa, Sierra, Oriente)	Costa
		Costa
	Provincia	Manabí
		Manabí
	Población	Rocafuerte
		Rocafuerte
	Épocas de producción	Todo el año
		Todo el año

UNIVERSIDAD TÉCNICA PARTICULAR DE LOJA						
FICHA TECNICA						
LOCALIZACIÓN	Provincia:	Cantón:	Ciudad:	Parroquia:	Calle /localidad:	Comunidad:
	Manabí	Rocafuerte	Rocafuerte	Rocafuerte	John F. Kennedy	
	Manabí	Rocafuerte	Rocafuerte	Rocafuerte	Km. 4 1/2 - Rocafuerte	El Cerrito
CARACTERÍSTICAS DEL INFORMANTE CLAVE	Nombres y Apellidos:		Edad:	Sexo:	Dirección y teléfono	Tiempo que vive en el sector:
	Teresita Trinidad Muñoz Marín		62 años	Femenino	John F. Kennedy - 2644580	48 años
	María Georgina Zambrano Rodríguez		57 años	Femenino	El Cerrito - 2644111	Desde que nació
Nombre del plato/bebida/postre			TONGA			
Con que otros nombres se lo conoce a este plato/bebida/postre			No			
			No			
Tipo de plato/bebida/postre			Arroces			

Sensibilidad al cambio		Alta	Media	Baja
				X
Lugar de expendio/adquisición (actores locales)		Mi domicilio		
		Restaurantes, comedores		
Lugares más cercanos al lugar de preparación		Escuela Bilingüe Crecer		
		Sitio Las Jaguas		
Características	Ingredientes	Arroz, maduro, maní, presa de pollo, hojas de plátano		
	Ingrediente principal	Maní		
	Preparación	Se coloca sobre la hoja, el arroz cocinado, la crema hecha con el maní, la presa de pollo echa estofado y 2 trozos de maduro, se cierra la hoja		
		En la hoja se coloca el arroz luego la presa, encima la salsa de maní, se coloca maduros frito y se envuelve la comida en la hoja		
	Acompañamiento	Jugo, cola, chicha		
		Chifle		
	Combinación/sustitución de productos	Harina de maíz por maizabrosa		
		Gallina criolla por de granja, la harina de maíz por la maizabrosa		
	Nombre de los platos con el ingrediente base	Bollo, majada, corviches		
		Viche, torta, corviches		
Recomendaciones de preparación (tips especiales o secretos)	La hoja debe ser seleccionada			
	Se debe preparar la tonga con los ingredientes calientes			
Utensilios para la preparación	Ollas de barro	Si		
	Horno de barro	No		
	utensilios de madera	No		
	cocina a leña	Si		
	Otros:	Peroles, pailas		
Usos y conservación (Valoración histórica)	Valor histórico y cultural: origen del plato	Es tradición montubia		
		En nuestros campesinos		

	Porque del nombre/frases relacionadas con el plato	Por la hoja de plátano
		Comida que se envuelve en hojas para mantenerlas calientes
	Significado que posee el plato	Una comida preparada para llevar
		Comida envuelta en hoja
	Historia	Es costumbre que los campesinos lleven su comida envueltas en hojas
		Costumbre de los campesinos que llevan su comida al trabajo
	Usos	Como almuerzo, en kermeses, en ferias
		Se sirve como almuerzo
	Qué representa	Lo típico de Manabí
		La costumbre de los manabas
	Temporada (fechas y fiestas en que se preparan)	Todo el año
	Por qué se prepara en estas fiestas	Para venderlas
		Son muy solicitadas sobre todo si es de gallina criolla
	Relación con mitos/leyendas	Ninguna
		No se
	Relación con las fiestas	En ferias, kermeses, se las vende para recaudar fondos
		La solicitan mucho los visitantes
Lugares en donde se elabora	En mi casa	
	En restaurantes, comedores	
Quién los elabora	Yo, pero con la ayuda de varias personas	
	Yo las elaboro	
Quienes lo consumen	Colegios, escuelas, todas las personas a las que les guste	
	Principalmente los adultos mayores	
Instituciones/organizaciones	Promocionan el plato	Yo no, las personas que compran me recomiendan
		No
	Comercializan el plato	Yo les vendo y las revenden
		No

Centros de producción del ingrediente base	Producción directa (consumo interno)	La leña el señor Nexar y las hojas de plátano el Sr. Mario Bazurto Si, en mi finca consigo las hojas de plátano y la gallina	
	Comercializan	Pronaca No	
	Mercados (al mayorista)	No No	
	Mercados (al minorista)	Tienda del vecino Mercado local	
	Producción del Ingrediente base	Área	Rocafuerte Sitio El Cerrito
			Costa Costa
Provincia		Manabí Manabí	
		Población	Rocafuerte Rocafuerte
Épocas de producción		Creo que todo el año Todo el año	

UNIVERSIDAD TÉCNICA PARTICULAR DE LOJA						
FICHA TECNICA						
LOCALIZACIÓN	Provincia:	Cantón:	Ciudad:	Parroquia:	Calle /localidad:	Comunidad:
	Manabí	Rocafuerte	Rocafuerte	Rocafuerte	Calle sin nombre frente al Hospital	
	Manabí	Rocafuerte	Rocafuerte	Rocafuerte	John F. Kennedy	
CARACTERÍSTICAS DEL INFORMANTE CLAVE	Nombres y Apellidos:		Edad:	Sexo:	Dirección y teléfono	Tiempo que vive en el sector:
	Sunilda Beneranda Molina Romero		76 años	Femenino	Calle sin nombre frente al Hospital	Desde que nació
	Teresita Trinidad Muñoz Marín		62 años	Femenino	John F. Kennedy - 2644580	48 años
Nombre del plato/bebida/postre			HAYACA			
Con que otros nombres se lo conoce a este plato/bebida/postre			Ninguno			
			No tiene otro nombre			
Tipo de plato/bebida/postre			Entremeses			
Sensibilidad al cambio			Alta	Media	Baja	
					X	
Lugar de expendio/adquisición (actores locales)			Restaurantes, comedores, soda bares			
			Mi domicilio			
Lugares más cercanos al lugar de preparación			El Hospital de Rocafuerte			
			Escuela Bilingüe Crecer			
Características	Ingredientes			Harina de maíz, salsa de maní, gallina, huevo duro, pasa, hojas		
				Maizabrosa, maní, presa de pollo, pasas, huevo duro		
	Ingrediente principal			Harina de maíz - maizabrosa		
	Preparación			Se hace una masa suave con la harina de maíz, agua, sal, se la coloca al fondo		
				de la hoja, luego se le pone la presa, el maní, el huevo y la pasa, se cocina		
				En una hoja se coloca la masa hecha con la maizabrosa junto con los demás ingredientes, se envuelve en la hoja se cocina en una olla con agua hirviendo		

	Acompañamiento	Chifle
		Cola, jugo
	Combinación/sustitución de productos	No se debe cambiar ningún ingrediente
		No
	Nombre de los platos con el ingrediente base	Tortilla de maíz, colada de maíz, chicha
		Colada, tortillas, galletas
Recomendaciones de preparación (tips especiales o secretos)	Para un mejor sabor hacerla con harina de maíz	
	No se debe dejar de un día para otro para consumirla	
Utensilios para la preparación	Ollas de barro	Si
	Horno de barro	No
	utensilios de madera	Si
	cocina a leña	Si
	Otros:	Ollas, pailas, cocina a gas
Usos y conservación (Valoración histórica)	Valor histórico y cultural: origen del plato	No se
		Tradición que viene de la gente que vive en el campo
	Porque del nombre/frases relacionadas con el plato	No sé
		No conozco
	Significado que posee el plato	No se porque se llama así
		No sé que significa la palabra hayaca
	Historia	Se la ha preparado desde siempre en nuestra campiña
		El maíz es típico de Manabí y se preparan muchos platos con ella
	Usos	Como aperitivo antes del almuerzo
		Para brindar a una visita
	Qué representa	Que en Manabí se mantienen las costumbres
		La tradición de los manabas
Temporada (fechas y fiestas en que se preparan)	Todo el año	
Por qué se prepara en estas fiestas	Son muy solicitadas	

		Se las vende mucho en actividades para recaudar fondos	
	Relación con mitos/leyendas	Ninguna Que yo sepa no hay ninguna leyenda	
	Relación con las fiestas	Las piden en mayor cantidad Se aprovecha a comprarlas en ferias, kermeses	
	Lugares en donde se elabora	En mi restaurante En mi casa	
	Quién los elabora	Yo Yo	
	Quienes lo consumen	Adultos y de la tercera edad Gente de todas las edades para recaudar fondos	
Instituciones /organizaciones	Promocionan el plato	No Yo no, me recomiendan	
	Comercializan el plato	No Yo las vendo y son revendidas	
Centros de producción del ingrediente base	Producción directa (consumo interno)	No La leña el señor Nexar y las hojas de plátano el Sr. Mario Bazurto	
	Comercializan	No Pronaca	
	Mercados (al mayorista)	No No	
	Mercados (al minorista)	Mercado local	Mercado local
		La tienda del vecino	La tienda del vecino
Producción del ingrediente base	Área	Rocafuerte	
		Rocafuerte	
	Región (Costa, Sierra, Oriente)	Costa	
		Costa	

	Provincia	Manabí
		Manabí
	Población	Rocafuerte
		Rocafuerte
	Épocas de producción	Todo el año
		Todo el año

UNIVERSIDAD TÉCNICA PARTICULAR DE LOJA						
FICHA TECNICA						
LOCALIZACIÓN	Provincia:	Cantón:	Ciudad:	Parroquia:	Calle /localidad:	Comunidad:
	Manabí	Rocafuerte	Rocafuerte	Rocafuerte	Km 21 vía Portoviejo-Crucita	San Jacinto
	Manabí	Rocafuerte	Rocafuerte	Rocafuerte	John F. Kennedy	
CARACTERÍSTICAS DEL INFORMANTE CLAVE	Nombres y Apellidos:		Edad:	Sexo:	Dirección y teléfono	Tiempo que vive en el sector:
	Lilia Arselia Solórzano Zambrano		81 años	Femenino	Km 21 vía Portoviejo-Crucita	50 años
	Teresita Trinidad Muñoz Marín		62 años	Femenino	John F. Kennedy - 2644580	48 años
Nombre del plato/bebida/postre			BOLLOS			
Con que otros nombres se lo conoce a este plato/bebida/postre			Ninguno			
			Sólo se lo conoce como bollo			
Tipo de plato/bebida/postre			Entremeses			
Sensibilidad al cambio			Alta	Media	Baja	
					X	
Lugar de expendio/adquisición (actores locales)			Restaurantes, comedores, soda bares, balnearios			
			Mi domicilio			

Lugares más cercanos al lugar de preparación		Junta de agua potables
		Escuela Bilingüe Crecer
Características	Ingredientes	Maní, plátano, pescado o cuero de chancho, hojas Guineo verde, maní, pescado o chancho, achiote, refrito
	Ingrediente principal	Maní
	Preparación	Se ralla el plátano, se le mezcla el maní, sal, aliños, se coloca en la hoja se rellena con el pescado o cuero y se pone a cocinar en un horno de leña
		Se ralla el guineo verde, se le agrega el achiote, el maní, sal, aliño, se hace una masa que se pone en la hoja se rellena se envuelve y se hornea
	Acompañamiento	Taza de café
		Por lo general se lo sirve con café
	Combinación/sustitución de productos	No
		Ninguno
	Nombre de los platos con el ingrediente base	Viche, majada, salprieda
		Corviche, tonga, hayaca
Recomendaciones de preparación (tips especiales o secretos)	Dejarla cocinar bien, su cocción debe ser lenta	
	Tapar bien el horno de leña	
Utensilios para la preparación	Ollas de barro	No
	Horno de barro	No
	utensilios de madera	Cucharas
	cocina a leña	Si
	Otros:	Ollas, rallador, peroles
Usos y conservación (Valoración histórica)	Valor histórico y cultural: origen del plato	Se originó como costumbre en los rezos y novenas
		Ha sido tradición en el campo brindarlos a las visitas
	Porque del nombre/frases relacionadas con el plato	No se
		Porque está envuelto
Significado que posee el plato	No se	
	No sé si tiene algún significado	

	Historia	Se prepara cuando la Virgen visita un hogar o cuando hay un difunto
		Ha sido costumbre cuando hay algún rezo en una casa
	Usos	Brindar a las visitas
		Como desayuno, para brindar en los rezos
	Qué representa	La tradición manaba
		Las costumbres de la gente que vive en el campo
	Temporada (fechas y fiestas en que se preparan)	Todo el año
	Por qué se prepara en estas fiestas	Por costumbre
		Porque la gente espera comerlas en estas fechas
	Relación con mitos/leyendas	No sé
		No tiene
	Relación con las fiestas	La mayoría de las fiestas son para celebrar a la Virgen
		Son requeridas en mayor cantidad
	Lugares en donde se elabora	En mi casa
En mi casa		
Quién los elabora	Yo	
	Yo	
Quienes lo consumen	Jóvenes y adultos de toda clase social	
	Principalmente los adultos que mantienen las costumbres	
Instituciones /organizaciones	Promocionan el plato	No
		No
	Comercializan el plato	No
		No
Centros de producción del ingrediente base	Producción directa (consumo interno)	No
		La leña el señor Nexar y las hojas de plátano el Sr. Mario Bazurto
	Comercializan	No
		No

	Mercados (al mayorista)	No
		No
	Mercados (al minorista)	Mercado local
		Tienda del vecino
Producción del Ingrediente base	Área	Sitio San Jacinto
		Rocafuerte
	Región (Costa, Sierra, Oriente)	Costa
		Costa
	Provincia	Manabí
		Manabí
	Población	Rocafuerte
		Rocafuerte
	Épocas de producción	Todo el año
		Todo el año