



**UNIVERSIDAD TÉCNICA PARTICULAR DE LOJA**  
*La Universidad Católica de Loja*

**ÁREA ADMINISTRATIVA**

**TITULACIÓN DE LICENCIADA EN ADMINISTRACIÓN TURÍSTICA**

**“Investigación y puesta en valor de los recursos gastronómicos del Cantón Chone”, Provincia de Manabí, segunda fase**

TRABAJO DE FIN DE TITULACIÓN

AUTOR: Calvachi Pintado, Elsa Susana

DIRECTOR: Armijos Maurad, Ana Patricia, Ing.

CENTRO UNIVERSITARIO QUITO

2014

## APROBACIÓN DEL DIRECTOR DEL TRABAJO DE FIN DE TITULACIÓN

Ingeniera.

Ana Patricia Armijos Maurad

**DOCENTE DE TITULACIÓN**

### **C E R T I F I C A:**

El presente trabajo de fin de titulación denominado: **“Investigación y puesta en valor de los recursos gastronómicos del Cantón Chone”, Provincia de Manabí, segunda fase**, realizado por **Calvachi Pintado Elsa Susana**, ha sido orientado y revisado durante su ejecución, por cuanto se aprueba la presentación del mismo.

Loja, febrero de 2014

.....  
Ing. Ana Patricia Armijos Maurad  
**DIRECTORA DE TESIS**

## DECLARACIÓN DE AUTORÍA Y CESIÓN DE DERECHOS

“Yo, Calvachi Pintado Elsa Susana declaro ser autor (a) del presente trabajo de fin titulación: “Investigación y puesta en valor de los recursos gastronómicos del Cantón Chone”, Provincia de Manabí, segunda fase, siendo la Ing. Ana Patricia Armijos Maurad director (a) del presente trabajo; y eximo expresamente a la Universidad Técnica Particular de Loja y a sus representantes legales de posibles reclamos o acciones legales. Además certifico que las ideas, conceptos, procedimientos y resultados vertidos en el presente trabajo investigativo, son de mi exclusiva responsabilidad.

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”

f.....

Calvachi Pintado Elsa Susana

1703672442

## DEDICATORIA

Ha sido el Omnipotente, quien ha permitido que la sabiduría dirija y gué mis pasos.

Ha sido el Todopoderoso, quien ha iluminado mi sendero cuando más oscuro ha estado.

Ha sido el Creador de todas las cosas, el que me ha dado fortaleza para continuar cuando a punto de caer he estado; por ello, con toda la humildad que de mi corazón puede emanar, dedico primeramente mi trabajo a Dios.

De igual forma, a mis padres, quienes han sabido formarme con buenos sentimientos, hábitos y valores, lo cual me ha ayudado a salir adelante buscando siempre el mejor camino.

Calvachi Pintado Elsa Susana

## **AGRADECIMIENTO**

Son tantas personas a las cuales debo parte de este triunfo, de lograr alcanzar mi culminación académica, la cual es el anhelo de todos los que así lo desearán.

Definitivamente, a Dios, mi señor, mi guía, mi Proveedor, mi fin último; tú sabes lo esencial que has sido en mi posición firme de alcanzar esta meta, esta alegría, que si pudiera hacerla material, la hiciera para entregártela, pero a través de esta meta, podré siempre de tu mano alcanzar otras que espero sean para tu gloria.

A mis padres y hermanos, por darme la estabilidad emocional, económica y sentimental, para poder llegar hasta esta victoria, que definitivamente no hubiese logrado ser realidad sin ustedes. GRACIAS por darme la posibilidad de que de mi boca salga esa palabra...FAMILIA. Mi Padre y Madre ustedes que ya están en la presencia de Dios, serán siempre mi inspiración para alcanzar mis metas, por enseñarme que todo se aprende y que todo esfuerzo es al final recompensa. Vuestro esfuerzo, se convirtió en vuestro triunfo y el mío; LES AMO.

A todos mis amigos, pasados y presentes; pasados por ayudarme a crecer y madurar como persona, y presentes, por estar siempre conmigo apoyándome en todas las circunstancias posibles; ellos también son parte de esta alegría; LOS RECUERDO.

A Danilo Moreira, Luis Andrade, personas que fueron mi apoyo durante el desarrollo de este trabajo, por ser MIS AMIGOS, y por seguir soportándome y siendo parte de mi vida, LOS VALORO.

A Judith de Sánchez, por enseñarme cómo encontrar a Dios en una simple canción y poder disfrutar cada minuto de su presencia, no sabes cómo me has ayudado; este triunfo también es tuyo, GRACIAS.

Y a todos aquellos, que han quedado en los recintos más escondidos de mi memoria, pero que fueron partícipes en cincelar a esta Calvachi Susana.

GRACIAS.

## ÍNDICE DE CONTENIDOS

CARÁTULA.....	I
APROBACIÓN DEL DIRECTOR DEL TRABAJO DE FIN DE TITULACIÓN .....	ii
DECLARACIÓN DE AUTORÍA Y CESIÓN DE DERECHOS.....	iii
DEDICATORIA.....	iv
AGRADECIMIENTO.....	v
ÍNDICE DE CONTENIDOS.....	vi
RESUMEN.....	1
ABSTRACT.....	2
INTRODUCCIÓN.....	3
CAPÍTULO I.....	4
Situación económico social y productiva del Cantón Chone.....	5
1.1 Situación geográfica.....	5
1.1.1 Ubicación.....	6
1.1.2 Parroquias.....	6
1.1.3 Límites.....	7
1.1.4 Clima.....	8
1.1.5 Coordenadas geográficas.....	8
1.1.6 Orografía.....	8
1.1.7 Hidrografía.....	9
1.2 Aspectos demográficos.....	10
1.2.1 Indicadores de salud.....	12
1.2.2 Indicadores educacionales.....	12
1.2.3 Migración interna y externa.....	14
1.2.3.1 Migración externa.....	14
1.2.3.2 Migración interna.....	14
1.2.3.3 Migración en general.....	15
1.2.3 Indicadores de desarrollo humano y pobreza.....	16
1.3 Análisis de la vivienda.....	16
1.4 Situación política y administrativa.....	17
1.5 Sector productivo primario.....	19
1.5.1 Agricultura.....	19
1.5.2 Ganadería.....	22

1.5.3 Producción y rendimiento.....	22
1.5.4 Comercialización y consumo.....	24
1.5.5 Crédito.....	24
1.5.6 Artesanías.....	25
1.6 Sector productivo técnico.....	26
1.6.1 Comercio.....	26
1.6.2 Turismo.....	26
Transporte.....	28
<b>CAPÍTULO II .....</b>	<b>30</b>
<b>Gastronomía del cantón .....</b>	<b>30</b>
2.1 Historia de la gastronomía del cantón.....	33
2.1.1 Gastronomía precolombina asociada al cantón.....	33
2.1.4 Gastronomía actual del cantón.....	42
<b>CAPÍTULO III .....</b>	<b>43</b>
<b>Diagnóstico gastronómico del sector .....</b>	<b>44</b>
3.1 Datos generales de la gastronomía del cantón.....	44
<b>CAPÍTULO IV .....</b>	<b>70</b>
<b>Inventario de la gastronomía típica y tradicional del cantón.....</b>	<b>70</b>
4.1 Gastronomía relacionada con las fiestas.....	73
<b>CAPÍTULO V .....</b>	<b>76</b>
<b>Propuesta de puesta en valor del recurso gastronómico típico y tradicional del cantón.....</b>	<b>77</b>
5.1 Organismos (no estatales) que podrían promocionar/ comercializar las comidas .	78
5.2 Estrategias de promoción y difusión de la gastronomía típica, tradicional y ancestral del cantón.....	81
5.2.1 Producto.....	81
5.2.2 Precio.....	82
5.2.3 Plaza.....	83
5.2.4 Promoción.....	83
<b>CONCLUSIONES Y RECOMENDACIONES .....</b>	<b>99</b>
6.1 CONCLUSIONES.....	99
<b>BIBLIOGRAFÍA.....</b>	<b>104</b>
Linkografía.....	105
<b>ANEXOS .....</b>	<b>106</b>

## ÍNDICE DE TABLAS

Tabla 1: Población del cantón Chone.....	11
Tabla 2: Establecimientos de enseñanza en el cantón Chone. ....	12
Tabla 3: Nivel de instrucción en el cantón Chone. ....	13
Tabla 4: Migración del cantón Chone.....	16
Tabla 5: Índices de pobreza cantón Chone. ....	16
Tabla 6: Tipo de vivienda Cantón Chone. ....	17
Tabla 7: Agrícola.....	20
Tabla 8: Producción y rendimiento.....	22
Tabla 9: Producción.....	23
Tabla 10 Atractivos turísticos. ....	28
Tabla 11 Infraestructura.....	29
Tabla 12: Comidas propias del sector.....	46
Tabla 13: Dónde recomienda consumirlas.....	48
Tabla 14: Quién las prepara mejor.....	50
Tabla 15: Cruce de Variables.....	51
Tabla 16: Comidas del sector que se preparan en fiestas.....	53
Tabla 17: Comidas que se preparan con más frecuencia en el sector. ....	55
Tabla 18: Comidas demandados por los visitantes. ....	57
Tabla 19: Platos Típicos, Tradicionales y Ancestrales. ....	60
Tabla 20 Comidas que ya no se preparan. ....	61
Tabla 21 Comidas nuevas del sector.....	64
Tabla 22 Ingrediente básico en los platos.....	67
Tabla 23: Ingredientes básicos. ....	68
Tabla 24: Ficha de las entrevistas.....	72
Tabla 25: Gastronomía Relacionada con Fiestas.....	74
Tabla 26: FODA.....	84
Tabla 27: SWOAT.....	85

## ÍNDICE DE FIGURAS

Figura 1: Mapa ubicación del cantón Chone. ....	6
Figura 2: Mapa de Chone y sus parroquias.....	7
Figura 3: Mapa límites del cantón Chone.....	7
Figura 4: Mapa clima del cantón Chone.....	8
Figura 5: Mapa de cuencas hidrográficas Chone. ....	10
Figura 6: Cuencas hidrográficas del cantón Chone.....	10
Figura 7: Población del cantón Chone. ....	11
Figura 8: Distribución de centros educativos.....	14
Figura 9: Producción.....	20
Figura 10: Mapa uso de suelo.....	21
Figura 11: Destino del crédito. ....	25
Figura 12: Sectores productivos.....	26
Figura 13: Mapa turístico del canto Chone.....	27
Figura 14: Restaurantes recomendados para consumirlos. ....	49
Figura 15 Marketing relacional.....	83
Figura 16: Póster para la promoción de la gastronomía.....	98
Figura 17: Valla Publicitaria Informativa del Cantón Chone.....	98

## ÍNDICE DE FOTOS

Foto 1 Relieve del cantón Chone.....	229
Foto 2 Producción de Cacao.....	229
Foto 3: Cacao.....	229
Foto 4: Plátanos y papayas.....	230
Foto 5: Plátano verde.....	230
Foto 6: Naranjas y mandarinas.....	230
Foto 7: Ganadería.....	231
Foto 8: Atractivo turísticos de Chone.....	231
Foto 9 Mapa de ocupación de la Cultura Machalilla.....	231
Foto 10: Mapa de ocupación de la Cultura Chorrera.....	232
Foto 11: Mapa de ocupación de la cultura Valdivia.....	232
Foto 12: Valdiviano.....	232
Foto 13: Cuenco y Cabeza de Mujer Valdiviana.....	233
Foto 14: Cuenco y Cabeza de Mujer Valdiviana.....	233
Foto 15: Collar elaborado en concha (spondylus Princeps).....	233
Foto 16: Concha Madreperla para anzuelos.....	234
Foto 17: Cucharas Valdivias.....	234
Foto 18: Mortero de Piedra.....	234
Foto 19: Vasija con incisiones anchas.....	235
Foto 20: Yuca.....	235
Foto 21: Cuenco con borde tallado e incisiones Antropomorfas.....	235
Foto 22: Vasija con incisiones finas.....	236
Foto 23: Cuenco de Cerámica Pulida.....	236
Foto 24: Foto de caldo de gallina en la Quita Sofia.....	236
Foto 25: Foto de Seco de Gallina.....	237
Foto 26: Foto de Chame Frito.....	237
Foto 27: Foto de Suero Blanco.....	238
Foto 28: Foto de la Tonga.....	238
Foto 29: Viche de pescado y camarón.....	239

## RESUMEN

Ecuador uno de los países de mayor biodiversidad en el mundo, posee en su pequeño territorio todos los pisos climáticos y ubicación geográfica, esto ha permitido a sus habitantes, contar con innumerables recursos culinarios, que han sido aprovechados desde los primeros asentamientos humanos de hace 5.500 años, recursos que han ido evolucionando a través del tiempo, de forma que llegan al siglo XXI como un atractivo grupo de ingredientes y exquisitas preparaciones, compendios gastronómicos tradicionales, que en el Cantón Chone, se han mantenido durante el tiempo o han cambiado para adaptarse a los nuevos paladares, esto ha determinado que cada parroquia del cantón mantenga algo que las diferencia en el uso de sus recursos, evolución gastronómica y la imaginación del chonero, que alimenta la cultura culinaria y genera mejores condiciones económicas y de vida para su población; lo que debe mantenerse y mejorarse, mediante la capacitación y dirección que aseguren la inocuidad de la oferta; cuidando las buenas prácticas de manipulación, servicio, y el arte culinario original del menú regional que afirma la calidad de la gastronomía del Cantón.

**Palabras Claves: Gastronomía, atractivos turísticos, identidad, prácticas culturales, Cantón Chone, estrategias promoción, comidas y bebidas típicas.**

## **ABSTRACT**

Ecuador one of the most biodiversity countries in the world, has within its small territory all climatic zones and geographical location; this has allowed its inhabitants having various culinary resources that have been exploited since the earliest human settlements 5500 years ago; resources that have evolved over the time; thus, they reach the XXI century as an attractive group of ingredients and exquisite food , traditional culinary compendiums which have been maintained over the time in Chone or have changed to adapt to new tastes, it has determined that each town keeps something different one from each other when using their resources, their gastronomic evolution, the imagination of their citizens which supply food culture and generate better economic and living conditions for its population; this must be maintained and improved through training and guidance to ensure the safety of supply, taking care of the good handling practices , services, and original culinary regional menu that confirms the quality of the cuisines of the town.

**KEYS WORDS:** gastronomy, tourist attractions, identity, cultural practices, Canton Chone, promotion strategies, meals and typical drinks.

## INTRODUCCIÓN

Analizar la gastronomía de un grupo social es entender su historia, su bagaje cultural y sobre todo, su identidad. Por esta razón, este proyecto de investigación pretende demostrar la importancia de la comida típica, tradicional y ancestral del cantón de Chone para identificar sus recursos gastronómicos.

En el primer capítulo de este trabajo se hace una descripción de todas las generalidades del Cantón Chone, en cuanto a su situación geográfica, los principales aspectos demográficos y sus principales sectores productivos.

En el segundo capítulo se presenta la historia de la gastronomía en general y la comida tradicional ecuatoriana, para identificar la importancia que tiene la comida en las diferentes prácticas culturales.

En el tercer capítulo se presenta un diagnóstico de la gastronomía del Cantón Chone, por lo que es importante conocer los principales platos típicos del sector, para conocer aquellos que se preparan en la actualidad, los que han desaparecido a través de los años y los que sufrieron cambio en su forma de preparación.

En el cuarto capítulo se realizó un inventario de la gastronomía típica y tradicional del Cantón Chone, estos datos son presentados por medio de una ficha que contiene la información alcanzada en las encuestas y las entrevistas.

En el capítulo quinto se exponen las principales formas de promoción y difusión de la gastronomía típica del cantón, por parte de las instituciones encargadas de impulsar la cultura y tradiciones del cantón Chone como un destino turístico del país. Además en este capítulo se determinó las diferentes estrategias que tiene el cantón para vincular a la sociedad con los planes y proyectos que tienen las instituciones y organismos gubernamentales.

Por lo tanto, la importancia de la investigación para la Universidad radica en la construcción de un apoyo para la revitalización de la cultura gastronómica de los pueblos del Ecuador, en la Metodología de Inventario de Atractivos Turístico del Ecuador (MINTUR). Además este proyecto intenta difundir los conocimientos

ancestrales a su población, para que ellos recuperen su herencia cultural y así, compartan con sus futuras generaciones.

Vale destacar, que para dar solución al problema planteado se realizó un FODA del Cantón Chone, donde se determinó la realización de un Manual de Atención y un Plan de difusión de la cultura gastronómica, ya que estas tiene la obligación de fortalecer y justificar las estrategias de promoción y transmisión planteadas en la propuesta.

Hay que hacer notar, que se cumplió el objetivo principal de este proyecto, puesto que con la investigación realizada se pudo precisar la producción, el consumo de platos y bebidas típicos del Cantón Chone para agregar en valor a la gastronomía como atractivo de la oferta turística.

Con respecto a las facilidades y oportunidades que se encontraron en el plan de investigación, hay que destacar la calidez de los habitantes del Cantón Chone y sus servidores públicos, ya que ellos, por medio de su experiencia y bagaje cultural suministraron de información para el fortalecimiento de este proyecto.

La información fue obtenida a través de encuestas y entrevistas, las cuales sirvieron de guías para comprender el panorama del problema. Por consiguiente, la metodología que se utilizó, fue cuantitativa y cualitativa, ya que por medio de datos estadísticos se logró obtener resultados, los cuales ayudaron a la verificación de los objetivos planteados.

**CAPÍTULO I**  
**SITUACIÓN ECONÓMICO SOCIAL Y PRODUCTIVA DEL CANTÓN CHONE**

## 1.1 Situación geográfica.

### 1.1.1 Ubicación.



Figura 1: Mapa ubicación del cantón Chone.

Fuente: Zambrano, (2012)

Chone está ubicado en la Costa del Ecuador al norte de la provincia de Manabí entre los 12:30 minutos de latitud Norte y 45 minutos de latitud Sur de la línea equinoccial, y a 79 grados 0 minutos de longitud Oeste del meridiano de Greenwich. Tiene una superficie de 3.570.6 kilómetros cuadrados. (Chone, 2012).

### 1.1.2 Parroquias.

Según información del Plan de Desarrollo de Ordenamiento Territorial de Chone, el cantón cuenta con 9 parroquias, 2 urbanas Chone y Santa Rita, y 7 rurales Canuto, Ricaurte, San Antonio, Boyacá, Eloy Alfaro, Convento y Chibunga.



## CHONE Y SUS PARROQUIAS

**Son dos parroquias urbanas: Chone y Santa Rita; y siete parroquias rurales: Chibunga, Convento, Eloy Alfaro, Ricaurte, Boyacá, San Antonio y Canuto.**

Figura 2: Mapa de Chone y sus parroquias.

Fuente: Zambrano, (2012)

### 1.1.3 Límites.

Según datos tomados del Plan de desarrollo y ordenamiento territorial de Chone (2012), “limita al norte con la provincia de Esmeraldas y el cantón Pedernales; al sur con los cantones de Bolívar, Tosagua y Sucre; al este con la Provincia de Santo Domingo, el cantón El Carmen, Flavio Alfaro, Zona No Delimitada y Pichincha y al oeste con los cantones San Vicente, Sucre, (Parroquia San Isidro), Jama y Pedernales”.

- **Ubicación:** Costa del Ecuador, norte de la provincia de Manabí.
  - **Límites:** Chone limita: Al norte con la provincia de Esmeraldas y el cantón Pedernales. Al sur con los cantones de Pichincha, Bolívar y Tosagua. Al este con El Carmen, Flavio Alfaro y la provincia de Los Ríos. Y al oeste con los cantones Sucre, Junín, Jama y Pedernales.
  - **Extensión:** 3.570 Km<sup>2</sup>
  - **Población:** 126.491 h. (Censo 2010)
    - Hombres 63.283h. 50% y Mujeres 63.208h. 50%
  - **Temperatura Media Anual:** 25,3 °C (16 a 39 °C son las fluctuaciones anuales)
- Clima** El clima predominante es el cálido seco en verano, (junio a noviembre), en épocas normales; y el cálido lluvioso época de invierno, ( diciembre a mayo).



Figura 3: Mapa límites del cantón Chone.

Fuente: Zambrano, (2012)

#### 1.1.4 Clima.

El clima predominante es el cálido seco en verano, que va desde junio hasta noviembre, en épocas normales y el cálido lluvioso en época de invierno, que va de diciembre a mayo. “En verano los vientos modifican el clima y su temperatura oscila entre los 23 y 28 grados centígrados, mientras que en invierno alcanza los 34 grados”. (Gobierno Autónomo y Descentralizado de Chone, 2012)

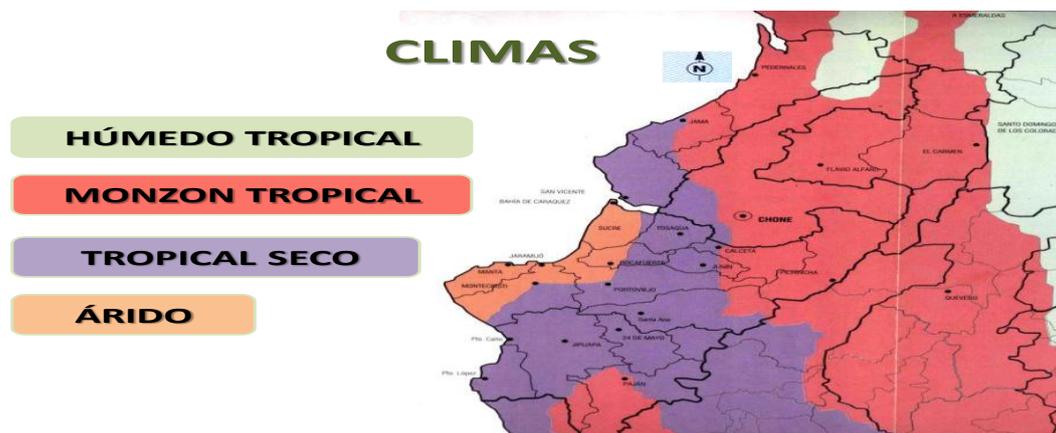


Figura 4: Mapa clima del cantón Chone.

Fuente: Zambrano (2012)

#### 1.1.5 Coordenadas geográficas.

Chone (2012) cuenta con las siguientes coordenadas geográficas:

- Latitud: S 0° 50' / S 0° 40'
- Longitud W 80° 15' / W 80° 0'
- Coordenadas Planas UTM (aprox.): Norte: 9907880 / 9926300 y Este: 583450 / 611270
- “Código Internacional: 3591-I”.

#### 1.1.6 Orografía.

Hablar de Manabí es hablar de sus playas, ciudad, su gente y su cultura. Por lo que al ser al ser una provincia de la región costanera, “su principal cordillera es la que viene desde la provincia de Esmeraldas hasta la provincia del Guayas, es la columna vertebral de la región y toma los nombres de Paján y luego de Puca”. (Visita Ecuador, S/F)

También están los cerros de Hojas y Montecristi; hacia el Norte está la cordillera de Balzar y los cerros de los Liberales y de Canoa, y forma un ramal que junto con los cerros de Jama continúa hacia el Norte con el nombre de Coaque. Los accidentes geográficos de mayor importancia de Norte a Sur son: las puntas Pedernales, Ballena, Palmar, Brava, Bahía de Caráquez, Manta, Cojimíes y de Crucita; los cabos Pasado, San Mateo y San Lorenzo; las bahías de Cojimíes, de Caráquez y de Manta; las ensenadas de Jama, Crucita, Cayo y Machalilla. También deben

mencionarse las montañas de Calceta y de Flavio Alfaro; el cerro La Azucena, las montañas de Convento y la cordillera La Iguana entre Manabí y Guayas. (Visita Ecuador, S/F)

Frente a Cayo, a 15 kilómetros de la costa se halla la isla de La Plata con un área de 6,75 km<sup>2</sup>; es necesario resaltar que es de menor extensión que la de Salango. En Chone la parte más alta está concentrada en la parte sur-este, donde el Cerro Blanco mide 560 metros.

### **1.1.7 Hidrografía.**

La situación hidrográfica de Chone está conforma por el Río Chone y sus afluentes, entre los principales ríos se encuentran: “Chone, con sus afluentes Garrapata, Mosquito, Grande, Santo, Sánchez, Carrizal y Canuto. En el norte del cantón nacen las microcuencas del Río Quinde - Esmeraldas. Además se cuenta con las microcuencas Daule-Guayas, Jama, Coaque y Briceño”. (Gobierno Autonomo Descentralizado Municipal del Cantón Chone, 2012)

La red hidrográfica está constituida por ríos, terrenos sujetos a inundación, lagos y charcos intermitentes, y esteros. Entre los principales ríos se halla el Chone que cruza de este a oeste, el Río Grande, Río Carrizal, Río Canuto y el Río Tarugo. Está comprobado científicamente por diversas Asociaciones, Colegios del Cantón y Universidades de Manabí, que el territorio de Chone es uno de los más ricos de la región Costa, comprometido fielmente con la producción agrícola y productos derivados de la misma, además de recalcar la colosal estructura forestal del campo donde la siembra y el arado de terrenos fortalece aún más la economía. En el aspecto forestal se ve la amplia variedad existente en el conjunto subtropical de la flora costera ecuatoriana indicando así la existencia de pocos asentamientos urbanos y dando prioridad a los rurales como el núcleo de la producción generadora de la riqueza agropecuaria. (Gobierno Autonomo Descentralizado Municipal del Cantón Chone, 2012)

El problema de Chone radica en la ubicación indefinida de pequeñas riveras que en la época invernal son alimentadas por la fuerte presencia de lluvias, las cuales riegan la superficie de los terrenos más bajos incluyendo a la ciudad; por lo tanto, desbordando ríos por zonas habitadas e inundando poblados enteros, estos fenómenos naturales acarrear un sinnúmero de dificultades que se tornan inhumanas las condiciones de vida y provocan el surgimiento de epidemias, de enfermedades mortales peligrosas para toda la ciudadanía; asimismo, sobreviene la destrucción relativa del comercio y la caída de la producción en cantidades importantes. (Villa Rica de San Cayetano de Chone)

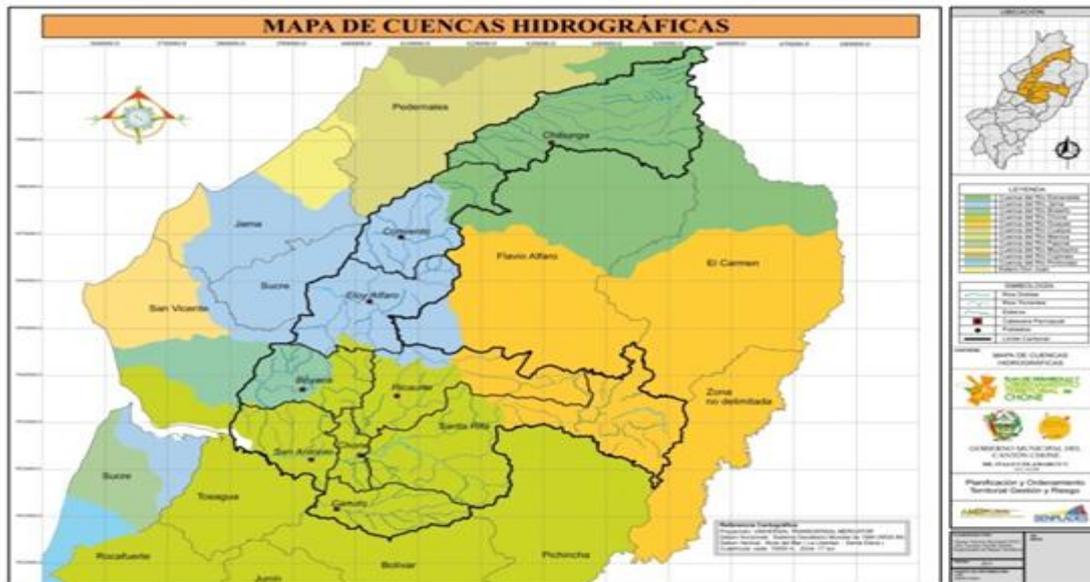


Figura 5: Mapa de cuencas hidrográficas Chone.

Fuente: Zambrano, (2012)

## **CUENCAS HIDROGRÁFICAS:**

**Por el norte, el territorio del cantón con sus distintos ríos, aporta a la cuenca del río Esmeraldas, sub cuenca del río Quinindé (Mongoya, Chibunga, Monos, Vaca de Monte, Hoja Blanca); Cuenca del Coaque y Cuenca del Jama (Convento, Yescas, Cucuy).**

**Por el este a la cuenca del Daule.**

**En el sur del cantón está la cuenca Chone-Carrizal. De Chone aportan los ríos San Lorenzo, Garrapata, Mosquito y Grande, y, el río Canuto se une al río Carrizal—que viene desde el cantón Bolívar, cerca de Bachillero, y, el Carrizal al río Chone en el sector conocido como Larrea.**

Figura 6: Cuencas hidrográficas del cantón Chone.

Fuente: Zambrano, (2012)

### **1.2 Aspectos demográficos**

Chone tiene 3.570 km<sup>2</sup> y una población de 126.491 habitantes, de acuerdo al último censo de población y vivienda (INEC, Censo poblacional, 2010), cuya composición por sexo es muy equilibrada (50.2% hombres y 49.8% mujeres). La población es joven al igual que en el resto del país ya que el 34% tiene menos de 15 años; únicamente el 9% tiene edad superior a los 60 años. La densidad poblacional es de 64 habitantes por km<sup>2</sup>. El aporte poblacional del cantón a la provincia es de 9,23%. Siendo el cantón más poblado de la Provincia de Manabí.

Tabla 1: Población del cantón Chone.

Sexo		
Hombres	Mujeres	Total
63.283	63.208	126.491

Fuente: INEC (2010)

Elaborado: Susana Calvachi.

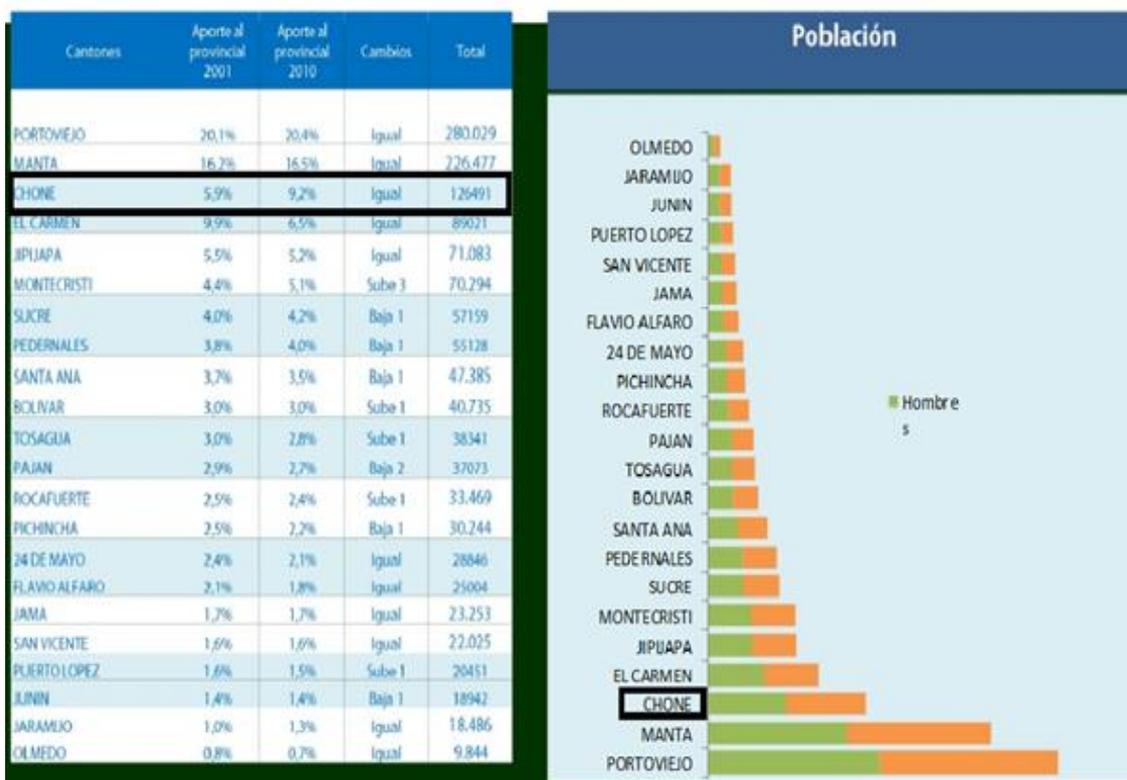


Figura 7: Población del cantón Chone.

Fuente: <http://www.slideshare.net/observatorioeconomico/indicadores-economicos-y-sociales-de-manabi/> 24/04/2013,

Es conocida como "la Ciudad de los Naranjos en Flor" o "la Atenas de Manabí", ya que fue una de las ciudades con mayor vida cultural de Ecuador; es la tercera ciudad de Manabí en población y en economía, ciudad netamente agrícola y ganadera; posee el mayor número de cabezas de ganado en Ecuador; está rodeada por un valle y por el Río Chone siendo la Cuenca Hidrográfica más grande de la provincia.

### 1.2.1 Indicadores de salud.

La salud es un asunto social, económico, político y sobre todo es un derecho adquirido por la sociedad; sin embargo la implementación del esquema neoliberal y sus políticas, han propiciado la crisis, en particular del sector de la salud. Sin embargo, El Hospital Napoleón Dávila Córdova del MSP del cantón Chone, (2010)menciona:

“El Cantón Chone, cuenta con el Hospital Napoleón Dávila Córdova (HNDC) del Ministerio de Salud Pública; que es la institución de referencia para la zona, compuesta por los cantones Bolívar, Tosagua, Flavio Alfaro, Junín, y El Carmen.

En el período de los años 2005 al 2010 el HNDC ha tenido un crecimiento promedio anual de la atención en el área de Emergencia de 27,20%, Consulta Externa 9,96%, Hospitalización 16,89% y en el porcentaje de ocupación 7, 94%; lo que demuestra la importancia del hospital en la zona norte de Manabí. Sin embargo cabe señalar que la salud de la población del Cantón Chone, depende mucho de los embates del clima ya que, se derivan del mismo, todas las enfermedades que predominan en esta ciudad. Esta tendencia también se da porque Chone tiene ríos en sus tierras los mismos que se convierten en hondonadas y provocan inundaciones”. (p. 3)

A pesar de las inversiones realizadas por el Ministerio de Salud en la provincia de Manabí, el presupuesto asignado para el cantón Chone, no es suficiente para los inconvenientes que se presentan; por lo que, tomando en cuenta esos factores negativos, se formó el Comité de Operaciones Emergentes de Chone (COE) para proteger a las personas, a la colectividad y a la naturaleza frente a los efectos negativos de los desastres de origen natural o antrópicos mediante la prevención ante el riesgo, la mitigación de desastres, la recuperación y mejoramiento de las condiciones sociales, económicas y ambientales, con el objetivo de minimizar la condición de vulnerabilidad de ese cantón manabita. (Registro Oficial No.590, 2009)

### 1.2.2 Indicadores educacionales.

De acuerdo al INEC CENSO 2010, el índice de analfabetismo funcional en el cantón es del 29,2%, manteniendo un alto rango comparado con el estándar nacional que es del 10.2% y el 3.9% que establece la Unesco a nivel mundial (Gobierno Autonomo Descentralizado Municipal del Cantón Chone, 2012)

Tabla 2: Establecimientos de enseñanza en el cantón Chone.

Asiste actualmente a un establecimiento de enseñanza regular			El establecimiento de enseñanza escolar				
Si	No	Total	Fiscal (Estado)	Particular (Privado)	Fiscomisional	Municipal	Total
44.197	69.520	113.717	37.861	5.383	458	495	44.197

Fuente: INEC, (2010)

Elaborado: Susana Calvachi.

Por otro lado, se cuentan con los siguientes datos de educación, escolaridad y asistencia:

Tabla 3: Nivel de instrucción en el cantón Chone.

Instrucción	Cifras
Ninguno	8.899
Centro de Alfabetización	1.933
Preescolar	1.335
Primario	44.637
Secundario	22.006
Educación Básica	10.706
Educación Media	5.983
Ciclo Pos bachillerato	1.390
Superior	12.121
Postgrado	634
Se ignora	4.073
<b>Total</b>	<b>113.717</b>

Fuente: INEC, (2010)

Elaborado: Susana Calvachi.

Como se puede apreciar los datos del SIISE demuestran que Manabí y Chone en especial aportan hasta con 11,04% de analfabetismo; dato que debe ser tomado en cuenta para futuras alfabetizaciones (Ministerio de Coordinación del Desarrollo, 2010)

Por otro lado, en relación al número de centros educativos, se puede señalar que Chone cuenta con todos los niveles de educación según su plan de desarrollo; existen 527 instituciones de educación y 36.169 estudiantes (Gobierno Autónomo y Descentralizado de Chone, 2012) como se muestra a continuación:

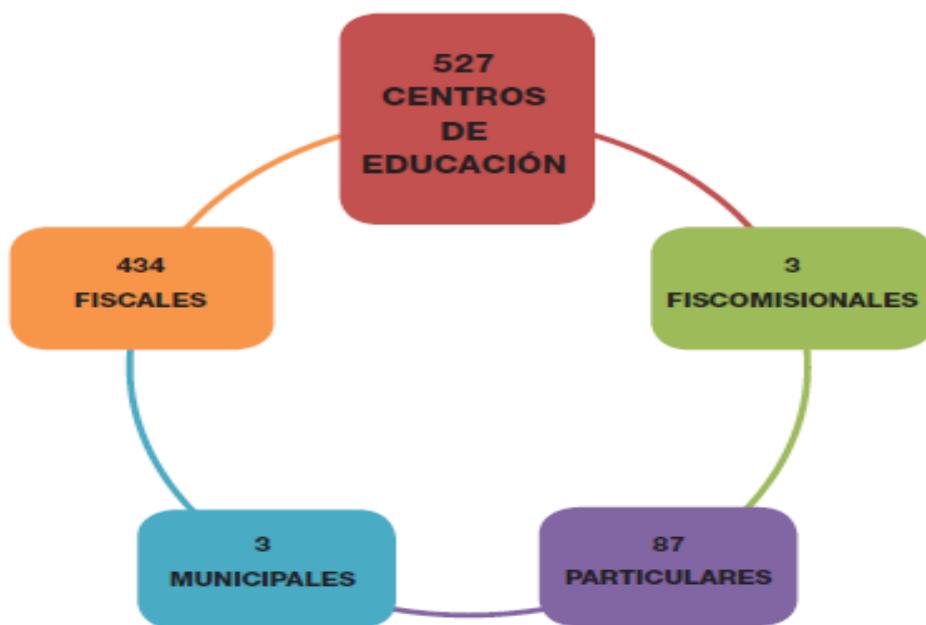


Figura 8: Distribución de centros educativos.

Fuente: Gobierno Municipal del cantón Chone (2008)

### 1.2.3 Migración interna y externa.

Es importante que se realice un análisis de la migración tanto interna como externa; entendiéndose como migración “a todo desplazamiento de la población (humana o animal) que se produce desde un lugar de origen a otro de destino y lleva consigo un cambio de la residencia habitual en el caso de las personas o del hábitat en el caso de las especies animales migratorias”. (Población y Economía, 2011)

De acuerdo con lo anterior existirán dos tipos de migraciones: migraciones humanas y animales. Las migraciones de seres humanos se estudian tanto por la Demografía como por la Geografía de la población.

#### 1.2.3.1 Migración externa.

En el país uno de cada cinco habitantes es migrante. Según el Centro de investigación y apoyo al migrante ecuatoriano, Chone es uno de los cantones con mayor número de migrantes, constituyéndose en el quinto cantón con mayor número de migrantes después de Manta, Portoviejo, Jipijapa, Sucre y El Carmen. (INEC, 2010)

#### 1.2.3.2 Migración interna.

Según análisis del VII Censo Poblacional (INEC, 2010) las provincias con mayor índice de migración son: Manabí, Esmeraldas, Loja, Cañar y Chimborazo; hombres y mujeres migran por igual.

El 19% de los ecuatorianos deja su tierra, según cifras del Comité de Ayuda a Refugiados y Desplazados por la Violencia (CARDEV). Antes de salir, la mitad de los migrantes tenía completada la instrucción secundaria; el 43% algún año de instrucción primaria; solo el 6% había realizado algún año de educación universitaria.

Los emigrantes que salieron de las cinco provincias de estudio prefirieron como lugar de destino la provincia de Pichincha, básicamente Quito; le siguen Imbabura y Guayas. Estos migrantes tenían experiencia laboral, la mitad tenía trabajo fijo en el lugar de origen y solo un 18% se encontraba sin trabajo. Una particularidad que destaca Lozada es que dentro de las razones de la migración también se encuentran los problemas familiares que alcanzan un 21,5%.

La decisión de migrar la toma el mismo migrante en un 68%, la influencia del cónyuge del migrante ocupa un segundo lugar. “Uno de los hechos que determina que los flujos migratorios de grupos familiares continúe es el de poseer parientes cercanos residiendo en los lugares de destino, hecho que ha beneficiado al 84%”. (Diario El Hoy)

Las provincias de la Sierra se caracterizan por ser expulsoras, excepto Pichincha y Azuay. En la región Litoral: Manabí, Los Ríos y Esmeraldas son expulsoras; en los últimos años Manabí tiene el mayor saldo migratorio negativo con 38 mil personas; en contraste, la provincia de mayor captación de migrantes es Pichincha con 70 mil personas y Guayas con cerca de 50 mil. Entre las provincias de mayor saldo migratorio negativo, es decir con predominio de emigrantes, además de Manabí que ocupa el primer lugar, está Loja con 164.489 personas. La emigración es todo movimiento de salidas. Los inmigrantes son todos los que entran. Ambos fenómenos están en relación al propio país o al exterior. (INEC, 2010)

### **1.2.3.3 Migración en general.**

Una vez analizada la información de la migración de Manabí se determina que para el año 2010 fue del 12% donde la mayor migración se da por parte de las mujeres, a países de Europa como España que tiene el índice más alto que es 62,9%; la edad de emigración con mayor índice (80,8%) es desde los 18 años a los 40 años. Los emigrantes dejan niños menores de 18 años con un índice de 43,5%.

Tabla 4: Migración del cantón Chone.

SEXO MIGRANTE			HOGARES QUE RECIBEN REMESA			PRINCIPAL MOTIVO DE VIAJE				
Hombres	Mujeres	Total	Si	No	Total	Trabajo	Estudios	Unión Libre	Otros	Total
388	450	838	741	30050	30791	431	82	228	97	838

Fuente: INEC, (2010)

Elaborador: Susana Calvachi.

Con los datos obtenidos del INEC, censo poblacional, 2010, del cantón Chone se aprecia que existe un total 838 de personas, sexo migrante, 30.050 hogares que reciben remesa y 838 principalmente por motivo de viaje, esto quiere decir que 1 o 2 personas de cada diez salen de su cantón a otras partes del país o del mundo.

### 1.2.3 Indicadores de desarrollo humano y pobreza.

El indicador de desarrollo humano de Manabí depende de muchas variables. A continuación se presenta un cuadro el cual explica el aporte del estado a ciertos grupos de la sociedad manabita y cuál es el monto invertido.

Los índices de pobreza de Chone por necesidades insatisfechas son como siguen:

Tabla 5: Índices de pobreza cantón Chone.

PROVINCIA	CANTÓN	PARROQUIA	ÍNDICE
Manabí	Chone	Boyacá	97.7
Manabí	Chone	San Antonio	96.8
Manabí	Chone	Chone	69.5
Manabí	Chone	Eloy Alfaro	98.1
Manabí	Chone	Chibunga	100.0
Manabí	Chone	Canuto	96.5
Manabí	Chone	Convento	99.8
Manabí	Chone	Ricaurte	95.6

Fuente: INEC, (2010)

### 1.3 Análisis de la vivienda.

El análisis del tipo de vivienda en el cantón Chone, se lo aprecia en la siguiente tabla obtenida en el INEC, censo poblacional 2010.

Tabla 6: Tipo de vivienda Cantón Chone.

TIPO DE VIVIENDA	
Casa/Villa	4.092
Departamento en casa o edificio	2879
Cuarto(s) en casa de inquilinato	298
Mediagua	509
Rancho	6.312
Covacha	828
Choza	805
Otra vivienda particular	175
Hotel, pensión, residencial u hostel	8
Cuartel Militar o de Policía/Bomberos	8
Centro de rehabilitación social/Cárcel	3
Centro de acogida y protección para niños y niñas, mujeres e indigentes	3
Hospital, clínica, etc.	8
Convento o institución religiosa	8
Asilo de Ancianos u orfanato	0
Otra vivienda colectiva	2
Sin Vivienda	0
Total	35.938

Fuente: INEC, (2010)

Elaborado: Susana Calvachi.

De las personas que viven en Manabí, el 81,67% tienen casa o villa, de las cuales 73,13% es propia. Específicamente en Chone se muestra que existen 35.938 de todo tipo de viviendas en el 2010, año que se realizó el censo ocupando el 11,60% de toda la provincia y el tercer puesto después de Portoviejo y Manta.

#### 1.4 Situación política y administrativa.

El cantón Chone es una entidad territorial subnacional ecuatoriana de la Provincia de Manabí, administrada por un municipio en sus instancias jurisdiccionales. Su sede y capital es Chone, donde residen todas sus principales instituciones públicas y privadas. El cantón Chone se extiende a lo largo de toda la zona norte y septentrional de la provincia de Manabí, ocupando la mayor proporción territorial de dicha jurisdicción, ubicándose en la zona noroccidental de la región costa ecuatoriana y encontrándose situada en plena línea ecuatorial. Está dividida a nivel hemisférico por dicha principal línea paralela que la sobrevuela encima de un subsuelo productivo, húmedo y tórrido. Oficialmente consta dividida en 9 parroquias: 2 urbanas: Chone y Santa Rita y 7 rurales: Chibunga, Convento, Eloy Alfaro, Ricaurte, Boyacá, San Antonio y Canuto. (Gobierno Autonomo Descentralizado Municipal del Cantón Chone, 2012).

Chone es el tercer cantón en población de la provincia de Manabí y de acuerdo a su ubicación, es reconocido como un nodo de vinculación regional atravesado por un eje vial de primer orden y que se constituye en sustento administrativo y de dinamismo económico-comercial sobre los cantones que le rodean: Flavio Alfaro, Bolívar, Sucre, San Vicente y Tosagua. (Gobierno Autónomo Descentralizado Municipal del Cantón Chone, 2012)

El desarrollo de Chone se ha visto marcado por la creación de instituciones públicas y privadas, en varias actividades como educativas, obreras, deportivas, de transportación, financiera, salud pública, entre otras, que identifican sobre todo la naturaleza de su gente trabajadora, pionera y respetable, instituciones que sin duda alguna han aportado a la evolución económica del cantón y también de la provincia. (Cantón Chone, 2008)

La Municipalidad de Chone es una entidad de gobierno seccional que administra el cantón de forma autónoma al gobierno central. La municipalidad está organizada por la separación de poderes de carácter ejecutivo representado por el alcalde, y otro de carácter legislativo conformado por los miembros del concejo cantonal.

Entre las principales gestiones por parte del Gobierno Autónomo y Descentralizado de Chone, ha sido la consolidación del equipo multidisciplinario, permitiendo el establecimiento de acciones que impulsan el desarrollo institucional, tales como: el mejoramiento del recurso humano, generación de proyectos de desarrollo local, flexibilización y delegación en la toma de decisiones.

Según su Plan de Desarrollo y Ordenamiento Territorial del Cantón Chone elaborado en el 2012, lo ideal es conseguir la adopción de un nuevo modelo administrativo del estado ecuatoriano, fundamentada en la Constitución de Montecristi, que permite visualizar de una mejor manera el desarrollo integral del hombre en su territorio, sus condiciones físico espacial, sus conocimientos ancestrales, en armonía con la naturaleza, cuyo objetivo es Estructurar el territorio del Cantón Chone por sectores estratégicos de planificación: cuencas hidrográficas, parroquias y sitios, de acuerdo con sus potencialidades y su funcionalidad, para incorporarlo como factor de desarrollo económico, social y ambiental, a partir de una propuesta concertada de ordenamiento y racionalización de su uso, con el fin de impulsar la competitividad y racionalización de su uso, con el fin de impulsar la competitividad productiva, la habitabilidad social en un ambiente saludable mejorando su calidad de vida.

Una administración que concierte el presupuesto de forma participativa, que haga visible la toma de decisiones y el uso de los recursos y rinda cuentas a su población incorporando la contraloría y veedurías sociales.

Se debe considerar la construcción del puente sobre el estuario del río Chone, lo que requirió una inversión de 102,5 millones de dólares; convirtiéndose en el puente más grande del país con una extensión de dos kilómetros y que fue construido por el Cuerpo de Ingenieros del Ejército.

## **1.5 Sector productivo primario.**

### **1.5.1 Agricultura.**

En el cantón Chone la agricultura es un factor fundamental, esto se debe a que sus tierras son muy productivas.

Según datos obtenidos del (Gobierno Autonomo Descentralizado Municipal del Cantón Chone, 2012) la principal actividad productiva es la agricultura.

#### ACTIVIDAD AGRÍCOLA.-

Chone posee el 16% del uso del suelo destinado a cultivos perennes y transitorios, la mayoría de estos destinados al mercado local y nacional, con una superficie cultivada de 35.487 hectáreas de cacao con una producción de 6.020 toneladas métricas, siendo un importante aporte a la producción provincial con el 26% y a nivel nacional con el 8%

.Las parroquias con mayor hectáreas sembradas son:

- Santa Rita 3.951 has,
- Convento 1.625 has
- Ricaurte 1640 has

La producción de cítricos es de 10.534,20 toneladas métricas que representa el 38% de la provincia. Las parroquias con mayor aporte de hectáreas sembradas de cítricos en el cantón son:

- Ricaurte 518 has
- Santa Rita 493 has
- Eloy Alfaro y Convento (aportan un porcentaje importante en el cantón)

Otros cultivos con: maracuyá, plátano

Cultivos transitorios: Maíz el 64% de la producción cantonal se obtiene de la parroquia San Antonio; cultivo de yuca el 50% de la producción está en la parroquia Canuto en el sitio San Pablo de Tarugo se dedican a la cosecha de la yuca, producción y elaboración del almidón de yuca, siendo uno de los productos de mayor demanda local, provincial, nacional e internacional.

Los principales productos son:

Tabla 7: Agrícola.

AGRÍCOLA		
Cultivos	Hectáreas	Toneladas Métricas.
Banano	1112	16424
Palma africana	693	15114
Maíz	6318	11499
Plátano	687	8429
Cacao	17205	5233
Maracuyá	613	4456
Mandarina	370	2617
Arroz	1061	1920
Yuca, Caña de azúcar, Café, Naranja, Maní, Fréjol, otros		

Fuente: Tecnologías de la información y comunicación de Manabí, 2010.

Entre los productos que más se producen están el banano, la palma africana y el maíz. Estos representan un aporte económico importante para la zona pero se puede producir aún más productos como el café, el cacao y la caña de azúcar que es la materia prima para bienes elaborados importantes los mismos que se pueden exportar.

## PRODUCCIÓN



❖ **GANADO VACUNO** (*Es el cantón ganadero del Ecuador*).

❖ **Leche, Queso y otros derivados.**

❖ **Cítricos** (*Naranjas, mandarinas*).



❖ **Cacao fino de aroma.**



❖ **Chames (Peces).**



❖ **Plátanos.**



❖ **Maní.**



Figura 9: Producción.

Fuente: Zambrano, (2012)

Chone cuenta con la mayor extensión dentro de Manabí por lo que tiene la cifra más alta en cultivos permanentes: 41.114 hectáreas; otro dato interesante es que Chone tiene 207.843 hectáreas de pastos cultivados y 2.563 de pastos naturales importantes para la ganadería. Los montes y bosques también son la mayor cantidad en el cantón y llegan a 39.782 hectáreas.

La producción agrícola de Chone, se divide en cultivos de ciclos cortos (maíz, yuca, arroz, papaya, melón, sandía, pimiento, tomate, pepino), y cultivos perennes (cacao, frutas cítricas, plátano), todos en un orden de área sembrada e importancia comercial.

Chone es un cantón que reúne condiciones netamente agropecuarias, por lo que la mayoría de habitantes se dedican a la labor del cultivo de cítricos. Los meses de mayor producción son junio, julio, agosto y septiembre, presenciando una gran cantidad de productos cítricos mandarina, naranja, toronja, maracuyá).

El uso del suelo de la provincia de Manabí se señala a continuación (Gobierno Autonomo Descentralizado Municipal del Cantón Chone, 2012)

#### “USO DEL SUELO

El uso del suelo del cantón Chone está definido por sus diferentes actividades agropecuarias y zonas boscosas con 312.749 has, con 19.565 UPAS, el suelo se encuentra distribuido de la siguiente manera: Cultivos permanentes 45.831 has; Cultivos transitorios y barbechos 7.423 has; tierras en descanso 6.382 has; Pastos cultivados 207.843 has; Pastos naturales 2.563 has; Montes y bosques 39.782; y otros usos 2.925 has (FAO, 2010).

La actividad ganadera ocupa la mayor proporción de uso suelo con deficiencias notables de uso de este recurso, el crecimiento descontrolado de esta actividad a sustituido grandes extensión de bosques, los cultivos perenne ocupan el segundo plaza de importancia en este cantón. Los otros factores corresponden a una mínima proporción dentro del sub sistema suelo.”

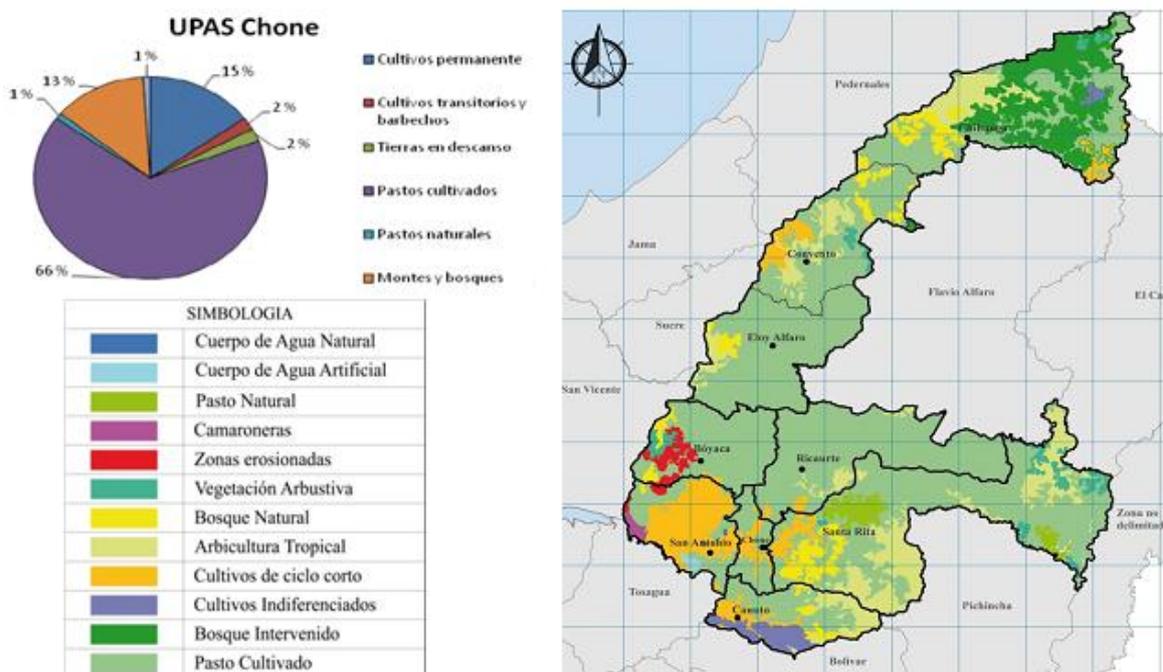


Figura 10: Mapa uso de suelo.

Fuente: Plan de desarrollo y ordenamiento territorial de Chone, (2012).

### 1.5.2 Ganadería.

Chone es uno de los cantones ganaderos más importantes del Ecuador, con un número aproximado de 198.082 cabezas de ganado bovino, correspondiente al 25,30% de la producción en la provincia de Manabí, y el 5.42% del país.

Según (Gobierno Autónomo Descentralizado Municipal del Cantón Chone, 2012)

La actividad pecuaria se caracteriza ya que abarca un 67% del territorio cantonal las tierras están dedicadas a pastos cultivados, debido a la gran explotación ganadera (principal abastecedores de ganado en pie a nivel nacional).

Considerando los reportes del Tercer Censo Agropecuario del 2000, y lo reportado por la CONEFA en el 2010, la población bovina de nuestro cantón en 10 años, se ha incrementado en 13,19%, aportando a la producción provincial con el 24,89%.

Por año se comercializan 58.353 reses de las cuales, 40.847 se destinan al faenamiento; 11.671 para engorde; y 5.835 para crías.

La producción de leche tiene un promedio de 2,5 litros por vaca/día. Se distribuyen: el 71% a la producción de queso que es destinado al consumo local, provincial y nacional con gran aceptación y reconocimiento en el mercado, identificándose como el famoso "Queso Chonero"; el 22% para la venta a industrias, y el 7% a consumo de leche cruda. FUENTE: III Censo Nacional Agropecuario 2000 /Coordinación Regional 2 CONEFA.

### 1.5.3 Producción y rendimiento.

El predominio de rendimiento corresponde al sector agropecuario en cuanto a la generación de ocupación productiva, 54% de la población económicamente activa en el sector. La producción agrícola se ve favorecida por el clima; la población ganadera también es sobresaliente; la producción avícola también es muy importante en la cuenca del Chone.

Las otras ramas de actividad, tienen una importancia relativa significativamente menor, como es el caso del comercio, la construcción e industria manufacturera con 7% y 4% de ocupación de la población económicamente activa (PEA) respectivamente.

Tabla 8: Producción y rendimiento.

Valor de la producción bruta	VPB-(millón.)	%	PIB (millón.)	%
Agricultura, caza y pesca	63,09	29,50	49,12	36,10
Minas y canteras	0,03	0,01	0,04	0,02
Manufactura	13,02	6,10	4,98	3,70
Electricidad, gas y agua	2,30	1,10	0,77	0,60
Construcción	11,02	5,15	5,12	3,76
Comercio, bares y restaurantes	46,09	21,50	24,18	17,77
Transporte, almacenamiento y comunicación	27,63	13,00	17,82	13,10
Financiero	0,52	0,24	1,85	1,35
Servicios	50,03	23,40	32,16	24,00
Total	213,73	100,00	136,03	100,00

Fuente: INEC, (2010)

Elaborado: Susana Calvachi.

Tabla 9: Producción.

VALOR DE LA PRODUCCIÓN BRUTA	VPB-(millón.)
Agricultura, Ganadería, Silvicultura y Pesca	16.048
Explotación de minas y canteras	18
Industrias manufacturas	1.650
Distribución de agua, alcantarillado y gestión de desechos, electricidad, gas y agua	111
Construcción	1.635
Comercio al por mayor y menor	5.123
Transporte y almacenamiento	1.718
Actividades de alojamiento y servicio de comidas	827
Información y comunicación	224
Actividades financieras y de seguros	158
Actividades inmobiliarias	16
Actividades profesionales, científicas y técnicas	260
Actividades de servicios administrativos y de apoyo	366
Administración pública y defensa	1.321
Enseñanza	4.065
Actividades de la atención de la salud humana	782
Artes, entretenimiento y recreación	238
Otras actividades de servicios	734
Actividades de los lugares como empleadores	1.552
Actividades de organizaciones y órganos extraterritoriales	0
No declarado	5.796
Trabajador nuevo	2.364
Total	45.192

*Fuente: INEC, (2010)*

*Elaborado: Susana Calvachi.*

En la cuenca la actividad minera no es representativa del sector, ya que menos del 2% del territorio es dedicado a esta actividad. Las zonas concesionadas se encuentran en la cuenca baja, en la desembocadura del río.

En cuanto al nivel de pobreza, durante el período 1990-2010 la pobreza disminuye del 80 al 66% en Chone, observando menos desigualdades en las demás cuencas.

El sector financiero es uno de los más bajos; se debe tomar en cuenta este dato porque de aquí derivan los problemas de inversión y financiamiento para el cantón.

#### 1.5.4 Comercialización y consumo.

Una vez analizados los factores agricultura y ganadería se debe realizar una explicación del tipo de comercialización que se indica a continuación: Según (Gobierno Autonomo Descentralizado Municipal del Cantón Chone, 2012)

##### “COMERCIO Y SERVICIOS

En el cantón existen 2.022 establecimientos dedicados a:

- Comercio 55%
- Servicios 36%,
- Manufactura 9%
- 51 establecimientos no aplican, de los cuales el 8% están agremiados.

La mayor cantidad de establecimientos dedicados a:

- 24% Venta al por menor en comercios no especializados con predominio de la venta de alimentos, bebidas y tabaco;
- 7% actividades de restaurantes y de servicio móvil de comidas;
- 5% venta al por menor de prendas de vestir, calzado y artículos de cuero en comercios especializados;
- 4% mantenimiento y reparación de vehículos automotores;
- 3%. Otras actividades”

Los productos de los sectores sirven casi en su totalidad para consumo interno dividiéndose en consumo local y nacional; esto se debe a que los productos cuentan con una excelente calidad. La comercialización se da por parte de los productores a distribuidores y estos a su vez al cliente final. La compraventa se la realiza con dinero en efectivo por el tipo de producto.

#### 1.5.5 Crédito.

Las fuentes de crédito para Chone se muestran a continuación:

##### “FUENTES PRINCIPALES DE CRÉDITO.- (Gobierno Autonomo Descentralizado Municipal del Cantón Chone, 2012)

Las principales fuentes de crédito del sector agropecuario en el cantón son:

- 55% BNF,
- 21% Bancos privados, 1
- 5% Fundaciones u ONG,
- 5% Prestamistas (Chulquero)
- 4% las empresas procesadoras

El principal destino de estos créditos: 85% compra de ganado y producción de cultivos y escasa inversión en infraestructura y tecnología para mitigar las condiciones climatológicas y elevar la productividad del sector agropecuario.”

Fuente: **SIISE 2009**

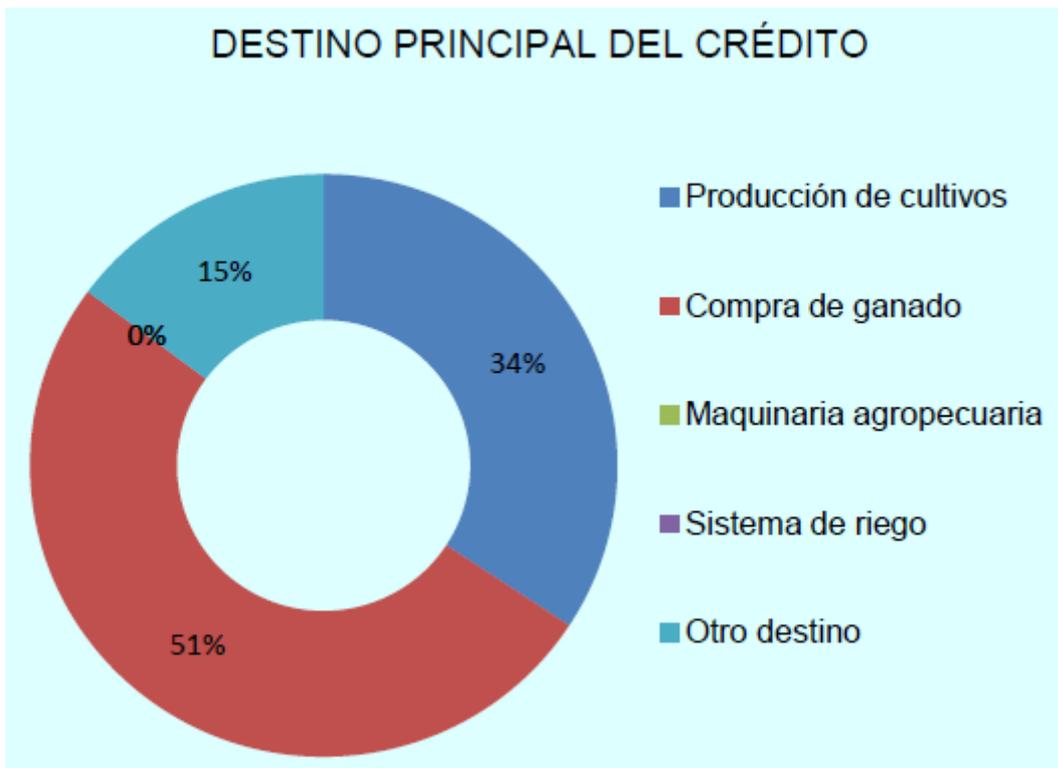


Figura 11: Destino del crédito.

Fuente: Plan de desarrollo y ordenamiento territorial de Chone (2012)

En lo que respecta al crédito del sector primario se tiene que Chone se encuentra en el 6to puesto en la provincia, donde el 55% del crédito es entregado por el Banco Nacional de Fomento, el 35,8% se divide entre banca privada y cooperativas de ahorro y crédito. (Gobierno Autonomo Descentralizado Municipal del Cantón Chone, 2012)

Como se observa en las tablas presentadas, Chone no tiene una fuerte industria, pero se puede concluir que el sector textil y de alimentos predominan. Con los nuevos créditos concedidos por el gobierno se espera que la industria en esta provincia tenga un mayor desarrollo.

### 1.5.6 Artesanías.

Del universo de 25.660 talleres artesanales registrados en la Dirección de Competitividad de Microempresas y Artesanías a nivel nacional, se ha agrupado en 10 grandes ramas, una de servicios y 9 de productos artesanales, donde se destaca la textil y de madera.

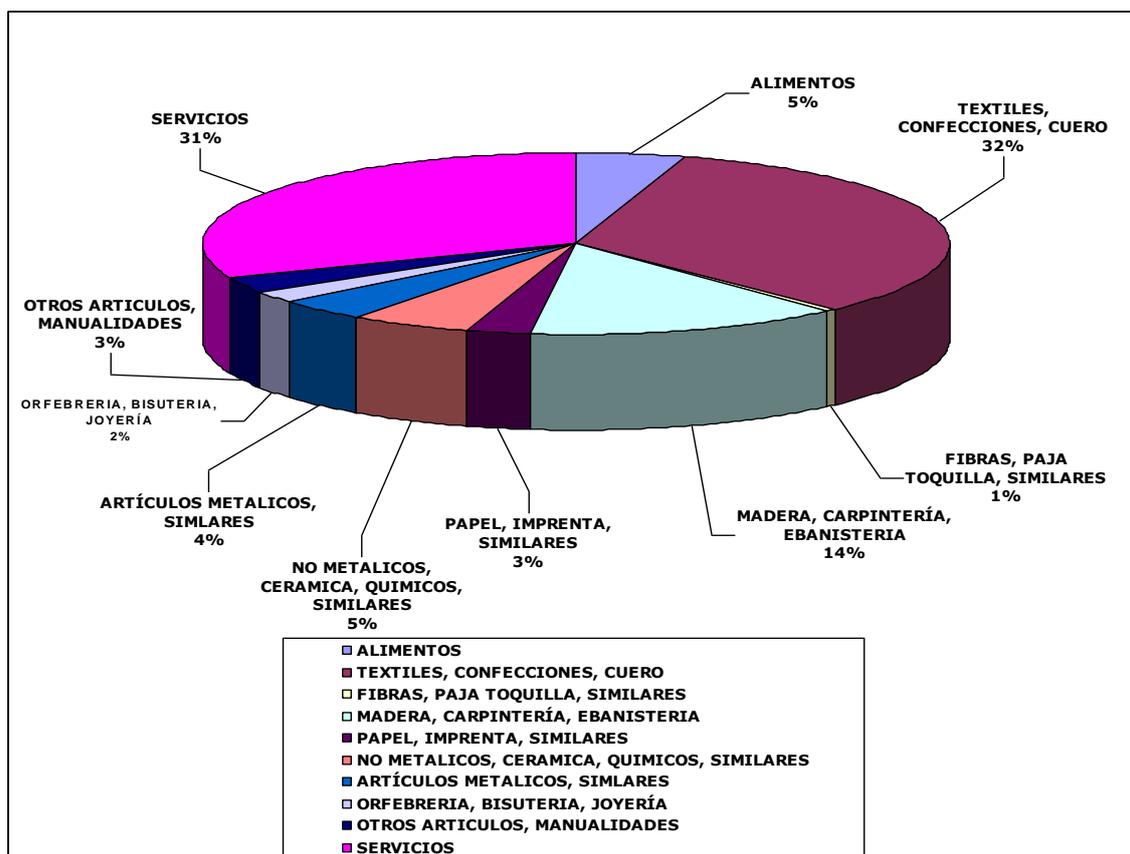


Figura 12: Sectores productivos.

Fuente: Dirección de Competitividad de Microempresas y Artesanías – MICIP, (2009)

## 1.6 Sector productivo técnico.

### 1.6.1 Comercio.

El comercio del sector tiene el tercer puesto después de la agricultura y servicios en lo que respecta a la población económicamente activa, PEA, y comparando por PIB (millón.) ocupa un tercer puesto con 17,7% después de la agricultura y servicios.

### 1.6.2 Turismo.

La capacidad instalada de Chone para el turismo todavía no cumple con las expectativas para albergar a una gran cantidad de visitantes porque todavía es muy limitada, a continuación el mapa turístico del cantón Chone:

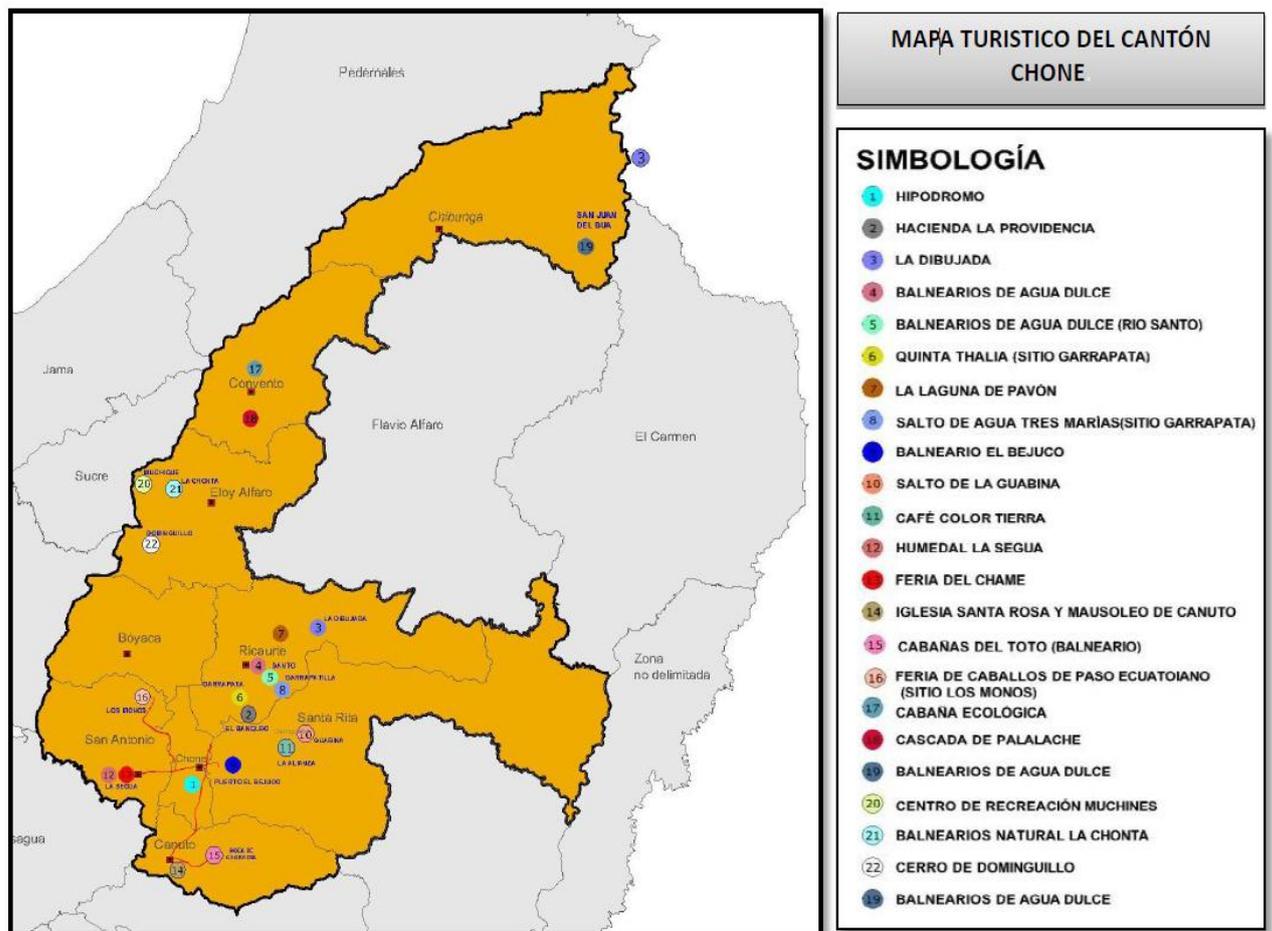


Figura 13: Mapa turístico del canto Chone.

Fuente: Plan de desarrollo y ordenamiento territorial de Chone (2012)

Con su ubicación al norte de la provincia, Chone cuenta con un sinnúmero de recursos y atractivos tanto naturales cuanto culturales que constituyen el potencial turístico. Una de las potencialidades del cantón conocido también como la Tierra de los Naranjos en Flor, es el turismo rural y paisajístico, además de los atractivos de grandes montañas donde se puede desarrollar el turismo de excursión y aventura. En La Dibujada hay petroglifos posiblemente hechos en la época prehispánica. De acuerdo al inventario de destinos turísticos en Chone hay dieciséis opciones, cinco naturales y once culturales, no obstante el municipio tiene una clasificación de los destinos.

Como se puede apreciar en la tabla 10 (Atractivos Turísticos), se tienen muchos en Chone, pero es poco visitado comparado con la cantidad de atractivos con los que cuenta.

Los atractivos más visitados en Chone en orden de importancia se muestran en la tabla a continuación:

Tabla 10 Atractivos turísticos.

ATRATIVOS TURÍSTICOS DE CHONE		
CANTÓN	NATURALES	CULTURALES
<b>CHONE</b>	Humedales de La Segua Estuario del Río Chone Piedra y Cueva de La Dibujada Valle del Río Carrizal Bosque de transición San Ignacio Balneario de agua-dulce El Tecal en Río Santo Cumbres Luminosas Cabañas el Toto Centro Recreacional Café Color Tierra Cabañas ecológicas La Comuna de Convento Balneario de agua dulce Puerto El Bejuco Balneario de agua dulce "Dos Bocas"	Ganadería Rodeo Montubio Pelea de Gallos- la espuela Comida típica-Chame frito Artesanías El Chuno- Esculturas en raíces Mirador Cerro Guayas Museo Arcaicos campus club Plazoleta Monumento a los Raidistas Casa antigua La Providencia Comité empresarial la Providencia Artesanías y talabarterías en Boyacá Gastronomía, dulces y manjares

Fuente: Dirección de Turismo del Municipio de Chone, Visita de Campo, (2012)

Elaborado: Susana Calvachi.

### Transporte.

Como se menciona en ( Gobierno Autonomo Descentralizado Municipal del Cantón Chone, 2012)

"A nivel urbano se presenta un impacto que repercute sobre el servicio urbano de transporte, con la creación de puntos terminales de las cooperativas de transporte inter-parroquial y vehículos con baldes de madera utilizados improvisadamente para el transporte de pasajeros y cargas del sector rural, originando afectaciones al medio urbano e incluso a los propios transportistas.

Existen tres lugares en el sector central de la ciudad de Chone en los que las cooperativas de transporte inter-parroquial tienen sus puntos de recoger pasajeros. La presencia de estos buses en el sector central provoca congestionamiento en el mismo tránsito que utiliza la vía pública para el estacionamiento de los vehículos.

De forma indirecta, esta situación atrae la presencia y acumulación de comerciantes informales que ocupan la vía pública generando consigo problemas en la movilidad tanto en la vehicular como en peatonal.

(Ver mapa de sectores por donde se ubican buses y transporte rural) (Gobierno Autónomo y Descentralizado de Chone, 2012. p.43).

- La ciudad de Chone cuenta con una infraestructura diseñada y destinada para el terminal terrestre que funciona para salida y llegada de vehículos a nivel provincial e interprovincial, ubicado sobre el paso lateral de la ciudad, con facilidad para su circulación en la entrada y salida de los vehículos con respecto a la vía colectora de índole nacional.
- Este equipamiento opera en la actualidad bajo administración municipal con adecuadas instalaciones para las necesidades que tiene la urbe y también para encarar su condición de estación de tránsito y transferencia entre diversos destinos dentro del territorio nacional. El promedio de personas que transitan por el terminal terrestre es de 1.500 diarias, variando en los días feriados con frecuencias inter-provinciales de 140 diaria inter-cantonales con 150 y otros servicios particulares como taxis 750.

- A nivel de infraestructura podemos mencionar que el terminal terrestre está funcionando adecuadamente, pero por su tiempo de operación es necesario realizar remodelaciones en sectores internos para la atención a los usuarios como baños, comedores, ingresos y áreas exteriores como parqueos de vehículos particulares, taxis y del transporte interprovincial de destino final.”

Tabla 11 Infraestructura.

<b>INFRAESTRUCTURA</b>	<b>Km</b>
<b>VIALIDAD (CARRETERAS) (2010)</b>	
Asfaltadas	108,30
Lastradas	87,00
Verano	533,00
densidad 54.69 mts/km2	

Fuente: Cámara de Turismo de Manabí (Cámara de Turismo de Manabí, 2010)

Las vías de acceso a la Provincia son muy buenas pero las que se encuentran dentro del cantón todavía deben ser mejoradas porque son hechas con lastre. Comparando el PIB por sector el Transporte ocupa un cuarto puesto en porcentaje con una cifra que rodea el 13,10% (Referenciado en la tabla 11).

**CAPÍTULO II**  
**GASTRONOMÍA DEL CANTÓN**

Para conocer sobre la gastronomía del cantón Chone debemos estudiar sus raíces y cultura, y como menciona (Zambrano, 2012)

“En la gastronomía de Chone es tradicional el uso del fogón elevado de leña que aún se utiliza en el área rural del cantón y en algunos hogares de la ciudad. El origen del fogón data de los primeros asentamientos humanos en la región del norte manabita hace dos mil años antes de Cristo en donde se ha registrado la presencia de la fase 8 de la cultura Valdivia<sup>1</sup> hasta la cultura Jama Coaque que estuvo presente hasta 1700 de nuestra era. Según un estudio paleo botánico realizado entre los años 2002-2003, se sabe que los valdivianos de Real Alto -2800-2400 A.C.-, en la península de Santa Elena consumían maíz, yuca, guanábana, malanga, achira, zapallo, fruta de palma, zapote. Con el paso del tiempo la dieta se hizo más variada con el consumo de otros vegetales así como de carne –venados, guantas, saínos, pescados, crustáceos, moluscos-. Con la llegada de los españoles, el fogón que fue usado a nivel del suelo, se transformó en un fogón elevado de amplio uso en la culinaria manabita para elaborar distintas recetas que aún son parte de la dieta de los chonenses.

La parte costera del norte de Manabí (Pedernales, Jama, San Vicente, Sucre) se caracteriza por el uso de mariscos y frutos secos como el maní, como base principal para las preparaciones mientras que para la parte interior (Chone, El Carmen, Flavio Alfaro, Bolívar) se privilegia el uso de distintos tipos de carnes y aves sin olvidar los peces de agua dulce como el chame (*Dormitator latifrons*) o el camarón de río (*Machrobrachium americanum*).

Las celebraciones campesinas se caracterizan por ser dedicadas a un santo o a una santa de acuerdo al santoral católico. Se suele consumir gallinas criollas y cerdos, en distintas preparaciones, y ocasionalmente se sacrifica una res.

Chone 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. Una cocina, en fin, con tradición de siglos y en la que se han fundido o, mejor, se han cocido sustancias, condimentos y experiencias del propio y de lejanos continentes.

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 (Núñez, 2010)

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

El campesino y la campesina de Chone, viven celosos de sus costumbres, de estos rituales alrededor del horno, de ese lenguaje culinario, de estas escenas junto al fogón; arreglando el horno, prendiendo la leña, soplando con el soto o canuto para avivar el fuego. En el tablado de la cocina, arrodilladas ante unas bateas, rallo y piedras de moler, donde el grano se transforma paulatinamente, al compás de esa música que produce el contacto de la mazorca de maíz con el rallador y el movimiento sensual de los brazos, el torso y las caderas de sus mujeres rallando el maíz semicocido, la yuca, el plátano; o moliendo en los metates (pedazos de piedra labrada, herencia de la gente de las culturas que habitaron estas tierras) la masa de maíz, de yuca, de plátano o el maní y el maíz tostado; procesos

---

<sup>1</sup>En Río Grande y en La Sabana se han registrado sitios de esta fase cultural. Boris Zambrano C., registro personal.

con los que buscan brindar más tarde, las delicias de esa comida milenaria. (Ministerio de Turismo, 2008, p. 1)

Una mesa en una casa chonera, es un conjunto de sabores, de colores, de olores, de recuerdos; platos donde se sumergen y viajan al pasado para atrapar retazos de su vida y de quienes les precedieron. Por eso la cocina se convierte en el corazón de los hogares y en una de las mejores armas en manos de quien posea la habilidad para preparar con exquisitez desde un plato más sencillo hasta los más elaborados. (Ministerio de Turismo, 2008, p. 1)

Chone es un cantón muy especial por la importancia y por el uso simbólico que da a la preparación de ciertas comidas, las que se realizan en ocasiones conmemorativas, como: velorios, Semana Santa, día de los difuntos, la celebración de San Pedro y San Pablo, la llegada de la Navidad, la adoración de los Reyes Magos, la fiesta religiosa de la localidad y para celebrar los onomásticos, cumpleaños, bautizos, matrimonios, graduaciones, despedidas o bienvenidas de familiares.

Hay ingredientes que se repiten en sus platos; unos, muy propios de la tierras como son la yuca, el maní, el plátano, el maíz, el camote, el zapallo, el pescado, el aguacate; y otros, que fueron llegando de la mano de los conquistadores como: la gallina, el chancho, las reses, las especias, el arroz, el azúcar, los cítricos, la panela, y desde luego productos derivados que, combinados con dichas especias y acompañados de un buen ají, han dado origen a comidas muy sabrosas, como el viche, la tonga, etc.

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

Se debe recalcar que con toda la carga del proceso de mestizaje gastronómico, han seguido predominando los elementos básicos de la comida de las culturas ancestrales tales como el maíz, el maní la yuca el zapallo, el camote, el pescado y los mariscos. (Ministerio de Turismo, 2008, p. 2)

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

## **2.1 Historia de la gastronomía del cantón.**

### **2.1.1 Gastronomía precolombina asociada al cantón.**

La Historia de la Gastronomía del Cantón, en la época Preincaica, de las investigaciones realizadas por expertos, nos escriben sobre la Arqueología de Chone, donde nos documentan que en territorio del Cantón ocuparon distintas fases culturales, en los años 4000 A.C. a 1700 D.C. (Zambrano, 2012)

**Cultura Valdivia, 4000 a 1500 A.C.-**, Los Valdivianos se adaptaron a todos los pisos ecológicos de la costa ecuatoriana y mantuvieron contacto con otras regiones. Se han detectado sitios prácticamente todo el territorio del Cantón Chone.

**Cultura Machalilla, 1400 a 700 A.C.-**, Machalilla es una cultura que ocupó menos territorio en la costa del Ecuador aunque mantuvo contactos con otras regiones. En el Territorio del Cantón Chone se han encontrado varios sitios.

**Cultura Chorrera, 1100 a 200 A.C.-**, Chorrera es una fase cultural que aprovechó todos los nichos ecológicos en la costa del Ecuador y mantuvo contactos con otras regiones. En el territorio el Cantón Chone se han encontrado sitios de esta manifestación cultural considerada como una de las mejores de América por su espectacular cerámica.

Demostó una adaptación exitosa y un profundo conocimiento de las distintas zonas y nichos ecológicos. Aparecen, además importantes influencias chorreroides en el callejón interandino, tanto en Imbabura como en Pichincha, Chimborazo, Cañar y Azuay.

**Cultura Manteño – Huancavilca.-** Vivieron entre los 800 y 1535 D.C., ocupaban un territorio muy extenso, a lo largo de la costa desde Bahía de Caráquez hasta el Golfo de Guayaquil. Su economía estuvo basada en la agricultura tecnificada en terrazas, caza y pesca. Su principal producto de consumo diario era el pescado de mar. Pero tuvieron conocimiento de metalurgia, hacían armas (hondas, porras, tiraderas, lanzas de plata, cobre y hierro), joyas y objetos artísticos. (Zambrano, 2012)

La cerámica manteña es sumamente característica. En el Norte (Chone), es de color negro o grisáceo y lleva un pulido brillante; las decoraciones más frecuentes son incisiones geométricas realizadas antes de la cocción. Las ánforas de cuerpo fusiforme, base anular y gollete con decoración plástica, normalmente una cara humana o de felino, así como las compoteras altas -a veces de más de 60 centímetros-, son las formas más difundidas.

También los incensarios (braseros), con representaciones humanas en bulto redondo y base campaniforme, son altamente representativos del lugar.

Al respecto (Regalado, 2008) menciona:

Es obvio que la agricultura y por ende los agricultores formaban una sección muy importante en la organización social mantenia en tiempos precolombinos...Esos frutos de la producción agrícola tecnificada- sin tomar en cuenta la cantidad de alimentos re colectables producidos espontáneamente por la tierra e intervención del hombre- preparados de diferentes maneras, suministraron principalmente carbohidratos y grasas vegetales, los que fueron suplementados con proteínas de carne y pescado. (p. 251-271).

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

El arqueólogo estadounidense James Zeidler en la investigación que realizó con el tema: “Estudio Revela el Menú de los Valdivianos”, nos dice:

Los valdivianos ya tenían una dieta variada en los años 2800 y 2400 antes de Cristo. Un reciente estudio paleobotánico presenta nuevas evidencias de microfósiles de maíz, yuca, guanábana y otras plantas adheridos a las piedras de moler que utilizaron en su primeras etapas.

Bajo el lente de un microscópico aparecieron partes diminutas de ocho vegetales en los 17 trazos de utensilios con más de 4.000 años de antigüedad y que se utilizaron en la tercera fase de la cultura Valdivia.

El desarrollo de la técnica para extraer restos de plantas de las piezas arqueológicas permitió que se realicen nuevas investigaciones a los artefactos hallados hace 28 años (1975) en el sitio Real Alto en la Península de Santa Elena y que esos trozos de utensilios revelen nuevos datos acerca de esta civilización. Esos fragmentos, que reposan en la Universidad de Illinois, fueron útiles porque se conservaron sin lavarse.

A cada una de las piezas se les aplicó químicos para extraer los sedimentos y de esas partículas se separaron los dos componentes que sirvieron para el análisis: fitolitos que son pequeñas porciones de los vegetales, y granos de almidón, otro de los componentes.

“La técnica viene desarrollándose desde hace 25 años, pero con mucho mejoramiento a través del tiempo. El problema fue que no hubo estudios en distintas plantas. Muchos

investigadores están cogiendo muestras modernas y extrayendo fitolitos para compararlos con las muestras arqueológicas.

Por ejemplo, “nadie sabía qué tipo de fitolitos produce la yuca, recién han llegado a eso”, refiere James Zeidler, arqueólogo estadounidense. Precisamente, la presencia de yuca en la fase 3 de la cultura Valdivia es una revelación del nuevo análisis. De ese tubérculo “jamás habíamos tenido evidencia anteriormente”. Así como de guanábana, confirmando la hipótesis de estudios anteriores.

“Los Valdivianos seguramente consumirían la piña, la guanábana, la chirimoya, el aguacate, la ciruela y muchas otras (frutas)” recoge el libro *El Encanto de Valdivia*, una publicación de 1999 de Occidental Exploration and Production Company.

El último estudio de Zeidler y Pearsall duró varios meses del año 2002, ante el cuestionamiento de otros investigadores sobre la presencia de maíz en épocas tempranas de la cultura Valdivia, como definen trabajos anteriores, donde se argumenta que el grano se introdujo de forma tardía, que sus huellas estaban en la fase 8 (entre los años 1800 y 1600 antes de Cristo) y que se usó en ceremonias.

Para confirmar la hipótesis de una agricultura valdiviana basada en la mazorca, Pearsall volvió a analizar los restos de Real Alto. Pero, en esta ocasión estudió los fitolitos de maíz. Siete de las 17 muestras estudiadas contenían esos microfósiles; a diferencia de una investigación anterior, en la que se investigaron, en la que se respaldó en las partes halladas en las hojas de la mazorca y en sedimentos sueltos en el suelo.

Los nuevos resultados que confirman la teoría inicial, aportan con pruebas de que los alimentos que ingerían los valdivianos eran más variados: malanga, yuca, achira, zapallo, fruta de palma, guanábana y zapote.

Estas evidencias refuerzan la interpretación que realizó el arqueólogo Douglas Ubelaker en 1984, al estudiar los restos óseos hallados en Real Alto. A partir de la fase 3, crece el número de caries dentales, lo que él considera que descubre el uso de harina blanca en la dieta, es decir, un consumo importante de maíz.

La expansión de la cultura en el asentamiento peninsular en unos 1500 años entre las fases 1 y 3, de una a dos hectáreas, es para Zeidler otra confirmación de la variada alimentación, una economía mixta sustentada, a más de la pesca, en la agricultura.

La cultura Valdivia que data de hace 4000 años a.C., aproximadamente, se ubicó en la Península de Santa Elena (Guayas) y Manabí y fue descubierta en 1956 por el arqueólogo guayaquileño Víctor Emilio Estrada, continua dando elementos para seguir explorándola.

Tal ha sido la importancia que los aborígenes dieron a la comida, que hizo posible a través de ella y para ella se desarrollaran actividades como: la caza, la pesca, la domesticación de animales y de las plantas dando lugar a la agricultura. En cada instancia se dio prioridad a la creación de tecnologías para la explotación de los recursos, y su transformación en comida, para que ésta sea algo nutritivo, apetitoso, y cargado de sentido simbólico. (Regalado, 2008)

Una de las actividades de las cuales se tiene vestigios es la alfarería, la que no solo estuvo conectada a alimentación (cocción y almacenamiento), sino que tuvo fuertes implicaciones en la vida política y ritual de los pueblos, en sus actos ceremoniales como ofrenda a los dioses y como parte del ajuar en la transición de la vida hacia el otro mundo y ante todo en esa parte como ser social por excelencia: cuando se reunían para hacer gala de lo que se posee y de lo que se come.

La cerámica alcanzó verdaderas dimensiones artísticas en culturas como la Valdivia, la Chorrera, la Jama Coaque, la Guangala, la Bahía, la Manteña, demuestran lo importante que debió ser la preparación de las comidas y la servida y su degustación: compoteras, vasijas, ollas, cazuelas, comales, tiestos, cuencos, botellas de diversas formas, destacando muchas de ellas en sus formas los vegetales, cereales y animales de la época, que eran usados para la elaboración de sus platos. (Núñez, 2010)

De los alimentos de esas épocas se nombra: yuca, maíz, maní, fréjoles, papa china, tomates, cacao, ají, piña, aguacate, zapallo, mote; animales como el venado, el saíno y el pato. Del mar no solo sacaban pescado sino además los crustáceos, las conchas, los caracoles y otros comestibles.

El medio equinoccial atrapó al hombre, se prodigó hasta hacerlo sedentario y le imprimió carácter y costumbres. Este, a su vez, se integró mansamente a la naturaleza y se contagió pronto con su sensualidad y exuberancia. Su herencia arqueológica revela claramente esa sensualidad forjada por el medio, abundante de formas y de gozo vital, pletórico de usos múltiples.

### **2.1.2 Gastronomía de la colonia asociada al cantón.**

Con la llegada de los españoles la gastronomía se fusiona con la local estableciéndose nuevas recetas, al respecto (Hidrovo, 2008) menciona que por excelencia y desde la época Colonial los productos, víveres y especias que trajeron los españoles se mezclaron con la rusticidad y naturalidad excéntrica de las frutas, especias y cereales nativos de la zona. Conjugándose una con otra herencia cultural, la mezcla de ingredientes, materias e injertos para la elaboración de nuevos productos perfeccionados y por lo tanto aplicándose una nueva gastronomía; naciendo de esa variación y combinación la Comida Criolla, que debe su nombre asimismo en alusión a la mezcla de razas y culturas ocurridas con el nacimiento del mestizaje y la llegada de los españoles que trajeron consigo la flora y fauna doméstica como los animales e ingredientes o componentes de la ya conocida gastronomía mediterránea que unida a la indígena nativa formó lo que se denomina por hoy en América Latina como “Comida Criolla”, mientras que los nativos aportaron con la abundante flora y fauna silvestre como plantas medicinales, banano, cacao, café, abundante arroz, yuca, mango, etc.

Los 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. Un cronista español de la conquista, Agustín de Zárate, encontró en la costa “muy grandes pesquerías, de todos géneros de peces y muchos lobos marinos”.

(Núñez, 2010) menciona que Fernández de Oviedo, consignó en un Sumario de la Historia Natural de las Indias, amplia lista de excelentes pescados que se capturan en los ríos en gran- abundancia y asimismo camarones muy buenos y agregó que «en la mar mismo se toman algunos de los de usos nombrados y palometas, y acedias, pargos, lizas, pulpos, dorados, sábalos muy grandes, -langostas y jaibas, y ostras, y tortugas grandísimas, y muy grandes tiburones, y morenas, y otros muchos pescados, y de tanta diversidad y cantidad de ellos, que no se podía expresar sin mucha escritura y tiempo.

Durante los dos últimos milenios cuando se desarrollaron las sociedades más complejas y tecnologías más sofisticadas, como camellones, terrazas y canales de riego, se intensificó el cultivo de una gran gama de plantas. El pueblo de Chone en el momento del contacto con los españoles, contribuyó con una variedad de productos, principalmente con plantas alimenticias, a las culturas del Viejo Mundo en el intercambio del siglo XVI.

Actualmente en la gastronomía de Chone está presente los mismos ingredientes, productos agrícolas propios de sus tierras, su extraordinaria mezcla de sabores y preparaciones de la cocina tradicional, que recoge la sabiduría acumulada de generaciones en generaciones, que se transmite normalmente de forma oral y pasa a ser un elemento de la cultura de una sociedad. De modo que la cocina regional y su gama de platillos, es tan importante para la identidad cultural de los pueblos, como su música, vestido, folklore, modismos, fauna, flora, etc.

De acuerdo a expertos chefs entrevistados coinciden en el concepto, que la única y directa influencia en la gastronomía choneña proviene de España; y muy pocos platos últimamente introducidos en el sector de tendencias, dadas por modas o épocas.

### **2.1.3 Gastronomía de la república asociada al cantón.**

Gracias al encuentro de dos mundos en 1492, América brindó ingredientes indispensables para las cocinas regionales alrededor del orbe; condimentos, yerbas, salsas y colorantes despiertan los sentidos para el ceremonial de las comidas. Al respecto (Núñez, 2010) menciona:

Y es aquí donde el trópico -esa explosión de luz y de paisaje, que Gabriela Mistral defendía bravamente- destapó sus facundias, prodigándose en yerbas, frutos y esencias lujuriantes: albahaca, ají, culantro, perejil, malvarrosa, arrayán, laurel, romero, achiote, canela, etcétera. La variedad de combinaciones gastronómicas que se elaboró con toda esta riqueza de productos fue sorprendente. Cazuelas de pescado y de mariscos, con salsa picante de achiote y ají. Pescado con coco (sustancioso potaje que hoy mismo nos deleita). Salsa en pasta, de maní con harina de maíz (la famosa «sal prieta» de Manabí). Turrone de maní con miel o dulces de maní molido con harina de maíz (el hasta hoy celebrado bocadillo de El Oro y Loja). Y bollos, muchos bollos, hermanos mayores -sólo por el tamaño- de los chigüiles y tamales serranos. Bollos de pescado, bollos de camote, bollos de yuca, bollos mixtos, todos envueltos en hoja de bijao, tibios y sudorosos compañeros de todo caminante.

El chonero de tradición siempre fue de buen vivir, elemento fundamental de ese buen vivir es disfrutar de una buena comida, bien sazonada. Los hogares choneros no sólo aprendieron sino que privilegiaron preparar una buena comida, su gastronomía es muy variada y de un sabor que satisface al buen paladar; los platos de la mesa de la familia chonera gozan de una cuidadosa cocción, el horno de madera relleno de ceniza con comales u ollas de barro incrustados, usando carbón o leña para la combustión, fue una constante en el cuarto de cocina de las casas de campo que es desde donde se engendra la ciudad de Chone, la tierra de “los Naranjos en Flor”. (Mora, 2010)

Chone es un emporio en cuanto a menú u ofertas de especialidades culinarias; si se tuviera que establecer cuáles son los principales ingredientes que se utilizaron en su cocina, sin

duda serían el plátano y el maní los más utilizados, ya que con ellos se preparan los más diversos, deliciosos y apetecibles bocados; como el caso del maní quebrado o la salprietá, esta última preparada con maní y una menor dosis de maíz molido; estos bocados no faltan en la mesa de los choneros, ambos platillos se los acompaña con plátano, que se los saborea con un buen café pasado que surge de una rica esencia.

Otro plato muy típico es el “viche”, es una sopa que tiene como principal insumo al maní, que se lo adereza con cualquier marisco: langosta, guariche o cangrejo, camarón de río o de mar, pescado de diversas especies, a ellos se agregan otros ingredientes propios de la región, yuca, camote, bolas de plátano verde, choclo, maduro (a unos les gusta agregar arroz blanco).

Asimismo un bocado muy típico son las empanadas de plátano que se las rellena con queso, carne molida o mariscos como el camarón y el guariche; también son muy propios de la región los llamados “bollos” preparados con plátano y maní a los que se le acompaña normalmente con carne de choncho; igualmente la cazuela o torta de maní es un plato a base de plátano, maní y algún tipo de pescado; también muy sabrosas las torrijas de plátano, sin dejar de mencionarse las “bolas” preparadas con plátano quebrado saborizados con chicharrón, maní o queso; si a estas bolas se les “unta” (junta) en la parte externa manteca de choncho, les hace aumentar la exquisitez de las mismas. A base de plátano y maní se preparan los “corviches”, que son muy apetecibles para acompañar un buen café; el tamal lleva maíz y maní, también se elabora el caldo de bolas que se las rellena con queso chonero.

Al campesino chonero no le falta en su “pandao” o “tonga” (el almuerzo que lleva a sus faenas de trabajo envuelta en hojas de plátano para conservar el calor y sabor), una especie de seco de gallina preparado con arroz, algo de maní y una presa de estas aves criadas domésticamente; en el desayuno en cambio no le falta el plátano y una porción del café chonero, cuya principal característica es el ser filtrado o colado con objetos fabricados para este fin.

Otro producto muy propio de la región que se utiliza en la comida chonera es la yuca o el almidón; que es un derivado de la yuca con la que se preparan los afamados panes de yuca o almidón, este tubérculo también se lo utiliza para preparar la deliciosa torta de yuca cuya saborización con raspadura es única, siendo la yuca también un insumo indispensable para un buen caldo de gallina criolla, lo cual le confiere tipicidad al caldo de gallina que se prepara en Chone, que es otro plato típico del cantón.

Chone, es una región cuyas principales actividades han sido históricamente la ganadería y la agricultura, existen ciertos mariscos muy propios de la región, como el caso del “chame”, que es un pescado de carne muy blanca originario del valle del río Carrizal, específicamente del sitio “La Sabana” o “La Segua”. (Humedal y zona protegida); se cría en el fango (lodazal), y se lo prepara de distintas formas, pero el más clásico es frito con apañadura de almidón. Igualmente es muy peculiar de Chone, sobre todo en sitios aledaños a los ríos Carrizal y Chone, el camarón de río, los más grandes llamados “cacaños” son verdaderas langostas por el tamaño y sus extremidades inmensas que tienen; existen aunque en franca extinción pescados propios de sus ríos, como el guanchiche, la liza, el barbudo, etc., que los consumen los campesinos que habitan cerca de los mismos.

Chone ha sido y sigue siendo el cantón de mayor población ganadera, por tal razón los productos derivados de la leche sean de acentuada presencia en la gastronomía chonera, destacándose el queso chonero, que fue un producto pionero en las exportaciones ecuatorianas; el queso tiene varios estados de preparación, más consistente utilizando mayor cantidad de sal gruesa para una mayor duración, más tierno con sal más granulada y la cuajada que se la prepara con sal refinada, esta última tiene una textura bastante blanda.

Otra de las delicias más peculiares de Chone es el suero blanco, una especie de sopa de leche que se la sirve con plátano verde o maduro, según la preferencia del comensal. También con la cuajada se prepara un postre acaramelado que solo es posible concebirlo por el ingenio de aquellos choneros de cepa; igualmente de la leche se extrae la mantequilla “blanca” que adquiere un singular sabor envasándola en canutos (pedazos de caña guadua verde).

De los lácteos se elaboran deliciosos postres como la espumilla, que tiene un sabor único que se la prepara con leche y huevo de gallina criolla; con iguales ingredientes, pero con distinto tiempo en el hervor de la leche, se prepara la caspiroleta, los flanes de varios sabores, entre ellos uno muy especial: el flan de café, el manjar (dulce de leche) que es la base para varios bocados como los famosos limones rellenos de Rocafuerte, el pan de dulce relleno de manjar, la natilla que se la prepara poniéndole un poco de maicena; de la leche se elaboran los alfajores, helados de leche de vaca y una bebida también muy típica de la región que es el rompopo, que se lo prepara con leche y huevo de gallina criolla, al que se le agrega un poco de aguardiente.

Al hablar de postres o de comida dulce no pueden olvidarse los muy conocidos dulces de Rocafuerte que son preparados con muy buen sabor en varios cantones; debiendo

mencionarse los turronec relleños con maní molido y cubiertos de una cobertura azucarada, los troliches, las cocadas, las galletas de almidón, los suspiros con una pisca de limón o preparados con coco rallado, el bizcochuelo lustrado que se lo baña con clara de huevo batida y azucarada y son una verdadera delicia. Existen otros dulces típicos como el dulce de pechiche, el dulce de grosella (es agridulce de sabor único), el tamarindo cocido, que se lo usa más para preparar un jugo de lo más refrescante y que sirve para limpiar el intestino.

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

Chone es dueño de una naturaleza exuberante no puede dejar de mencionarse que aparte de las aves de corral, que forman parte de su comida típica, como la gallina, el pato, la paloma de castilla, el pavo, la gallina guinea, que se las cría en las casas de campo. El caldo de gallina “criolla” es apetecido en la alimentación del chonero. Su territorio que ha sido y sigue siendo entre árido y montañoso, ha sido especial para el cultivo de frutas, como la sandía, el melón, la badea, el mango, la papaya, el ovo, la piña, naranjas, mandarinas, toronjas, limón, la guanábana, la guayaba, el zapote, la chirimoya, el mamey; “la naranjada” preparada con naranjas, un poco de agua y algo de hielo es una muy refrescante bebida. Igualmente se producen verduras típicas de las cuales el fréjol tierno y el haba verde o seca, se los utiliza para preparar deliciosos complementos de una buena comida, como el caso del caldo de haba o una ensalada de fréjol tierno o “jecho”.

Provincia de gran producción es lógico que la cría de porcinos sea parte de la vida de hombres de campo, incluyendo a los que han venido a vivir en la ciudad, y siguen criando chanchos, pese a la prohibición expresada de las autoridades. Del cerdo se preparan las morcillas y las longanizas muy apetecidas entre las familias choneras y como algo especial el hornado de cabeza de chanco, cuyo principal ingrediente es justamente el maní; también, es tradicional que Chone utilice la manteca de chanco para frituras, las lonjas de manteca se extraen los chicharrones a los que nos referimos anteriormente, estos servidos con bolas o plátano asado son simplemente algo para no olvidar y repetirse constantemente. La morcilla es un plato chonero popular.

#### 2.1.4 Gastronomía actual del cantón.

El Cantón Chone tiene sin duda la “perla” de la gastronomía ecuatoriana. En esta zona riquísima en ganado, frutales como cítricos y exóticos, se produce café de altura, cacao de aroma, plátano, maní, yuca. Tomando en cuenta su ubicación geográfica le da ese potencial, las corrientes marinas, ríos, zonas húmedas a la calidad de su gente, personas muy trabajadoras, amables, amigueras.

En la actualidad la cocina tradicional chonense se basa en ocho ingredientes principales: gallina<sup>2</sup>, chame, arroz, plátano, leche, maní, maíz y café de palo como bebida, que se hacen en distintas preparaciones. En la zona rural se sigue haciendo platos con carne de monte (*guanta, guatuso, saíno*), de animales silvestres que aún sobreviven en los remanentes del bosque tropical y de ciertos peces y crustáceos.

Hay muchos platos que, aunque no son originarios de la zona, forman parte de la culinaria chonense y que se incluyen por su gran consumo como el arroz con menestra, la guatita<sup>3</sup>, el caldo de pata, el caldo de habas con mondongo, etc.

Su comida consiste en ser popularmente compuesta por tres elementos gastronómicos propios: El Caldo o la Sopa que es una combinación de vegetales hervidos con variedad de carnes o una combinación licuada o revuelta de vegetales cocidos originarios de la zona. El jugo, colada o extracto de fruta que es la bebida de las comidas en Chone hecho a base de frutas y avenas como los cítricos, las anonáceas y caricáceas, etc. El Segundo o plato principal es el plato de comida que se sirve después de terminado el caldo o la sopa y consiste en colocar una porción de ensalada que sea muy curtida en limón, la porción de arroz, la carne que puede ser molusco, pez, res, cerdo pollo, etc. además de la menestra que es una descomposición de granos puesta en un recipiente con agua un día antes de cocinarse junto a condimentos que le dan sabor y gusto en la cocción; este elemento alimenticio es muy nutrido ya que en su mayoría provee de vitaminas y minerales al organismo tales como el fréjol verde y rojo, la lenteja, el paramito, el haba, plátano, maní y cilantro.

En una mesa chonera está siempre presente: plátano asado, arroz, queso del día, huevos, yuca; acompañado de vegetales; y dependiendo de su situación económica y del sitio donde

---

<sup>2</sup> La gallina deberá ser criolla, criada en el campo, con maíz amarillo y en libertad para que adquiera consistencia y buen sabor al ser preparada.

<sup>3</sup> Guatita: cocido de mondongo, maní y papas. En la zona rural de la parroquia Canuto de Chone, se utiliza yuca en vez de papas.

habita; una o dos veces a la semana consume carne de res o cerdo; y los domingos casi siempre está presente la “gumarra” o gallina criolla.

En la actualidad para expresar la gastronómica de Chone se trasmite a través de las kermeses y los platos típicos, festividades impulsadas, desde el año 1960 por el Colegio “Normal Rural Eugenio Espejo”, transformándole en una fiesta local que es esperada por toda la ciudadanía. Las Kermeses son bailes sociales al aire libre, con la característica especial que sus organizadores construyen kioscos con temas variados y hacen más agradable el ambiente, en donde a más de bailar y beber, se vende comida típica; como por ejemplo: chame frito, viche de guariche, empanadas de verdes, llapingachos, caldo de pata de res, ceviches, tortas de choclo, queso fresco con verde, ornado de cabeza de puerco, tamales de gallina, sal prieta, chorizo frito, seco de gallina criolla, morcilla, chocolate hecho con cacao molido, cuero de puerto asado, tortillas de maíz, chicha de maíz, suero blanco, patacones con pescado frito, etc. preparados con algunos secretos.

Cuando los choneros están en otras ciudades buscan los restaurantes donde hay comida chonera; por la variedad y sabor clásico de la sazón; por ejemplo, la casa de la Sra. Melbi Cedeño en la Gasca, en Quito es una verdadera embajadora de chone en la Capital. En Guayaquil es buscado el restaurante de los Velásquez, que está ubicado frente al hospital Regional del IESS; en donde se sirven comidas choneras; y así por estilo; en todo el país se va reconociendo la calidad y sabor de la comida chonera.

**CAPÍTULO III**  
**DIAGNÓSTICO GASTRONÓMICO DEL SECTOR**

### **3.1 Datos generales de la gastronomía del cantón.**

Un diagnóstico se basa en determinar de forma técnica un estudio en particular; en el caso de la gastronomía no es la excepción y bajo los términos de diagnóstico se busca sobre la base de herramientas cuantitativas y cualitativas determinar la información necesaria, la cual ayude a la obtención de resultados.

Una vez que se ha realizado la tabulación y revisión de las tablas de cada una de las preguntas de las encuestas, se debe proceder al análisis de los datos que arrojó la investigación de campo de acuerdo a cada pregunta:

#### **1. *¿Cuáles son las comidas que conoce usted, que son propias de este sector?***

De acuerdo a la investigación, se obtuvo las respuestas expresadas en la tabla 15.

Utilizando la técnica del modelo Pareto, que se basa en la medición del 80% de las muestras las cuales son decisivas en la muestra comparada con el 20% restante, se determinó cuáles son los platos más demandados, para poder analizarlos de una mejor manera de acuerdo al criterio de los encuestados.

La fácil adquisición de la materia prima (puede ser por la época de producción, la producción puede ser cercana al lugar de elaboración de las comidas, etc.), mejora la obtención de los recursos para realizar este tipo de comidas con lo cual también disminuye el costo de las mismas.

Tabla 12: Comidas propias del sector.

COMIDAS DEL SECTOR					
TIPO DE PLATO		NOMBRE DE LAS COMIDAS	FRECUENCIA	PORCENTAJE	
ENTRADAS	CALIENTES	MADURO CON QUESO	13	0.34	
		VERDE ASADO	11	0.29	
	FRÍAS	CUAJADA	64	1.66	
		SALPRIETA	64	1.66	
		CEVICHE DE CHAME	21	0.55	
ENTREMESES	ENVUELTOS	CEVICHE	19	0.49	
FRITURAS		BOLLO	36	0.94	
		HAYACAS	19	0.49	
PICADAS		HUMITAS	19	0.49	
	BOLLO DE CHANCHO	17	0.44		
CALDOS Y SOPAS	CALDOS	EMPANADA DE VERDE	33	0.86	
		CORBICHE	22	0.57	
		TORTILLAS	BOLÓN DE VERDE	73	1.9
		CALDOS	TORTILLA DE MAÍZ	67	1.74
			CALDO DE GALLINA	569	14.78
			SUERO BLANCO	298	7.74
			CALDO DE VERDURAS	42	1.09
			CALDO DE CHOCLO	37	0.96
	CALDO DE QUESO		31	0.81	
	CALDO DE PATA		22	0.57	
CALDO DE PLÁTANO DE VERDE	20		0.52		
CALDO DE HABA	19	0.49			
CALDO DE VERDE	18	0.47			
COLADAS Y POTAJES	SOPA	AGUADO DE GALLINA	14	0.36	
PLATOS PRINCIPALES	COLADAS DE DULCE	CHUCULA	6	0.16	
	ARROCES	ARROZ COLORADO	59	1.53	
		ARROZ, MENESTRA Y CARNE FRITA	33	0.86	
	ASADOS	CHAME ASADO	36	0.94	
	AVES, CARNES Y MARISCOS	HUEVOS E HÍGADO DE CHAME	9	0.23	
		COCIDOS	VICHE DE PESCADO O DE CAMARÓN	126	3.27
			VICHE DE GUARICHE	58	1.51
			VICHE DE CHAME	55	1.43
			GUATITA	28	0.73
		ENCEBOLLADO	21	0.55	
		HORNEADOS	GALLINA HORNEADA	16	0.42
	ESTOFADO	ESTOFADO DE CHAME	36	0.94	
	FRITURAS	CHAME FRITO	335	8.7	
	SECOS	SECO DE GALLINA	548	14.2	
		TONGA	282	7.32	
SECO DE CARNE		57	1.48		
POSTRES	COMPOTAS	NATILLA	34	0.88	
	DULCES	TROLICHES	6	0.16	
	PASTELERÍA CRIOLLA	PAN DE ALMIDÓN	33	0.86	
		TORTA DE CHOCLO	24	0.62	
		TORTA DE VERDE	16	0.42	
		HUEVOS MOYOS	12	0.31	
BEBIDAS	FERMENTADAS	MISTELAS	1	0.03	
	COMPUESTAS	ROMPOPE	10	0.26	
OTROS TÍPICOS Y TRADICIONALES	CHARCUTERÍA CRIOLLA	LONGANIZA	8	0.21	
		MORCILLA	5	0.13	
OTROS DE INGRESO MODERNO	ASADOS	PARRILLADAS	4	0.1	
	FRITURAS	HAMBURGUESA	2	0.05	
	...	...	...	...	
<b>TOTAL</b>			<b>3850</b>	<b>100</b>	

Fuente: Encuesta - Levantamiento información Cantón Chone  
Elaborado: Susana Calvachi

Encabezando la lista de platos se encuentra el caldo de gallina, con 569 encuestas a favor, lo que representa un porcentaje de 14,78%. Este plato es considerado típico en la región costa y en especial en el cantón de Chone, en donde se llevó a cabo el presente estudio; además de su popularidad como plato diario, se lo usa con fines curativos para remediar catarros.

El seco de gallina, obtuvo un porcentaje de 14,23%, encontrándose en el segundo lugar; es un plato típico de la zona, y se lo elabora con frecuencia en áreas aledañas, además en el vecino país del Perú. Su preparación permite variados acompañamientos como ají, papas, arroz, yucas cocidas, entre otros.

La tercera posición la ocupa el chame frito, con el 8,70%, un plato que ha sido sujeto de iniciativas comercializadoras, entre ellas el “Proyecto de producción y exportación del chame como nueva alternativa comercial del Ecuador”. Realizado en el año 2002 por parte de Mariela Haz Alvarado y el Dr. Hugo Arias Palacios, economistas. Su producción es esencialmente localizada a las orillas del Río Chone en donde se encuentran las llamadas Chameras, áreas que concentran el pez utilizado para su preparación.

El suero blanco con un porcentaje de 7,74%, es un caldo de precio económico, según el lugar que se visite y puede costar entre dos y tres dólares; su preparación es rápida de aproximadamente 15 minutos, lo que permite al cliente degustar de un plato delicioso y fresco.

La tonga es uno de los platos más característicos de la provincia, se prepara además en otras regiones de la costa y el oriente, La característica de ser envuelto le permite ser transportado por los habitantes durante faenas de trabajo. Ocupa el quinto lugar en la encuesta con 7,35%.

Con un porcentaje de 3,27%, el viche de pescado y camarón, ocupa el sexto lugar entre las comidas conocidas y propias del sector. Es un plato fuertemente apetecido en la región y conocido en las inmediaciones, su sabor exquisito lo hace popular también en la Sierra Ecuatoriana.

**a. ¿Dónde recomienda consumirlas?**

En la siguiente tabla se aprecian los restaurantes, y personas dueñas de comedores en donde se recomienda consumir los platos mencionados anteriormente.

Tabla 13: Dónde recomienda consumirlas.

<b>DONDE RECOMIENDA CONSUMIRLAS</b>			
<b>TIPO DE LUGAR</b>	<b>NOMBRE DEL LUGAR</b>	<b>FRECUENCIA</b>	<b>PORCENTAJE</b>
PERSONAS	DIANA ANDRADE VERA	68	4,59%
	JUANA VERA	68	4,59%
	LAURA BASURTO	53	3,57%
	NANCY ZAMBRANO	48	3,24%
	MARÍA ARTEAGA	45	3,03%
	ZOILA BRAVO	41	2,76%
	PRISCILA BUENAVENTURA	39	2,63%
	YESSENIA SOLÓRZANO	37	2,49%
	ELSA ARROYO	36	2,43%
	ALBA MORANTE	35	2,36%
	MERCEDES MUGERZA	32	2,16%
	EULALIA REYES	30	2,02%
	PATRICIA FERRIN	30	2,02%
	FANNY SANTANA	29	1,96%
	IRENE BRAVO ANCHUNDIA	28	1,89%
	LUISA PINCAY	28	1,89%
	MANUELA SANTANA	28	1,89%
	FRANCISCO LOOR	27	1,82%
	MARCO ORTIZ	27	1,82%
	ROCIO LOOR	27	1,82%
		756	50,98%

Fuente: Encuesta - Levantamiento información Cantón Chone.

Elaborado: Susana Calvachi.

La mayor parte de encuestados mencionaron las personas y restaurantes donde pueden consumirse los platos, según las votaciones 20 personas de las 128 mencionadas inicialmente (primera tabla de la pregunta) constituyen algo más del 50% de recomendaciones dadas.

Con respecto a los restaurantes que suman más del el 50% de votaciones, la siguiente figura nos muestra su distribución.

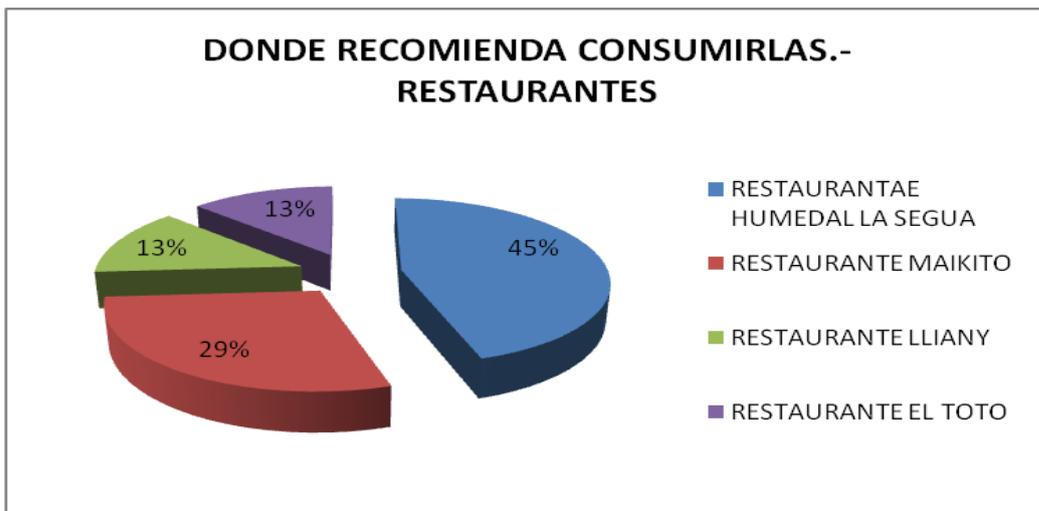


Figura 14: Restaurantes recomendados para consumirlos.

Fuente: Encuesta - Levantamiento información Cantón Chone.

Elaborado: Susana Calvachi.

**El restaurante Humedal La Segua, es el más nombrado en esta pregunta** con 45% de las votaciones, su propietario Oswaldo Mendoza de 52 años ofrece una variedad amplia de platos, haciendo gala de la diversidad de la comida chonera.

Se encuentra ubicada cerca de la Ciénaga de la Segua, en la parte alta del estuario del río Chone, posee abundantes pantanos y manglares. Hace 85 años, resultado de la deforestación el sedimento separó la zona del mar y la convirtió en un humedal de agua dulce. Por lo que el restaurante se encuentra en una zona ecológica en peligro pero al mismo tiempo en un paisaje hermoso para disfrutar, posiblemente su localización junto a la calidad de la comida ofrecida son las razones de su altísima votación.

El restaurante el Maikito ofrece a su clientela desayunos, almuerzos, ceviches, platos a la carta, además brinda recepciones para todo tipo de eventos sociales como: bautizos, matrimonios, cumpleaños, seminarios, etc. Sus múltiples servicios son responsables de su popularidad en Chone. Este restaurante obtuvo el 29% de votaciones con respecto a los sitios recomendados para consumir.

Los restaurantes Lliany y El Toto les siguen a los dos anteriores en frecuencia con un porcentaje de reporte de 13% cada uno.

***b. ¿Quién las prepara mejor?***

Las preferencias de sitios de preparación para los turistas se exponen en la siguiente tabla:

Tabla 14: Quién las prepara mejor.

QUIÉN LAS PREPARA MEJOR		
DETALLE	FRECUENCIA	PORCENTAJE
RESTAURANTE MAIKITO	236	6.09%
JUANA VERA	129	3.33%
DIANA ANDRADE VERA	101	2.61%
GUSTAVO TRIVIÑO	75	1.94%
LAURA BASURTO	71	1.83%
ALBA MORANTE	70	1.81%
LUPERCIO BARBERÁN	69	1.78%
IRLANDA PUENTES	58	1.50%
MARÍA ARTEAGA	57	1.47%
MERCADO MUNICIPAL DE CHO	51	1.32%
PRISCILA BUENA VENTURA	51	1.32%
BETSY LOOR	48	1.24%
NANCY ZAMBRANO	48	1.24%
ISIDRO BRAVO	45	1.16%
ELSA ARROYO	44	1.14%
ZOILA BRAVO	43	1.11%
PATRICIA FERRIN	42	1.08%
OLGA CHAVARRIA	41	1.06%
YESSENIA SOLÓRZANO	38	0.98%
DANIEL GONZÁLEZ	35	0.90%
INÉS MONTESDEOCA PADILLA	35	0.90%
ÁNGELA INTRIAGO	34	0.88%
ELSA MERA	34	0.88%
LUISA PINCAY	34	0.88%
MERCEDES MUGERZA	34	0.88%
	...	...
<b>TOTAL</b>	<b>3873</b>	<b>100.00%</b>

Fuente: Encuesta - Levantamiento información Cantón Chone  
 Elaborado: Susana Calvachi

Este cuadro nos demuestra que las personas que preparan mejor la gastronomía típica, tradicional del cantón Chone son personas que han heredado las costumbres de sus madres y abuelitas, y que hasta este siglo XXI la siguen manteniendo; mujeres y hombres que dedican su vida diaria a elaborar los guisos con mucho amor, para convidar a familiares, amigos y turistas.

La frecuencia de reporte es muy dividida, sin embargo el restaurante que encabeza la votación es el Restaurante Maikito, conocido por su variedad y calidad de platos.

**c. ¿Análisis Cualitativo, tomando en cuenta las seis primeras variables?**

Tabla 15: Cruce de Variables

MATRIZ ACUMULATIVA						
TIPO DE PLATO	NOMBRE DE LAS COMIDAS	LUGAR	DONDE RECOMIENDA CONSUMIRLAS	QUIEN LOS PREPARA MEJOR		
BEBIDAS	COMPUESTAS	ROMPOPE	COMEDORES	COMEDOR SAN ANDRÉS	MARIBEL CAICEDO	
			PERSONAS	MARIA ARTEAGA	MARIA ARTEAGA	
			PERSONAS	MAURO SOLORZANO	JESSICA SOLORZANO	
			PERSONAS	MERCEDES MUGERZA	MERCEDES MUGERZA	
			RESTAURANTES	RESTAURANTE. HUMEDAL LA SEGUA	GLENDA INTRIAGO	
			PERSONAS	RUTH MOREIRA	RUTH MOREIRA	
	DULCES	JUGO DE NARANJA	RESTAURANTES	RESTAURANTE EL GORDITO	GREGORIA MACIAS	
		JUGO DE TOMATE DE ÁRBOL	RESTAURANTES	RESTAURANTE EL GORDITO	GREGORIA MACIAS	
	FERMENTADAS	MISTELAS	PERSONAS	NARCISA ASPRUA	NARCISA ASPRUA	
CALDOS Y SOPAS	CALDO	AGUADO DE GALLINA	PERSONAS	AMADOR DELGADO	AMADOR DELGADO	
			COMEDORES	COMEDOR DOÑA BELLA	COMEDOR DOÑA BELLA	
			PERSONAS	IRMA MARCILLO	IRMA MARCILLO	
			PERSONAS	LAURA BASURTO	LAURA BASURTO	
			RESTAURANTES	RESTAURANTE DON PANCHO	DANIEL GONZÁLEZ	
			RESTAURANTES	RESTAURANTE DOÑA CARO SEGOVIA	RESTAURANTE DOÑA CARO SEGOVIA	
			RESTAURANTES	RESTAURANTE EL CANGREJAL	CARMEN OROZCO	
			RESTAURANTES	RESTAURANTE VOLUNTAD DE DIOS	ANGELA PADILLA	
			PERSONAS	ROSA ESPIN	ROSA ESPIN	
		CALDO DE ALBÓNDIGAS	PERSONAS	GLENDA ZAMBRANO	GLENDA ZAMBRANO	
			PERSONAS	LUIS PACHECO	SELMA PACHECO	
			PERSONAS	PARROQUIA SAN ANTONIO CASA IRENE BRAVO ANCHUNDIA	PARROQUIA SAN ANTONIO, CASA IRENE BRAVO ANCHUNDIA	
			PERSONAS	RESTAURANTE MAIKITO LCDA. ROCÍO LOOR	RESTAURANTE MAIKITO LCDA. ROCÍO LOOR	
			RESTAURANTES	RESTAURANTE MARITA	MARITA CRUZ	
			RESTAURANTES	RESTAURANTE MILENITA	DIANA ANDRADE VERA	
			CALDO DE BAGRE	RESTAURANTES	RESTAURANTE DARWIN SALAZAR	DOÑA TITA ZAMBRANO
			CALDO DE BOLAS DE VERDE	RESTAURANTES	RESTAURANTE MAIKITO LCDA. ROCÍO LOOR	RESTAURANTE MAIKITO LCDA. ROCÍO LOOR
			CALDO DE CAMARÓN	PERSONAS	LUIS ZAMBRANO	FLORESMILA ZAMBRANO
		CALDO DE CARNE	PERSONAS	EULALIA REYES	EULALIA REYES	
			PERSONAS	GEORGINA FERRIN	GEORGINA FERRIN	
			PERSONAS	LEONOR BASURTO	LEONOR BASURTO	
			PERSONAS	MARIA ARTEAGA	MARIA ARTEAGA	
			RESTAURANTES	RESTAURANTE YANINA	JUANA VERA	
			RESTAURANTES	RESTAURANTE. HUMEDAL LA SEGUA	GLENDA INTRIAGO	

Fuente: Encuesta - Levantamiento información Cantón Chone.  
Elaborado: Susana Calvachi.

**2. ¿Cuáles de las comidas que mencionó en la primera pregunta, se preparan en épocas de fiestas en este sector?**

Con motivo de su fundación, se realizan festejos en el cantón durante los primeros días de agosto de todos los años. Chone fue fundada el 7 de agosto de 1735 bajo el nombre de La Visorreinal Santísima Villa Rica de la Bendita Providencia de San Cayetano de Chone.

Además de la fiesta de fundación, Chone tiene varias fechas en las que se realizan ferias agropecuarias, de producción comercial, y el homenaje a la virgen, desde el 21 al 30 de octubre de cada año. Este evento es tradición desde 1920 y en él se realizan varias actividades para la difusión de las labores realizadas en el cantón: presentación de artistas, elección de Reina, la misma que se conjuga con la profunda fe religiosa en la Virgen de la O, matrona de Chone, así como exposición y venta de platos típicos de la zona a turistas y residentes.

De acuerdo al estudio realizado, se determinó que los platos preparados en estas fechas, en orden decreciente son:

A base de los datos anteriores se escogió 4 platos más citados que constituyen más del 50% de comidas incluidas en la pregunta. Se observa una tendencia similar a la pregunta uno.

Los platos que frecuentemente se preparan durante las fiestas se correlacionan con los más conocidos como típicos de la región; y las razones del por qué son las de mayor consumo se pueden considerar:

- El costo de la materia prima (ingredientes para elaborar la comida)
- La fácil adquisición de la materia prima (puede ser por la época de producción, la que puede ser cercana al lugar de elaboración de las comidas, etc.)
- El costo de las comidas accesibles.

Tabla 16: Comidas del sector que se preparan en fiestas.

<b>Cuál de las comidas que mencionó en la primera pregunta, se preparan en épocas de fiestas en este sector.</b>			
<b>TIPO DE PLATO</b>	<b>NOMBRE DE LAS COMIDAS</b>	<b>FRECUENCIA</b>	<b>PORCENTAJE</b>
CALDOS Y SOPAS	CALDO DE GALLINA	221	19,17
	SUERO BLANCO	84	7,29
	VICHE DE CHAME	20	1,73
	VICHE DE PESCADO O DE CAMARÓN	19	1,65
COLADAS Y POTAJES	CHUCULA	2	0,17
ENTRADAS FRÍAS	SAL PRIETA	10	0,87
ENTRADAS CALIENTES	PLÁTANO ASADO CON QUESO	5	0,43
ENTREMESES Y FRITURAS	BOLÓN DE VERDE	19	1,65
PLATOS PRINCIPALES SECOS	SECO DE GALLINA	202	17,52
	TONGA	103	8,93
PLATOS PRINCIPALES ESTOFADOS	CHAME ESTOFADO	10	0,87
PLATOS PRINCIPALES ARROCES	ARROZ COLORADO	22	1,91
PLATOS PRINCIPALES ASADOS	CHULETA ASADA	2	0,17
PLATOS PRINCIPALES HORNEADOS	GALLINA HORNEADA	6	0,52
PLATOS PRINCIPALES COCIDOS	MENESTRA FRÉJOL	2	0,17
PLATOS PRINCIPALES ASADOS	CHAME ASADO	12	1,04
OTROS TÍPICOS Y TRADICIONALES CHARCUTERÍA CRIOLLA	MORCILLA	3	0,26
POSTRES COMPOTAS	NATILLA	13	1,13
POSTRES PASTELERÍA CRIOLLA	CUAJADA	19	1,65
	MANJAR LECHE	14	1,21
POSTRES DULCES	HUEVOS DE BOLSILLO, MULLO O HUEVO ENVUELTO	1	0,09
BEBIDAS DULCES	ROMPOPE	6	0,52
COLADAS DE DULCE	BORROQUE	3	0,26
ENTREMESES TORTILLAS	TORTILLA DE MAÍZ	11	0,95
OTROS DE INGRESO MODERNO	HAMBURGUESA	1	0,09
		...	...
<b>TOTAL</b>		<b>1153</b>	<b>100</b>

Fuente: Encuesta - Levantamiento información Cantón Chone

Elaborado: Susana Calvachi

### **3. ¿Cuáles son las comidas de la primera pregunta, que se elaboran con mayor frecuencia en este sector?**

En la pregunta 1 se definieron 171 platos que constituían los considerados típicos de la zona; después de una suma total incluyendo la frecuencia de reporte de cada uno de los platos se contabilizaron 3.850 repeticiones. Esta pregunta incluye a las comidas que con mayor frecuencia se elaboran en la región tomando como referencia a la pregunta 1. En esta virtud, de acuerdo a la encuesta son 111 platos más frecuentemente preparados de los 171 iniciales.

Los resultados de esta pregunta llevan a pensar que en el sector los platos considerados típicos, también se preparan con mayor frecuencia y sencillez.

Sin embargo existe una notable variación con respecto a los resultados observados en las dos preguntas anteriores; la tonga, a pesar de ser considerada como plato típico, no se prepara con gran frecuencia con respecto al seco de carne y bolón de verde, y de hecho ocupa el décimo tercer lugar de frecuencia con un porcentaje de 2,15%, esto se da porque la Tonga es un plato utilizado con mayor frecuencia para trabajadores agrícolas y ganaderos, no es un plato común del día a día en las casas de Chone.

Tomando en cuenta a los platos que representan el 50% de las preferencias, se reduce la lista a 6 platos principales; seco de gallina, caldo de gallina, suero blanco, chame frito, seco de carne y bolón de verde.

El seco de carne ocupa el quinto lugar en frecuencia en esta pregunta; su preparación es muy difundida en el país, y aunque tuvo una elección baja 3,07% dentro de los platos típicos, es uno de los más preparados en la región. Su sabor representa la razón por la que actualmente en Chone este plato tenga importancia culinaria, además de las modificaciones y combinaciones posibles para su acompañamiento.

El bolón de verde o bola de verde, puede ser cocido en agua o asada al horno, la mayor diferencia radica en el tiempo de preparación. La primera tiene un tiempo de cocción de 8 a 10 minutos. En Chone se consume principalmente como desayuno o en merienda y cena pero no durante el almuerzo, y es uno de los platos más consumidos por habitantes y visitantes. Pueden rellenarse con queso, camarón y chicharrón, lo que le da gran variedad al mismo plato.

La siguiente tabla permite observar en orden de frecuencia, los platos que son más preparados de los considerados como típicos:

Tabla 17: Comidas que se preparan con más frecuencia en el sector.

<b>Comidas que se elaboran con mayor frecuencia en este sector</b>			
<b>TIPO DE COMIDA</b>	<b>NOMBRE DE LAS COMIDAS</b>	<b>FRECUENCIA</b>	<b>PORCENTAJE</b>
BEBIDAS DULCES	CHOCOLATE	1	0.15
ENTRADAS CALIENTES	BOLÓN DE VERDE	20	3.07
	PAN DE ALMIDÓN	6	0.92
	BOLAS DE MANÍ	2	0.31
ENTRAMESES FRITURAS	EMPANADA DE VERDE	7	1.08
	CORVICHE	3	0.46
ENTRAMESES ENVUELTOS	BOLLO	2	0.31
	HUMITAS	1	0.15
ENTRAMESES TORTILLAS	TORTILLA DE MAÍZ	13	2
	TORTILLA DE CHOCLO	3	0.46
	TORTILLA DE VERDE	2	0.31
POSTRES DULCES	NATILLA	4	0.61
	MANJAR DE CACAO	1	0.15
POSTRES PASTELERÍA CRIOLLA	TORTA DE VERDE	3	0.46
	HUEVOS DE BOLSILLO, MULLO O HUEVO ENVUELTO	1	0.15
CALDOS Y SOPAS	CALDO DE GALLINA	107	16.44
	SUERO BLANCO	39	5.99
	CALDO DE VERDURAS	18	2.76
	CALDO DE QUESO	12	1.84
	CALDO DE CHOCLO	11	1.69
	CALDO DE HABA	7	1.08
ARROCES	ARROZ COLORADO	14	2.15
	ARROZ, MENESTRA Y CARNE FRITA	11	1.69
	ARROZ CON HUEVO FRITO	2	0.31
	ARROZ CON ATÚN	1	0.15
ASADOS	HORNADO	2	0.31
	PARRILLADAS	1	0.15
	PECHUGA DE POLLO ASADA	1	0.15
AVES, CARNES Y MARISCOS	CHAME FRITO	33	5.07
	CHAME ESTOFADO	4	0.61
	CHAME ASADO	2	0.31
	PECHUGA DE POLLO FRITO	1	0.15
COCIDO	VICHE DE PESCADO O DE CAMARÓN	16	2.46
	GUATITA	7	1.08
	VICHE DE CHAME	6	0.92
	VICHE DE GUARICHE	5	0.77
	VICHE	4	0.61
SECOS	SECO DE GALLINA	112	17.2
	SECO DE CARNE	20	3.07
	TONGA	14	2.15
OTROS TÍPICOS Y TRADICIONALES	LONGANIZA	1	0.15
	MORCILLA	1	0.15
	MORCILLA DE VERDE	1	0.15
	...	...	...
<b>TOTAL</b>		<b>651</b>	<b>100</b>

Fuente: Encuesta - Levantamiento información Cantón Chone.

Elaborado: Susana Calvachi.

#### **4. ¿Cuáles son las comidas de la primera pregunta, que son las más demandadas por los visitantes en este sector?**

Chone es el cantón más grande de la provincia de Manabí; según el Ministerio de Turismo los sitios más visitados del cantón son: La Segua, Estuario del Río Chone, Cueva La Dibujada, Valle del Río Carrizal, Bosque de Transición San Ignacio, los mismos que están dotados de variados restaurantes que ofrecen comida típica.

Llama la atención que desde la época Colonial se ha producido la mezcla entre los productos alimenticios nativos con los víveres traídos por los españoles. Esta combinación produjo híbridos y el perfeccionando de su preparación dio lugar a la conocida comida criolla, la misma que es muy apetecida y conocida a lo largo del país. La variedad de productos agrícolas cultivados en la zona, su extensa producción agropecuaria y la evolución en la preparación de platos justifica la relevancia que a nivel nacional posee la comida manabita y específicamente la chonera.

Retirando el 20% de platos menos frecuentes tenemos 8 platos que en porcentaje ocupan el 80% de las preferencias de los turistas.

Al tomar en cuenta al 50% de preferidos, la lista anterior se reduce a tres platos que son consumidos preferentemente por turistas, estos son: seco de gallina, chame frito y caldo de gallina con 18,38%, 16,53% y 14,67% respectivamente.

Se debe indicar las razones del por qué estas comidas son las de mayor consumo (las de mayor porcentaje); se podría tomar en consideración las siguientes:

- El costo de la materia prima (ingredientes para elaborar la comida)
- La fácil adquisición de la materia prima (puede ser por la época de producción, la producción puede ser cercana al lugar de elaboración de las comidas, etc.)

La siguiente tabla muestra los platos preferidos por los turistas que visitan la zona.

Tabla 18: Comidas demandados por los visitantes.

TIPO DE PLATO	PLATO	FRECUENCIA	PORCENTAJE
ENTRADAS CALIENTES	PAN DE ALMIDÓN	4	0,67
	VERDE ASADO	1	0,17
	VERDE CON QUESO	1	0,17
ENTRADAS FRÍAS	SAL PRIETA	23	3,88
	CUAJADA	7	1,01
	CEVICHE DE CHAME	3	0,51
ENTREMESES ENVUELTO	BOLLO DE VERDE	4	0,67
	HAYACA	4	0,67
	BOLLO	3	0,51
	HUMITAS	2	0,34
ENTREMESES FRITURAS	CORBICHE DE CHAME	2	0,34
	EMPANADA DE VERDE	2	0,34
ENTREMESES TORTILLAS	TORTILLA DE MAÍZ	5	0,84
POSTRES DULCES	NATILLA	4	0,51
	MANJAR DE CACAO	1	0,17
	MANJAR DE LECHE	1	0,17
CALDOS Y SOPAS	CALDO DE GALLINA	87	14,67
	SUERO BLANCO	77	12,98
	CALDO DE GALLINA	17	2,87
	CALDO DE CHOCLO	2	0,34
ARROCES	ARROZ COLORADO	3	0,51
	ARROZ, MENESTRA Y CARNE FRITA	2	0,34
AVES, CARNES, MARISCOS	CHAME FRITO	98	16,53
	CHAME ESTOFADO	6	1,01
	CHAME ASADO	6	1,01
	HUEVOS DE HÍGADO DE CHAME	2	0,34
COCIDOS	VICHE DE PESCADO O DE CAMARÓN	11	1,85
	VICHE DE CHAME	10	1,69
	VICHE	4	0,67
	VICHE DE GUARICHE	8	1,35
HORNEADOS	GALLINA HORNEADA	1	0,17
SECOS	SECO DE GALLINA	109	18,38
	TONGA	55	9,27
	ESTOFADO DE GALLINA	2	0,34
		...	...
<b>TOTAL</b>		<b>593</b>	<b>100,00</b>

Fuente: Encuesta - Levantamiento información Cantón Chone.

Elaborado: Susana Calvachi.

**5. *¿Qué comidas típicas/ tradicionales/ancestrales conoce que existían hace años y en que han cambiado su preparación?***

A lo largo de los años se ha modificado la forma de preparar los distintos platos típicos de la zona, ya sea por adición o ausencia de algún ingrediente; las especias y la creatividad de la región, le dan hoy a la comida manabita un sabor especial apetecido por todos. Como se ha mencionado previamente la comida criolla es una mezcla entre la española y la local.

En la tabla 19, se encuentran las modificaciones asociadas a platos específicos ordenados de mayor a menor por frecuencia de reporte.

Una vez obtenida la información de preferencias, se realizó un análisis de los platos de acuerdo a la clasificación de platos típicos, ancestrales y tradicionales del sector; visibles en la tabla 19.

Determinados los platos ancestrales, típicos y tradicionales se llegó a determinar, que los platos ancestrales se siguen elaborando de la manera que se lo realizaba hace siglos atrás; existen muy pocos cambios en su tipo de preparación como el de utilizar condimentos industrializados y cocciones con aparatos o utensilios distintos, pero que en general dan un sabor distinto a la comida.

Los platos típicos son muy variados dentro de la comida manabita y en especial en Chone donde su gastronomía es muy variada, por lo cual se puede observar platos de todo tipo de clasificación de sal y de dulce que son consumidos en el día a día y en festividades importantes del sector. Para concluir, se muestran los platos tradicionales que son aquellos que van de generación en generación y se los hace en ciertas fechas o en momentos especiales dentro de las familias choneñas, los mismos que en su mayoría son preparados a base de maní, pescado, verde y yuca, productos autóctonos del sector.

Tabla 19: Cambios en la preparación de las comidas tradicionales.

CAMBIOS EN LA PREPARACIÓN DE COMIDAS ANCESTRALES						
TIPO DE PLATO	NOMBRE DE LAS COMIDAS	FRECUENCIA DEL PLATO	PORCENTAJE	CONOCE USTED, QUIEN SABE COMO SE LA PREPARABA	FRECUENCIA	PORCENTAJE
ENTREMESES FRITURAS	EMPANADA DE VERDE	6	2.31	En la actualidad las comidas les han simplificado en su preparación, con aditivos químicos.	1	0.38
ENTREMESES ENVUELTOS	TORTILLA DE MAÍZ	61	23.37	Actualmente se lo prepara con maicena o harina maíz sabrosa.	34	13.03
ENTRADAS CALIENTES	BORROQUE	2	0.77	No tiene el mismo sabor y ahora se utilizan alimentos procesados y químicos.	1	0.38
ENTRADAS FRÍAS	SALPRETA	3	1.15	En la actualidad las comidas les han simplificado en su preparación, con aditivos químicos.	1	0.38
CALDOS Y SOPAS	SUERO BLANCO	16	6.13	Anteriormente preparaban con cuajo de chanco ahora con pastilla de cuajo.	1	0.38
	CALDO DE GALLINA	2	0.77	Ahora lo hacen con gallina de granja.	1	0.38
PLATOS PRINCIPALES SECOS	TONGA	84	32.18	Actualmente en su preparación ya no utilizan gallina criolla, ahora utilizan gallina de granja.	1	0.38
PLATOS PRINCIPALES CARNES	CARNE AHUMADA DE RES O DE CHANCHO	1	0.38	En la actualidad las comidas les han simplificado en su preparación, con aditivos químicos.	1	0.38
PLATOS PRINCIPALES MARISCOS	CHAME FRITO	2	0.77	En la actualidad las comidas les han simplificado en su preparación, con aditivos químicos.	1	0.38
PLATOS PRINCIPALES HORNEADOS	HORNADO	3	1.15	Los condimentos actualmente son procesados.	1	0.38
PLATOS PRINCIPALES COCIDOS	MENESTRA DE VERDE	1	0.38	En la actualidad las comidas les han simplificado en su preparación, con aditivos químicos.	1	0.38
BEBIDAS FERMENTADAS	CHICHA	4	1.53	Ya no se procesa como antes, ahora se utilizan alimentos procesados.	2	0.77
BEBIDAS DULCES	CHOCOLATE	1	0.38	En la actualidad las comidas les han simplificado en su preparación, con aditivos químicos.	1	0.38
OTROS TÍPICOS Y TRADICIONALES CHARCUTERÍA CRIOLLA	MORCILLA	2	0.77	En la actualidad las comidas les han simplificado en su preparación, con aditivos químicos.	2	0.77
POSTRES DULCES	NATILLA	4	1.53	Anteriormente se realizaba con maíz ahora con maicena.	4	1.53
POSTRES PASTELERÍA CRIOLLA	PAN DE ALMÓN	3	1.15	Ahora para su elaboración, utilizan el horno microondas por el horno de barro.	1	0.38
	PAN DE YUCA	1	0.38	Actualmente se agrega mantequilla.	1	0.38
	...	...	...	...	...	...
<b>TOTAL</b>		<b>261</b>	<b>100</b>	<b>TOTAL</b>	<b>261</b>	<b>100</b>

Fuente: Encuesta - Levantamiento información Cantón Chone.

Elaborado: Susana Calvachi.

Tabla 19: Platos Típicos, Tradicionales y Ancestrales.

<b>Clasificación de platos típicos, ancestrales y tradicionales del sector</b>	
<b>TIPO DE COMIDA</b>	<b>NOMBRE DE LAS COMIDAS</b>
ANCESTRALES	TORTILLA DE MAÍZ
	TORTILLA DE YUCA
	TORTILLA DE VERDE
	BORROQUE
	VERDE ASADO
	CARNE AHUMADA DE RES O DE CHANCHO
	CHICHA
	MORCILLA
	PAN DE ALMIDÓN
	EMPANADA DE VERDE
TÍPICAS	BOLÓN DE VERDE FRITO
	CORVICHE
	LLAPINGACHOS
	HAYACAS
	BOLLO DE CHAME
	BOLLO DE CHANCHO
	HUMITAS
	PATACONES
	SAL PRIETA
	MANTEQUILLA CASERA
	PALMITO FRESCO
	SUERO BLANCO
	CALDO DE GALLINA
	CALDO DE HUESO
	CALDO DE PLÁTANO VERDE
	CALDO DE VERDE
	CALDO DE CHUPÉ DE CHAME
	CALDO DE TORTILLAS DE VERDE
	VICHE DE CACAÑO
	TONGA
	SECO DE GALLINA
	TONGA DE PATO
	ESTOFADO DE COSTILLA DE CHANCHO
	ESTOFADO DE CARNE, RIÑÓN, HÍGADO, CORAZÓN
	CHAME FRITO
	CHAME ASADO
	CHAME ESTOFADO
	HUEVOS E HÍGADO DE CHAME
	MENESTRA DE VERDE
	GREÑOSO
	LONGANIZA
	NATILLA
	CUAJADA
	TURRÓN DE MANÍ
	HUEVOS DE BOLSILLO, MULLO O HUEVO ENVUELTO
	SUSPIROS
	PAN DE YUCA
TRADICIONALES	PANDADO DE PESCADO
	CHAME ENCANUTADO Y PANDADO
	MANÍ HERVIDO
	MANÍ MOLIDO
	MANÍ TOSTADO
	HORNADO
	CHOCOLATE
	TORTA DE YUCA DE DULCE
TORTA DE VERDE	

Fuente: Encuesta - Levantamiento información Cantón Chone.

Elaborado: Susana Calvachi.

**Platos/bebidas/postres tradicionales.**

**6. ¿Qué comidas conoce que se preparaban hace años y que no se elaboran actualmente?**

De acuerdo a los resultados de la investigación de campo, se determina que actualmente existen varios platos que ya no se preparan o se preparan con menor frecuencia.

Tabla 20 Comidas que ya no se preparan.

<b>COMIDAS DE HACE AÑOS Y QUE LAS PREPARAN ACTUALMENTE (1 de 2)</b>						
<b>Tipo de plato</b>	<b>Nombre de las comidas</b>	<b>Frecuencia del plato</b>	<b>Porcentaje</b>	<b>Conoce usted, quien sabe cómo se la preparaba</b>	<b>Frecuencia</b>	<b>Porcentaje</b>
<b>COLADAS Y POTAJES</b>	CHUCULA	45	9,53	YESSENIA SOLÓRZANO	2	0,42
	BORROQUE	41	8,69	LINDA ZAMBRANO	1	0,21
	COLADA DE ZAPALLO	9	1,91	ALBA ORELLANA	1	0,21
<b>ENTRADAS FRÍAS</b>	CEVICHE	4	0,85	TERESA ARBOLEDA	1	0,21
	SAL PRIETA	1	0,21	JUANA SALTOS	1	0,21
<b>ENTREMESES FRITURAS</b>	CORVICHE	13	2,75	LAURA BASURTO	3	0,64
	LLAPINGACHOS	2	0,42	DOÑA OTI ZAMBRANO	1	0,21
<b>ENTREMESES ENVUELTOS</b>	BOLLO	28	5,93	LAURA BASURTO	1	0,21
	PANDADO DE PESCADO	18	3,81	MERCEDES ROSADO	1	0,21
	HUMITAS	8	1,69%	ZOILA BRAVO	1	0,21
<b>ENTREMESES TORTILLAS</b>	TORTILLA DE YUCA	6	1,27	ABUELITA INÉS PADILLA	1	0,21
	TORTILLA DE MAÍZ	4	0,85	ELSA MERA	1	0,21
<b>CALDOS Y SOPAS</b>	SUERO BLANCO	3	0,64	ZOBEIDA CEDEÑO	1	0,21
	SOPA DE ARROZ	2	0,42	LINDA ZAMBRANO	1	0,21
	CALDO DE ZAPALLO	2	0,42	LEONOR PINCAY	1	0,21
	CALDO DE MAÍZ	2	0,42	LAURA BASURTO	1	0,21
	CALDO DE PATO	2	0,42	GLENDA PACHECO	1	0,21
<b>PLATOS PRINCIPALES HORNEADOS</b>	GALLINA HORNEADA	5	1,06	CASA ROCÍO LOOR	1	0,21
	HORNADO	9	1,91	EUGENIA MACÍAS	1	0,21
<b>PLATOS PRINCIPALES SECOS</b>	SECO DE GUANTA	5	1,06	ABUELITA BETZY LOOR	1	0,21
	TONGA	3	0,64	GLENDA ZAMBRANO	1	0,21
	ESTOFADO DE FIDEO	1	0,21	DORA ZAMBRANO	1	0,21
	ESTOFADO DE VÍSCERAS	1	0,21	ABUELITA NANCY ZAMBRANO	1	0,21
	SECO DE CARNE	1	0,21	ABUELITA MARTHA GILER	1	0,21
	SECO DE GALLINA	1	0,21	ABUELITA MARTHA GILER	1	0,21

Pasa a (2de 2)

COMIDAS DE HACE AÑOS Y QUE LAS PREPARAN ACTUALMENTE (2 de 2)						
Viene de (1 de 2)						
PLATOS PRINCIPALES COCIDOS	TOMATILLADA	2	0,42	GUSTAVO TRIVIÑO	1	0,21
	MENESTRA DE FRÉJOL	2	0,42	MARÍA RODRIGUEZ	1	0,21
PLATOS PRINCIPALES AVES, CARNES Y MARISCOS	TORTUGA ASADA	1	0,21	IRLANDA PUENTES	1	0,21
	TORTUGA FRITA	1	0,21	IRLANDA PUENTES	1	0,21
	SECO DE TORTUGA	1	0,21	ERNESTINA COELLO	1	0,21
	GUISADA DE TORTUGA	1	0,21	ERNESTINA COELLO	1	0,21
	CARAPACHOS DE GUARICHE	1	0,21	IRLANDA PUENTES	1	0,21
POSTRES PASTELERÍA CRIOLLA	PAN SECO	79	16,74	ABUELITA JESUSA PADILLA	1	0,21
	TORTA DE YUCA DE DULCE	23	4,87	ABUELITA NALIA	1	0,21
	TORTA DE VERDE	8	1,69	YANINA ZAMBRANO	1	0,21
	TORTA DE YUCA	8	1,69	ABUELITA LEONOR GILER	1	0,21
	PAN DE ALMIDÓN	4	0,85	YAMILE ZAMBRANO	1	0,21
POSTRES DULCES	TURRÓN DE MANÍ	2	0,42	YESSENIA SOLÓRZANO	1	0,21
	CUAJADA	1	0,21	RESTAURANTE MAIKITO LCDA. ROCIO LOOR	1	0,21
	DULCE	1	0,21	ESTRELLA MELANIA SOLÓRZANO	1	0,21
POSTRES COMPOTAS	NATILLA	13	2,75	ABUELITA BETSY LOOR	2	0,42
BEBIDAS CALIENTES	CHOCOLATE	1	0,21	GLENDA INTRIAGO	1	0,21
BEBIDAS DULCES	CHOCOLATE	7	1,48	ABUELITA NANCY ZAMBRANO	1	0,21
	ROMPOPE	4	0,85	RESTAURANTE. HUMEDAL LA SEGUA	1	0,21
	CAFÉ FILTRADO	1	0,21	JULIA TRINIDAD	1	0,21
OTROS TÍPICOS Y TRADICIONALES CHARCUTERÍA CRIOLLA	HORNADO DE TORTUGA	8	1,69	DON DETANO ARIAS	1	0,21
	GREÑOSO	3	0,64	ABUELITA CONSUELO CHICA	1	0,21
	FANESCA	3	0,64	ABUELITA MARGARITA ZAMBRANO	1	0,21
OTROS DE INGRESO MODERNO PASTAS	LASAÑA	2	0,42	LAURA BASURTO	1	0,21
		...	...	...	...	...
<b>TOTAL</b>		<b>472</b>	<b>100</b>		<b>472</b>	<b>100</b>

Fuente: Encuesta - Levantamiento información Cantón Chone.

Elaborado: Susana Calvachi.

Luego de revisados los resultados anteriores, se puede señalar que muchos de los platos mencionados en realidad sí se preparan todavía; según la pregunta 1 alcanzan porcentajes pequeños, lo que quiere decir que progresivamente se van dejando de preparar. Los que se preparan con menor frecuencia, son las coladas y potajes, y esto se da, porque eran platos que se consumían por tradición; en nuestros días las madres han adaptado otros tipos de cocina como por ejemplo sopas rápidas de sobre porque no cuentan con el tiempo necesario para dedicarse a esta labor como antes; seguidos por entremeses envueltos, frituras, postres compotas y entradas frías.

El pan seco con un porcentaje de 16,74% presenta cierta dificultad en su preparación; originalmente se lo preparaba en grandes hornos, utilizando vasijas o platos de barro, y extendiendo la masa sobre ellos. Este era un plato que primordialmente se consumía en el desayuno o en el café de la tarde pero actualmente ha sido reemplazado por el bolón de verde principalmente.

La chucula, también llamada mazamorra, es una mezcla de plátano maduro cocido y batido con leche; ocupa el segundo lugar.

El borroque es un dulce preparado a partir de una palmácea, la chontilla o chonta, cuyo fruto mide 3 a 5 cm; su preparación ha disminuido precisamente por su desaparición en el medio ambiente; la planta daba sus frutos una vez por año pero actualmente es escasa en la zona. El borroque ocupa el tercer lugar de platos menos preparados hoy por hoy en Chone.

## **7. ¿Qué comidas nuevas conoce que se preparan en el sector?**

Chone es un cantón progresista. La afluencia de mayor cantidad de turistas, así como de residentes, han determinado la aparición de nuevos platos en la zona. En este momento la población china es representativa en el cantón y junto con ella han aparecido nuevas combinaciones y platos. Al ser Chone el cantón más productivo en cuanto a lo agropecuario del país, recibe continuamente visitas por personas interesadas en asentarse en el lugar; la afluencia de personas foráneas aparentemente ha modificado en cierto porcentaje la alimentación local.

En la tabla siguiente se presentan los platos que se consideran nuevos en la región:

Tabla 21 Comidas nuevas del sector.

COMIDAS NUEVAS DEL SECTOR							
TIPO DE PLATO	NOMBRE DE LAS COMIDAS	FRE CUENCIA	PORCENTAJE	INGREDIENTE BÁSICO	FRE CUENCIA	PORCENTAJE	LUGAR DONDE SE LO PUEDE ADQUIRIR
CALDOS Y SOPAS	ENCEBOLLADO	11	2,66	PESCADO, YUCA	11	2,66	PICANTERÍA DON JOSÉ
ENTRADAS FRIAS	CEVICHES	39	9,44	MARISCOS	39	9,44	CEVICHERÍA PABLO
	SANDUCHES	7	1,69	PAN	7	1,69	TERESA ARBOLEDA
ENTREMESES FRITURAS	CORBICHE	2	0,48	VERDE	2	0,48	PARROQUIA RICAURTE RESTAURANTE LA PROVIDENCIA
ENTREMESES ENVUELTOS	PANDADO DE PESCADO	3	0,73	PESCADO	3	0,73	RESTAURANTE MAIKITO LCDA. ROCÍO LOOR
OTROS DE INGRESO MODERNO ARROCES	CHAULAFAN	76	18,4	ARROZ	76	18,4	CHIFA PALACIO
OTROS DE INGRESO MODERNO ASADOS	CHUZOS	9	2,18	CHORIZO	9	2,18	KIOSCO, CALLE VARGAS TORRES Y BOLÍVAR
OTROS DE INGRESO MODERNO COCIDOS	HOT DOG	20	4,84	SALCHICHA	20	4,84	CARRETAS Y KIOSCOS CALLES VARGAS TORRES FRENTE AL HOSPITAL CHONE
OTROS DE INGRESO MODERNO FRITURAS	HAMBURGUESA	71	17,19	CARNE MOLIDA	71	17,19	CARRETAS CALLE SUCRE
	PAPAS FRITAS	13	3,15	PAPAS	13	3,15	CARRETAS CALLE BOLÍVAR
OTROS DE INGRESO MODERNO HORNEADOS	PIZZA	19	4,6	MASA	19	4,6	PIZZERÍA ASIA
OTROS DE INGRESO MODERNO AVES	POLLO BROSTERIZADO	4	0,97	POLLO	4	0,97	KFC, MCDONALD'S
OTROS TÍPICOS Y TRADICIONALES CHARCUTE- RÍA CRIOLLA	MORCILLA	13	3,15	INTESTINO DE CHANCHO	13	3,15	FÁTIMA ARTEAGA
PLATOS PRINCIPALES PASTAS	LASAÑA	6	1,45	MASA	6	1,45	PIZZERÍA ASIA
PLATOS PRINCIPALES SECOS	CHURRASCO	8	1,94	CARNE, ARROZ	8	1,94	RESTAURANTE LOS ÍDOLOS
PLATOS PRINCIPALES ARROCES	ARROZ COLORADO	16	3,87	ARROZ	16	3,87	COMEDOR EL GRECO
<b>TOTAL</b>		<b>413</b>	<b>100</b>		<b>413</b>	<b>100</b>	

Fuente: Encuesta - Levantamiento información Cantón Chone.

Elaborado: Susana Calvachi.

De los platos mencionados anteriormente, los más representativos están compuestos por veinte y dos entre los que se incluyen: encebollado, ceviche, sánduches, chaulafán entre otros.

Tal como se refirió, las influencias externas han modificado la alimentación del cantón. El chaulafán es el plato que ocupa el primer lugar; llama la atención también las preparaciones provenientes de otras regiones como chuletas asadas, papas fritas y de otros países como pizza, hamburguesa lasaña entre otros.

En 1905 un inmigrante italiano llegó a Nueva York y fundó la primera pizzería y, a partir de ese momento la "pizzamanía" se transformó en un fenómeno mundial. Se estima que aproximadamente en 1981 se abrió la primera cadena de pizzerías en el país; Pizza Hut, inicialmente tenía sucursales en Quito, Guayaquil y Cuenca. No se puede decir con certeza en qué momento se introdujo la preparación de pizzas en Chone pero de acuerdo con los datos recogidos en la encuesta es el quinto plato nuevo más nombrado, existiendo en Chone al menos 7 pizzerías.

Las comidas que basan su preparación en el arroz constituyen las más enunciadas en la encuesta realizada, seguidas de cerca por frituras, y con menor porcentaje por entradas frías y alimentos cocidos.

Los nuevos platos que conforman la alimentación de los Choneños tienen base también en la producción local; por ejemplo el arroz es uno de los principales productos de la provincia. El chaulafán se basa en arroz con acompañamiento variado entre ellos es clásico en la provincia colocar un plátano maduro frito, que es un producto incluido también entre los 28 más importantes de Manabí. Según un estudio, para el mejoramiento del sector agropecuario, dirigido por la escuela Politécnica de Manabí, se plantea la necesidad de destinar 32.000 hectáreas al cultivo de arroz.

Chone no cuenta con playa pero sí con balnearios de agua dulce gracias a los ríos Mosquito, Grande, Garrapata y Chone, que nacen en las altas montañas de la zona rural; a su paso se ramifican y riegan ampliamente al cantón creando hermosos paisajes y dotando a su población de una tierra fértil así como de la producción de: chame, peces de río, cangrejos de río, etc. que sirven para la preparación de las entradas frías tan populares de la zona.

La provincia de Manabí gracias a su ubicación geográfica y a las ventajas que esto conlleva es una de las provincias privilegiadas en el sector agropecuario; su producción es amplia.

Los 28 productos de mayor producción en la provincia son: algodón, cebolla, fréjol, haba, arroz, maíz, soya, yuca, aguacate, banano cacao, naranja, maracuyá, tomate, plátano, higuierilla, maní, melón, pepino, pimiento, sandía, lima, limón, mandarina, mango, piña, toronja, café. Varios de estos productos mencionados constituyen el ingrediente básico de las comidas choneñas.

Todas las comidas antes descritas son el reflejo de la globalización ingresadas en todas las sociedades desde hace décadas; la cultura de distintos países también influye en el tipo de gastronomía de un sector.

**Platos/bebidas/postres actuales.**

- 8. ¿Cuál es el nombre del ingrediente básico del sector, que más se emplea en la elaboración de comidas?**

Tabla 22 Ingrediente básico en los platos.

INGREDIENTE BÁSICO Y SUS PLATOS					
INGREDIENTE BÁSICO	TIPO DE PLATO		NOMBRE DE LAS COMIDAS	FRECUENCIA	PORCENTAJE
HARINA	POSTRES	PASTELERÍA CRIOLLA	PAN DE ALMIDÓN	1	0.28
ARROZ	PLATOS PRINCIPALES	SECOS	SECOS	5	1.41
		SECOS	TONGA	4	1.13
CAMARÓN	PLATOS PRINCIPALES	COCIDOS	VICHE	6	1.69
CARNE DE RES	PLATOS PRINCIPALES	SECOS	SECO DE CARNE	6	1.69
CHAME	PLATOS PRINCIPALES	FRITOS	CHAME FRITO	21	5.92
		ESTOFADOS	CHAME ESTOFADO	7	1.97
		COCIDOS	VICHE DE CHAME	6	1.69
CHICHARRÓN	ENTREMESES	PICADAS	BOLONES	1	0.28
CHOCLO	POSTRES	PASTELERÍA CRIOLLA	TORTA DE CHOCLO	11	3.1
	CALDOS Y SOPAS	CALDOS	CALDO DE CHOCLO	6	1.69
FRÉJOL	PLATOS PRINCIPALES	COCIDOS	MENESTRA	1	0.28
GALLINA	CALDOS Y SOPAS	CALDOS	CALDO DE GALLINA	20	5.63
	PLATOS PRINCIPALES	SECOS	SECO DE GALLINA	18	5.07
	PLATOS PRINCIPALES	SECOS	TONGA	8	2.25
GUARICHE	PLATOS PRINCIPALES	COCIDOS	VICHE DE GUARICHE	7	1.97
HUESO	CALDOS Y SOPAS	CALDOS	CALDO DE HUESO	6	1.69
HUEVOS	POSTRES	DULCES	DULCES	4	1.13
LECHE	CALDOS Y SOPAS	CALDOS	SUERO BLANCO	17	4.79
LEGUMBRES	CALDOS Y SOPAS	CALDOS	CALDO DE LEGUMBRES	1	0.28
MADURO	PLATOS PRINCIPALES	SECOS	TONGA	3	0.85
MAÍZ	ENTREMESES	TORTILLAS	TORTILLAS	11	3.1
MANÍ	PLATOS PRINCIPALES	SECOS	TONGA	16	4.51
	PLATOS PRINCIPALES	COCIDOS	VICHE	15	4.23
	ENTREMESES	ENVUELTOS	BOLLO	6	1.69
PLÁTANO VERDE	ENTREMESES	ENVUELTOS	BOLONES	8	2.25
	ENTREMESES	FRITURAS	EMPANADA DE VERDE	5	1.41
	CALDOS Y SOPAS	CALDOS	CALDO DE GALLINA	5	1.41
QUESO	CALDOS Y SOPAS	CALDOS	SUERO BLANCO	2	0.56
YUCA	ENTREMESES	TORTILLAS	LLAPINGACHOS	2	0.56
	POSTRES	PASTELERÍA CRIOLLA	TORTA	2	0.56
	...	...	...	...	...
<b>TOTAL</b>				<b>355</b>	<b>100</b>

Fuente: Encuesta - Levantamiento información Cantón Chone.

Elaborado: Susana Calvachi.

Los ingredientes básicos más utilizados para la preparación de las comidas locales son 31: Arroz, camarón, almidón, cangrejo, carne de chanco, carne de res, chame, chicharrón, fréjol, choclo, gallina, guanta, guariche, huevos, hueso, legumbres, leche, maduro, maíz, maní, mariscos, mondongo, pan, pata de vaca, pescado, plátano verde, queso, tilapia, verduras y yuca como lo muestra la siguiente tabla:

Tabla 23: Ingredientes básicos.

<b>INGREDIENTE BÁSICO</b>	<b>NÚMERO</b>	<b>PORCENTAJE</b>
Maní	51	13
Gallina	48	12
Leche	39	10
Plátano verde	39	10
Chame	37	10
Choclo	24	6
Maíz	20	5
Arroz	13	3
Yuca	12	3
Carne de res	10	3
Guariche	8	2
Huevos	8	2
Camarón	7	2

Fuente: Encuesta - Levantamiento información Cantón Chone.

Elaborado: Susana Calvachi.

El maní así como el plátano, productos del sector, se utilizan para la preparación de varios platos conjuntamente como: viche, corbiche, bolones, tonga, etc.

Algunos de los ingredientes mencionados en el párrafo anterior tienen su origen en plantas o productos de la región. Por ejemplo el almidón se lo fabrica a partir de la yuca, que es uno de los productos más cosechados en Manabí y que también se incluye en la preparación del pan de almidón; al mismo tiempo la yuca es el ingrediente básico de otros platos como llapingachos, sopas, caldos, encebollado, tortillas, pastelillos, caldos y secos.

El aceite puede ser hecho a base de soya y maíz, los mismos que están entre los 28 productos más cosechados en la provincia, se produce localmente pero no en la magnitud que el maíz y la soya. Además el maíz se utiliza para la preparación de tortillas, bolones, chicha, hayacas, natilla, torta de maíz, humitas entre otras.

Con relación a los ingredientes básicos y a los ejemplos antes mencionados se podrá concluir que la comida de Chone está llena de tradiciones locales, que a pesar de los

cambios propios de la globalización conserva lo autóctono, y que su comida podría constituir un medio de desarrollo sustentable puesto que los productos que son propios de la región se consumen en la misma zona y se difunde su preparación de tal manera que actualmente muchos de los platos son conocidos y disfrutados en todo el Ecuador.

**CAPÍTULO IV**  
**INVENTARIO DE LA GASTRONOMÍA TÍPICA Y TRADICIONAL DEL CANTÓN**

Las encuestas y entrevistas aplicadas en las diferentes comunidades del Cantón Chone, se realizaron con la finalidad de obtener información e inventariar la potencialidad gastronómica para validar los resultados obtenidos y determinar la gastronomía típica, ya que a lo largo de la investigación realizada y a criterio de una gran cantidad de habitantes, la lista de platos típicos son extensos, toda vez que tal como ya se había mencionado en capítulos anteriores, es por la fertilidad de la tierra por lo que el turismo de Chone a más de los atractivos está orientado en la variada gastronomía que ofrece.

De acuerdo a los resultados de las encuestas y de los análisis realizados en el Capítulo III, se determina que la gastronomía de Chone, se levanta bajo tres parámetros de comida: típico, tradicional y ancestral; como son:

- Caldo de gallina.
- Seco de gallina.
- Chame frito.
- Suero blanco.
- Tonga.
- Viche de pescado o de camarón.

De acuerdo a la información obtenida de los entrevistados se pudo determinar que los platos típicos, tradicionales y ancestral preferidos y que integran la gastronomía del cantón son alimentos que mantienen sus raíces culinarias y secretos en la preparación, ya que sus habitantes especialmente el campesino y la campesina del sector rural, defienden sus costumbres, tratan de usar los mismos condimentos y mantener los secretos de sabor.

En la siguiente tabla, se resume la información obtenida de las entrevistas realizadas

Tabla 24: Ficha de las entrevistas.

NOMBRE DE LA COMIDA TÍPICA / TRADICIONAL/ ANCESTRAL	TIPO DE COMIDA	CON QUE OTRO NOMBRE SE LA CONOCE	SENSIBILIDAD AL CAMBIO	LUGAR DE EXPENDIO	LOCALIZACIÓN					
					PROVINCIA	CANTÓN	CIUDAD	PARROQUIA	CALLE/LOCALIDAD	COMUNIDAD
CALDO DE GALLINA	Caldos y sopas	GALLINA CRIOLLA O "GAMURRA"	Baja	Chone, Calceta, Tosagua, Flavio Alfaro, El Carmen	MANABÍ	BOLÍVAR	CALCETA	CALCETA	Colinas del Sur	BEJUCAL, CABELLO ADENTRO
CHAME FRITO	Frituras	CHALACO FRITO	Baja	Restaurante Humedal la Segua - Rubí Mendoza Zambrano	MANABÍ	CHONE	CHONE	SAN ANTONIO		LA SEGUA
SECO DE GALLINA	Secos	CON EL MISMO NOMBRE	Baja	Mercado Municipal de Chone, Comedor Cielito (propietaria Cielo Loor Zambrano), calles Washington y Vargas Torres. Mercado Municipal de Chone, Comedor Lorenita (propietario Tito Alfredo Ortiz Zambrano), calles Washington y Vargas Torres	MANABÍ-ZONA NORTE	CHONE	CHONE			
SUERO BLANCO	Caldos y sopas	CON EL MISMO NOMBRE	Baja	Mercado Municipal - Restaurante el Sabor Chonero, calle Washington y Vargas Torres. Mercado Municipal - Restaurante Chaca Chaca (propietaria María Moncay), calle Washington y Vargas Torres	MANABÍ	CHONE	CHONE	SANTA RITA	Santa Rita, Vía a Quito. Washington y Vargas Torres	
TONGA	Secos	CON EL MISMO NOMBRE	Baja	Mercado Municipal de Chone, Comedores El Sabor Chonero, Comedor Manabita	MANABÍ	CHONE	CHONE	CHONE	Calle Colón y 7 de Agosto	BEJUCAL
VICHE DE PESCADO O DE CAMARÓN	Cocidos	CON EL MISMO NOMBRE	Baja	Es Plato tradicional de la cocina Montubia ecuatoriana, Mercado Municipal de Chone, Restaurantes: Maikito, Los Gemelos, Quinta Sofía, Cabañas el Toto, El Castellón. Restaurante El Tomate, Dona Bachita, El Sosote, Mercado Municipal de Chone	MANABÍ-ZONA NORTE	CHONE	CHONE	CHONE	Ciudadela Bowen, Ciudadela Los Bosques Mz. 11 Villa 22	

Fuente: Encuesta - Levantamiento información Cantón Chone.

Elaborado: Susana Calvachi.

Chone es uno de los primeros cantones manabitas que se creó en el siglo XIX; la primera gran hacienda cacaotera que se conoció en el Ecuador en la época del esplendor de la llamada “Pepa de Oro”, estuvo establecida en Chone, su propietario fue don Juan Pólit Cassard, fue también la primera provincia productora y exportadora de café sobre todo en la época de los años 60 y 70 (siglo XX). Chone determina a la gastronomía ecuatoriana con una variedad de recetas, marcadas por la utilización del plátano en diferentes variedades, el maní, lácteos, ganado de carne y animales de monte, peces de agua dulce como el chame y la guaña. Del cantón son típicas las recetas tradicionales como: el bolón relleno de queso o chicharrón, de yuca, un buen maní o las empanadas de verde, que junto a los panes de almidón de yuca y un buen café pasado, son elementos indispensables en el desayuno chonero. Son predominantes el caldo de gallina, seco de gallina, chame frito, suero blanco, tonga, viche de pescado ó camarón, debido a la producción directa del lugar convirtiéndose en un atractivo más de los que ya existen, y fortaleciendo al turismo del Cantón. Es importante destacar, que el nombre original de la mayoría de platos preferidos se ha mantenido hasta la actualidad. (Entrevista Acosta, 2012).

Desde el punto de vista de los informantes claves entrevistados algunos de estos han cambiado su preparación, pero la sensibilidad al cambio de los platos es baja; se usan los mismos condimentos, se mantienen los secretos del sabor, se siguen usando instrumentos antiguos, hornos de leña, utensilios de madera; y procesos artesanales que les dan identidad propia del sector, aunque no tengan relación directa con las fiestas del lugar, es decir que los platos de mayor afectividad se consumen en el día a día.

#### **4.1 Gastronomía relacionada con las fiestas.**

Tal como lo revelan las encuestas realizadas, en el cantón Chone no hay platos específicos que se preparan en las fiestas propias del sector; durante todo el año se encuentra la extensa variedad de la gastronomía ancestral y tradicional como una comida del día a día.

Sin embargo, para días de feria y fines de semana, para fiestas locales y nacionales, la cantidad de sitios que ofrecen la comida en el cantón parecen multiplicarse y de hecho en: Restaurantes, locales del Mercado Municipal de Chone, Quintas, Picanterías, y carritos que se encuentran en las carreteras; aumentan su oferta tanto a nivel urbano como rural.

Como se citaba en la pregunta dos, y se hacía mención a los platos que se sirven en las fiestas del sector, prácticamente todos los platos se preparan; igual sucede si se compara con la pregunta del capítulo tres, se confirma que en los resultados se describen los mismos platos; quiere decir que los platos que se sirven en las festividades son los mismos o se

asemejan mucho a los que se sirven habitualmente; debido a que las personas todavía tienen gusto por la comida ancestral y tradicional como una comida del día.

De las entrevistas realizadas, se pudo determinar que platos efectivamente siempre se sirven en las fiestas del sector; el detalle en la tabla 25.

El análisis correspondiente a la “Gastronomía Relacionada con las Fiestas”, se confirma que la comida en el cantón Chone como entidad simbólica está cargada de valores de mayor o menor afectividad; se adopta por los atributos que socialmente se le quiere asignar, el amor a la familia, la demostración de la amistad, el celebrar algún acontecimiento propio o del sector como: velorios, Semana Santa, La fiesta De los difuntos, la celebración de San Pedro y San Pablo, la llegada de la Navidad, la bajada de los Reyes Magos, la fiesta religiosa de la localidad y para celebrar los onomásticos, cumpleaños, bautizos, matrimonios, graduaciones, despedidas o bienvenida de familiares, en general unida a una señal de hospitalidad. Y, en el regocijo y celebración en tiempos de cosecha en el sector productivo agrícola y ganadero propios del cantón.

Tabla 25: Gastronomía Relacionada con Fiestas.

<b>GASTRONOMÍA RELACIONADA A LAS FIESTAS</b>			
<b>Nombre de la fiesta</b>	<b>Nombre de la comida relacionada a la fiesta</b>	<b>Simbolismo de la comida</b>	<b>Ritual de la comida</b>
Velorios, Semana Santa la fiesta de los difuntos, la celebración de San Pedro y San Pablo, la fiesta religiosa de la localidad y para celebrar los onomásticos, cumpleaños, bautizos, matrimonios, graduaciones, despedidas o bienvenidas de familiares.	CALDO DE GALLINA	Ninguno	Ninguno
Festival internacional del la feria del chame en la Ciénaga o Humedal La Segua	CHAME FRITO	Ninguno	Ninguno
Fiesta de la cosecha.	PAN SECO	Ninguno	Ninguno
Compartir con familiares y/o vecinos.	SECO DE GALLINA	Ninguno	Ninguno
Fiesta del Señor de la Buena Esperanza	SUERO BLANCO	Ninguno	Ninguno
Faenas de trabajo	TONGA	Ninguno	Ninguno
Reunión en familia de fines de semana.	VICHE DE PESCADO O DE CAMARÓN	Ninguno	Ninguno

Fuente: Encuesta - Levantamiento información Cantón Chone.

Elaborado: Susana Calvachi.

Según la información de las visitas de campo 2012 en el cantón Chone, se determina que las comidas relacionadas a las fiestas, los choneros las preparan con exquisitez, con tradición histórica, con sus costumbres.

### **CALDO DE GALLINA**

El Caldo de Gallina es un plato típico del cantón Chone elaborado en base a la gallina de campo, que es asumido como parte primordial en las relaciones sociales; se prepara de una vieja receta que se remonta a los secretos de la preparación, heredados de las amas españolas en conjunción con los secretos y condimentos de las veteranas indígenas que preparaban comida a sus maridos a mediodía; está siempre presente para acompañar cualquier celebración grande o pequeña; de cualquier estrato socioeconómico y lo brindan en: alianzas sociales (compadrazgos), religiosidad, muerte, los velorios para el difunto, casas posadas, Semana Santa, la fiesta de los difuntos, la celebración de San Pedro y San Pablo, la fiesta religiosa de la localidad y para celebrar los onomásticos, cumpleaños, bautizos, matrimonios, graduaciones, despedidas o bienvenidas de familiares; además lo consumen personas del sector y turistas.

### **SECO DE GALLINA**

Al igual que el caldo de gallina, el seco de gallina, es un plato muy común principalmente en el entorno montubio y, la tradición de compartir con familiares y/o vecinos, simboliza como parte primordial en las relaciones sociales de Chone.

### **CHAME FRITO**

Debido a que la producción del chame era abundante y el precio que se pagaba era cómodo, se generó el ámbito de consumir chame- en las comunidades que circundan el Humedal La Segua (La Segua, La Sabana, San Antonio y Larrea) y por su ecología, las autoridades lo decretaron como un sitio turístico, estableciendo que en el mes de septiembre el segundo sábado de cada año se realice la Feria del Chame, fiesta de expresión gastronómica de ese pescado (plato típico del sector), preparado de diferentes formas: chame, frito, chame asado, huevos de chame, ceviche de chame, bollos de chame, viche de chame, etc.

### **SUERO BLANCO**

El Sector Productivo Primario del Cantón Chone es la agricultura, que es un factor fundamental; esto se debe a que sus tierras son muy productivas sobre todo para la cría de ganado y por ende su alta producción de leche, ingrediente básico para elaborar el suero blanco muy fácil de preparar en las casas especialmente del sector rural. Se manifiesta que estar en Chone y no servirse un suero blanco con plátano verde asado es perderse uno de

sus mejores manjares. Se prepara siempre y en mayor cantidad en las fechas y fiestas del sector: 5 de Mayo (proclama a Eloy Alfaro Jefe de Estado), 24 de Julio (Cantonización de Chone), 7 de Agosto (Fundación de la Villa de San Cayetano de Chone), último domingo de Julio (Fiesta del Señor de la Buena Esperanza), 30 de Octubre (Fiestas patronales de la Virgen de la O).

### ***TONGA***

Al campesino no le falta su “pandado” o “tonga” (el almuerzo que lleva a sus faenas de trabajo) una especie de seco de gallina preparado con arroz, algo de maní, aliñado con ajo, cebolla, tomate, pimiento, y otras especies, envuelta en hojas de plátano para conservar su calor y sabor; originalmente se utilizaba carne de monte, de perdiz o pava de monte, luego se centró en la gallina criolla criada con maíz. Igualmente se prepara y en mayor cantidad en las fechas y fiestas del sector.

### ***VICHE DE PESCADO Ó CAMARÓN***

Sobre el nombre de este plato, hay una versión que dice: “En un sitio de la zona norte de Manabí, habiéndose quedado sola en la casa una jovencita, se puso a preparar una comida para su padre y con lo que había en la cocina preparó este plato; su padre, cuando le preguntó que cómo se llamaba el plato, la hija le dijo que le pondría Viche”, diminutivo o hipocorístico del nombre Vicente, como se llamaba su padre; esta es la comida de los domingos cuando llegan los hijos de visita, pues requiere de varias manos; ofrecido mayormente en los festivales de comida típica, picnics privados y las llamadas comilonas o reuniones familiares de los costeños ecuatorianos que se reúnen para degustar estos platos en familia todos los fines de semana.

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

Una vez determinada la gastronomía típica del cantón Chone, sus platos principales, su elaboración, los sitios de producción y venta, es pertinente trabajar en un proceso de revitalización cultural en el ámbito de alimentos y bebidas típicas tradicionales, que permita mostrar el abanico de posibilidades de la gastronomía del sitio y de los organismos que la puedan promocionar y difundir.

### **5.1 Organismos (no estatales) que podrían promocionar/ comercializar las comidas**

Los organismos no estatales, como la USAID (USA), GTZ (Alemania), IKA (Japón), La AECID de España, son organizaciones extranjeras que ayudan con financiamiento internacional, para capacitar, promocionar y comercializar la gastronomía típica del Cantón Chone al empresario restaurantero, en su propia formación y la de mandos medios y superiores para que mejoren sus conocimientos, capacidades y desarrollen mayor habilidad en la forma de operar y administrar su restaurante.

Igualmente los colectivos sociales (no públicos) que podrían colaborar con financiamiento, donación de productos, organización de eventos, educativos, culturales, empresariales y sociales en estas acciones son los siguientes:

- Para el desarrollo de las actividades productivas se han establecido cooperativas, asociaciones y programas productivos como:
  - La cooperativa Pecuaria de Chone en donde se asocia los ganaderos de carne y leche.
  - La cooperativa Avícola La Fortuna que asocia a los productores de huevos y carne de pollo.
  - La asociación agro artesanal de productores de frutas que la integran agricultores que producen cítricos (naranja, toronja, mandarina, maracuyá) y cacao.
  - La asociación de plataneros con vida jurídica integra a los productores de plátano barraganete para exportación, por su condición pretende crecer en el mercado y en la producción del cultivo de plátano.
- La principal dificultad por la que está atravesando el desarrollo agrícola, agroindustrial turístico y gastronómico en el cantón Chone es la falta de tecnologías que limitan el desarrollo agropecuario, del turismo gastronómico aunque actualmente existe apoyo de los siguientes organismos:

- Universidad Particular de Loja extensión Chone, con la carrera de Ingeniería en Administración de Empresas y Turísticas.
  - Universidad Católica de Manabí con la carrera de Ingeniería Agroindustrial, su trabajo ha sido enfocado solo al valor agregado de productos agrícolas, pecuario, forestal y piscícola.
  - La Universidad Técnica de Manabí con asesoría técnica en manejo zootécnico de animales de consumo.
  - La asociación nacional de Exportadores de Cacao (ANECACAO), su finalidad es mejorar la producción y calidad del cacao.
  - La subsecretaría de Agricultura de Manabí y Esmeraldas con un programa de Capacitación en inseminación artificial, ensilaje, post cosecha y agroindustria Artesanal.
  - La Universidad Técnica de Manabí con la carrera de Ingeniería en Turismo.
  - La Agencia de desarrollo provincial de Manabí (ADPM), ACDI/VOCA en programas de cacao.
- La asociación de Plataneros y empresas particulares, que compran la producción a los plataneros de la zona, quienes preparan el producto orientados a la exportación.
  - En la actualidad se ha logrado, con el esfuerzo de varios productores y el apoyo del Gobierno Municipal del Cantón Chone, formar el Comité Empresarial La Providencia, el mismo que se encarga de ser un centro de acopio del cacao de la producción de alrededor de 15.000 has sembradas de cacao y 2000 000 de plantas de cacao nuevas.
  - Las Constructoras: Jennifer Palacios CIA. Ltda. y la Constructora Mes ove CIA. Ltda., aporta con financiamiento para la ejecución de actividades gastronómicas en el cantón Chone.
  - El Grupo Líder de Turismo de Chone, con el Aval del MINTUR, se fusiono en el año 2008 con el objetivo de formar un Consejo Cantonal de Turismo, que promueve un Plan de Plan de Promoción y Difusión de la gastronomía de Chone.
  - El Departamento de Turismo del GAD, y la Asociación de Comedores 20 de Abril, preparan los festivales gastronómicos en épocas de feriados (carnaval, semana santa) y fiestas cívicas.

- Comité Empresarial Comunitario (asociaciones de agricultores de cacao), en sus plantaciones producen una variedad de productos del cacao para la venta como: mangares rompope chocolatinas, licor (rompope), mistelas, barra de chocolate.
- Las universidades: Eloy Alfaro de Manabí extensión Chone y Escuela Superior Politécnica Agropecuaria de Manabí. Organizan circuitos y ferias turísticas para promocionar la gastronomía de Chone
- Grupo Líder de Turismo de Chone, conformada por representantes relacionados de manera directa o indirecta con el turismo como transportistas, hoteleros, agencias, restauranteros, emprendedores, universidades, agricultores entre otros, son aliados con El Municipio para organizar ferias de la gastronomía de Chone
- Turismo y Patrimonio Cultural del Cantón Chone, es el Organismo que auspicia, apoya, difunde, los diferentes eventos educativos, turísticos y culturales, con el fin de promocionar la gastronomía de Chone
- Vecinos de la calle 7 de Agosto, organizan una feria cada año en el mes de agosto, para celebrar la fundación de Chone (7 de agosto de 1789) para promocionar la comida típica del cantón Chone, mediante la exposición y venta de sus platos, desfiles, bailes.
- En Tarugo-Canuto. En una parroquia rural de Chone, que cada año en el mes noviembre realizan una feria llamada “La Natilla más grande del mundo”, donde se promociona toda la gastronomía de Chone.
- En La Segua de San Antoni, cada año en el mes de septiembre realizan la Feria Internacional del Chame, donde el turista puede degustar del chame preparado de todas formas (frito, ceviche, asado, etc.).
- Agrupaciones religiosas, que organizan eventos religiosos, educativos, culturales, para difundir la gastronomía de Chone
- Gremios Turísticos y Hoteleros de la localidad, son organismos que promueven la publicidad turística y de la gastronomía del cantón Chone

## 5.2 Estrategias de promoción y difusión de la gastronomía típica, tradicional y ancestral del cantón

Para plantear estrategias de promoción y difusión, se realiza inicialmente una propuesta de forma técnica del estudio de mercado con los métodos del marketing mix y un análisis FODA, a fin de aplicar las bondades del estudio con la realidad del cantón.

El Marketing Mix contempla las “Cuatro P’s”. Producto, Precio, Plaza y Promoción.

### 5.2.1 Producto.

Dentro de la oferta se estudia las cantidades que suministran los productores del bien o servicio que se va a ofrecer en el mercado. Se debe considerar la situación actual y futura; además, deberá proporcionarse las bases para delimitar correctamente la oferta gastronómica.

Elaboración de un inventario de los principales oferentes expuestos en el capítulo anterior y en datos de la encuesta de donde se busca señalar las condiciones en que se realiza la producción, señalando los siguientes aspectos:

- **Volumen producido:** El volumen producido de los platos satisface a las personas que consumen esos productos alimenticios en Chone, tanto el día a día como en festividades; además la gastronomía de Chone es difundida a través de las ciudades del país en las cuales se las ofrece.
- **Participación en el mercado:** La comida manabita y chonera se encuentra en gran parte del país pero se debe generar estrategias para que su promoción y difusión sea más marcada.
- **Capacidad utilizada:** La capacidad utilizada generalmente es para consumo por familia dentro de la ciudad es decir para 4 personas promedio por familia, dato obtenido del INEC, 2010, en temporada de fiestas dentro del cantón, y en términos nacionales la capacidad de venta de estos platos crece debido a la asistencia de personas extranjeras y de ecuatorianos de otras provincias que optan por la comida manabita que es catalogada entre las personas como una de las más sabrosas del Ecuador.
- **Capacidad técnica y administrativa:** En Chone se cuenta con una capacidad técnica para crear los platos que se demuestra en la calidad de la comida en su sazón y la limpieza de sus procesos; esta verificación se la pudo realizar en la visita de campo realizada. Algo de lo que carece Chone es la capacidad administrativa

para manejo de pagos y abastecimiento, ya que se requiere de conocimientos básicos de administración. Además se necesita ofrecer una formación al personal operativo en: nutrición, dietética, atención al cliente, presentación personal, presentación del lugar, higiene., etc.

- **Localización con respecto al área de consumo:** En el sector rural existen lugares como el Humedal la Segua en el cual se puede obtener excelente comida y disfrutar de la flora y fauna del sector. El humedal de La Segua fue declarado como sitio Ramsar (uso sostenible) en el 2000 y, por tanto, es reconocido por el Estado ecuatoriano como sitio importante para la conservación de los humedales.
- **Precios y estructura de costos:** Como se explicó anteriormente los precios de los diferentes platos son muy accesibles, frente a la calidad y cantidad de cada platillo que cuenta con una alta capacidad técnica para realizarlos. Toda esta información se la obtuvo de la visita de campo en donde se verificó los precios que comparados con los de la ciudad de Quito son muchos más bajos.
- **Calidad del servicio:** La calidad y calidez de la gente manabita chonera es una de las mejores cartas de presentación y una de sus fortalezas; la belleza de su tierra y de su gente da un valor agregado a cualquier tipo de producto que sea vendido en el sector o cualquier ciudad del Ecuador.
- **Sistemas de Comercialización, crédito, red de distribución:** La falta de financiamiento y de fuentes de capital deja limitada la obtención de crédito en la ciudad de Chone y la red de distribución todavía es básica esto se debe a que su potencial gastronómico todavía no ha sido explotado en un 100%.
- **Publicidad, asistencia al cliente:** En el ámbito publicitario Chone y su gastronomía todavía tienen serias falencias; esta es una de las principales causas por las cuales no se explota su gastronomía con la fortaleza que se lo debe hacer.

### 5.2.2 Precio.

Con relación al precio de la oferta gastronómica se puede establecer que existen platos como el bolón que va desde los 50 centavos de dólar hasta un viche que puede costar entre los 8 y 10 dólares, lo cual vuelve accesible a todas las personas de todo nivel económico, ya sea bajo medio o alto para la adquisición efectiva; es por eso que esta gastronomía es una gran oportunidad que no solo tiene el cantón Chone sino el país para su amplitud de distribución y de generación de empleo. En las ciudades los precios aumentan de acuerdo al restaurante que los ofrece pero su precio no supera a lo antes señalados por más de un 10%.

Tomando en cuenta que se desea fortalecer el marketing de la oferta gastronómica se considera al marketing relacional como herramienta para cumplir este objetivo como lo muestra la figura a continuación:



Figura 15 Marketing relacional.

Elaborado: Susana Calvachi.

### 5.2.3 Plaza.

La plaza o distribución consiste en la selección de los lugares o puntos de venta en donde se ofrecerán los platillos a los consumidores, así como en determinar la forma en que los productos serán trasladados hacia estos lugares o puntos de venta. Dentro de esto se puede analizar que el centro de la ciudad así como su zona rural es la principal zona de distribución de la oferta gastronómica. En las ciudades grandes se muestran en las zonas tanto del norte como sur de las ciudades como Quito y Guayaquil.

Chone al estar en la zona noroccidental del país con una gran red vial puede fácilmente realizar una logística de sus productos a nivel nacional y además la salida de su gente a las grandes ciudades ayuda para que su gastronomía sea expandida a todo el Ecuador.

### 5.2.4 Promoción.

La promoción consiste en comunicar, informar, dar a conocer o recordar la existencia de un producto a los consumidores, así como persuadir, motivar o inducir su compra o adquisición.

A través de las preguntas de investigación realizadas en la entrevista a los informantes claves y la encuesta a la gente que habita en Chone se pudo determinar que una de las mejores formas de promocionar la gastronomía del cantón es I internet bajo páginas Web, que no solo puedan ser visualizadas por ecuatorianos sino por extranjeros los cuales verifiquen la belleza de la tierra que atada a la oferta turística sea expandida a la oferta gastronómica.

**5.2.4.1 Diseñar estrategias ajustadas a potenciar las fortalezas y oportunidades para maximizar la promoción y difusión de la oferta gastronómica del sector.**

Una vez analizado el mercado en los capítulos anteriores se pudo delimitar la información necesaria para establecer las fortalezas, oportunidades, debilidades y amenazas; que se presenta en el siguiente gráfico:

Tabla 26: FODA.



Elaborado: Susana Calvachi.

- Fortalezas:
  1. Gran oferta gastronómica.
  2. Excelentes platos en términos de calidad y sabor.
  3. Precios accesibles.
- Oportunidades:
  1. Impulso al sector gastronómico y turístico por parte del gobierno.
  2. Capacidad de ampliarse a nivel nacional.
  3. Incremento en tecnología de comunicación en términos publicitarios.
- Debilidades:
  1. Poco capital de inversión.

2. Poca participación de la empresa privada.
  3. Poca inversión en tecnología informática publicitaria.
- Amenazas:
    1. Malos temporales que amenacen cosechas.
    2. Riesgo país e impuestos altos.
    3. Inflación variante y creciente en alimentos.

Una vez establecidas las fortalezas, debilidades, oportunidades y amenazas se debe tener en cuenta que para generar las estrategias se debe generar la matriz SWOT, la misma ayudará a que las estrategias estén delineadas para que las fortalezas ayuden en la consecución de la obtención de las oportunidades, que las oportunidades limiten a las debilidades, que las fortalezas prevengan las amenazas y que las debilidades y las amenazas sean medidas en conjunto para crear estrategias para atacar a ambas. A continuación se presenta la matriz SWOT:

Tabla 27: SWOAT.

Matriz SWOT		
	<b>FORTALEZAS-F</b> F1 - Gran oferta gastronómica F2 - Excelentes platos en términos de calidad y sabor F3 - Precios accesibles	<b>DEBILIDADES-D</b> D1 - Poco capital de inversión D2 - Poca participación empresa privada D3 - Poca inversión en tecnología informática publicitaria
<b>OPORTUNIDADES-O</b> O1- Impulso al sector gastronómico y turístico por parte del gobierno. O2- Capacidad de ampliarse a nivel nacional. O3-Incremento en tecnología de comunicación en términos publicitarios.	<b>ESTRATEGIAS FO</b>	<b>ESTRATEGIAS DO</b>

<p>AMENAZAS-A</p> <p>A1- Malos temporales que amenacen cosechas.</p> <p>A2- Riesgo país e Impuestos altos.</p> <p>A3- Inflación variante y creciente en alimentos.</p>	<p>ESTRATEGIAS FA</p>	<p>ESTRATEGIAS DA</p>
--	-----------------------	-----------------------

Elaborado: Susana Calvachi

Las estrategias nacerán del análisis de la matriz SWOAT para basarse en el FODA de la gastronomía de Chone, a continuación se presentan las estrategias propuestas:

#### **ESTRATEGIAS FO:**

- **F1- O1 – O3:** Realizar un plan de promoción resaltando la gran oferta gastronómica, por medio del aprovechamiento de los incentivos gubernamentales y de las campañas que está realizando el Ministerio de Turismo en sus programas Televisivos y sus campañas en medios impresos.
- **F3 – O2:** Realizar un estudio de mercado para evaluar los precios de la competencia a nivel nacional estableciendo valores competitivos. Se aprovecharía las oportunidades de negocio (préstamos con el Banco de Fomento) que el Gobierno Central está proporcionando a los dueños de microempresas, con ello se lograría abrir más negocios en el sector de gastronomía.
- **F1- O1:** Crear y publicar páginas informativas o guías culinarias en la WEB en asociación con las diversas instituciones públicas y privadas que ofertan el turismo en la provincia de Manabí y en especial del Cantón Chone con la información de la gastronomía, vídeos de la preparación de sus platos para mostrar la gran cantidad de mercado gastronómico y precios.
  - **F1- F2- O2:** Generar alianzas estratégicas con organismos privados y públicos para generar grupos de catering para eventos a nivel nacional a través de un organismo centralizado con administración propia para difundir y expandirse a nivel nacional.

#### **ESTRATEGIAS DO:**

- **D1 - O1:** Presentar ante el gobierno y organismos que brinden financiamiento como la CFN Corporación Financiera Nacional, proyectos de inversión para cocina de alto nivel, adicionalmente cursos de capacitación a nivel técnico y manejo administrativos de PYMES.

- **D3 - O2:** Crear un inventario virtual gastronómico con sitios a nivel nacional con direcciones exactas y precios de la gastronomía de Chone, el cual sea administrado por las Direcciones de Turismo de las ciudades del Ecuador, esta información estará atada a las entidades como: Cámaras de Turismo, empresas privadas de Hotelería y Turismo, Agencias Turísticas.
- **D2 - O3:** Proponer la creación de una ordenanza municipal en la cual se incluya que dentro de toda propuesta turística se exponga la oferta gastronómica.

#### **ESTRATEGIAS FA:**

- **F1 - A1:** Capacitación para los microempresarios del sector gastronómico, en términos de aprovisionamiento, inventarios y gestión de alimentos congelados para mantener un stock en caso de contratiempos naturales y búsqueda de proveedores alternos.
- **F - A2:** Capacitación en términos de análisis financieros de punto de equilibrio y cálculo de costos para determinar precios, con el fin de mantener un análisis constante, que no perjudique la economía del empresario y del consumidor, adicionalmente cursos básicos de contabilidad que creen en el microempresario una cultura tributaria.

#### **ESTRATEGIAS DA:**

- **D2- A1:** Pedir apoyo a la empresa privada de Chone para realizar en conjunto con especialistas informáticos formas de publicidad en páginas sociales como facebook, twitter, etc., y otras páginas comerciales como viajeros.com, páginas de destinos turísticos a nivel mundial.
- **DA 2:** Presentar un pliego de peticiones al gobierno para el apoyo con créditos a microempresarios a una tasa de interés competitiva en el mercado para fomentar el incremento de negocios de gastronomía y en el caso de existir alguna catástrofe poder cubrir con las obligaciones anteriormente adquiridas.

#### ***5.2.4.2 Identificar medios de comunicación para difusión de la publicidad de la gastronomía del sector.***

Para identificar los diferentes medios que permitan la difusión, se realizó un análisis de resultados del FODA de los cuales se determinó los siguientes objetivos a cumplir:

- Implementar un sistema logístico que permita conseguir los objetivos trazados.
- Capacitar en temas técnicos, administrativos y de calidad en el producto y servicio al recurso humano.
- Difusión de la oferta gastronómica en los medios como la WEB, televisión, radio y medios impresos.
- Realizar una oferta digital basada en un inventario virtual con vídeos e información de la oferta gastronómica.

Para conseguir estos objetivos se diseñan las estrategias de difusión y promoción para difundir y promover la gastronomía típica del cantón Chone:

#### 5.2.4.2.1 Estrategia macro.

Para que la gastronomía típica del cantón sea más que el servicio de alimentación y se la considere como atractivo turístico es fundamental iniciar con la capacitación de las personas que intervienen en su elaboración, pues es fundamental que se proyecte la imagen de seguridad y calidad alimentaria para que los visitantes no sientan temor alguno en involucrarse en esta experiencia de sabores. Es por eso que se propone como primera estrategia implementar un **“Plan Integral de Acción para posicionar local e internacionalmente la riqueza Gastronómica de Chone”**.

### **MANUAL DE BUENAS PRACTICAS DE MANUFACTURA DE ALIMENTOS (BPM).**

---

#### **Necesidad de conocer las BPM:**

Los clientes exigen, cada vez más, calidad en los alimentos que consumen fuera de casa. La “inocuidad” (que no produzcan daño al consumidor) de los alimentos es una de las principales características de calidad, que sumadas al buen servicio harán un cliente satisfecho, que recomendará el sitio y seguramente regresará.

***Un cliente satisfecho puede significar 4 nuevos clientes.***

***Un cliente insatisfecho significa perder al menos 10 clientes.***

Este manual le puede servir para planificar la apertura de un nuevo establecimiento, realizar mejoras en el mismo, controlar sus procesos de producción, capacitar a su personal y, por supuesto, GANAR NUEVOS CLIENTES!!!! Y por ende mejorar sus ganancias.

---

**¡Alimentos sanos, seguros y de excelente calidad!**

## **Manual de BPM:**

### Materias Primas.

La calidad de las materias primas no debe comprometer la calidad final del producto elaborado, usted tiene el derecho y la obligación de rechazar un producto que considere está en mal estado. Si se le dañó en su local, debe eliminarlo.

Tome en cuenta que cada producto tiene diferentes características de manejo y almacenaje: temperaturas, humedad, ventilación e iluminación.

Evite la contaminación cruzada.

- Almacenando por separado los comestibles de los químicos.
- Utilizando los utensilios adecuados. Un buen manejo de los desechos es indispensable.

## El Establecimiento y su equipamiento.

### Estructura:

Debe estar ubicado en una zona segura, lejos de fuentes de olores, polvo, gases y otras que puedan afectarlo.

Las instalaciones deben ser sanitariamente adecuadas y construidas de manera que no transmitan sustancias inadecuadas. Las aberturas deben impedir la entrada de animales domésticos, insectos, roedores, moscas y contaminación del medio ambiente.



También deben tener espacios diferenciados para evitar la contaminación cruzada y un diseño que permita una fácil limpieza y desinfección.

Usar agua potable, tener los desagües adecuados.

Los utensilios y equipos deben ser de materiales que no transmitan sustancias tóxicas, olores ni sabores, se recomienda evitar el uso de maderas y metales que se oxiden.

### Higiene:

Todos los utensilios, equipos y el edificio mismo deben mantenerse en todo momento en buen estado higiénico, de conservación y de funcionamiento.

Las sustancias tóxicas (jabones, plaguicidas y otros) deben estar almacenadas por separado, debidamente identificados y solo ser manipulados por alguien que sepa bien su uso.

### Personal:



El frecuente lavado de manos contribuye en gran medida al mantenimiento de la calidad de sus productos.

Debe ser realizada de manera frecuente y minuciosa, con un cepillo y antes de realizar un trabajo, después de hacerlo, después de manipular tóxicos, luego de ir al baño, etc, en fin, todas las veces que sean necesarias.



Debe controlar la salud de todo el personal, en caso de que alguien esté con una enfermedad contagiosa, es preferible que descanse a que infecte a sus compañeros o a los clientes.

Igualmente, si ha sufrido una herida en las manos debe estar debidamente cubierta, por el bien del establecimiento y del herido.

Por último, pero no menos importante, debe utilizar ropa limpia todos los días y adecuada para evitar contaminar, zapatos que no resbalen, recoger y cubrir el cabello. No debe usar aretes, joyas o colgantes, relojes, pulseras y cualquier implemento que no pueda ser debidamente sanitizado mientras manipula alimentos.

### **Evite la contaminación cruzada.**

#### Higiene en la elaboración.

Revise que la materia prima no contenga parásitos, sustancias tóxicas, descompuestas o extrañas antes de utilizarlas.



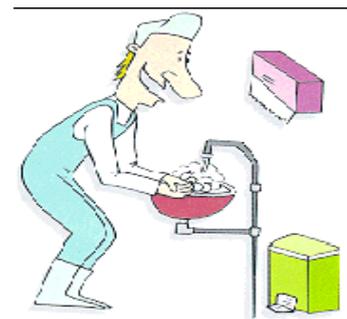
Evite el contacto entre materias primas y productos elaborados.

Las vajillas, servilletas, mantelería, cubiertos deben ser de materiales adecuados guardados en ambientes limpios, sanitizados antes y después del servicio.

## **GUIA PARA UNA BUENA PRACTICA DE MANUFACTURA Y MANIPULACION DE ALIMENTOS.**

#### Contaminación por Personal.

- Quítese las alhajas antes de comenzar a trabajar.
- Deje ropa de calle en los vestuarios.
- Use ropa de trabajo adecuada: cofia, calzado, guantes de colores claros.
- Si usa guantes no olvide cambiarlos o limpiarlos como si se tratara de sus propias manos.
  - No fumar, no comer, no toser, no escupir.



- En caso de tener alguna herida tápela con material impermeable.
- Lávese las manos a conciencia cada vez que entre a la zona de trabajo.
- Lávese las manos con agua, jabón y cepillo.
- No toque al producto semielaborado o terminado después de tocar la materia prima sin lavarse las manos.



#### Contaminación por error de manipulación.

- Trabaje según las reglas que ha determinado.
- Controle que el trabajo se realice a tiempo y con el estándar previsto.
- Tome nota e informe de cualquier cosa fuera de lo normal.
- Evite el contacto entre materias primas, productos semielaborados, y productos finales.
- No pase de un lugar sucio a un lugar limpio del establecimiento.
- Controle la limpieza, temperatura, y condiciones generales de los fríos y bodegas.
- Verifique la limpieza de los vehículos en los que viene la materia prima y los mercados.

#### Precauciones en las instalaciones para facilitar la limpieza y prevenir la contaminación.

- Mantenga limpias las instalaciones.
- Mantenga limpio su ámbito de trabajo.
- Controle que no queden restos de material de limpieza después del enjuague.
- Limpie correctamente. Preste especial atención a los rincones de difícil acceso.
- Use los elementos de limpieza indicados. Procure usar productos amigables con el medio ambiente, biodegradables, sin colorantes no aromas.
- Arroje los residuos en el lugar correspondiente.



#### Contaminación por materiales en contacto con los alimentos.

- Limpie el equipo y utensilios antes de que entren en contacto con el alimento.
- No use los envases para fines para los que no fueron diseñados.
- Revise el material del envase antes de utilizar.
- Guarde los envases en el lugar designado para su almacenamiento.

- Evite que el producto final entre en contacto con materiales que fueron utilizados con materias primas o con productos semielaborados.

#### Prevención de la contaminación por mal manejo de agua y desechos.

- Limpie con agua potable.
- Deposite los residuos en envases y los lugares adecuados.
- Evite que entre en contacto el producto elaborado con los residuos.
- Elimine de la línea de elaboración la materia prima en mal estado.
- Retire los desechos del lugar de trabajo en forma periódica para evitar que se acumulen grandes cantidades.

#### Marco adecuado de producción.

- No permita el ingreso de animales al establecimiento, ni siquiera las mascotas.
- Avise y reaccione en caso de detectar presencia de plagas.
- Cuide las instalaciones.
- Notifique y tome acción cuando se registre algún daño en las instalaciones.
- Mantenga cerradas las protecciones contra insectos de las ventanas.
- Evite el contacto de los plaguicidas con los alimentos.

La Calidad en la preparación de sus productos, junto a la tradicional amabilidad del ecuatoriano hará que su negocio crezca.

#### 1. Campañas de Sensibilización.

- En forma coordinada con las universidades: Eloy Alfaro de Manabí extensión Chone, la Escuela Superior Politécnica Agropecuaria de Manabí y la Universidad Particular de Loja, extensión Chone, generar la creación de carreras afines en cuyos pensum educativos se fomente la cultura de la provincia y por ende del cantón, fortaleciendo la actividad turística y la entrega de una oferta gastronómica de calidad.
- Solicitar el apoyo del Comité Empresarial Comunitario “La Providencia” que es una organización de asociaciones de agricultores de cacao, quienes pueden apoyar con sus fincas para la realización de capacitación con temas al cacao y chocolatería; guiado para turistas nacionales y extranjeros, y para personas del lugar que están interesados en la producción del cacao y chocolates como producto turístico.

- Organizando eventos gastronómicos conjuntamente con los vecinos de la calle 7 de agosto, adicionales a los que realizan cada 7 de agosto en la calle del mismo nombre, que lo denominan: “El Festival de la Calle 7”, al que asisten personas de los alrededores y turistas de provincias; evento que se está estableciendo como promovedor de los platos típicos del cantón.

## 2. Campañas de Promoción.

Contando con información y asegurada la calidad, se promocionarán los platos a través de campañas publicitarias en primer lugar se elaborará material publicitario como: guías, carteles, pósters, trípticos, volantes, en los que se recoja de manera visual las delicias gastronómicas del cantón; la información se la debe relacionar con la “Gastronomía relacionada con las Fiestas”: Desfile Caranavelero; 5 de mayo proclama a Alfaro Jefe de Estado; 24 de julio: Cantonización de Chone; 7 de agosto: Fundación De la Villa de San Cayetano de Chone: Fiesta del Señor de la Buena Esperanza; Ultimo Domingo de Julio; Fiestas Patronales de la Virgen de la O; Pablo; 30 de octubre; la celebración de San Pedro y San Pablo; la llegada de la Navidad, la bajada de los Reyes Magos; la fiesta religiosa de la localidad. El uso de estos recursos y la inventiva publicitaria permitirán promocionar la cultura gastronómica, que generarán mejores condiciones económicas, no solo al pequeño emprendedor del negocio de la hospitalidad sino también al productor de insumos para las preparaciones. El material publicitario debe ser distribuido a las diferentes instituciones y establecimientos que presten servicios turísticos en la zona, así como a oficinas de entidades públicas (Municipio, MINTUR) relacionadas con la actividad turística.

- ## 3. Contando con información y asegurada la calidad, se promocionarán los platos a través de campañas publicitarias en primer lugar se elaborará material publicitario como: guías, carteles, pósters, trípticos, volantes, en los que se recoja de manera visual las delicias gastronómicas del cantón; la información se la debe relacionar con la “Gastronomía relacionada con las Fiestas”: Desfile Caranavelero; 5 de mayo proclama a Alfaro Jefe de Estado; 24 de julio: Cantonización de Chone; 7 de agosto: Fundación De la Villa de San Cayetano de Chone: Fiesta del Señor de la Buena Esperanza; Ultimo Domingo de Julio; Fiestas Patronales de la Virgen de la O; Pablo; 30 de octubre; la celebración de San Pedro y San Pablo; la llegada de la Navidad, la bajada de los Reyes Magos; la fiesta religiosa de la localidad. El uso de estos recursos y la inventiva publicitaria permitirán promocionar la cultura gastronómica, que generarán mejores condiciones económicas, no solo al pequeño emprendedor del negocio de la hospitalidad sino también al productor de insumos para las

preparaciones. El material publicitario debe ser distribuido a las diferentes instituciones y establecimientos que presten servicios turísticos en la zona, así como a oficinas de entidades públicas (Municipio, MINTUR) relacionadas con la actividad turística.

4. De la Villa de San Cayetano de Chone: Fiesta del Señor de la Buena Esperanza; Ultimo Domingo de Julio; Fiestas Patronales de la Virgen de la O; Pablo; 30 de octubre; la celebración de San Pedro y San Pablo; la llegada de la Navidad, la bajada de los Reyes Magos; la fiesta religiosa de la localidad. El uso de estos recursos y la inventiva publicitaria permitirán promocionar la cultura gastronómica, que generarán mejores condiciones económicas, no solo al pequeño emprendedor del negocio de la hospitalidad sino también al productor de insumos para las preparaciones. El material publicitario debe ser distribuido a las diferentes instituciones y establecimientos que presten servicios turísticos en la zona, así como a oficinas de entidades públicas (Municipio, MINTUR) relacionadas con la actividad turística.

#### 5. Campañas de Difusión y Comercialización.

- Realizar la promoción de los platos típicos, tradicionales y ancestrales del Cantón Chone, describiendo sus características, participando en ferias gastronómicas y turísticas; en primer lugar a corto plazo en el ámbito local y regional, aprovechando fechas de alta concentración de visitantes como las Fiestas de todos los cantones de provincia de Manabí. Se puede participar con un stand para la exposición de la comida de Chone. A mediano y largo plazo se puede extender la participación en este tipo de eventos a nivel nacional e internacional, aprovechando las ferias turísticas que se desarrollan en las diferentes ciudades del país y del mundo.
- Para la difusión de los diversos platos típicos, tradicionales y ancestrales del cantón se puede realizar invitaciones por parte de la Dirección de Cultura del Municipio de Chone a los diferentes medios masivos de comunicación: televisión, radio, periódicos, revistas, Internet, cine, para que visiten el sector; de esta manera, se asegurará la presencia en los medios comunicación y difusión masivos a través de reportajes, entrevistas, artículos, anuncios, medio audiovisual interactivo, medio audiovisual masivo relacionados con todos los atractivos turísticos naturales, culturales, dando un especial énfasis a la variedad gastronómica del cantón, para provocar el deseo del turista para concurrir y a servirse los platos únicos que ofrece Chone.

## 6. Ruta Gastronómica.

- El Alcalde de Chone, debe gestionar ante el Ministerio de Turismo, la necesidad de posicionar la riqueza gastronómica de Chone, como un complemento a la oferta turística ya establecida, para lograr que la visita turística sea llena de atractivos y gratas sorpresas.
- Con esta ruta gastronómica se busca determinar las particularidades de los platos típicos, tradicionales y ancestrales, los ingredientes que determinan diferencia en los sabores y modos de preparación, a través de visitas a todas las regiones.
- A través de esta actividad se espera que la cocina manabita del cantón Chone siga entusiasmando a propios y extraños, y es que nadie puede dejar de estremecerse al momento de servirse un viche de pescado, saborear un rico chame frito o, degustar de exóticos jugos de naranja, mandarina, toronja, frutas cítricas del cantón Chone.

### 5.2.4.2.2 Estrategia macro.

#### a. Guía turística-gastronómica.

La principal manera de dar a conocer las fortalezas del Cantón es través del material visual que se puede entregar a los diferentes visitantes. Al momento Chone dispone de su Guía Turística, pero es elemental que disponga de una Guía Turística-Gastronómica, en la que se den a conocer los diferentes atractivos turísticos en el ámbito natural y cultural con la información necesaria como: ubicación, distancia, acceso, precios, servicios ofertados. En el aspecto relacionado a la gastronomía se debe dar mayor realce a los platos típicos, tradicional y ancestral del sector (tonga, suero blanca, sal prieta, queso chonero, chame, suero blanco, morcillas, caldo de gallina, natilla, viche y otros) y dónde se los recomienda consumirlos. Con toda la información proporcionada, tanto los tour-operadores como los turistas individuales podrán planificar sus actividades dentro del cantón.

#### b. Feria Gastronómica.

La expresión Gastronómica de Chone se debe anunciar durante sus fiestas: Desfile Carnavaleño: Víspera de carnaval; 5 de mayo proclama a Alfaro Jefe de Estado; 24 de julio: Cantonización de Chone; 7 de agosto: Fundación de la Villa de San Cayetano de Chone; Fiesta del Señor de la Buena Esperanza: Último domingo de julio; Fiestas patronales de la Virgen de la O: 30 de octubre, durante estas fiestas, se debe realizar variedad de actividades en las que se incluya una Feria de Gastronomía Típica del Cantón, en la que se destaque la

calidad de los ingredientes así como la manera higiénica de preparación de los mismos. Esta feria se la haría en conjunto con la exposición de otros productos artesanales y de manifestaciones culturales como kermeses, presentaciones artísticas, rodeo de caballos, la feria Internacional del Chame, verbenas, congreso de ganaderos.

La organización de los diferentes stands de comida participantes se hará de acuerdo a los tipos de platos como:

- Entradas calientes: Maduro con queso, verde asado.
- Entradas frías: Cuajada, salpíeta, ceviche de chame.
- Entremeses envueltos: Bollos, hayacas, humitas.
- Entremeses Frituras: Empanada de verde, corviche.
- Entremeses Picadas: Bolón de verde.
- Entremeses tortillas: Tortilla de maíz.
- Caldos y Sopas: Caldo de gallina, suero blanco, caldo de pata, caldo de verde.
- Caladas y Potajes: Chucula.
- Platos Principales: Arroz con menestra y carne, chame asado, viche, seco de gallina, tonga, chame frito.
- Postres: Natilla, pan de almidón, torta de choclo, torta de verde, torta de yuca.
- Bebidas: Mistelas, rompopé, jugos de frutas naturales, chocolate.
- Típicos y tradicionales: Longaniza, morcilla.

### **c. Página Web.**

El Municipio cuenta con los sitios Web: KasterweyMusic, Calceta TV, Municipio de Chone, Quinta Maribel, Agenda telefónica y SM., en la que se recoge información de importancia y actualidad del cantón, sin embargo es necesario que se cree un espacio dedicado exclusivamente para la promoción de la gastronomía chonera, en la que se pueda incluir los principales ingredientes requeridos en la preparación de los platos, lugares de consumo y precio estimado.

Con todas estas estrategias se logrará posicionar a la gastronomía típica del cantón Chone como un atractivo más, una variedad de sabores, la degustación de la comida, expresiones culturales y el entorno geográfico donde éste se produce, que sin duda cautivarán a los visitantes y turistas.

Como alternativas de promoción y difusión de los platos típicos se puede tomar como ejemplo el siguiente material publicitario.

## I. Póster.



Figura 16: Póster para la promoción de la gastronomía.  
Elaborado: Susana Calvachi.

## II. Valla publicitaria.



Figura 17: Valla Publicitaria Informativa del Cantón Chone  
Elaborado: Susana Calvachi

## CONCLUSIONES Y RECOMENDACIONES

### 6.1 CONCLUSIONES

- Existe en la gastronomía de Chone, más de 235 platos típicos, tradicionales y ancestrales, así como también de aquellos nuevos que se han insertado a la gastronomía del cantón, entre los cuales predominan los platos fuertes, los caldos y sopas.
- Los principales productos empleados en la preparación de los platos y bebidas típicas del cantón, son: el maní, la yuca, el plátano verde, el maíz, el camote, el zapallo, el chame, y otros que fueron llegando de la mano de los conquistadores como: la gallina, el chancho, las reses, las especies, el arroz, el azúcar, los cítricos, la panela.
- Se identifica por el uso de mariscos y frutos secos como el maní, como principal para las preparaciones mientras que en el interior de Chone, se privilegia el uso de distintos tipos de carnes y aves sin olvidar los peces de agua dulce como el chame, camarón de río. Se elaboran distintas recetas que aún son parte de la dieta de los chonenses.
- La preparación de los platos típicos, tradicionales y ancestrales, el campesino y la campesina de Chone, están celosos de sus hábitos y se caracterizan principalmente por mantener las costumbres de sus antepasados.
- Las mujeres de Chone se esmeran para que cada día sea un disfrute del paladar de todos los miembros de la familia, así mismo se procede en los comedores, fondas y restaurantes a fin de tener una clientela cautiva. Cabe destacar que los choneros que buscan “el sabor de la cocina del hogar” lo hacen siempre en lugares sencillos y no en los grandes restaurantes locales que también se esmeran por servir lo mejor.
- Una de los componentes de la cultura e identidad de un pueblo, lo constituye la gastronomía, parte primordial del patrimonio intangible de Chone, la gastronomía. Es real que cada comunidad tiene sus propias costumbres en el arte culinario, en la forma de preparar sus comidas típicas tanto para celebraciones festivas como para el común de los días.
- La cultura gastronómica de Chone se mantiene por tradición con sus sabores emanados de la culinaria criolla, con productos naturales, es única. Difiere de las carnes criadas

balanceadamente a la que hoy se les debe agregar una serie de salsas para tratar de realizar el simple sabor de esas carnes (cerdos, aves, pavos).

- Los centros de acopio en el cantón Chone son las siguientes:
  - El mercado municipal, constituye un centro de acopio de productos agrícolas, pecuarios y pesqueros.
  - Comunidades como San Juan de Bua y Puerto El Mate, son importantes los centros comerciales.
  - Ganadería:
    - Cooperativa de ganaderos que es el principal acopio local de reses y sus derivados: cárnicos y lácteos, proveedor de las ferias ganaderas de El Carmen y Santo Domingo.
    - Cooperativa el Camal de Chone que tiene un proyecto de camal regional.
    - Nestlé, tiene centros de acopio de leche
    - Agro calidad del MAGAP
  - Cacao:
    - La Asociación La Providencia con centros de acopio en Ricaurte, Convento y Cucuy.
    - Comerciantes que compran cacao en Chone, en las Avenidas Carlos Albero Aray, Luis Vargas Torres y Eloy Alfaro, en las parroquias y comunidades.
  - Cítricos:
    - Varios centros de acopio en El Bejuco, San Andrés y Pavón.
  - Yuca:
    - En los cantones de Tarugo y Canuto
  
- No existe ninguna institución que tenga como política promover la cultura gastronómica, dos o tres veces al año para celebrar fiestas cívicas, religiosas, etc.; se hacen ferias de comida típica por impulso de una Asociación de comedores, a veces con el apoyo municipal. Se están agrupando varios agentes públicos y privados que están enfocando a la gastronomía como una nueva alternativa productiva, estos son:
  - Asociación Turística de Gastronomía Theobroma.
  - Escuela Superior Politécnica Agropecuaria de Manabí y su carrera de Turismo.
  - GAD Chone y su área de Turismo
  - Asociación La Providencia de cacaoteros.
  - La presencia de un Grupo Líder de Turismo, conformado por representantes de la ciudadanía del sector urbano y rural, microempresarios privados.

- El Departamento de Turismo y de Medio Ambiente en la Municipalidad, el Ministerio de Turismo, dan cuenta de la importancia de la gastronomía como eje potencial de desarrollo cantonal.

## 6.2 RECOMENDACIONES

- Generar mayor participación de las empresas públicas y privadas, fomentando la capacitación así como el desarrollo tecnológico de publicidad por la Web, para difundir los productos y platillos que es una carta de presentación no solo para Chone sino para la provincia de Manabí.
- Desde la Dirección de Turismo del Municipio de Chone, se debe trabajar con un plan de promoción y de difusión con el apoyo de instituciones públicas y privadas para que sea conocida también a nivel nacional e internacional.
- Crear páginas informativas o guías culinarias en la WEB de la provincia de Manabí y especialmente de Chone con la información de su gastronomía, con vídeos de la preparación de sus platos, demostrando la gran cantidad de oferta gastronómica, sitios o lugares donde encontrarlos, e incluyendo los precios de los ofertantes.
- Crear un inventario virtual gastronómico con direcciones de la gastronomía de Chone, el cual sea administrado por la comunidad chonera en el Ecuador.
- Generar alianzas estratégicas con organismos privados y públicos para organizar grupos de catering para eventos a nivel nacional y a través de un organismo centralizado que cuente con administración propia.
- Capacitar a empresarios en términos de análisis financieros de punto de equilibrio y cálculo de costos para determinar precios, con el fin de mantener un análisis constante y que no perjudiquen al presupuesto del empresario ni del consumidor.
- Promover espacios en ferias y exposiciones gastronómicas en cualquier época, y principalmente con ocasión de las fiestas a los platos/postres/bebidas del sector, para recordar al visitante a través de estos, la esencia de la cultura culinaria.
- Realizar un inventario de conocimientos y con capacitación de los mismos hacia la comunidad, motivar al emprendimiento de proyectos nuevos para evitar su desaparición.
- Realizar constantes campañas sobre la importancia del turismo como desarrollo del cantón, y de las oportunidades de trabajo que genera esta actividad, y de la mejor calidad de vida de la población; campañas que comiencen desde la higiene y

presentación del cantón, del empoderamiento de su historia, de su riqueza natural, cultural, y gastronómica.

- Aprovechar la base de datos de la presente investigación cuyos objetivos específicos están encaminados a que se realice un inventario completo de la gastronomía de Chone, a fin de que se efectúe un manejo óptimo de la gestión patrimonial, orientando a la activación económica y a los beneficios derivados de la puesta en valor de su patrimonio gastronómico.
- La Dirección de Turismo del Municipio de Chone, deben trabajar en la planificación y capacitación del recurso humano de quienes prestarán servicios a los turistas para convertir a Chone en uno de los destinos turísticos del país, creando una base sólida para que la actividad se desarrolle de forma ordenada y con buenos resultados.
- La tecnificación de la agricultura y la ganadería, así como la agroindustria, también constan entre las opciones futuras para la generación de riqueza en este cantón pues actualmente gran parte de los productos que se obtienen en el campo se comercializan como materia prima o reciben un procesamiento primario.

## BIBLIOGRAFÍA

- Cámara de Turismo de Manabí. (2010). *Cámara de Turismo de Manabí*. Manabí.
- Dirección de Turismo del Municipio de Chone, Visita de Campo. (2012). *Dirección de Turismo del Municipio de Chone, Visita de Campo*. Chone.
- Gobierno Autonomo Descentralizado Municipal del Cantón Chone. (2012). *Plan de Desarrollo y Ordenamiento Territorial de Chone 2022*. Chone.
- Gobierno Autónomo y Descentralizado de Chone. (2012). *Gobierno Autónomo y Descentralizado de Chone*. Chone.
- Gobierno Municipal del Cantón Chone. (2008). *Plan de Desarrollo Estratégico Cantonal*. Chone.
- Hidrovo, J. (2008). *Chone Viejo*. Chone: Casa de la Cultura Ecuatoriana, Núcleo de Manabí.
- INEC. (2010). *Datos procesados Retadam+SP, Censo Población y Vivienda*. . Quito.
- Ministerio de Industrias y Productividad, MICIP. (2009). *Dirección de Competitividad de Microempresas y Artesanías*. Chone.
- Ministerio de Turismo. (2008). *Guía Gastronómica de Manabí*. Manabí.
- Mora, M. (2010). *Vistazos al Manabí profundo*. Quito: Mar Abierto.
- Planificación Estratégica para el Hospital Napoleón Dávila Córdova del MSP del cantón Chone. (2010). *Planificación Estratégica para el Hospital Napoleón Dávila Córdova del MSP del cantón Chone*. Chone.
- Población y Economía. (2011). *Población y Economía*. Obtenido de Población y Economía: <http://poblacionyeconomia.webnode.es/poblacion/migracion/>
- Regalado, L. (2008). *Manabí y su Comida Milenaria*. Manabí.
- Registro Oficial No.590. (2009). *Registro Oficial No. 590*. Quito.

## LINKOGRAFÍA

- Cantón Chone. (2008). *Cantón Chone*. Obtenido de Cantón Chone: [http://es.wikipedia.org/wiki/Cant%C3%B3n\\_Chone](http://es.wikipedia.org/wiki/Cant%C3%B3n_Chone)
- Diario El Hoy. (s.f.). *www.explored.com.ec*. Obtenido de *www.explored.com.ec*: <http://www.explored.com.ec/noticias-ecuador/el-56-por-ciento-de-los-migrantes-son-jovenes-92741.html>
- Ministerio de Coordinación del Desarrollo. (24 de Noviembre de 2010). *Ministerio de Coordinación del Desarrollo*. Obtenido de Ministerio de Coordinación del Desarrollo: <http://www.desarrollosocial.gob.ec/>
- Núñez, J. (27 de Septiembre de 2010). *Cocina Ecuatoriana*. Obtenido de Cocina Ecuatoriana: [http://www.ecuaworld.com.ec/cocina\\_ecuatoriana.htm](http://www.ecuaworld.com.ec/cocina_ecuatoriana.htm)
- Villa Rica de San Cayetano de Chone. (S/F). *Villa Rica de San Cayetano de Chone*. Obtenido de Villa Rica de San Cayetano de Chone: <http://www.esacademic.com/dic.nsf/eswiki/259409>
- Visita Ecuador. (S/F). *Visita Ecuador*. Obtenido de Visita Ecuador: <http://www.visitaecuador.com/ve/mostrarRegistro.php?idRegistro=290>
- Zambrano, B. (23 de Octubre de 2012). *Chone*. Chone, Manabí, Ecuador.

**ANEXOS**

**ANEXO N° 1  
FORMULARIO ENCUESTA**

<b>UNIVERSIDAD TÉCNICA PARTICULAR DE LOJA</b>					
Encuesta No. _____					
 <b>UNIVERSIDAD TÉCNICA PARTICULAR DE LOJA</b> <i>La Universidad Católica del Sur</i>					
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 país.					
<b>I. ASP EC TO S GE NE RA LES</b>	<b>Nombre de la Parroquia:</b>				
	<b>1. Cuáles son las comidas que conoce usted, que son propias de este sector.</b>				
	<b>N°</b>	<b>a. NOMBRE DE LAS COMIDAS</b>	<b>b. DÓNDE RECOMIENDA CONSUMIRLAS</b>	<b>c. QUIÉN LAS PREPARA MEJOR</b>	<b>d. CÓMO SE LA PREPARA</b>
	1				
	2				
	3				
	4				
	5				
	6				
	7				
	8				
	9				
	10				
	<b>2. Cuál de las comidas que mencionó en la primera pregunta, se preparan en épocas de fiestas en este sector.</b>				
	<b>N°</b>	<b>a. NOMBRE DE LAS COMIDAS</b>	<b>b. DÓNDE RECOMIENDA CONSUMIRLOS</b>	<b>c. QUIÉN LAS PREPARA MEJOR</b>	<b>d. CÓMO SE LA PREPARA</b>
1					
2					
3					
4					
5					
6					
7					
8					
9					
10					
<b>3. Cuáles de las comidas de la primera pregunta, que se elaboran con mayor frecuencia en este sector.</b>					
<b>N°</b>	<b>a. NOMBRE DE LAS COMIDAS</b>	<b>b. DÓNDE RECOMIENDA CONSUMIRLOS</b>	<b>c. QUIÉN LAS PREPARA MEJOR</b>	<b>d. CÓMO SE LA PREPARA</b>	
1					
2					
3					
4					

5				
6				
7				
8				
9				
10				
<b>4. Cuáles de las comidas de la primer pregunta, son las más demandadas por los visitantes en este sector.</b>				
N°	a. NOMBRE DE LAS COMIDAS	b. DÓNDE RECOMIENDA CONSUMIRLOS	c. QUIÉN LAS PREPARA MEJOR	d. CÓMO SE LA PREPARA
1				
2				
3				
4				
5				
6				
7				
8				
9				
10				
<b>5. Qué comidas típicas/ tradicionales/ancestrales conoce que existían hace años y en que han cambiado su preparación.</b>				
N°	a. NOMBRE DE LAS COMIDAS	b. CAMBIOS EN LA PREPARACIÓN	d. CÓMO SE LA PREPARA	
1				
2				
3				
4				
5				
6				
7				
8				
9				
10				
<b>6. Qué comidas conoce que se preparaban hace años y que ya no se elaboran actualmente.</b>				
N°	a. NOMBRE DE LAS COMIDAS	b. CONOCE USTED, QUIEN SABE COMO SE LA PREPARABA	d. CÓMO SE LA PREPARABA	
1				
2				
3				
4				
5				
6				
7				
8				
9				
10				
<b>7. Qué comidas nuevas conoce que se preparan en el sector:</b>				
N°	a. NOMBRE DE LAS COMIDAS	b. INGREDIENTE BÁSICO	c. LUGAR EN DONDE SE LO PUEDE ADQUIRIR	d. CÓMO SE LA PREPARA
1				
2				

II.  
CO  
MI  
DA  
S  
TR  
ADI  
CIO  
NA  
LES

III.  
CO  
MI  
DA  
S  
AC  
TU

AL ES	3				
	4				
	5				
	6				
	7				
	8				
	9				
	10				
	IV. ING RE DIE NT ES BÁ SIC OS DE L SE CT OR	<b>8.Cuál es el nombre del ingrediente básico del sector, que más se emplea en la elaboración de comidas</b>			
		<b>a. NOMBRE DEL INGREDIENTE BÁSICO 1</b>	<b>b. NOMBRE DEL INGREDIENTE BÁSICO 2</b>	<b>c. NOMBRE DEL INGREDIENTE BÁSICO 3</b>	<b>d. NOMBRE DEL INGREDIENTE BÁSICO 4</b>
<b>a. NOMBRE DE las comidas QUE SE PREPARAN CON ESTE INGREDIENTE</b>		<b>b. NOMBRE DE de las comidas QUE SE PREPARAN CON ESTE INGREDIENTE</b>	<b>c. NOMBRE DE de las comidas QUE SE PREPARAN CON ESTE INGREDIENTE</b>	<b>d. NOMBRE DE de las comidas QUE SE PREPARAN CON ESTE INGREDIENTE</b>	
<b>1</b>		<b>1</b>	<b>1</b>	<b>1</b>	
<b>2</b>		<b>2</b>	<b>2</b>	<b>2</b>	
<b>3</b>		<b>3</b>	<b>3</b>	<b>3</b>	
<b>4</b>		<b>4</b>	<b>4</b>	<b>4</b>	
<b>5</b>		<b>5</b>	<b>5</b>	<b>5</b>	
<b>6</b>		<b>6</b>	<b>6</b>	<b>6</b>	
<b>7</b>	<b>7</b>	<b>7</b>	<b>7</b>		

**ANEXO N° 2**  
**MANUAL DE APLICACIÓN**

**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 los literales **QUIEN LOS PREPARA MEJOR/ CONOCE USTED, QUIEN SABE COMO SE LO PREPARABA**, deberá preguntar la máxima información de estas personas, ya que ellos constituirán los informantes clave (para las entrevistas).
- En el literal B (pregunta N°7) y a, b, c, d (pregunta N°8), averiguar la máxima información sobre lugares puntuales (huecas) del lugar en donde se pueden encontrar los ingredientes, esta información les servirá para el análisis de resultados.
- La información secundaria, además de publicaciones de libros, revistas, internet, etc. Podrán encontrarla en los registro de iglesias, municipios (documentación histórica).
- El encuestado debe tener clara la diferencia entre: típico, tradicional y ancestral:  
**Típico:** Un plato es típico cuando se apropia del un sector por su preparación, es decir que este plato se volvió propio del sector, por ejemplo el “Cuy del Valle”.  
**Tradicional:** Un plato es tradicional cuando, este se volvió de consumo continuo, pero este plato o sus productos son introducidos de otro sector.  
**Ancestral:** Proviene del toponímico y de lo histórico; es decir que es propio del sector e históricamente se viene preparando con productos del sector.

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

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 país.

Formato de la encuesta:

**Nombre de la parroquia:** En este espacio el encuestador deberá escribir el nombre de la parroquia en donde aplique la encuesta.

## I. ASPECTOS GENERALES

### 1. Cuáles son las comidas que conoce usted, que son propias de este sector.

- Nombre de las comidas:** debe preguntar al encuestado y escribir el nombre de las comidas del sector (si la comida tiene varios nombres, deberá anotar todos los nombres que le indique los encuestados).
- Donde recomienda consumirlos:** debe preguntar al encuestado cuáles son los nombres de los sitios donde concurre más cantidad de personas de la zona y

turistas, o a su vez los (lugares) más famosos o conocidos en donde se puede consumir estas comidas.

- c. **Quién los prepara mejor:** deberá preguntar al encuestado a detalle el *nombre* de la empresa *y/o* persona en donde se preparan mejor estos platos.
- d. **Cómo se la prepara:** deberá preguntar al encuestado la forma de preparación de las comidas.

1. Cuáles son las comidas que conoce usted, que son propias de este sector.				
Nº	a. NOMBRE DE LAS COMIDAS	b. DÓNDE RECOMIENDA CONSUMIRLAS	c. QUIÉN LAS PREPARA MEJOR	d. CÓMO SE LA PREPARA
1				
2				
3				
4				
5				
6				
7				
8				
9				
10				

**2.Cuál de las comidas que mencionó en la primera pregunta, se elaboran en épocas de fiestas en este sector.**

- a. **Nombre de las comidas:** debe preguntar al encuestado y escribir el nombre de las comidas del sector que se preparan en épocas de fiesta.
- 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 o conocidos en donde se puede consumir estas comidas, especialmente en épocas de fiesta.
- c. **Quién los prepara mejor:** deberá preguntar al encuestado a detalle el *nombre* de la empresa *y/o* persona en donde se preparan estos platos.
- d. **Cómo se la prepara:** deberá preguntar al encuestado la forma de preparación de las comidas.

2. Cuál de las comidas que mencionó en la primera pregunta, se preparan en épocas de fiestas en este sector.				
Nº	a. NOMBRE DE LAS COMIDAS	b. DÓNDE RECOMIENDA CONSUMIRLOS	c. QUIÉN LAS PREPARA MEJOR	d. CÓMO SE LA PREPARA
1				
2				
3				
4				
5				
6				
7				
8				
9				
10				

**3. Cuáles de las comidas de la primera pregunta, se elaboran con mayor frecuencia en este sector.**

- a. **Nombre de las comidas:** debe preguntar al encuestado y escribir el nombre de las comidas del sector que se preparan con mayor frecuencia.

- 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 o conocidos en donde se puede consumir estas comidas.
- c. **Quién los prepara mejor:** deberá preguntar al encuestado a detalle el *nombre* de la empresa *y/o* persona en donde se preparan estos platos.
- d. **Cómo se la prepara:** deberá preguntar al encuestado la forma de preparación de las comidas

3. Cuáles de las comidas de la primera pregunta, que se elaboran con mayor frecuencia en este sector.				
Nº	a. NOMBRE DE LAS COMIDAS	b. DÓNDE RECOMIENDA CONSUMIRLOS	c. QUIÉN LAS PREPARA MEJOR	d. CÓMO SE LA PREPARA
1				
2				
3				
4				
5				
6				
7				
8				
9				
10				

**4. Cuáles de las comidas de la primera pregunta, son las más demandadas por los visitantes en este sector.**

- a. **Nombre de las comidas:** debe preguntar al encuestado y escribir el nombre de las comidas del sector más demandadas por los visitantes.
- e. **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 o conocidos en donde se puede consumir estas comidas.
- b. **Quién los prepara mejor:** deberá preguntar al encuestado a detalle el *nombre* de la empresa *y/o* persona en donde se preparan estos platos.
- f. **Cómo se la prepara:** deberá preguntar al encuestado la forma de preparación de las comidas

4. Cuáles de las comidas de la primer pregunta, son las más demandadas por los visitantes en este sector.				
Nº	a. NOMBRE DE LAS COMIDAS	b. DÓNDE RECOMIENDA CONSUMIRLOS	c. QUIÉN LAS PREPARA MEJOR	d. CÓMO SE LA PREPARA
1				
2				
3				
4				
5				
6				
7				
8				
9				
10				

## II. PLATOS/BEBIDAS/POSTRES TRADICIONALES

### 5. Qué comidas típicas/tradicionales/ancestrales conoce que existía hace años y que han cambiado su preparación.

- Nombre de las comidas:** debe preguntar al encuestado y escribir el nombre de las comidas de este sector, más típicos/tradicionales/ancestrales que existía hace años y que han cambiado su preparación.
- Cambios en la preparación:** debe preguntar al encuestado cuáles son los *cambios* que se han realizado en la *preparación* de las diferentes comidas (si algún plato/bebida ha sufrido algún cambio o alteración en sus ingredientes o métodos de preparación).
- Cómo se la prepara:** deberá preguntar al encuestado la forma de preparación de las comidas

5. Qué comidas típicas/ tradicionales/ancestrales conoce que existían hace años y en que han cambiado su preparación.			
N°	a. NOMBRE DE LAS COMIDAS	b. CAMBIOS EN LA PREPARACIÓN	d. CÓMO SE LA PREPARA
1			
2			
3			
4			
5			
6			
7			
8			
9			
10			

### 6. Qué comidas, conoce que se preparaban hace años y que ya no se elaboran actualmente.

- Nombres de las comidas:** debe preguntar al encuestado el nombre de las comidas, 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.
- Cómo se la prepara:** deberá preguntar al encuestado la forma de preparación de las comidas

6. Qué comidas conoce que se preparaban hace años y que ya no se elaboran actualmente.			
N°	a. NOMBRE DE LAS COMIDAS	b. CONOCE USTED, QUIEN SABE COMO SE LA PREPARABA	d. CÓMO SE LA PREPARABA
1			
2			
3			
4			
5			
6			

### III. SOPAS/PLATOS FUERTES/BEBIDAS/POSTRES ACTUALES

#### 7. Qué comidas nuevas conoce que se preparan en el sector:

- a. **Nombre de las comidas**, preguntar al encuestado el nombre de las nuevas comidas que conoce que se preparan en el sector.
- b. **Ingrediente Básico**: preguntar al encuestado cuál es el *nombre específico* del ingrediente básico de las comidas. Puede existir la posibilidad de que el nombre del ingrediente básico difiera de acuerdo al sector, y se lo conozca con varios nombres, por lo tanto debe anotar todos los nombres que indique el encuestado.
- c. **Lugar a adquirir**: preguntar al encuestado *nombre* del lugar/es específico (s), en donde se puede adquirir el ingrediente básico.
- d. **Cómo se la prepara**: deberá preguntar al encuestado la forma de preparación de las comidas

7. Qué comidas nuevas conoce que se preparan en el sector:				
N°	a. NOMBRE DE LAS COMIDAS	b. INGREDIENTE BÁSICO	c. LUGAR EN DONDE SE LO PUEDE ADQUIRIR	d. CÓMO SE LA PREPARA
1				
2				
3				
4				
5				
6				
7				

### IV. INGREDIENTES BÁSICOS DEL SECTOR

#### 8. Cuál es el nombre del ingrediente básico del sector, que más se emplea en la elaboración de las comidas.

- **Nombre del ingrediente básico 1, 2, 3, 4**: indagar al encuestado, el nombre del/los ingredientes básicos que más se empleen en el sector, para la elaboración de las comidas (especificar el nombre/s que se conoce comúnmente en la zona al ingrediente).
- **Nombre de la comida que se preparan con este ingrediente (a, b, c, d)**: preguntar al encuestado el nombre de la comida que se preparan con los ingredientes básicos.

8. Cuál es el nombre del ingrediente básico del sector, que más se emplea en la elaboración de comidas				
	a. NOMBRE DEL INGREDIENTE BÁSICO 1	b. NOMBRE DEL INGREDIENTE BÁSICO 2	c. NOMBRE DEL INGREDIENTE BÁSICO 3	d. NOMBRE DEL INGREDIENTE BÁSICO 4
	a. NOMBRE DE las comidas QUE SE PREPARAN CON ESTE INGREDIENTE	b. NOMBRE DE de las comidas QUE SE PREPARAN CON ESTE INGREDIENTE	c. NOMBRE DE de las comidas QUE SE PREPARAN CON ESTE INGREDIENTE	d. NOMBRE DE de las comidas QUE SE PREPARAN CON ESTE INGREDIENTE
1		1	1	1
2		2	2	2
3		3	3	3
4		1	1	1
5		2	2	2
6		3	3	3
7		4	4	4





**ANEXO N° 4**  
**INSTRUCTIVO PARA EL INGRESO DE INFORMACIÓN**

**INSTRUCTIVO PARA EL INGRESO DE INFORMACIÓN DE LAS ENCUESTAS A LA PARRILLA**

**Previo al ingreso de información debe:**

1. Revisar las *encuestas*, de manera que estén debidamente llenadas, es decir:  
Debe tener lógica la información receptada.  
Deben estar totalmente llenas.  
La información debe ser fidedigna.  
Deben estar con letra entendible.
2. Numerar las encuestas, escribir en la parte superior derecha el número de encuesta que corresponda.

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 información.

Al escribir la información en la parrilla, debe utilizar un mismo formato de letra y presentación, por ejemplo: lo correcto sería “Jugo de arazá”, y lo incorrecto sería, ingresar solo la palabra “Jugo” o a su vez se ingrese con minúsculas ”jugo”, también puede presentarse el caso de que la digitalización se la realice con errores, por ejemplo “Juo”, debe estar toda la información ingresada a la parrilla con el mismo formato, ya que al momento de tabular los resultados, puede presentarse dificultades.

- a. En el literal a. NOMBRE DE LAS COMIDAS, puede existir repetición con el nombre de las comidas (Preg. 1, 2, 3, 4, 5, 6 y 7), no hay inconveniente en que se repitan, igualmente debe escribirlos.  
Así mismo pueden existir nombres de comidas que no pertenezcan a la zona, debe igualmente escribirlos en la parrilla.  
Puede existir la posibilidad que a la misma comida se la conozca con diferentes nombres, deberá ingresar en la parrilla todos los nombres.
- b. En el literal b. DÓNDE RECOMIENDA CONSUMIRLAS (Preg. 1, 2, 3 y 4), se deberá especificar el lugar (macro-micro: barrio, dirección) exacto, que recomiendan consumirlas.
- c. En el literal c. QUIÉN LAS PREPARA MEJOR (Preg. 1, 2, 3 y 4), es posible que haya alguna asociación con el literal b. DÓNDE RECOMIENDA CONSUMIRLOS, así se repita debe escribir la respuesta que consta en la encuesta.

d. En el literal d. **CÓMO SE PREPARA** (Preg. 1, 2, 3, 4, 5, 6 Y 7), debe escribir la forma de preparación de cada comida.

Si en alguno de los literales no quiso responder él encuestado o no sabía responder, deberá llenar en la parrilla de la siguiente manera.

**NC**= No contesta

**NSC**= No sabe contestar/Desconoce

Se escribirá **NC/NSC**, en caso de que sea estrictamente necesario.

e. En el literal b. **CAMBIOS EN LA PREPARACIÓN** (Preg. 5), debe escribir el cambio exacto de la preparación, de cada uno de los platos.

f. En el literal b. **CONOCE USTED, QUIÉN SABE CÓMO SE LA PREPARA** (Preg. 6), debe escribir el nombre y apellido (completos) de la persona, que sabe preparar las comidas. Puede existir la posibilidad de que existan dos personas que puedan preparar las comidas, en este caso debe escribir los dos nombres (completos).

g. En los literales a, b, c y d, de la **NOMBRE DEL INGREDIENTE BÁSICO** (1, 2, 3 Y 4), de la pregunta N°8, debe escribir el nombre del ingrediente básico, puede existir la posibilidad de que al mismo ingrediente se lo conozca con varios nombres, debe escribir todos los nombres que le haya respondido el encuestado.

h. En los literales a, b, c y d, **NOMBRE DE LAS COMIDAS QUE SE PREPARAN CON ESTE INGREDIENTE** (pregunta N°8) debe escribir en cada espacio, el nombre de cada comida que se prepara con el ingrediente escrito en **NOMBRE DEL INGREDIENTE BÁSICO**.

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 son las comidas que usted conoce, que son propios del sector, esta tiene tres variables:

Columna (C), a. **NOMBRE DE LAS COMIDAS**, deberá digitalizar el nombre de la comida que conste en la encuesta.

Columna (D), b. **DÓNDE RECOMIENDA CONSUMIRLAS**, deberá escribir el nombre exacto del lugar, restaurante, mercado que consta en la encuesta.

Columna (E), c. **QUIÉN LAS PREPARA MEJOR**, deberá escribir el nombre exacto de la persona/s que consta en la encuesta.

Columna (F), d. **CÓMO SE PREPARA**, deberá escribir la forma de preparación de cada uno de las comidas.

**En relación a la pregunta: 2.** Cuál de las comidas que mencionó en la primera pregunta, se preparan en épocas de fiesta en este sector.

Columna (G), a. **NOMBRE DE LAS COMIDAS**, deberá digitalizar el nombre de la comida que conste en la encuesta.

Columna (H), b. DÓNDE RECOMIENDA CONSUMIRLAS, deberá escribir el nombre exacto de la/s persona/s del lugar, restaurante, mercado que consta en la encuesta.

Columna (I), c. QUIÉN LAS PREPARA MEJOR, deberá escribir el nombre exacto de la persona/s que consta en la encuesta.

Columna (J), d. CÓMO SE PREPARA, deberá escribir la forma de preparación de cada uno de los platos.

**En relación a la pregunta: 3.** Cuáles de las comidas de la primera pregunta, se elaboran con mayor frecuencia.

Columna (K), a. NOMBRE DE LAS COMIDAS, deberá digitalizar el nombre de la comida que conste en la encuesta.

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

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

Columna (N), d. CÓMO SE PREPARA, deberá escribir la forma de preparación de cada uno de los platos.

**En relación a la pregunta: 4.** Cuáles de las comidas de la primera pregunta, son las más demandadas por los visitantes en este sector.

Columna (O), a. NOMBRE DE LAS COMIDAS, deberá digitalizar el nombre de la comida que conste en la encuesta.

Columna (P), b. DÓNDE RECOMIENDA CONSUMIRLAS, deberá escribir el nombre exacto del lugar, restaurante, mercado que consta en la encuesta.

Columna (Q), c. QUIÉN LAS PREPARA MEJOR, deberá escribir el nombre exacto de la persona, o personas que consta en la encuesta.

Columna (R), d. CÓMO SE PREPARA, deberá escribir la forma de preparación de cada uno de los platos.

**En relación a la pregunta: 5.** Qué comidas típicas/tradicionales/ancestrales conoce que existían hace años y que han cambiado su preparación.

Columna (S), a. NOMBRE DE LAS COMIDAS, deberá digitalizar el nombre de las comidas que conste en la encuesta.

Columna (T), b. CAMBIOS EN LA PREPARACIÓN, deberá escribir los cambios en la preparación que existan de cada uno de las comidas.

Columna (U), d. CÓMO SE PREPARA, deberá escribir la forma de preparación de cada uno de los platos.

**En relación a la pregunta: 6.** Qué comidas conoce que se preparaban hace años y que ya no se elaboran actualmente.

Columna (V), a. NOMBRE DE LAS COMIDAS, deberá digitalizar el nombre de las comidas que conste en la encuesta.

Columna (W), b. CONOCE USTED, QUIÉN SABE CÓMO SE LA PREPARABA, deberá escribir el nombre exacto de la persona/s que saben preparar cada una de las comidas, o a su vez puede ser el nombre del restaurante, mercado que consta en la encuesta.

Columna (X), d. CÓMO SE PREPARA, deberá escribir la forma de preparación de cada uno de los platos.

**En la relación a la pregunta 7:** Qué comidas nuevas conoce:

Columna (Y), a. NOMBRE DE LAS COMIDAS, deberá digitalizar el nombre de las comidas que conste en la encuesta.

Columna (Z), b. INGREDIENTE BÁSICO, deberá escribir el nombre/s del o los ingredientes básicos que consten en la encuesta.

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

Columna (AB), d. CÓMO SE PREPARA, deberá escribir la forma de preparación de cada uno de los platos.

**En relación a la pregunta: 8.**Cuál es el ingrediente básico del sector que más se emplea en la elaboración de comidas.

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

Columna (AC), a. NOMBRE LAS **COMIDAS** QUE SE PREPARAN CON ESTE INGREDIENTE, deberá escribir el nombre de las comidas que se prepara/n con el ingrediente básico anotado anteriormente.

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

Columna (AD), a. NOMBRE DE LAS **COMIDAS** QUE SE PREPARAN CON ESTE INGREDIENTE, deberá escribir de las comidas que se prepara/n con el ingrediente básico que se anotó anteriormente.

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

Columna (AE), a. NOMBRE DE LAS **COMIDAS** QUE SE PREPARAN CON ESTE INGREDIENTE, deberá escribir el nombre de las comidas que se prepara/n con el ingrediente básico que se anotó anteriormente.

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

Columna (AF), a. NOMBRE DE LAS **COMIDAS** QUE SE PREPARAN CON ESTE INGREDIENTE, deberá escribir el nombre de las comidas que se prepara/n con el ingrediente básico que se anotó anteriormente.

## ANEXO N° 5

### TABLAS DE OBTENCIÓN DE RESULTADOS

1. *¿Cuáles son las comidas que conoce usted, que son propias de este sector?*

De acuerdo a la investigación, se obtuvo las siguientes respuestas:

<b>COMIDAS DEL SECTOR</b>				
<b>TIPO DE PLATO</b>		<b>NOMBRE DE LAS COMIDAS</b>	<b>FRECUENCIA</b>	<b>PORCENTAJE</b>
ENTRADAS	CALIENTES	MADURO CON QUESO	13	0,34
		VERDE ASADO	11	0,29
		ACHOJCHA RELLENA	8	0,21
		BOLAS DE MANÍ	3	0,08
		MANÍ HERVIDO	3	0,08
		MANÍ TOSTADO	3	0,08
		PATACONES	3	0,08
		PAN	2	0,05
		VERDE CON QUESO	2	0,05
		HUEVO COCINADO	1	0,03
	FRÍAS	CUAJADA	64	1,66
		SALPRIETA	64	1,66
		CEVICHE DE CHAME	21	0,55
		CEVICHE	19	0,49
		MANTEQUILLA CASERA	13	0,34
		CEVICHE DE GUARICHE	10	0,26
		SANDUCHES DE POLLO	6	0,16
		CEVICHE DE PESCADO	4	0,10
		QUESO	4	0,10
		SANDUCHE	4	0,10
ENTREMESES	ENVUELTOS	BOLLO	36	0,94
		HAYACAS	19	0,49
		HUMITAS	19	0,49
		BOLLO DE CHANCHO	17	0,44
		BOLLO DE CHAME	12	0,31
		BOLLO DE MANÍ	3	0,08
		PANDADO DE PESCADO	3	0,08
		TAMAL	2	0,05
		BOLLO DE VERDE	1	0,03
		FRITURAS	EMPANADA DE VERDE	33
CORBICHE	22		0,57	
CORBICHE DE CHAME	7		0,18	
EMPANADA DE QUESO	4		0,10	
EMPANADA DE GUARICHE	2		0,05	

	PICADAS	CORBICHE DE GUARICHE	1	0,03
		BOLÓN DE VERDE	73	1,90
		BOLÓN DE VERDE ASADO	3	0,08
		BOLÓN DE VERDE FRITO	3	0,08
	TORTILLAS	TORTILLA DE MAÍZ	67	1,74
		LLAPINGACHOS	8	0,21
		TORTILLA DE YUCA	7	0,18
		TORTILLA DE CHOCLO	6	0,16
		TORTILLA DE VERDE	6	0,16
		TORTILLA DE HUEVO	2	0,05
CALDOS Y SOPAS	CALDOS	CALDO DE GALLINA	569	14,78
		SUERO BLANCO	298	7,74
		CALDO DE VERDURAS	42	1,09
		CALDO DE CHOCLO	37	0,96
		CALDO DE QUESO	31	0,81
		CALDO DE PATA	22	0,57
		CALDO DE PLÁTANO DE VERDE	20	0,52
		CALDO DE HABA	19	0,49
		CALDO DE VERDE	18	0,47
		CALDO DE CHANCHO	12	0,31
		CALDO DE CARNE	9	0,23
		CALDO DE ALBÓNDIGAS	8	0,21
		CALDO DE HUESO	8	0,21
		CALDO DE ROSCA	6	0,16
		CALDO DE LEGUMBRES	4	0,10
		CALDO DE PATO	4	0,10
		CALDO DE CHUPE DE CHAME	3	0,08
		CALDO DE PESCADO	3	0,08
		CALDO DE TORTILLAS DE VERDE	3	0,08
		CALDO DE TORTITAS DE HARINA	3	0,08
		CALDO DE BOLAS DE VERDE	2	0,05
		CALDO DE CAMARÓN	2	0,05
		CALDO DE PAN	2	0,05
		CALDO DE RASPADO DE VERDE	2	0,05
	CALDO DE BAGRE	1	0,03	
	CALDO DE COSTILLA DE RES	1	0,03	
	CALDO DE MENUDENCIA	1	0,03	
CALDO DE YUCA	1	0,03		
SOPA	AGUADO DE GALLINA	14	0,36	
	SANCOCHO DE VERDE	1	0,03	
COLADAS Y POTAJES	COLADAS DE DULCE	BORROQUE	3	0,08
		CHUCULA	6	0,16
PLATOS PRINCIPALES	ARROCES	ARROZ COLORADO	59	1,53
		ARROZ, MENESTRA Y CARNE FRITA	33	0,86

		ARROZ CON HUEVO FRITO	4	0,10
		ARROZ CON CHOCLO	2	0,05
		ARROZ CON ATÚN	2	0,05
		ARROZ CON CAMARONES	1	0,03
	ASADOS	CHAME ASADO	36	0,94
		GALLINA ASADA	3	0,08
		CHULETA ASADA	3	0,08
		CARNE ASADA	2	0,05
	AVES, CARNES Y MARISCOS	HUEVOS E HÍGADO DE CHAME	9	0,23
		CARNE PUNZADA	3	0,08
		CHAME ENCANUTADO	3	0,08
		CAZUELA DE MARISCOS	3	0,08
		MARISCOS	3	0,08
		CAZUELA DE CHANCHO	2	0,05
		CAZUELA DE PESCADO	1	0,03
	COCIDOS	VICHE DE PESCADO O DE CAMARÓN	126	3,27
		VICHE DE GUARICHE	58	1,51
		VICHE DE CHAME	55	1,43
		GUATITA	28	0,73
		ENCEBOLLADO	21	0,55
		MENESTRA DE FRÉJOL	11	0,29
		FRITADA	6	0,16
		MENESTRA DE VERDE	5	0,13
		VICHE DE CANGREJO	5	0,13
		PURÉ DE PAPA	4	0,10
		VICHE DE CACAÑO	3	0,08
	HORNEADOS	GALLINA HORNEADA	16	0,42
		HORNADO DE CHANCHO	9	0,23
		CARNE AHUMADA DE RES O DE CHANCHO	3	0,08
		PESCADO AL HORNO	1	0,03
	ESTOFADO	ESTOFADO DE CHAME	36	0,94
		ESTOFADO DE GALLINA	9	0,23
		ESTOFADO DE CARNE, RIÑÓN, HÍGADO, CORAZÓN	3	0,08
ESTOFADO DE COSTILLA DE CHANCHO		3	0,08	
ESTOFADO DE CONEJO		1	0,03	
FRITURAS	CHAME FRITO	335	8,70	
	CARNE FRITA	4	0,10	
	PESCADO FRITO	3	0,08	
	CARNE APANADA	2	0,05	
	GALLINA APANADA	2	0,05	
	GALLINA FRITA	2	0,05	
	PECHUGA DE POLLO FRITO	2	0,05	
	CHAME APANADO	1	0,03	
SECOS	SECO DE GALLINA	548	14,2	
	TONGA	282	7,32	

		SECO DE CARNE	57	1,48
		SECO DE PESCADO	19	0,49
		SECO DE PATO	7	0,18
		SECO DE CHANCHO	4	0,10
		SECO DE GUANTA	1	0,03
		SECO DE CHAME	1	0,03
		SECO DE HÍGADO	1	0,03
		SECO DE LONGANIZA	1	0,03
POSTRES	COMPOTAS	NATILLA	34	0,88
		ARROZ DE LECHE	1	0,03
	DULCES	TROLICHES	6	0,16
		ALFAJORES	3	0,08
		HUEVOS DE BOLSILLO, MULLO O HUEVO ENVUELTO	3	0,08
		DULCE DE LECHE	2	0,05
		DULCE DE CAMOTE	1	0,03
		MANJAR DE LECHE	1	0,03
		PASTELERÍA CRIOLLA	PAN DE ALMIDÓN	33
	TORTA DE CHOCLO		24	0,62
	TORTA DE VERDE		16	0,42
	HUEVOS MOYOS		12	0,31
	TORTA DE YUCA DE DULCE		12	0,31
	BIZCOCHUELOS		8	0,21
	PASTELILLOS		8	0,21
	SUSPIROS		5	0,13
	BOCADILLOS		4	0,10
	TORTA DE MANÍ		3	0,08
	GALLETAS DE ALMIDÓN		2	0,05
POLVORINES	2	0,05		
BEBIDAS	FERMENTADAS	MISTELAS	1	0,03
	COMPUESTAS	ROMPOPE	10	0,26
	CALIENTES	CHOCOLATE	3	0,08
	FRÍAS	JUGO DE NARANJA	1	0,03
		JUGO DE TOMATE DE ÁRBOL	1	0,03
OTROS TÍPICOS Y TRADICIONALES	CHARCUTERÍA CRIOLLA	LONGANIZA	8	0,21
		MORCILLA	5	0,13
		MORCILLA DE VERDE	3	0,08
		CHICHARRÓN	2	0,05
		HORNADO DE TORTUGA	2	0,05
		TACACHO DE VERDE	1	0,03
OTROS DE INGRESO MODERNO	ASADOS	PARRILLADAS	4	0,10
	FRITURAS	HAMBURGUESA	2	0,05
<b>TOTAL</b>			<b>3850</b>	<b>100,00</b>

Comidas propias del sector  
Fuente: Encuesta - Levantamiento información Cantón Chone

a. ¿Dónde recomienda consumirlas?

DÓNDE RECOMIENDA CONSUMIRLAS			
TIPO DE LUGAR	NOMBRE DEL LUGAR	FRECUENCIA	PORCENTAJE
PERSONAS	DIANA ANDRADE VERA	68	1,79%
	JUANA VERA	68	1,79%
	LAURA BASURTO	53	1,39%
	NANCY ZAMBRANO	48	1,26%
	MARÍA ARTEAGA	45	1,18%
	ZOILA BRAVO	41	1,08%
	PRISCILA BUENAVENTURA	39	1,03%
	YESSENIA SOLÓRZANO	37	0,97%
	ELSA ARROYO	36	0,95%
	ALBA MORANTE	35	0,92%
	MERCEDES MUGERZA	32	0,84%
	EULALIA REYES	30	0,79%
	PATRICIA FERRIN	30	0,79%
	FANNY SANTANA	29	0,76%
	IRENE BRAVO ANCHUNDIA	28	0,74%
	LUISA PINCAY	28	0,74%
	MANUELA SANTANA	28	0,74%
	FRANCISCO LOOR	27	0,71%
	MARCO ORTIZ	27	0,71%
	ROCIO LOOR	27	0,71%
	PATRICIA MOREIRA	26	0,68%
	DEYSI CHÁVEZ	24	0,63%
	IRLANDA PUENTES	24	0,63%
	MANUEL ALCIVAR	24	0,63%
	MILTON VITERI	24	0,63%
	GREGORIA ZAMBRANO	23	0,61%
	MERCEDES ROSADO	22	0,58%
	RUTH MOREIRA	22	0,58%
	ELSA MERA	21	0,55%
	ESPERANZA MOREIRA	20	0,53%
	JUANA SALTOS	19	0,50%
	MARÍA ALCÍVAR	19	0,50%
	MAURO SOLORZANO	19	0,50%
	DANILO MOREIRA	18	0,47%
KARINA ZAMBRANO	18	0,47%	
MARTHA VERA	18	0,47%	
OLGA MEDRANDA LOOR	18	0,47%	
PILAR MENDOZA	18	0,47%	
HIPATIA SANTOS VERGARA NACANOS	17	0,45%	

JOHANA ZAMBRANO	17	0,45%
JULIA ANDRADE	17	0,45%
LUIS ZAMBRANO	17	0,45%
MARÍA BELEN SANTIARRAGA	17	0,45%
MERCEDES ZAMBRANO	17	0,45%
ALBA ORELLANA	16	0,42%
CARMEN ANCHUNDIA	16	0,42%
IRMA MARCILLO	16	0,42%
LEONOR BASURTO	16	0,42%
LEONOR GILER	16	0,42%
LEONOR PINCAY	16	0,42%
LUISA MOREIRA	16	0,42%
MARIBEL SOLÓRZANO	16	0,42%
ALCÍVAR ARACELI	15	0,39%
DELIA LOOR	15	0,39%
FEDERICO PANCHI	15	0,39%
GEORGINA FERRIN	15	0,39%
LUIS ANDRADE	15	0,39%
MARIA RODRÍGUEZ	15	0,39%
ROSITA GILER	15	0,39%
YAMILE ZAMBRANO	15	0,39%
INÉS MONTESDEOCA PADILLA	14	0,37%
PATRICIA LOOR	14	0,37%
CANUTO VITALINA ALMACHE	13	0,34%
CINEMAN MIRANDA	13	0,34%
GLENDA INTRIAGO	13	0,34%
JESUSA PADILLA	13	0,34%
JIN MIRANDA	13	0,34%
LEOPOLDO ZAMBRANO	13	0,34%
MARÍA OÑATE	13	0,34%
AMADOR DELGADO	12	0,32%
JOSÉ PINCAY	12	0,32%
MARUJA SALDARRIAGA	11	0,29%
RITA LOOR	11	0,29%
CARMEN CEDEÑO	10	0,26%
DORA ROJAS	10	0,26%
JANINA ZAMBRANO	10	0,26%
OLGA MACÍAS	10	0,26%
FÁTIMA ARTEAGA	9	0,24%
ITALO SALTOS	9	0,24%
MARGARITA ZAMBRANO	9	0,24%
MARIUXI ZAMBRANO	9	0,24%
ROSARIO MOREIRA	9	0,24%
SARA INÉS MOREIRA	9	0,24%
NORMA VERA	8	0,21%
PAULINA VITERI	8	0,21%

	CONSUELO ANCHUNDIA	7	0,18%
	DAVID PINCAY	7	0,18%
	GLENDA ZAMBRANO	7	0,18%
	MARÍA SEGOVIA	7	0,18%
	XIMENA VERA	7	0,18%
	FLIA. ARTEAGA	6	0,16%
	GLENDA MUGUERZA	6	0,16%
	NELLY MOLINA	6	0,16%
	VANESA VERA	6	0,16%
	BETSY LOOR	5	0,13%
	MARISOL GANCHOSA	5	0,13%
	ÁNGELA INTRIAGO	4	0,11%
	ASHLEY ARTEAGA	4	0,11%
	EULALIA CEDEÑO	4	0,11%
	INÉS FERRIN	4	0,11%
	JAMILETH ZAMBRANO	4	0,11%
	KERLY LOOR GANCHOSO	4	0,11%
	MARÍA CEDEÑO	4	0,11%
	PILAR CEDEÑO	4	0,11%
	ROSA ESPÍN	4	0,11%
	SELMA PACHECO	4	0,11%
	BRAVO CHICA	3	0,08%
	DETANO ARIAS	3	0,08%
	ELARIO MARTÍNEZ	3	0,08%
	ESPERANZA SALAZAR	3	0,08%
	INÉS ANDRADE	3	0,08%
	JUANA ZAMBRANO	3	0,08%
	LÍA ANDRADE	3	0,08%
	LUIS PACHECO	3	0,08%
	MARIBEL CAICEDO	3	0,08%
	ROSITA CELI	3	0,08%
	DIANA MOREIRA	2	0,05%
	LEXI LOOR	2	0,05%
	LEXI MIRANDA	2	0,05%
	MARGOTH DELGADO	2	0,05%
	MARTITA JARAMILLO	2	0,05%
	NANCY SALDARRIAGA	2	0,05%
	NARCISA ASPRUA	2	0,05%
	CRISTINA DELGADO	1	0,03%
	DELIA SALTOS	1	0,03%
	ROSA MENDOZA	1	0,03%
	ROSARIO ALCIVAR	1	0,03%
	TITO ORTIZ	1	0,03%
<b>FERIAS</b>	FERIA DEL CHAME	86	2,26%
	FERIADO DE CANTONIZACIÓN	14	0,37%
	FERIAS	2	0,05%

<b>MERCADOS</b>	MERCADO MUNICIPAL CHONE	88	2,32%
<b>RESTAURANTES</b>	RESTAURANTE HUMEDAL LA SEGUA	371	9,76%
	RESTAURANTE MAIKITO	238	6,26%
	RESTAURANTE LLIANY	108	2,84%
	RESTAURANTE EL TOTO	107	2,82%
	RESTAURANTE YANINA	75	1,97%
	RESTAURANTE EL TÍPICO	74	1,95%
	RESTAURANTE EL GORDITO	64	1,68%
	RESTAURANTE DE BOCA EN BOCA	34	0,89%
	BAR EL AMIGO	33	0,87%
	RESTAURANTE MILENITA	33	0,87%
	RESTAURANTE DOÑA TANA	30	0,79%
	RESTAURANTE LA PULGUITA	30	0,79%
	RESTAURANTE EL CANGREJAL	29	0,76%
	COMEDOR SAN ANDRÉS	25	0,66%
	RESTAURANTE DOÑA GREGORIA	25	0,66%
	RESTAURANTE ÍDOLOS	23	0,61%
	RESTAURANTE DARWIN SALALZAR	22	0,58%
	RESTAURANTE MARAVILLAS DE DIOS	19	0,50%
	RESTAURANTE GÉNESIS	17	0,45%
	RESTAURANTE SAN ANTONIO	17	0,45%
	RESTAURANTE MARAVILLA DE DIOS	16	0,42%
	RESTAURANTE EL TITÁNIC	16	0,42%
	RESTAURANTE MARLENE	15	0,39%
	RESTAURANTE BAR CEBOLLITA	14	0,37%
	RESTAURANTE DON DETANO	14	0,37%
	RESTAURANTE EL CRIOLLO	13	0,34%
	RESTAURANTE LA QUINTA	13	0,34%
	RESTAURANTE VOLUNTAD DE DIOS	13	0,34%
	RESTAURANTE DON PANCHO	12	0,32%
	LOCAL DOÑA MARÍA CEDEÑO	9	0,24%
	RESTAURANTE GEMELOS	9	0,24%
	RESTAURANTE LA MADRINA	9	0,24%
	RESTAURANTE SU CERVECERÍA	9	0,24%
	RESTAURANTE EL GITANO	8	0,21%
RESTAURANTE EL MANABA	7	0,18%	
RESTAURANTE EL CASTELLÓN	7	0,18%	
RESTAURANTE MARITA	7	0,18%	
RESTAURANTE LOLITA CADENA	7	0,18%	
RESTAURANTE EL CHUZITO	6	0,16%	
RESTAURANTE DON TITO	6	0,16%	
RESTAURANTE RICKY	6	0,16%	
COMEDOR DOÑA BELLA	5	0,13%	
RESTAURANTE DOÑA CARO SEGOVIA	5	0,13%	
RESTAURANTE TRÉBOL	5	0,13%	
COMEDOR BANQUERO	4	0,11%	

	RESTAURANTE ATAHUALPA	4	0,11%
	RESTAURANTE CEBOLLITA	4	0,11%
	RESTAURANTE NICOS	4	0,11%
	RESTAURANTE TIFANY	4	0,11%
	RESTAURANTE EL BEJUCO	3	0,08%
	RESTAURANTE DON JOSÉ	3	0,08%
	RESTAURANTE DON PEDRO	3	0,08%
	RESTAURANTE SAN ANDRÉS	3	0,08%
	BAR ROSADO	2	0,05%
	RESTAURANTE DOÑA CARO	2	0,05%
	RESTAURANTE EL CHUNO	2	0,05%
	RESTAURANTE EL VERGEL	2	0,05%
	RESTAURANTE LA PROVIDENCIA	2	0,05%
	JUGOS DON TRIVIÑO	1	0,03%
	ASADERO DON CARLOS	1	0,03%
	CAFETERÍA DON TOÑO	1	0,03%
	CEVICHERÍA EL CAMARÓN	1	0,03%
	RESTAURANTE BACHILLERO	1	0,03%
	RESTAURANTE CLARITA	1	0,03%
	RESTAURANTE CRUCITA	1	0,03%
	RESTAURANTE MENDOZA	1	0,03%
<b>OTROS</b>	QUINTA SOFÍA	32	0,84%
	QUINTA CHICO BRAVO	4	0,11%
	SECTOR RÍO SANTO VITELINA ECUADOR	1	0,03%
	KIOSCO CALLE SUCRE	1	0,03%
	KIOSCO EL NEGRO	1	0,03%
<b>TOTAL</b>		<b>3800</b>	<b>100,000%</b>

Dónde recomienda consumirlas  
Fuente: Encuesta - Levantamiento información Cantón Chone  
Elaborado: Susana Calvachi

***b. ¿Quién las prepara mejor?***

<b>QUIÉN LAS PREPARA MEJOR</b>		
<b>DETALLE</b>	<b>FRECUENCIA</b>	<b>PORCENTAJE</b>
RESTAURANTE MAIKITO	236	6,09%
JUANA VERA	129	3,33%
DIANA ANDRADE VERA	101	2,61%
GUSTAVO TRIVIÑO	75	1,94%
LAURA BASURTO	71	1,83%
ALBA MORANTE	70	1,81%

LUPERCIO BARBERÁN	69	1,78%
IRLANDA PUENTES	58	1,50%
MARÍA ARTEAGA	57	1,47%
MERCADO MUNICIPAL DE CHONE	51	1,32%
PRISCILA BUENA VENTURA	51	1,32%
BETSY LOOR	48	1,24%
NANCY ZAMBRANO	48	1,24%
ISIDRO BRAVO	45	1,16%
ELSA ARROYO	44	1,14%
ZOILA BRAVO	43	1,11%
PATRICIA FERRIN	42	1,08%
OLGA CHAVARRIA	41	1,06%
YESSENIA SOLÓRZANO	38	0,98%
DANIEL GONZÁLEZ	35	0,90%
INÉS MONTESDEOCA PADILLA	35	0,90%
ÁNGELA INTRIAGO	34	0,88%
ELSA MERA	34	0,88%
LUISA PINCAY	34	0,88%
MERCEDES MUGERZA	34	0,88%
GLENDA INTRIAGO	33	0,85%
IRENE BRAVO ANCHUNDIA	33	0,85%
RESTAURANTE DON DETANO	33	0,85%
ANTONIO CHABARRÍA	32	0,83%
DEISY CHÁVEZ VERDUGA	32	0,83%
JUANA SALTOS	32	0,83%
MARÍA ALCÍVAR	32	0,83%
DOÑA TANA	30	0,77%
FANNY SANTANA	30	0,77%
EULALIA REYES	29	0,75%
GEORGINA FERRIN	29	0,75%
MANUELA SANTANA	28	0,72%
MARIBEL CAICEDO	28	0,72%
RESTAURANTE HUMEDAL LA SEGUA	28	0,72%
ROCIO LOOR	28	0,72%
GLENDA ORTIZ	27	0,70%
PATRICIA MOREIRA	27	0,70%
PAULINA VITERI	27	0,70%
XIMENA LOOR	27	0,70%
GREGORIA SALTOS	25	0,65%
LEONOR BASURTO	25	0,65%
MARTITA CARDENAS	25	0,65%
GREGORIA ZAMBRANO	24	0,62%
RESTAURANTE LLIANY	24	0,62%
AURORA SOLÓRZANO	23	0,59%
CONSUELO ANCHUNDIA	22	0,57%
FERIA DEL CHAME	22	0,57%
MERCEDES ROSADO	22	0,57%
MILTON VITERI	22	0,57%
RUTH MOREIRA	22	0,57%
NANCY SALDARRIAGA	21	0,54%
DON RAÚL SEGOVIA	20	0,52%
ESPERANZA MOREIRA	20	0,52%
YAMILE ZAMBRANO	20	0,52%
JOHANA ZAMBRANO	19	0,49%
MARGOTH DELGADO	19	0,49%
NUBIA COLAMARCO	19	0,49%
TITO ALFREDO ORTIZ	19	0,49%

CRISTINA MOREIRA	18	0,46%
KARINA ZAMBRANO	18	0,46%
MARGOTH ZAMBRANO	18	0,46%
MARIBEL SOLÓRZANO	18	0,46%
MARTHA VERA	18	0,46%
PILAR MENDOZA	18	0,46%
HIPATIA SANTOS VERGARA NACANOS	17	0,44%
JULIA ANDRADE	17	0,44%
MARGARITA LÓPEZ	17	0,44%
MARIA BELEN SANTIARRAGA	17	0,44%
MARIA FLOR	17	0,44%
XIMENA VERA	17	0,44%
ALBA ORELLANA	16	0,41%
CARMEN ANCHUNDIA	16	0,41%
GREGORIA MACIAS	16	0,41%
IRMA MARCILLO	16	0,41%
JANINA ZAMBRANO	16	0,41%
LEONOR GILER	16	0,41%
LEONOR PINCAY	16	0,41%
LUISA MOREIRA	16	0,41%
NORMA VERA	16	0,41%
RESTAURANTE DARWIN SALAZAR	16	0,41%
ALCÍVAR ARACELI	15	0,39%
DELIA LOOR	15	0,39%
FATIMA ARTEAGA	15	0,39%
FLORESMILA ZAMBRANO	15	0,39%
LUISA PANCHI	15	0,39%
MARÍA RODRÍGUEZ	15	0,39%
MARITZA MUÑOZ	15	0,39%
RITA LOOR	15	0,39%
ROSITA GILER	15	0,39%
VANESA ANDRADE VERA	15	0,39%
ZOILA SANTOS	15	0,39%
LEXI MIRANDA	14	0,36%
LÍA ANDRADE	14	0,36%
OLGA MEDRANDA LOOR	14	0,36%
PATRICIA LOOR	14	0,36%
SARA INÉS MOREIRA	14	0,36%
ESPERANZA SALAZAR	13	0,34%
JESUSA LOOR	13	0,34%
MAGDA VERA	13	0,34%
MARÍA OÑATE	13	0,34%
OLGA MECÍAS	13	0,34%
OLGA MIRANDA	13	0,34%
ROSA JACOME	13	0,34%
ROSARIO ALCIVAR	13	0,34%
TITO SALAZAR	13	0,34%
AMADOR DELGADO	12	0,31%
CONSUELO CHICA	12	0,31%
DOÑA OTI ZAMBRANO	12	0,31%
INES ZAMBRANO	12	0,31%
JAMILETH ZAMBRANO	12	0,31%
JAVIER CARRILLO	12	0,31%
JESSICA SOLORZANO	12	0,31%
MARITA CRUZ	12	0,31%
PLACIDA MEJIA	12	0,31%
SILVIO MOREIRA	12	0,31%

ZOBEIDA CEDEÑO	12	0,31%
ANGELA PADILLA	11	0,28%
CARMEN INTRIAGO	11	0,28%
LUISA VERDUGA	11	0,28%
MARUJA SALDARRIAGA	11	0,28%
MONSERRATE VÉLEZ	11	0,28%
NARCISA ASPRUA	11	0,28%
ASHLEY ARTEAGA	10	0,26%
BETZY INTRIAGO	10	0,26%
CARMEN CEDEÑO	10	0,26%
DELIA SALTOS	10	0,26%
DORA ROJAS	10	0,26%
EULALIA CEDEÑO	10	0,26%
MARISOL GANCHOSA	10	0,26%
CARMEN OROZCO	9	0,23%
COLON VERA MORCILLO	9	0,23%
DOÑA MARÍA MARIA CEDEÑO	9	0,23%
LUIZA QUIROZ	9	0,23%
MARGARITA ZAMBRANO	9	0,23%
MARIUXI ZAMBRANO	9	0,23%
NORMA ZAMBRANO	9	0,23%
ROSARIO MOREIRA	9	0,23%
SELMA PACHECO	9	0,23%
VITALINA ANDRADE	9	0,23%
COMEDOR DOÑA BELLA	8	0,21%
DAVID PINCAY	8	0,21%
MARLENE LOOR	8	0,21%
GLENDA MUGUERZA	7	0,18%
GLENDA ZAMBRANO	7	0,18%
LUIS ZAMBRANO	7	0,18%
MARÍA SEGOVIA	7	0,18%
MAURA SOLÓRZANO	7	0,18%
MIGUEL SANTANA	7	0,18%
NELLY MOLINA	7	0,18%
RESTAURANTE DOÑA CARO SEGOVIA	7	0,18%
RESTAURANTE LOLITA CADENA	7	0,18%
DOÑA TITA ZAMBRANO	6	0,15%
MARLENE ARROYOS	6	0,15%
NACY VIVAR	6	0,15%
SELMA FERRIN	6	0,15%
SIMÓN BRAVO	6	0,15%
YANINA CRUZ	6	0,15%
ZOBEIDA BRAVO	6	0,15%
ALFONSO ZAMBRANO	5	0,13%
CANUTO VITALINA ALMACHE	5	0,13%
DAVID CEDEÑO	5	0,13%
FERIAS	5	0,13%
JESUSA ANCHUNDIA	5	0,13%
JESUSA PADILLA	5	0,13%
MERCEDES ZAMBRANO	5	0,13%
PERSONAS DEL SECTOR	5	0,13%
RESTAURANTE LA PULGUITA	5	0,13%
COMEDOR EL COLORADO	4	0,10%
JUANA ZAMBRANO	4	0,10%
JUDITH VERA	4	0,10%
KERLY LOOR GANCHOSO	4	0,10%
LEONOR CUESTA	4	0,10%

MARÍA CEDEÑO	4	0,10%
MARTHA GILER	4	0,10%
MARY ITALO	4	0,10%
PILAR CEDEÑO	4	0,10%
RESTAURANTE EL GORDITO	4	0,10%
RESTAURANTE YANINA	4	0,10%
ROSA ESPÍN	4	0,10%
CONSUELO VERA	3	0,08%
ELARIO MARTINEZ	3	0,08%
GIOCONDA MENÉNDEZ	3	0,08%
INÉS ANDRADE	3	0,08%
QUINTA CHICO BRAVO	3	0,08%
RESTAURANTE DON PEDRO	3	0,08%
RESTAURANTE EL BEJUCO ERNESTO ALBUJA	3	0,08%
RESTAURANTE EL CHUZITO	3	0,08%
ROSITA CELI	3	0,08%
SARITA ARIAS	3	0,08%
BAR EL AMIGO	2	0,05%
DIANA MOREIRA	2	0,05%
EDUARDO CASTELLÓN	2	0,05%
FERIA DE CANTONIZACIÓN	2	0,05%
LUNA RODRÍGUEZ	2	0,05%
MARIANA MUÑOZ	2	0,05%
MARTITA JARAMILLO	2	0,05%
MÓNICA LOOR	2	0,05%
RESTAURANTE EL CANGREJAL	2	0,05%
RESTAURANTE RICKY	2	0,05%
ADELA MENDOZA	1	0,03%
ASADERO DON CARLOS	1	0,03%
BETTY MOLINA	1	0,03%
CABAÑAS TORTA	1	0,03%
CLARITA SOLORZANO	1	0,03%
CRISTINA DELGADO	1	0,03%
JIN MIRANDA	1	0,03%
JOSÉ PINCAY	1	0,03%
JOSÉ RAMOS	1	0,03%
JUGOS DON TRIVIÑO	1	0,03%
KIOSCO EL NEGRO	1	0,03%
LEOPOLDO ZAMBRANO	1	0,03%
LEXI LOOR	1	0,03%
MILENITA ZAMBRANO	1	0,03%
PROPIETARIO	1	0,03%
RESTAURANTE EL TITÁNIC	1	0,03%
RESTAURANTE EL CRIOLLO	1	0,03%
ROSA MENDOZA	1	0,03%
SECTOR RÍO SANTO VITELINA ECUADOR	1	0,03%
VANESA VERA	1	0,03%
TOTAL	<b>3873</b>	<b>100,00%</b>

Quién las prepara mejor

Fuente: Encuesta - Levantamiento información Cantón Chone

Elaborado: Susana Calvachi

c. ¿Análisis Cualitativo, tomando en cuenta las seis primeras variables?

MATRIZ ACUMULATIVA						
TIPO DE PLATO	NOMBRE DE LAS COMIDAS	LUGAR	DONDE RECOMIENDA CONSUMIRLAS	QUIEN LOS PREPARA MEJOR		
BEBIDAS	COMPUESTAS	ROMPOPE	COMEDORES	COMEDOR SAN ANDRÉS	MARIBEL CAICEDO	
			PERSONAS	MARIA ARTEAGA	MARIA ARTEAGA	
			PERSONAS	MAURO SOLORZANO	JESSICA SOLORZANO	
			PERSONAS	MERCEDES MUGERZA	MERCEDES MUGERZA	
			RESTAURANTES	RESTAURANTE. HUMEDAL LA SEGUA	GLENDA INTRIAGO	
			PERSONAS	RUTH MOREIRA	RUTH MOREIRA	
	DULCES	JUGO DE NARANJA	RESTAURANTES	RESTAURANTE EL GORDITO	GREGORIA MACIAS	
		JUGO DE TOMATE DE ÁRBOL	RESTAURANTES	RESTAURANTE EL GORDITO	GREGORIA MACIAS	
	FERMENTADAS	MISTELAS	PERSONAS	NARCISA ASPRUA	NARCISA ASPRUA	
CALDOS Y SOPAS	CALDO	AGUADO DE GALLINA	PERSONAS	AMADOR DELGADO	AMADOR DELGADO	
			COMEDORES	COMEDOR DOÑA BELLA	COMEDOR DOÑA BELLA	
			PERSONAS	IRMA MARCILLO	IRMA MARCILLO	
			PERSONAS	LAURA BASURTO	LAURA BASURTO	
			RESTAURANTES	RESTAURANTE DON PANCHO	DANIEL GONZÁLEZ	
			RESTAURANTES	RESTAURANTE DOÑA CARO SEGOVIA	RESTAURANTE DOÑA CARO SEGOVIA	
			RESTAURANTES	RESTAURANTE EL CANGREJAL	CARMEN OROZCO	
			RESTAURANTES	RESTAURANTE VOLUNTAD DE DIOS	ANGELA PADILLA	
			PERSONAS	ROSA ESPIN	ROSA ESPIN	
		CALDO DE ALBÓNDIGAS	PERSONAS	GLENDA ZAMBRANO	GLENDA ZAMBRANO	
			PERSONAS	LUIS PACHECO	SELMA PACHECO	
			PERSONAS	PARROQUIA SAN ANTONIO CASA IRENE BRAVO ANCHUNDIA	PARROQUIA SAN ANTONIO, CASA IRENE BRAVO ANCHUNDIA	
			PERSONAS	RESTAURANTE MAIKITO LCDA. ROCIO LOOR	RESTAURANTE MAIKITO LCDA. ROCIO LOOR	
			RESTAURANTES	RESTAURANTE MARITA	MARITA CRUZ	
			RESTAURANTES	RESTAURANTE MILENITA	DIANA ANDRADE VERA	
			CALDO DE BAGRE	RESTAURANTES	RESTAURANTE DARWIN SALAZAR	DOÑA TITA ZAMBRANO
			CALDO DE BOLAS DE VERDE	RESTAURANTES	RESTAURANTE MAIKITO LCDA. ROCIO LOOR	RESTAURANTE MAIKITO LCDA. ROCIO LOOR
			CALDO DE CAMARÓN	PERSONAS	LUIS ZAMBRANO	FLORESMILA ZAMBRANO
	CALDO DE CARNE	PERSONAS	EULALIA REYES	EULALIA REYES		
		PERSONAS	GEORGINA FERRIN	GEORGINA FERRIN		
		PERSONAS	LEONOR BASURTO	LEONOR BASURTO		
		PERSONAS	MARIA ARTEAGA	MARIA ARTEAGA		
		RESTAURANTES	RESTAURANTE YANINA	JUANA VERA		
		RESTAURANTES	RESTAURANTE. HUMEDAL LA SEGUA	GLENDA INTRIAGO		

Cruce de Variables  
Fuente: Encuesta - Levantamiento información Cantón Chone  
Elaborado: Susana Calvachi

2. Cuáles de las comidas que mencionó en la primera pregunta, se preparan en épocas de fiestas en este sector?

Cuál de las comidas que mencionó en la primera pregunta, se preparan en épocas de fiestas en este sector.			
TIPO DE PLATO	NOMBRE DE LAS COMIDAS	FRECUENCIA	PORCENTAJE
CALDOS Y SOPAS	CALDO DE GALLINA	221	19,17
	SUERO BLANCO	84	7,29
	VICHE DE CHAME	20	1,73
	VICHE DE PESCADO O DE CAMARÓN	19	1,65

	VICHE DE GUARICHE	18	1,56
	VICHE	10	0,87
	CALDO DE CHOCLO	4	0,35
	CALDO DE PATA	4	0,35
	AGUADO DE GALLINA	3	0,26
	VICHE CAMARÓN	3	0,26
	ENCEBOLLADO	2	0,17
	CALDO DE PLÁTANO VERDE	2	0,17
	CALDO DE VERDURAS	2	0,17
	CAZUELA	2	0,17
	VICHE DE CACAÑO	1	0,09
	CALDO DE CHANCHO	1	0,09
	CALDO DE CHUPE DE CHAME	1	0,09
	CALDO DE TORTILLAS DE VERDE	1	0,09
	CALDO DE VERDE	1	0,09
COLADAS Y POTAJES	CHUCULA	2	0,17
ENTRADAS FRÍAS	SAL PRIETA	10	0,87
	CEVICHE DE CHAME	5	0,43
	CEVICHE DE GUARICHE	4	0,35
	CEVICHE	4	0,35
	SANDUCHE	3	0,26
	QUESO	2	0,17
	SANDUCHE DE POLLO	2	0,17
	ENSALADA DE PAPA	2	0,17
	CEVICHE DE PESCADO O DE CAMARÓN	2	0,17
	PALMITO FRESCO	1	0,09
	BOCADILLOS	1	0,09
	CEVICHE DE GALLINA	1	0,09
	ENTRADAS CALIENTES	PLÁTANO ASADO CON QUESO	5
VERDE ASADO		2	0,17
MANÍ HERVIDO		1	0,09
MANÍ MOLIDO		1	0,09
MANÍ TOSTADO		1	0,09
ENTREMESES Y FRITURAS	BOLÓN DE VERDE	19	1,65
	EMPANADA DE VERDE	15	1,30
	CORVICHE	8	0,69
	EMPANADA DE QUESO	3	0,26
	ACHOJCHA RELLENA	2	0,17
	HUEVOS E HÍGADO DE CHAME	2	0,17
	PATACONES	1	0,09
	CORVICHE DE CHAME	1	0,09
	EMPANADA DE GUARICHE	1	0,09
	BOLÓN DE VERDE ASADO	1	0,09

	BOLÓN DE VERDE FRITO	1	0,09
ENTREMESES ENVUELTOS	BOLLO	8	0,69
	HAYACA	7	0,61
	HUMITAS	4	0,35
	BOLLO DE CHANCHO	3	0,26
	BOLLO DE CHAME	1	0,09
PLATOS PRINCIPALES SECOS	SECO DE GALLINA	202	17,52
	TONGA	103	8,93
	SECO DE CHANCHO	4	0,35
	SECO DE CARNE	3	0,26
	SECO DE PESCADO	1	0,09
PLATOS PRINCIPALES ESTOFADOS	CHAME ESTOFADO	10	0,87
	ESTOFADO DE CARNE, RIÑÓN, HÍGADO, CORAZÓN	1	0,09
	ESTOFADO DE COSTILLA DE CHANCHO	1	0,09
	ESTOFADO DE GALLINA	1	0,09
	ESTOFADO DE GALLINA	1	0,09
PLATOS PRINCIPALES ARROCES	ARROZ COLORADO	22	1,91
	ARROZ, MENESTRA Y CARNE FRITA	6	0,52
PLATOS PRINCIPALES FRITURAS	CHAME FRITO	102	8,85
	PESCADO FRITO	2	0,17
	GALLINA FRITA	2	0,17
	CARNE APANADA	2	0,17
PLATOS PRINCIPALES ASADOS	CHULETA ASADA	2	0,17
PLATOS PRINCIPALES AVES, CARNES Y MARISCOS	GUARICHE	2	0,17
	MARISCOS	1	0,09
	CHAME ENCANUTADO Y PANDADO	1	0,09
PLATOS PRINCIPALES HORNEADOS	GALLINA HORNEADA	6	0,52
	CARNE AHUMADA DE RES O DE CHANCHO	1	0,09
	HORNADO DE TORTUGA	1	0,09
PLATOS PRINCIPALES COCIDOS	MENESTRA FRÉJOL	2	0,17
	GUATITA	2	0,17
	PURÉ DE PAPA	1	0,09
	MENESTRA DE VERDE	1	0,09
PLATOS PRINCIPALES ASADOS	CHAME ASADO	12	1,04
OTROS TÍPICOS Y TRADICIONALES CHARCUTERÍA CRIOLLA	MORCILLA	3	0,26
	MORCILLA DE VERDE	1	0,09
	LONGANIZA	1	0,09

POSTRES COMPOTAS	NATILLA	13	1,13
POSTRES PASTELERÍA CRIOLLA	CUAJADA	19	1,65
	MANJAR LECHE	14	1,21
	PAN DE ALMIDÓN	12	1,04
	HUEVOS MOYOS	7	0,61
	TROLICHES	5	0,43
	BIZCOCHUELOS	5	0,43
	PAN	4	0,35
	PASTELILLOS	4	0,35
	SUSPIROS	4	0,35
	POLVORINES	2	0,17
	ALFAJORES	2	0,17
	BOCADILLOS	2	0,17
	GALLETAS DE ALMIDÓN	2	0,17
	MANJAR DE CACAO	2	0,17
	TORTA DE CHOCLO DE DULCE	2	0,17
	TORTA DE YUCA DULCE	2	0,17
	DULCE DE LECHE	1	0,09
	TORTA DE VERDE	1	0,09
	POSTRES DULCES	HUEVOS DE BOLSILLO, MULLO O HUEVO ENVUELTO	1
BEBIDAS DULCES	ROMPOPE	6	0,52
	CHOCOLATE	1	0,09
COLADAS DE DULCE	BORROQUE	3	0,26
ENTREMESES TORTILLAS	TORTILLA DE MAÍZ	11	0,95
	TORTILLA DE VERDE	1	0,09
	TORTILLA DE YUCA	1	0,09
OTROS DE INGRESO MODERNO	HAMBURGUESA	1	0,09
<b>TOTAL</b>		<b>1153</b>	<b>100,00</b>

Comidas del sector que se preparan en fiestas  
Fuente: Encuesta - Levantamiento información Cantón Chone  
Elaborado: Susana Calvachi

**3. ¿Cuáles son las comidas de la primera pregunta, que se elaboran con mayor frecuencia en este sector?**

TIPO DE COMIDA	NOMBRE DE LAS COMIDAS	FRECUENCIA	PORCENTAJE
BEBIDAS DULCES	CHOCOLATE	1	0,15
ENTRADAS CALIENTES	BOLÓN DE VERDE	20	3,07
	PAN DE ALMIDÓN	6	0,92
	BOLAS DE MANÍ	2	0,31
	PLÁTANO MADURO ASADO CON QUESO	2	0,31
	VERDE ASADO	2	0,31
	ACHOJCHA RELLENA	1	0,15
	BOLÓN DE VERDE ASADO	1	0,15

	BOLÓN DE VERDE FRITO	1	0,15
	MADURO CON QUESO	1	0,15
	MANÍ HERVIDO	1	0,15
	MANÍ MOLIDO	1	0,15
	MANÍ TOSTADO	1	0,15
	PATACONES	1	0,15
ENTRADAS FRÍAS	CUAJADA	11	1,69
	SAL PRIETA	5	0,77
	CEVICHE DE CHAME	3	0,46
	CEVICHE	2	0,31
	MANTEQUILLA BLANCA	2	0,31
	MANTEQUILLA CASERA	2	0,31
	PALMITO FRESCO	1	0,15
ENTREMESES FRITURAS	EMPANADA DE VERDE	7	1,08
	CORVICHE	3	0,46
ENTREMESES ENVUELTOS	BOLLO	2	0,31
	BOLLO DE CHAME	2	0,31
	BOLLO DE CHANCHO	1	0,15
	HUMITAS	1	0,15
ENTREMESES TORTILLAS	TORTILLA DE MAÍZ	13	2,00
	TORTILLA DE CHOCLO	3	0,46
	TORTILLA DE VERDE	2	0,31
	LLAPINGACHOS	2	0,31
	TORTILLA DE HUEVO	1	0,15
	TORTILLA DE YUCA	1	0,15
POSTRES DULCES	NATILLA	4	0,61
	MANJAR DE CACAO	1	0,15
POSTRES PASTELERÍA CRIOLLA	TORTA DE VERDE	3	0,46
	HUEVOS DE BOLSILLO, MULLO O HUEVO ENVUELTO	1	0,15
	TORTA DE CHOCLO DE DULCE	1	0,15
	TORTA DE YUCA DULCE	1	0,15
CALDOS Y SOPAS	CALDO DE GALLINA	107	16,44
	SUERO BLANCO	39	5,99
	CALDO DE VERDURAS	18	2,76
	CALDO DE QUESO	12	1,84
	CALDO DE CHOCLO	11	1,69
	CALDO DE HABA	7	1,08
	ENCEBOLLADO	7	1,08
	CALDO DE PLÁTANO VERDE	7	1,08
	CALDO DE VERDE	6	0,92
	CALDO DE PATA	4	0,61
	CALDO DE HUESO	3	0,46
	CALDO DE CARNE	3	0,46
	AGUADO DE GALLINA	3	0,46

	CALDO DE QUESO	3	0,46
	CALDO DE LEGUMBRES	2	0,31
	CALDO DE PATA	2	0,31
	CALDO DE ALBÓNDIGAS	2	0,31
	CALDO DE ROSCA	2	0,31
	CALDO DE HABA	1	0,15
	CALDO DE PLÁTANO DE VERDE	1	0,15
	CALDO DE BOLAS DE VERDE	1	0,15
	CALDO DE CAMARÓN	1	0,15
	CALDO DE CHANCHO	1	0,15
	CALDO DE CHUPE DE CHAME	1	0,15
	CALDO DE COSTILLA DE CHANCHO	1	0,15
	CALDO DE PAN	1	0,15
	CALDO DE PATO	1	0,15
	CALDO DE PESCADO	1	0,15
	CALDO DE TORTILLAS DE VERDE	1	0,15
ARROCES	ARROZ COLORADO	14	2,15
	ARROZ, MENESTRA Y CARNE FRITA	11	1,69
	ARROZ CON HUEVO FRITO	2	0,31
	ARROZ CON ATÚN	1	0,15
ASADOS	HORNADO	2	0,31
	PARRILLADAS	1	0,15
	PECHUGA DE POLLO ASADA	1	0,15
AVES, CARNES Y MARISCOS	CHAME FRITO	33	5,07
	CHAME ESTOFADO	4	0,61
	CHAME ASADO	2	0,31
	CARNE AHUMADA DE RES O DE CHANCHO	1	0,15
	CARNE FRITA	1	0,15
	CARNE PUNZADA	1	0,15
	CHAME ENCANUTADO Y PANDADO	1	0,15
	CHICHARRÓN	1	0,15
	HUEVOS E HÍGADO DE CHAME	1	0,15
	PECHUGA DE POLLO FRITO	1	0,15
COCIDO	VICHE DE PESCADO O DE CAMARÓN	16	2,46
	GUATITA	7	1,08
	VICHE DE CHAME	6	0,92
	VICHE DE GUARICHE	5	0,77
	VICHE	4	0,61
	VICHE DE CHAME	2	0,31
	FRITADA	2	0,31
	MENESTRA DE VERDE	2	0,15
	VICHE DE GUARICHE	1	0,15
	VICHE DE PESCADO O DE CAMARÓN	1	0,15
	MENESTRA DE FRÉJOL	1	0,15

	PURÉ DE PAPA	1	0,15
	VICHE DE CACAÑO	1	0,15
	VICHE DE CANGREJO	1	0,15
SECOS	SECO DE GALLINA	112	17,20
	SECO DE CARNE	20	3,07
	TONGA	14	2,15
	SECO DE PESCADO	5	0,77
	ESTOFADO DE CARNE, RIÑÓN, HÍGADO, CORAZÓN	1	0,15
	ESTOFADO DE COSTILLA DE CHANCHO	1	0,15
	ESTOFADO DE GALLINA	1	0,15
	SECO DE PATO	1	0,15
OTROS TÍPICOS Y TRADICIONALES	LONGANIZA	1	0,15
	MORCILLA	1	0,15
	MORCILLA DE VERDE	1	0,15
<b>TOTAL</b>		<b>651</b>	<b>100</b>

Comidas que se preparan con más frecuencia en el sector  
Fuente: Encuesta - Levantamiento información Cantón Chone  
Elaborado: Susana Calvachi

**4. ¿Cuáles son las comidas de la primera pregunta, que son las más demandadas por los visitantes en este sector?**

TIPO DE PLATO	PLATO	FRECUENCIA	PORCENTAJE
ENTRADAS CALIENTES	PAN DE ALMIDÓN	4	0,67
	VERDE ASADO	1	0,17
	VERDE CON QUESO	1	0,17
ENTRADAS FRÍAS	SAL PRIETA	23	3,88
	CUAJADA	7	1,01
	CEVICHE DE CHAME	3	0,51
	CEVICHE	1	0,17
	CEVICHE DE GUARICHE	1	0,17
	CEVICHE DE PESCADO	1	0,17
	CEVICHE	1	0,17
	SANDUCHES DE POLLO	1	0,17
ENTREMESES ENVUELTO	BOLLO DE VERDE	4	0,67
	HAYACA	4	0,67
	BOLLO	3	0,51
	HUMITAS	2	0,34
	BOLLO DE CHAME	1	0,17
	BOLLO DE CHANCHO	1	0,17
	ENTREMESES FRITURAS	CORBICHE DE CHAME	2
EMPANADA DE VERDE	2	0,34	
ENTREMESES TORTILLAS	TORTILLA DE MAÍZ	5	0,84
POSTRES DULCES	NATILLA	4	0,51
	MANJAR DE CACAO	1	0,17
	MANJAR DE LECHE	1	0,17

CALDOS Y SOPAS	CALDO DE GALLINA	87	14,67
	SUERO BLANCO	77	12,98
	CALDO DE GALLINA	17	2,87
	CALDO DE CHOCLO	2	0,34
	CALDO DE QUESO	2	0,34
	CALDO DE COSTILLA DE CHANCHO	1	0,17
	CALDO DE CHANCHO	1	0,17
	CALDO DE VERDURAS	1	0,17
	ENCEBOLLADO	1	0,17
ARROCES	ARROZ COLORADO	3	0,51
	ARROZ, MENESTRA Y CARNE FRITA	2	0,34
AVES, CARNES, MARISCOS	CHAME FRITO	98	16,53
	CHAME ESTOFADO	6	1,01
	CHAME ASADO	6	1,01
	HUEVOS DE HÍGADO DE CHAME	2	0,34
	CARNE PUNZADA	1	0,17
	CAZUELA DE CHANCHO	1	0,17
	GALLINA APANADA	1	0,17
	MARISCOS	1	0,17
	PANDADO DE PESCADO	1	0,17
COCIDOS	VICHE DE PESCADO O DE CAMARÓN	11	1,85
	VICHE DE CHAME	10	1,69
	VICHE	4	0,67
	VICHE DE GUARICHE	8	1,35
	GUATITA	2	0,34
	VICHE DE PESCADO O DE CAMARÓN	1	0,17
	FRITADA DE CHANCHO	1	0,17
HORNEADOS	GALLINA HORNEADA	1	0,17
SECOS	SECO DE GALLINA	109	18,38
	TONGA	55	9,27
	ESTOFADO DE GALLINA	2	0,34
	SECO DE CARNE	1	0,17
	SECO DE LONGANIZA	1	0,17
	SECO DE PATO	1	0,17
	SECO DE PESCADO	1	0,17
<b>TOTAL</b>		<b>593</b>	<b>100,00</b>

: Comidas demandados por los visitantes  
Fuente: Encuesta - Levantamiento información Cantón Chone  
Elaborado: Susana Calvachi

5. ¿Qué comidas típicas/ tradicionales/ancestrales conoce que existían hace años y en que han cambiado su preparación?

CAMBIOS EN LA PREPARACIÓN DE COMIDAS ANCESTRALES						
TIPO DE PLATO	NOMBRE DE LAS COMIDAS	FRECUENCIA DEL PLATO	PORCENTAJE	CONOCE USTED, QUIEN SABE COMO SE LA PREPARABA	FRECUENCIA	PORCENTAJE

ENTREMESES FRITURAS	EMPANADA DE VERDE	6	2,30	Cambio de plátano por harina	1	0,38
				En la actualidad las comidas les han simplificado en su preparación, con aditivos químicos.	1	0,38
				Rellenos variados	1	0,38
				Ahora en su preparación utilizan queso procesado y no chonero.	1	0,38
				Actualmente elaboran con masa industrial ya elaboradas, listas para freír.	2	0,77
	BOLÓN DE VERDE FRITO	4	1,53	Actualmente se agrega mantequilla.	1	0,38
				En la actualidad las comidas les han simplificado en su preparación, con aditivos químicos.	3	1,15
	CORVICHE	4	1,53	Ya no hacen con pescado	3	1,15
				En la actualidad las comidas les han simplificado en su preparación, con aditivos químicos.	1	0,38
	LLAPINGACHOS	1	0,38	Sustitución de yuca por papa.	1	0,38
ENTREMESES ENVUELTOS	PANDADO DE PESCADO	4	1,53	En la actualidad las comidas les han simplificado en su preparación, con aditivos químicos.	2	0,77
				Los condimentos ya no son caseros son procesados.	1	0,38
				Antes lo elaboraban con pescado de río, actualmente se elabora con pescado que alimentan con químicos.	1	0,38
	HAYACAS	3	1,15	En la actualidad las comidas les han simplificado en su preparación, con aditivos químicos y utilizan gallina de granja.	1	0,38
				Ya no se la prepara ahora se utilizan alimentos químicos.	1	0,38
				Ya no se prepara como antes, hoy se utilizan alimentos procesados.	1	0,38
	BOLLO DE CHAME	1	0,38	En la actualidad las comidas les han simplificado en su preparación, con aditivos químicos.	1	0,38
	BOLLO DE CHANCHO	1	0,38	En la actualidad las comidas les han simplificado en su preparación, con aditivos químicos.	1	0,38
	CHAME ENCANUTADO Y PANDADO	1	0,38	En la actualidad las comidas les han simplificado en su preparación, con aditivos químicos.	1	0,38
	HUMITAS	1	0,38	Actualmente ya no muelen el choclo.	1	0,38

	HUMITAS	1	0,38	Cambia su preparación en sus aliños.	1	0,38
ENTREMESES TORTILLAS	TORTILLA DE MAÍZ	61	23,37	Actualmente se hacen con maicena, azúcar, queso y se da forma y se pone a hornear.	2	0,77
				Actualmente se lo prepara con maicena o harina maíz sabrosa.	34	13,03
				Maíz procesado y la forma de cocción.	1	0,38
				Ahora para su elaboración utilizan el horno microondas por el horno de barro.	1	0,38
				Ya no se prepara con maíz rallado, ahora se preparan con alimentos procesados.	3	1,15
				Actualmente se hacen con maicena, azúcar, queso y se da forma y se pone a hornear.	18	6,90
				ahora se hacen con maíz procesado, antes se hacía con maíz amarillo molido.	1	0,38
	En la actualidad las comidas les han simplificado en su preparación, con aditivos químicos.	1	0,38			
	TORTILLAS DE MAÍZ	4	1,53	No se ralla el maíz, hoy utilizan harina mayó sabrosa.	4	1,53
	TORTILLA DE YUCA	3	1,15	En la actualidad las comidas les han simplificado en su preparación, con aditivos químicos.	1	0,38
Actualmente utilizan harina de yuca, queso y condimentos procesados.				2	0,77	
TORTILLA DE VERDE	1	0,38	En la actualidad las comidas les han simplificado en su preparación, con aditivos químicos.	1	0,38	
ENTRADAS CALIENTES	BORROQUE	2	0,77	No tiene el mismo sabor y ahora se utilizan alimentos procesados y químicos.	1	0,38
				Ya no tiene el mismo sabor ni preparación, como lo hacían antiguamente.	1	0,38
	PATACONES	1	0,38	En la actualidad las comidas les han simplificado en su preparación, con aditivos químicos.	1	0,38
	VERDE ASADO	1	0,38	En la actualidad las comidas les han simplificado en su preparación, con aditivos químicos.	1	0,38
	VERDE ASADO	1	0,38	Actualmente ya no utilizan los braceros, ahora lo asado de homo industrial.	1	0,38
	MANÍ HERVIDO	1	0,38	En la actualidad las comidas les han simplificado en su preparación, con aditivos químicos.	1	0,38
ENTRADAS FRÍAS	SAL PRIETA	3	1,15	En la actualidad las comidas les han simplificado en su preparación, con aditivos químicos.	1	0,38

				Actualmente no lo preparan con maní molido, atizan el maní procesado.	1	0,38	
				Actualmente su preparación ya no es la misma y se utiliza ingredientes químicos.	1	0,38	
	MANÍ MOLIDO	1	0,38	En la actualidad las comidas les han simplificado en su preparación, con aditivos químicos.	1	0,38	
	MANÍ TOSTADO	1	0,38	En la actualidad las comidas les han simplificado en su preparación, con aditivos químicos.	1	0,38	
	MANTEQUILLA CASERA	1	0,38	Actualmente primero ponemos la leche templada en las tazas y con un cuentagotas echamos cuatro gotas a cada taza, revolver algo sin perder el tiempo.	1	0,38	
	PALMITO FRESCO	1	0,38	En la actualidad las comidas les han simplificado en su preparación, con aditivos químicos.	1	0,38	
CALDOS Y SOPAS	SUERO BLANCO	16	6,13	Anteriormente preparaban con cuajo de chanco ahora con pastilla de cuajo.	1	0,38	
				En la actualidad las comidas les han simplificado en su preparación, con aditivos químicos.	2	0,77	
				ya no es cuajo ahora con pastilla.	12	4,60	
				Muchos que se preparaban anteriormente están cambiando el modo de preparación en sus ingredientes.	1	0,38	
	CALDO DE GALLINA	2	0,77	0,77	Ahora lo hacen con gallina de granja.	1	0,38
					En la actualidad las comidas les han simplificado en su preparación, con aditivos químicos y utilizan gallina de granja.	1	0,38
	CALDO DE HUESO	2	0,77	0,77	Actualmente ya no lo preparan es con el mismo sabor ya que utilizan alimentos procesados con químicos.	2	0,77
	CALDO DE PLÁTANO VERDE	2	0,77	0,77	La salsa de maní ya no es espesa	1	0,38
					Muchos que se preparaban anteriormente están cambiando el modo de preparación en sus ingredientes.	1	0,38
	CALDO DE VERDE	2	0,77	0,77	Ya casi no se lo prepara el caldo de verde.	1	0,38
					En la actualidad las comidas les han simplificado en su preparación, con aditivos químicos.	1	0,38
	CALDO DE CHUPÉ DE CHAME	1	0,38	0,38	En la actualidad las comidas les han simplificado en su preparación, con aditivos químicos.	1	0,38
	CALDO DE TORTILLAS DE VERDE	1	0,38	0,38	En la actualidad las comidas les han simplificado en su preparación, con aditivos químicos.	1	0,38
VICHE DE CACAÑO	1	0,38	0,38	En la actualidad las comidas les han simplificado en su preparación, con aditivos químicos.	1	0,38	

PLATOS PRINCIPALES SECOS	TONGA	84	32,18	Se usa más arroz y menos yuca.	1	0,38
				Actualmente en su preparación ya no utilizan gallina criolla, ahora utilizan gallina de granja.	75	28,74
				Cambiaron el tipo de cocción hornado.	1	0,38
				En su preparación ya no utilizan gallina de granja, y el maní no es espeso.	5	1,92
				La hoja de la tonga ha cambiado.	1	0,38
				La sopa de maní ya no la preparan igual que antes, ahora utilizan alimentos químicos y gallina procesada.	1	0,38
	SECO DE GALLINA	4	1,53	Muchos que se preparaban anteriormente están cambiando el modo de preparación en sus ingredientes.	1	0,38
				En la actualidad las comidas les han simplificado en su preparación, con aditivos químicos.	1	0,38
				Ahora se prepara con jugo de pollo.	1	0,38
				Sustitución de yuca por papa.	1	0,38
TONGA DE PATO	1	0,38	Actualmente utilizan pato de granja y no criollo.	1	0,38	
ESTOFADO DE COSTILLA DE CHANCHO	1	0,38	Antes se cocinaba con leña, esto le permite al estofado un sabor particular de humo. Además se con aditivos químicos.	1	0,38	
PLATOS PRINCIPALES CARNES	CARNE AHUMADA DE RES O DE CHANCHO	1	0,38	En la actualidad las comidas les han simplificado en su preparación, con aditivos químicos.	1	0,38
	ESTOFADO DE CARNE, RIÑÓN, HÍGADO, CORAZÓN	1	0,38	En la actualidad las comidas les han simplificado en su preparación, con aditivos químicos.	1	0,38
PLATOS PRINCIPALES MARISCOS	CHAME FRITO	2	0,77	En la actualidad las comidas les han simplificado en su preparación, con aditivos químicos.	1	0,38
				Antes se consumía más en estofado, ahora se consume frito.	1	0,38
	CHAME ASADO	1	0,38	En la actualidad las comidas les han simplificado en su preparación, con aditivos químicos.	1	0,38
	CHAME ESTOFADO	1	0,38	En la actualidad las comidas les han simplificado en su preparación, con aditivos químicos.	1	0,38
	HUEVOS E HÍGADO DE CHAME	1	0,38	En la actualidad las comidas les han simplificado en su preparación, con aditivos químicos.	1	0,38
PLATOS	HORNADO	3	1,15	Los condimentos actualmente son	1	0,38

PRINCIPALES HORNEADOS				procesados.		
				Actualmente se utiliza carne de chanco procesada (Mr. Chanco).	2	0,77
PLATOS PRINCIPALES COCIDOS	MENESTRA DE VERDE	1	0,38	En la actualidad las comidas les han simplificado en su preparación, con aditivos químicos.	1	0,38
BEBIDAS FERMENTADAS	CHICHA	4	1,53	Ya no se procesa como antes, ahora se utilizan alimentos procesados.	2	0,77
				Su proceso ya no lo realizan como antes, con maíz amarillo, ahora utilizan harina de maíz industrializada.	1	0,38
				Actualmente ya no tiene el mismo proceso en su preparación, atizan harina industrializada.	1	0,38
BEBIDAS DULCES	CHOCOLATE	1	0,38	En la actualidad las comidas les han simplificado en su preparación, con aditivos químicos.	1	0,38
OTROS TÍPICOS Y TRADICIONALES CHARCUTERÍA CRIOLLA	MORCILLA	2	0,77	En la actualidad las comidas les han simplificado en su preparación, con aditivos químicos.	2	0,77
	GREÑOSO	1	0,38	Ya no se hace mucho y en su preparación pierde su sabor.	1	0,38
	LONGANIZA	1	0,38	En la actualidad las comidas les han simplificado en su preparación, con aditivos químicos.	1	0,38
POSTRES DULCES	NATILLA	4	1,53	Anteriormente se realizaba con maíz ahora con maicena.	4	1,53
	CUAJADA	1	0,38	Antes se hacía con el cuajo de chanco ahora con pastilla.	1	0,38
	TURRÓN DE MANÍ	1	0,38	En la actualidad las comidas les han simplificado en su preparación, con aditivos químicos.	1	0,38
POSTRES PASTELERÍA CRIOLLA	PAN DE ALMIDÓN	3	1,15	Ahora para su elaboración, utilizan el horno microondas por el horno de barro.	1	0,38
				En la actualidad las comidas les han simplificado en su preparación, con aditivos químicos.	1	0,38
				Actualmente utilizan la harina de almidón industrializada.	1	0,38
	TORTA DE YUCA DE DULCE	2	0,77	En la actualidad las comidas les han simplificado en su preparación, con aditivos químicos.	1	0,38
				Actualmente ponen mantequilla, en vez de manteca de chanco.	1	0,38
	HUEVOS DE BOLSILLO, MULLO O HUEVO ENVUELTO	1	0,38	La misma dulce toma diferente nombres.	1	0,38
	SUSPIROS	1	0,38	Ha cambiado su procedimiento de batir los huevos.	1	0,38
	TORTA DE VERDE	1	0,38	Actualmente ponen mantequilla, en vez de manteca de chanco.	1	0,38
PAN DE YUCA	1	0,38	Actualmente se agrega mantequilla.	1	0,38	
<b>TOTAL</b>		<b>261</b>	<b>100,00</b>	<b>TOTAL</b>	<b>261</b>	<b>100,00</b>

Cambios en la preparación de las comidas tradicionales  
Fuente: Encuesta - Levantamiento información Cantón Chone  
Elaborado: Susana Calvachi

TIPO DE COMIDA	NOMBRE DE LAS COMIDAS
ANCESTRALES	TORTILLA DE MAÍZ
	TORTILLA DE YUCA
	TORTILLA DE VERDE
	BORROQUE
	VERDE ASADO
	CARNE AHUMADA DE RES O DE CHANCHO
	CHICHA
	MORCILLA
	PAN DE ALMIDÓN
TÍPICAS	EMPANADA DE VERDE
	BOLÓN DE VERDE FRITO
	CORVICHE
	LLAPINGACHOS
	HAYACAS
	BOLLO DE CHAME
	BOLLO DE CHANCHO
	HUMITAS
	PATACONES
	SAL PRIETA
	MANTEQUILLA CASERA
	PALMITO FRESCO
	SUERO BLANCO
	CALDO DE GALLINA
	CALDO DE HUESO
	CALDO DE PLÁTANO VERDE
	CALDO DE VERDE
	CALDO DE CHUPÉ DE CHAME
	CALDO DE TORTILLAS DE VERDE
	VICHE DE CACAÑO
	TONGA
	SECO DE GALLINA
	TONGA DE PATO
	ESTOFADO DE COSTILLA DE CHANCHO
	ESTOFADO DE CARNE, RIÑÓN, HÍGADO, CORAZÓN
	CHAME FRITO
	CHAME ASADO
	CHAME ESTOFADO
	HUEVOS E HÍGADO DE CHAME
	MENESTRA DE VERDE
	GREÑOSO
	LONGANIZA
NATILLA	

	CUAJADA
	TURRÓN DE MANÍ
	HUEVOS DE BOLSILLO, MULLO O HUEVO ENVUELTO
	SUSPIROS
	PAN DE YUCA
TRADICIONALES	PANDADO DE PESCADO
	CHAME ENCANUTADO Y PANDADO
	MANÍ HERVIDO
	MANÍ MOLIDO
	MANÍ TOSTADO
	HORNADO
	CHOCOLATE
	TORTA DE YUCA DE DULCE
	TORTA DE VERDE

Platos Típicos, Tradicionales y Ancestrales  
Fuente: Encuesta - Levantamiento información Cantón Chone  
Elaborado: Susana Calvache

6. ¿Qué comidas conoce que se preparaban hace años y que ya no se elaboran actualmente?

P.6.- COMIDAS DE HACE AÑOS Y QUE LAS PREPARAN ACTUALMENTE						
TIPO DE PLATO	NOMBRE DE LAS COMIDAS	FRECUENCIA DEL PLATO	PORCENTAJE	CONOCE USTED, QUIEN SABE COMO SE LA PREPARABA	FRECUENCIA	PORCENTAJE
COLADAS Y POTAJES	CHUCULA	45	9,53	YESSENIA SOLÓRZANO	2	0,42
				MERCEDES ROSADO	2	0,42
				RESTAURANTE. HUMEDAL LA SEGUA	2	0,42
				ROSA ALVARADO	2	0,42
				MAURO SOLÓRZANO	1	0,21
				ABUELITA BETZY LOOR	1	0,21
				ABUELITA CRISTINA MOREIRA	1	0,21
				ABUELITA DELIA SALTOS	1	0,21
				ABUELITA ESPERANZA SALAZAR	1	0,21
				ABUELITA MARÍA ALCÍVAR	1	0,21
				ANTONIO CHABARRÍA	1	0,21
				CARMEN INTRIAGO	1	0,21
				DARWIN SALAZAR	1	0,21
				EULALIA REYES	1	0,21
				FANNY SANTANA	1	0,21
				GLENDIA INTRIAGO	1	0,21
				GREGORIA ZAMBRANO	1	0,21
				GUSTAVO TRIVIÑO	1	0,21
				IRENE BRAVO ANCHUNDIA	1	0,21
				IRLANDA PUENTES	1	0,21
				ISIDRO BRAVO	1	0,21
				JUANA SALTOS	1	0,21
JUANA VERA	1	0,21				
JUSUSA ANCHUNDIA	1	0,21				
KARINA ZAMBRANO	1	0,21				
MANUELA SANTANA	1	0,21				
MARÍA OÑATE	1	0,21				

			MARÍA RODRÍGUEZ	1	0,21
			MARIBEL CAICEDO	1	0,21
			NARCISA ASPRUA	1	0,21
			PATRICIA FERRÍN	1	0,21
			PATRICIA MOREIRA	1	0,21
			RESTAURANTE CEBOLLITA	1	0,21
			RESTAURANTE DE BOCA EN BOCA	1	0,21
			RESTAURANTE EL CASTELLÓN	1	0,21
			RESTAURANTE MAIKITO LCDA. ROCIO LOOR	1	0,21
			ROSA GILER	1	0,21
			SUYI ZAMBRANO	1	0,21
			TERESA ARBOLEDA	1	0,21
			YAMILE ZAMBRANO	1	0,21
			ZOBEIDA CEDEÑO	1	0,21
			LINDA ZAMBRANO	1	0,21
			RESTAURANTE MAIKITO LCDA. ROCIO LOOR	7	1,48
			FANNY SANTANA	2	0,42
			MERCEDES ROSADO	2	0,42
			ABUELITA BETSY LOOR	1	0,21
			ABUELITA CRISTINA DELGADO	1	0,21
			ABUELITA ESPERANZA SALAZAR	1	0,21
			ABUELITA MARÍA ALCÍVAR	1	0,21
			ABUELITA ROSITA CELI	1	0,21
			ANGELA PADILLA	1	0,21
			AURORA SOLÓRZANO	1	0,21
			DANIEL GONZÁLEZ	1	0,21
			DARWIN SALAZAR	1	0,21
			ELSA MERA	1	0,21
			GLENDA INTRIAGO	1	0,21
			IRENE BRAVO ANCHUNDIA	1	0,21
BORROQUE	41	8,69			



	COLADA DE ZAMBO	1	0,21	COLÓN VERA MORCILLO	1	0,21
ENTRADAS FRÍAS	CEVICHES	4	0,85	TERESA ARBOLEDA	1	0,21
				PARROQUIA SAN ANTONIO RESTAURANTE DON PEDRO	1	0,21
				RESTAURANTE MAIKITO LCDA. ROCIO LOOR	1	0,21
				ABUELITA ROCIO LOOR	1	0,21
	PALMITO FRESCO	1	0,21	ABUELITA NANCY ZAMBRANO	1	0,21
	SAL PRIETA	1	0,21	JUANA SALTOS	1	0,21
	MANÍ QUEBRAJADO	1	0,21	JUANA SALTOS	1	0,21
MANTEQUILLA CASERA	1	0,21	GUILLEMO INTRIAGO	1	0,21	
ENTRADAS CALIENTES	EMPANADA	1	0,21	LAURA BASURTO	1	0,21
	EMPANADA DE MAÍZ	1	0,21	ABUELITA ROCIO LOOR	1	0,21
	PAN TOSTADO	1	0,21	RESTAURANTE MAIKITO LCDA. ROCIO LOOR	1	0,21
	BOLÓN DE VERDE	1	0,21	DOÑA OTI ZAMBRANO	1	0,21
ENTREMESES FRITURAS	CORVICHE	13	2,75	LAURA BASURTO	3	0,64
				ABUELITA LEONOR GILER	1	0,21
				ALBA ORELLANA	1	0,21
				EULALIA CEDEÑO	1	0,21
				JULIA ANDRADE	1	0,21
				KARINA ZAMBRANO	1	0,21
				PRISCILA BUENAVENTURA	1	0,21
				RESTAURANTE LILANY	1	0,21
				ROSA ALVARADO	1	0,21
				TÍA MARGARITA LÓPEZ	1	0,21
	TITO SALAZAR	1	0,21			
	LLAPINGACHOS	2	0,42	DOÑA OTI ZAMBRANO	1	0,21
				MARIBEL CAICEDO	1	0,21
ENTREMESES ENVUELTOS	BOLLO	28	5,93	LAURA BASURTO	1	0,21
				RESTAURANTE MAIKITO LCDA. ROCIO LOOR	2	0,42
				ABUELITA DELIA LOOR	1	0,21
				ABUELITA MARÍA FLOR	1	0,21

			ABUELITA ROSITA GILER	1	0,21
			ALCÍVAR ARACELI	1	0,21
			COLÓN VERA MORCILLO	1	0,21
			DEISY CHÁVEZ VERDUGA	1	0,21
			DON DETANO ARIAS	1	0,21
			FÁTIMA ARTEAGA	1	0,21
			FLORESMILA ZAMBRANO	1	0,21
			JUANA VERA	1	0,21
			JULIA ANDRADE	1	0,21
			KARINA ZAMBRANO	1	0,21
			LUISA PANCHI	1	0,21
			MARÍA ARTEAGA	1	0,21
			MARTHA VERA	1	0,21
			PATRICIA LOOR	1	0,21
			PILAR MENDOZA	1	0,21
			PRISCILA BUENAVENTURA	1	0,21
			RESTAURANTE ATAHUALPA	1	0,21
			RESTAURANTE LILANY	1	0,21
			ROSARIO MOREIRA	1	0,21
			TANIA GONZÁLEZ	1	0,21
			TÍA MARGARITA LÓPEZ	1	0,21
			ZOILA BRAVO	1	0,21
			ZOILA SANTOS	1	0,21
			MERCEDES ROSADO	1	0,21
			GUSTAVO TRIVIÑO	2	0,42
			LINDA ZAMBRANO	2	0,42
			CLEMENCIA BASURTO	1	0,21
			DEISY CHÁVEZ VERDUGA	1	0,21
			DIANA ANDRADE	1	0,21
			ERNESTINA COELLO	1	0,21
			IRLANDA PUENTES	1	0,21
			ISIDRO BRAVO	1	0,21
			MARGARITA CEVALLOS	1	0,21
			MARIBEL CAICEDO	1	0,21
PANDADO DE PESCADO	18	3,81			



ENTREMESES TORTILLAS	TORTILLA DE YUCA	6	1,27	ABUELITA INÉS PADILLA	1	0,21
				PATRICIA LOOR	1	0,21
				ABUELITA MARÍA FLOR	1	0,21
				TÍA MARGARITA LÓPEZ	1	0,21
				NARCISA MELO	1	0,21
				LAURA BASURTO	1	0,21
	TORTILLA DE MAÍZ	4	0,85	ELSA MERA	1	0,21
				LAURA BASURTO	1	0,21
				OLGUITA MASÍAS	1	0,21
				NARCISA MELO	1	0,21
CALDOS Y SOPAS	SUERO BLANCO	3	0,64	ZOBEIDA CEDENO	1	0,21
				RESTAURANTE LA PULGUITA	1	0,21
				SUYI ZAMBRANO	1	0,21
	SOPA DE ARROZ	2	0,42	LINDA ZAMBRANO	1	0,21
				ROSARIO MOREIRA	1	0,21
	CALDO DE ZAPALLO	2	0,42	LEONOR PINCAY	1	0,21
				ALBA MORANTE	1	0,21
	CALDO DE MAÍZ	2	0,42	LAURA BASURTO	1	0,21
				MERCADO MUNICIPAL DE CHONE RESTAURANTE DAIS VERDUGO	1	0,21
	CALDO DE PATO	2	0,42	GLENDIA PACHECO	1	0,21
				DAVID PINCAY	1	0,21
	CALDO DE PAVO	1	0,21	DORA ZAMBRANO	1	0,21
	CALDO DE ROSCA	1	0,21	ABUELITA ESPERANZA SALAZAR	1	0,21
CALDO DE VERDURAS	1	0,21	DORA ZAMBRANO	1	0,21	
PLATOS PRINCIPALES HORNEADOS	GALLINA HORNEADA	5	1,06	CASA ROCÍO LOOR	1	0,21
				ELSA MERA	1	0,21
				RESTAURANTE DON PANCHO	1	0,21
				YESSENIA SOLÓRZANO	1	0,21
				ALBA ORELLANA	1	0,21
	HORNADO	9	1,91	EUGENIA MACÍAS	1	0,21
				COLÓN VERA MORCILLO	1	0,21
				RESTAURANTE SAN ANTONIO	1	0,21
				MARÍA ARTEAGA	1	0,21

				GUADALUPE RHOR	1	0,21
				ROSAURA MENÉNDEZ	1	0,21
				MARGARITA CEVALLOS	1	0,21
				MERCEDES PINARGOTE	1	0,21
				ALBA ÁLVAREZ	1	0,21
	PATO HORNADO	1	0,21	ABUELA MARTITA	1	0,21
<b>PLATOS PRINCIPALES SECOS</b>	SECO DE GUANTA	5	1,06	ABUELITA BETZY LOOR	1	0,21
				SUYI ZAMBRANO	1	0,21
				YESSENIA SOLÓRZANO	1	0,21
				MERCEDES ROSADO	1	0,21
				RESTAURANTE SAN ANTONIO	1	0,21
	TONGA	3	0,64	GLENDIA ZAMBRANO	1	0,21
				ROSARIO MOREIRA	1	0,21
				NARCISA MELO	1	0,21
	ESTOFADO DE FIDEO	1	0,21	DORA ZAMBRANO	1	0,21
	ESTOFADO DE VÍSCERAS	1	0,21	ABUELITA NANCY ZAMBRANO	1	0,21
SECO DE CARNE	1	0,21	ABUELITA MARTHA GILER	1	0,21	
SECO DE GALLINA	1	0,21	ABUELITA MARTHA GILER	1	0,21	
<b>PLATOS PRINCIPALES COCIDOS</b>	TOMATILLADA	2	0,42	GUSTAVO TRIVIÑO	1	0,21
				YESSENIA SOLÓRZANO	1	0,21
	MENESTRA DE FRÉJOL	2	0,42	MARÍA RODRIGUEZ	1	0,21
				MANUELA SANTANA	1	0,21
	ENCOCADO DE CANGREJO	1	0,21	GLENDIA INTRIAGO	1	0,21
	GUATITA	1	0,21	RESTAURANTE HUMEDAL LA SEGUA	1	0,21
ARROZ, MENESTRA Y CARNE FRITA	1	0,21	EULALIA REYES	1	0,21	
<b>PLATOS PRINCIPALES AVES, CARNES Y MARISCOS</b>	TORTUGA ASADA	1	0,21	IRLANDA PUENTES	1	0,21
	TORTUGA FRITA	1	0,21	IRLANDA PUENTES	1	0,21
	SECO DE TORTUGA	1	0,21	ERNESTINA COELLO	1	0,21
	GUISADA DE TORTUGA	1	0,21	ERNESTINA COELLO	1	0,21
	CARAPACHOS DE GUARICHE	1	0,21	IRLANDA PUENTES	1	0,21
<b>POSTRES PASTELERÍA CRIOLLA</b>	PAN SECO	79	16,74	ABUELITA JESUSA PADILLA	1	0,21

			RESTAURANTE MAIKITO LCDA. ROCIO LOOR	6	1,27
			LAURA BASURTO	4	0,85
			RESTAURANTE HUMEDAL LA SEGUA	4	0,85
			IRLANDA PUENTES	3	0,64
			FANNY SANTANA	2	0,42
			YESSENIA SOLÓRZANO	2	0,42
			ABUELITA BETZY LOOR	1	0,21
			ABUELITA CRISTINA MOREIRA	1	0,21
			ABUELITA ESPERANZA SALAZAR	1	0,21
			ABUELITA MARGOTH ZAMBRANO	1	0,21
			ABUELITA MARÍA ALCÍVAR	1	0,21
			ABUELITA MARÍA FLOR	1	0,21
			ABUELITA MARTHA GILER	1	0,21
			ABUELITA ROSITA GILER	1	0,21
			ALCÍVAR ARACELI	1	0,21
			ANGELA INTRIAGO	1	0,21
			ANTONIO CHABARRÍA	1	0,21
			BAR EL AMIGO	1	0,21
			CABAÑAS TORTA	1	0,21
			COLÓN VERA MORCILLO	1	0,21
			DAVID PINCAY	1	0,21
			ESPERANZA MOREIRA	1	0,21
			EUGENIA MACÍAS	1	0,21
			EULALIA CEDEÑO	1	0,21
			FLORESMILA ZAMBRANO	1	0,21
			GLENDA PACHECO	1	0,21
			GREGORIA MACIAS	1	0,21
			GREGORIA ZAMBRANO	1	0,21
			GUSTAVO TRIVIÑO	1	0,21
			INES ZAMBRANO	1	0,21
			JUANA ZAMBRANO	1	0,21

			KARINA ZAMBRANO	1	0,21
			MANUELA SANTANA	1	0,21
			MARCO ORTIZ	1	0,2
			MARGARITA CEVALLOS	1	0,21
			MARGOTH DELGADO	1	0,21
			MARÍA ARTEAGA	1	0,21
			MARÍA BELEN SANTIARRAGA	1	0,21
			MARÍA RODRIGUEZ	1	0,21
			MARTHA MACAY	1	0,21
			MERCADO MUNICIPAL DE CHONE RESTAURANTE DAIS VERDUGO	1	0,21
			MERCADO MUNICIPAL DE CHONE RESTAURANTE LOOR SANTA RITA	1	0,21
			MERCEDES MENDOZA	1	0,21
			MILTON VITERI	1	0,21
			NARCISA MELO	1	0,21
			OLGA CHAVARRIA	1	0,21
			OLGUITA MASÍAS	1	0,21
			PARROQUIA SAN ANTONIO RESTAURANTE DON PEDRO	1	0,21
			PRISCILA BUENAVENTURA	1	0,21
			RESTAURANTE DARWIN SALAZAR	1	0,21
			RESTAURANTE EL CANGREJAL	1	0,21
			RESTAURANTE EL TITÁNICA	1	0,21
			RESTAURANTE GÉNESIS	1	0,21
			RESTAURANTE LA PULGUITA	1	0,21
			RESTAURANTE LILANY	1	0,21
			RITA LOOR	1	0,21
			ROSA ALVARADO	1	0,21
			ROSAURA MENÉNDEZ	1	0,21
			SELMA PACHECO	1	0,21
			TERESA ARBOLEDA	1	0,21
			YAMILE ZAMBRANO	1	0,21

			YANINA ZAMBRANO	1	0,21
			ZOBEIDA CEDEÑO	1	0,21
TORTA DE YUCA DE DULCE	23	4,87	ABUELITA NALIA	1	0,21
			IRLANDA PUENTES	2	0,42
			RESTAURANTE MAIKITO LCDA. ROCIO LOOR	2	0,42
			ABUELITA ESPERANZA SALAZAR	1	0,21
			ABUELITA JESUSA PADILLA	1	0,21
			ABUELITA MARGARITA ZAMBRANO	1	0,21
			ALBA MORANTE	1	0,21
			CLEMENCIA BASURTO	1	0,21
			DEISY CHÁVEZ VERDUGA	1	0,21
			DORA ROJAS	1	0,21
			ESTRELLA MELANIA SOLÓRZANO	1	0,21
			GUSTAVO TRIVIÑO	1	0,21
			LINDA ZAMBRANO	1	0,21
			MARGARITA CEVALLOS	1	0,21
			MARÍA ALCÍVAR	1	0,21
			MARIUXI ZAMBRANO	1	0,21
			OLGA CHAVARRIA	1	0,21
			ROSAURA MENÉNDEZ	1	0,21
			TERESA ARBOLEDA	1	0,21
			YAMILE ZAMBRANO	1	0,21
ZOILA BRAVO	1	0,21			
TORTA DE VERDE	8	1,69	YANINA ZAMBRANO	1	0,21
			PARROQUIA SAN ANTONIO RESTAURANTE DON PEDRO	1	0,21
			RESTAURANTE MAIKITO LCDA. ROCIO LOOR	1	0,21
			JUANA VERA	1	0,21
			PILAR MENDOZA	1	0,21
			ROSARIO MOREIRA	1	0,21
			JULIA ANDRADE	1	0,21
FÁTIMA ARTEAGA	1	0,21			



	CUAJADA	1	0,21	RESTAURANTE MAIKITO LCDA. ROCIO LOOR	1	0,21
	DULCE	1	0,21	ESTRELLA MELANIA SOLÓRZANO	1	0,21
POSTRES COMPOTAS	NATILLA	13	2,75	ABUELITA BETSY LOOR	2	0,42
				MARÍA ARTEAGA	1	0,21
				LINDA ZAMBRANO	1	0,21
				EUGENIA MACÍAS	1	0,21
				MARIUXI ZAMBRANO	1	0,21
				OLGUITA MASÍAS	1	0,21
				OLGA CHAVARRIA	1	0,21
				PATRICIA MOREIRA	1	0,21
				NARCISA MELO	1	0,21
				MERCEDES MENDOZA	1	0,21
				IRLANDA PUENTES	1	0,21
	RESTAURANTE MAIKITO LCDA. ROCIO LOOR	1	0,21			
MOROCHO	1	0,21	JUANA ZAMBRANO	1	0,21	
BEBIDAS FERMENTADAS	CHICHA	12	2,54	MARGARITA CEVALLOS	1	0,21
ROSA ALVARADO				3	0,64	
ABUELITA JESUSA PADILLA				1	0,21	
ABUELITA MARÍA ALCÍVAR				1	0,21	
CARMEN ANCHUNDIA				1	0,21	
DIANA ANDRADE				1	0,21	
EN LAS FERIAS, ABUELITA JUANITA VERA				1	0,21	
GREGORIA ZAMBRANO				1	0,21	
RESTAURANTE MAIKITO LCDA. ROCIO LOOR				1	0,21	
YAMILE ZAMBRANO				1	0,21	
ZOILA SANTOS				1	0,21	
JUSUSA ANCHUNDIA				1	0,21	
MISTELA	7	1,48	EULALIA CEDEÑO	1	0,21	
			ABUELITA ROSITA CELI	1	0,21	
			DEYSI CHÁVEZ	1	0,21	

				RESTAURANTE. HUMEDAL LA SEGUA	1	0,21
				ABUELITA ESPERANZA SALAZAR	1	0,21
<b>BEBIDAS CALIENTES</b>	CHOCOLATE	1	0,21	GLENDIA INTRIAGO	1	0,21
<b>BEBIDAS DULCES</b>	CHOCOLATE	7	1,48	ABUELITA NANCY ZAMBRANO	1	0,21
				PRISCILA BUENAVENTURA	1	0,21
				ALCÍVAR ARACELI	1	0,21
				ABUELITA LEONOR GILER	1	0,21
				ABUELITA DELIA LOOR	1	0,21
				MAGDA VERA	1	0,21
				OLGUITA MASÍAS	1	0,21
	ROMPOPE	4	0,85	RESTAURANTE. HUMEDAL LA SEGUA	1	0,21
				CABAÑAS TORTA	1	0,21
				MARÍA ARTEAGA	1	0,21
				ERNESTINA COELLO	1	0,21
	CAFÉ FILTRADO	1	0,21	JULIA TRINIDAD	1	0,21
	<b>OTROS TÍPICOS Y TRADICIONALES CHARCUTERÍA CRIOLLA</b>	HORNADO DE TORTUGA	8	1,69	DON DETANO ARIAS	1
RESTAURANTE HUMEDAL LA SEGUA, SRA. IRLANDA PUENTE					1	0,21
ABUELITA MARTHA GILER					1	0,21
IRLANDA PUENTES					3	0,64
ERNESTINA COELLO					1	0,21
FÁTIMA ARTEAGA					1	0,21
GREÑOSO		3	0,64	ABUELITA CONSUELO CHICA	1	0,21
				LUISA PANCHI	1	0,21
				GUADALUPE RHOR	1	0,21
FANESCA		3	0,64	ABUELITA MARGARITA ZAMBRANO	1	0,21
				NANCY SALDARRIAGA	1	0,21
				ANGELA INTRIAGO	1	0,21
<b>OTROS DE INGRESO MODERNO PASTAS</b>		LASAÑA	2	0,42	LAURA BASURTO	1
	NANCY SALDARRIAGA				1	0,21

OTROS TÍPICOS Y TRADICIONALES CHARCUTERÍA CRIOLLA	MORCILLA DE VERDE	1	0,21	ABUELITA NANCY ZAMBRANO	1	0,21
OTROS TÍPICOS Y TRADICIONALES CHARCUTERÍA CRIOLLA	LONGANIZA	1	0,21	ROSAURA MENÉNDEZ	1	0,21
OTROS DE INGRESO MODERNO CONSERVAS	CONSERVAS	1	0,21	ABUELITA DELIA SALTOS	1	0,21
<b>TOTAL</b>		<b>472</b>	<b>100</b>		<b>472</b>	<b>100</b>

**Comidas que ya se preparan**

Fuente: *Encuesta - Levantamiento información Cantón Chone*

Elaborado: Susana Calvachi

7. ¿Qué comidas nuevas conoce que se preparan en el sector?

COMIDAS NUEVAS DEL SECTOR							
TIPO DE PLATO	NOMBRE DE LAS COMIDAS	FRECUENCIA	PORCENTAJE	INGREDIENTE BÁSICO	FRECUENCIA	PORCENTAJE	LUGAR DONDE SE LO PUEDE ADQUIRIR
CALDOS Y SOPAS	ENCEBOLLADO	11	2,66	PESCADO, YUCA	11	2,66	PICANTERÍA DON JOSÉ
							RESTAURANTE LOS ÍDOLOS
							PICANTERÍAS, CALLES WASHINGTON Y COLÓN
							CEVICHERÍA CANGREJAL
							PICANTERÍA EL COLORADO
							RESTAURANTE DON PANCHO
	VICHE DE PESCADO O DE CAMARÓN	1	0,24	VERDE, CAMARÓN	1	0,24	TERESA ARBOLEDA
CHUPE DE PESCADO	1	0,24	PESCADO	1	0,24	KIOSCO CALLE BOLÍVAR	
ENCEBOLLADO	1	0,24	PESCADO	1	0,24	GLENDA INTRIAGO	
VICHE	1	0,24	VERDE	1	0,24	CEVICHE RÍA CANGREJAL	
VICHE DE PESCADO	1	0,24	PESCADO	1	0,24	KIOSCOS	
ENTRADAS FRIAS	CEVICHE	39	9,44	MARISCOS	39	9,44	CEVICHE RÍA PABLO
							PICANTERÍAS, CALLES WASHINGTON Y COLÓN
							CEVICHERÍAS DON CAMARÓN
							CEVICHERÍA CANGREJAL
							PICANTERÍAS DON PANCHO
							PICANTERÍA EL COLORADO
							CEVICHERÍAS EL CERVECERO
							RESTAURANTE MANABITA
							CHIFA ASIA
	SANDUCHES	7	1,69	PAN	7	1,69	TERESA ARBOLEDA
							KIOSCO DE LA CALLE ATAHUALPA Y WASHINGTON
							ABUELITA ROSITA CELI
							GEORGINA FERRIN
BAR SAN ANTONIO							

							PICANTERÍA DON JOSÉ
							KFC, MCDONALD'S
							KIOSCO CALLE BOLÍVAR
	ENSALADA RUSA	4	0,97	VEGETALES	4	0,97	RESTAURANTE MAIKITO LCDA. ROCÍO LOOR
							PARROQUIA SAN ANTONIO RESTAURANTE DON PEDRO
							RESTAURANTE EL CHUZITO
							RESTAURANTE LOS ÍDOLOS
	CEVICHE	4	0,97	MARISCOS	4	0,97	CARRETAS EN PARROQUIA FLAVIO ALFARO
							CEVICHERÍAS DON ROQUE
							GLENDA INTRIAGO
	ENSALADA RUSA	3	0,73	PAPAS	3	0,73	KIOSCO CALLE BOLÍVAR
							GEORGINA FERRIN
							BAR SAN ANTONIO
	CEVICHE DE PICHAGUA	2	0,48	PICHAGUA	2	0,48	MERCADO MUNICIPAL DE LA PARROQUIA CANUTO
	CEVICHE DE JAIBA	2	0,48	JAIBA	2	0,48	RESTAURANTE LA JAIBA
							PICANTERÍA DON JOSÉ
	CEVICHE DE PICHAGUA	1	0,24	PESCADO PICHAGUA	1	0,24	PICANTERÍA CANUTO
	ENSALADA RUSA	1	0,24	MASA	1	0,24	OLGUITA MASÍAS
	ENSALADAS FRÍAS	1	0,24	MARISCOS	1	0,24	COMEDOR EL TOTO
	ENSALADAS FRÍAS	1	0,24	PAPAS	1	0,24	MERCEDES ROSADO
	ENSALADAS	1	0,24	VEGETALES	1	0,24	RESTAURANTE LOS ÍDOLOS
	PAN	1	0,24	MASA	1	0,24	PASTELERÍA DULCINEA
	SANDUCHE DE POLLO	1	0,24	POLLO	1	0,24	BAR MERCEDES ROSADO
ENTREMESES FRITURAS	CORBICHE	2	0,48	VERDE	2	0,48	PARROQUIA RICAURTE RESTAURANTE LA PROVIDENCIA
ENTREMESES ENVUELTOS	PANDADO DE PESCADO	3	0,73	PESCADO	3	0,73	RESTAURANTE MAIKITO LCDA. ROCÍO LOOR
							FERIA DEL CHAME

							RESTAURANTE. LILANY
ENTRADAS CALIENTES	TOSTADAS DE JAMÓN	1	0,24	JAMÓN	1	0,24	BAR SAN ANTONIO
	EMPANADA DE VERDE	1	0,24	VERDE	1	0,24	CHIFA KING
OTROS DE INGRESO MODERNO ARROCES	CHAULAFAN	76	18,40	ARROZ	76	18,40	CHIFA PALACIO
							CHIFA EL ITALIANO
							RESTAURANTE LA PULGUITA
							PARROQUIA SAN ANTONIO
							RESTAURANTE DE BOCA EN BOCA
							CHIFA ASIA
							CHIFA DRAGÓN DORADO
							CHIFA MANOLO
							CHIFA EL MANABA
							DIANA ANDRADE VERA
							KFC, MCDONALD'S
							CHIFA AGIO
							CHIFAS MARCELO
	CHIFA MANOLO						
COMIDA ORIENTAL	2	0,48	ARROZ	2	0,48	CHIFA PALACIO	
						KIOSCO DE LA CALLE ATAHUALPA Y WASHINGTON	
OTROS DE INGRESO MODERNO ASADOS	CHUZOS	9	2,18	CHORIZO	9	2,18	KIOSCO, CALLE VARGAS TORRES Y BOLÍVAR
							CHUZOS EL PANA
							PARROQUIA SAN ANTONIO
							KIOSCO DON CARLOS
							FERIA DEL CHAME
							IRLANDA PUENTES
	CARRETAS CALLE BOLÍVAR						
	CUERO ASADO	4	0,97	CUERO DE CHANCHO	4	0,97	CARRETAS TERMINAL DE LA PARROQUIA CANUTO
							CARRETERAS VÍA PARROQUIA EL CARMEN
							RESTAURANTE MAIKITO
PARRILLADAS	1	0,24	CARNES	1	0,24	RESTAURANTE DOÑA TANA	
PINCHOS	1	0,24	CHORIZO	1	0,24	KIOSCO DE LA CALLE ATAHUALPA Y WASHINGTON	
OTROS DE INGRESO MODERN	CHANCHO CON TAMARINDO	1	0,24	CARNE DE CHANCHO	1	0,24	KIOSCO CALLE COLÓN Y 7 DE AGOSTO

O CARNES							
OTROS DE INGRESO MODERNO COCIDOS	HOT DOG	20	4,84	SALCHICHA	20	4,84	CARRETAS Y KIOSCOS CALLES VARGAS TORRES FRENTE AL HOSPITAL CHONE
							CARRETAS, CALLE AV. AMAZONAS
							CHIFA ASIA
							CHIFA EL MANABA
							EN LOS CARRITOS, ESQUINA DE LA CALLE 7 DE AGOSTO Y ATAHUALPA
							KFC, MCDONALD'S
							KIOSCOS Y CARRETAS, CALLES BOLÍVAR FRENTE AL TÍA
							PIZZERÍA DIANA
							CHIFA DRAGÓN DORADO
							CHUZOS EL PANA
	HOT DOG	5	1,21	SALCHICHA	5	1,21	CARRETAS CALLE BOLÍVAR
							CARRETAS CALLE OLMEDO Y SUCRE
							MCDONALD'S
KIOSCO RÍOS ROS							
HOT DOG	1	0,24	CHORIZO	1	0,24	KIOSCOS, CALLES WASHINGTON Y PICHINCHA	

	HOT DOG	1	0,24	CHORIZO	1	0,24	KIOSCO CALLE 7 DE AGOSTO
<b>OTROS DE INGRESO MODERNO CONSERVAS</b>	COMIDAS ENLATADAS, ATÚN	2	0,48	ATÚN	2	0,48	ABUELITA ROSITA CELI
							KIOSCO CALLE 7 DE AGOSTO
<b>OTROS DE INGRESO MODERNO ENSALADAS</b>	ENSALADA DE FRUTAS	3	0,73	FRUTAS	3	0,73	BAR MERCEDES ROSADO
							PARROQUIA SAN ANTONIO
							KIOSCO CALLE COLÓN Y 7 DE AGOSTO
<b>OTROS DE INGRESO MODERNO FRITURAS</b>	HAMBURGUESA	71	17,19	CARNE MOLIDA	71	17,19	CARRETAS CALLE SUCRE
							CARRETAS Y KIOSCOS CALLES VARGAS TORRES FRENTE AL HOSPITAL CHONE
							CARRITOS Y KIOSCOS CALLES BOLÍVAR ENTRE VARGAS TORRES Y ALEJO LASCANO
							CHIFA ASIA
							CHIFA DRAGÓN DORADO
							CHIFA EL MANABA
							COMIDA RÁPIDA, FRENTE A LA TERMINAL DE CHONE
							EN LOS CARRITOS, ESQUINA DE LA CALLE 7 DE AGOSTO Y ATAHUALPA
							IRLANDA PUENTES
							KFC, MCDONALD'S
							KIOSCO DE LA CALLE ATAHUALPA Y WASHINGTON

							RESTAURANTE DE BOCA EN BOCA
							CARRETAS CALLE OLMEDO Y SUCRE
							KIOSCO RÍOS ROS
							CABAÑA DON TOTO
							KIOSCO DON CARLOS
							KIOSCO CALLE BOLÍVAR
							ABUELITA ROSITA CELI
							MERCEDES ROSADO
							KIOSCO EL COLIBRÍ
							CHUZOS EL PANA
							TIENDA RAULIN
							PARROQUIA SAN ANTONIO
							RESTAURANTE DOÑA TANA
							FERIA DEL CHAME
							EN LAS CARRETAS, CALLES DE BOLÍVAR Y ATAHUALPA
	PAPAS FRITAS	13	3,15	PAPAS	13	3,15	CARRETAS CALLE BOLÍVAR

							CARRETAS CALLE OLMEDO Y SUCRE
							PUESTOS DE COMIDA CALLE ATAHUALPA 159 Y ROCAFUERTE
							CARRETAS Y KIOSCOS CALLES VARGAS TORRES FRENTE AL HOSPITAL CHONE
							CHIFA ASIA
							KFC, MCDONALD'S
							KIOSCO DE LA CALLE ATAHUALPA Y WASHINGTON
	SALCHIPAPAS	4	0,97	SALCHIPAPAS	4	0,97	KFC, MCDONALD'S
							KIOSCO, CALLE VARGAS TORRES Y BOLÍVAR
							KIOSCO DE LA CALLE ATAHUALPA Y WASHINGTON
	SALCHIPAPAS	4	0,97	PAPAS	4	0,97%	CARRETAS EN PARROQUIA FLAVIO ALFARO
							CARRETAS CALLE 10 DE AGOSTO
							KIOSCOS, CABAÑAS
							KIOSCO EL COLIBRÍ
	HAMBURGUESA	1	0,24	PAN	1	0,24	PIZZERÍA MOREIRA
<b>OTROS DE INGRESO MODERNO HORNEADOS</b>	PIZZA	19	4,60	MASA	19	4,60	PIZZERÍA ASIA
							PIZZERÍA DIANA
							PIZZERÍA EL GRINGO
							PIZZERÍA MANOLO

							PIZZERÍA PALACIO
							PIZZERÍAS
							PIZZERÍA MANOLO
	PIZZA	1	0,24	PASTA	1	0,24	KFC, MCDONALD'S
<b>OTROS DE INGRESO MODERNO AVES</b>	POLLO BROSTERIZADO	4	0,97	POLLO	4	0,97	KFC, MCDONALD'S
<b>OTROS TÍPICOS Y TRADICIONALES CHARCUTERÍA CRIOLLA</b>	MORCILLA	13	3,15	INTESTINO DE CHANCHO	13	3,15	FÁTIMA ARTEAGA
							JULIA ANDRADE
							KARINA ZAMBRANO
							LÍA ANDRADE
							MARTHA VERA
							MERCEDES PINARGOTE
ABUELITA LEONOR GILER							
	DON DETANO ARIAS						
	LUISA PANCHI						
	PILAR MENDOZA						
	RESTAURANTE EL GORDITO						
	TÍA MARGARITA LÓPEZ						
ZOILA SANTOS							
CHORIZOS	1	0,24	CHORIZO	1	0,24	RITA LOOR	
FANESCA	1	0,24	GRANOS, BACALAO	1	0,24	CABAÑAS EL TORTA	
<b>PLATOS PRINCIPALES ASADOS</b>	CHULETA ASADA	2	0,48	CHULETA	2	0,48	KFC, MCDONALD'S
	GALLINA ASADA	1	0,24	GALLINA	1	0,24	RESTAURANTE EL CHUZO
<b>PLATOS PRINCIPALES CARNES</b>	CHULETA FRITA	4	0,97	CHULETA	4	0,97	CABAÑAS TORTA
							RESTAURANTE TORTA
							DON DETANO ARIAS
							COMEDOR EL TOTO
	CARNE APANADA	2	0,48	CARNE DE RES	2	0,48	RESTAURANTE LA SEGUA
							RESTAURANTE EL MANABA
CARNE PUNZADA	1	0,24	CARNE DE RES	1	0,24	CHIFA MANOLO	
CHULETA	1	0,24	CHULETA	1	0,24	RESTAURANTE LA SEGUA	
<b>PLATOS PRINCIPALES COCIDOS</b>	ENCOCADO DE PESCADO	1	0,24	PESCADO, YUCA	1	0,24	RESTAURANTE EL MANABA
	ENCOCADO DE PESCADO	1	0,24	PESCADO	1	0,24	COMEDOR DON TITO
	FRITADA	1	0,24	CARNE CHANCHO	1	0,24	RESTAURANTE LA PULGUITA
	GUATITA	1	0,24	PANZA DE RES	1	0,24	RESTAURANTE MAIKITO LCDA. ROCIO LOOR
<b>PLATOS</b>	GALLINA HORNEADA	2	0,48	POLLO	2	0,48	RESTAURANTE DE

<b>PRINCIPALES HORNEADOS</b>							BOCA EN BOCA
							RESTAURANTE MAIKITO LCDA. ROCÍO LOOR
<b>PLATOS PRINCIPALES MARISCOS</b>	CAMARONES REVENTADOS	2	0,48	CAMARONES	2	0,48	RESTAURANTE DOÑA TANA
	CAZUELAS DE MARISCOS	2	0,48	MARISCOS	2	0,48	RESTAURANTE DE BOCA EN BOCA
<b>PLATOS PRINCIPALES PASTAS</b>	LASAÑA	6	1,45	MASA	6	1,45	CHIFA PALACIO
							RESTAURANTE DOÑA TANA
							PIZZERÍA ASIA
							PIZZERÍA PALACIO
							ABUELITA NANCY ZAMBRANO
	TALLARÍN SALTEADO	4	0,97%	FIDEO TALLARÍN	4	0,97	RESTAURANTE DON PANCHO
						0,00	PIZZERÍA MANOLO
	TALLARÍN SALTEADO	1	0,24%	MASA	1	0,24	CHIFA ASIA
							RESTAURANTE TOTO
<b>PLATOS PRINCIPALES SECOS</b>	CHURRASCO	8	1,94	CARNE, ARROZ	8	1,94	RESTAURANTE EL COLIBRÍ
							RESTAURANTE LOS ÍDOLOS
							RESTAURANTE BEJUCO
							RESTAURANTE DON PANCHO
							ABUELITA BETSY LOOR
							CHIFA PALACIO
	ESTOFADO DE GALLINA	1	0,24	POLLO	1	0,24	RESTAURANTE MAIKITO LCDA. ROCÍO LOOR
							OLGUITA MASÍAS
<b>PLATOS PRINCIPALES ARROCES</b>	ARROZ COLORADO	16	3,87	ARROZ	16	3,87	COMEDOR EL GRECO
							RESTAURANTE EL CHUZITO
							ABUELITA JUANITA VERA
							MAURO SOLÓRZANO
							KIOSCO RÍOS ROS
							COMEDOR EL TOTO
							COMEDOR DON TITO
							CABAÑAS TORTA
							KIOSCO CALLE BOLÍVAR
							RESTAURANTE. DOÑA TANA
							COMEDOR DON

							TITO
							KIOSCO DON CARLOS
	ARROZ MARINERO	2	0,48	ARROZ, MARISCOS	2	0,48	CHIFA EL MANABA
							CHIFA MANOLO
	ARROZ MARINERO	1	0,24	MARISCOS	1	0,24	EN LOS CARRITOS, ESQUINA DE LA CALLE 7 DE AGOSTO Y ATAHUALPA
	ARROZ FRITO	1	0,24	ARROZ	1	0,24	RESTAURANTE LA SEGUA
	ARROZ, MENESTRA Y CARNE FRITA	1	0,24	ARROZ, MENESTRA Y CARNE FRITA	1	0,24	PASTELERÍA DULCINEA
POSTRES DULCES	TORTAS	1	0,24	MASA	1	0,24	PASTELERÍA DULCINEA
	DULCES	1	0,24	AZÚCAR	1	0,24	PASTELERÍA DULCINEA
<b>TOTAL</b>		<b>413</b>	<b>100,00</b>		<b>413</b>	<b>100,00</b>	

Comidas nuevas del Ecuador

Fuente: Encuesta - Levantamiento información Cantón Chone

Elaborado: Susana Calvachi

**8. ¿Cuál es el nombre del ingrediente básico del sector, que más se emplea en la elaboración de comidas?**

INGREDIENTE BÁSICO Y SUS PLATOS					
INGREDIENTE BÁSICO	TIPO DE PLATO		NOMBRE DE LAS COMIDAS	FRECUENCIA	PORCENTAJE
HARINA	POSTRES	PASTELERÍA CRIOLLA	PAN DE ALMIDÓN	1	0,28
		PASTELERÍA CRIOLLA	PAN	1	0,28
ARROZ	PLATOS PRINCIPALES	SECOS	SECOS	5	1,41
		SECOS	TONGA	4	1,13
		ARROCES	ARROZ CON MENESTRA Y CARNE	2	0,56
		ARROCES	ARROZ COLORADO	1	0,28
		ARROCES	ARROZ CON CHULETA	1	0,28
CAMARÓN	PLATOS PRINCIPALES	COCIDOS	VICHE	6	1,69
		SECOS	SECO	1	0,28
CANGREJO	PLATOS PRINCIPALES	COCIDOS	VICHE	1	0,28
CARNE DE CHANCHO	CALDOS Y SOPAS	CALDOS	CALDO	1	0,28
	PLATOS PRINCIPALES	COCIDOS	CAZUELA DE CHANCHO	1	0,28

	ENTREMESES	PICADAS	BOLONES DE CHICHARRÓN	1	0,28
<b>CARNE DE RES</b>	PLATOS PRINCIPALES	SECOS	SECO DE CARNE	6	1,69
		SECOS	CARNE SAZONADA	2	0,56
		FRITOS	CARNE FRITA	1	0,28
			CARNE APANADA	1	0,28
<b>CHAME</b>	PLATOS PRINCIPALES	FRITOS	CHAME FRITO	21	5,92
		ESTOFADOS	CHAME ESTOFADO	7	1,97
		COCIDOS	VICHE DE CHAME	6	1,69
		ASADOS	CHAME ASADO	2	0,56
		FRITOS	CHAME APANADO	1	0,28
<b>CHICHARRÓN</b>	ENTREMESES	PICADAS	BOLONES	1	0,28
<b>CHOCLO</b>	POSTRES	PASTELERÍA CRIOLLA	TORTA DE CHOCLO	11	3,10
	CALDOS Y SOPAS	CALDOS	CALDO DE CHOCLO	6	1,69
	ENTREMESES	ENVUELTOS	HUMITAS	3	0,85
	ENTREMESES	TORTILLAS	TORTILLA	2	0,56
	PLATOS PRINCIPALES	COCIDOS	MENESTRA	1	0,28
	ENTREMESES	ENVUELTOS	HAYACA DE CHOCLO	1	0,28
<b>FRÉJOL</b>	PLATOS PRINCIPALES	COCIDOS	MENESTRA	1	0,28
<b>GALLINA</b>	CALDOS Y SOPAS	CALDOS	CALDO DE GALLINA	20	5,63
	PLATOS PRINCIPALES	SECOS	SECO DE GALLINA	18	5,07
	PLATOS PRINCIPALES	SECOS	TONGA	8	2,25
	PLATOS PRINCIPALES	HORNEADOS	GALLINA HORNEADA	1	0,28
	OTROS TÍPICOS Y TRADICIONALES	CHARCUTERÍA CRIOLLA	GREÑOSO	1	0,28
<b>GUANTA</b>	PLATOS PRINCIPALES	SECOS	SECO DE GUANTA	1	0,28
<b>GUARICHE</b>	PLATOS PRINCIPALES	COCIDOS	VICHE DE GUARICHE	7	1,97
	ENTRADAS	FRÍAS	CEVICHE	1	0,28
<b>HUESO</b>	CALDOS Y SOPAS	CALDOS	CALDO DE HUESO	6	1,69
<b>HUEVOS</b>	POSTRES	DULCES	DULCES	4	1,13
	POSTRES	PASTELERÍA CRIOLLA	PASTELITOS	2	0,56
	ENTRADAS	CALIENTES	HUEVO DURO	1	0,28
	POSTRES	PASTELERÍA CRIOLLA	SUSPIROS	1	0,28
<b>LECHE</b>	CALDOS Y SOPAS	CALDOS	SUERO BLANCO	17	4,79

	POSTRES	DULCES	DULCES	3	0,85
	POSTRES	COMPOTAS	NATILLA	3	0,85
	ENTRADAS	FRÍAS	QUESO	3	0,85
	ENTRADAS	FRÍAS	MANTEQUILLA BLANCA	2	0,56
	ENTRADAS	FRÍAS	CUAJADA	2	0,56
	POSTRES	PASTELERÍA CRIOLLA	TORTAS	1	0,28
<b>LEGUMBRES</b>	CALDOS Y SOPAS	CALDOS	CALDO DE LEGUMBRES	1	0,28
<b>MADURO</b>	PLATOS PRINCIPALES	SECOS	TONGA	3	0,85
	POSTRES	PASTELERÍA CRIOLLA	TORTA DE MADURO	2	0,56
	ENTRADAS	CALIENTES	MADURO CON QUESO	1	0,28
<b>MAÍZ</b>	ENTREMESES	TORTILLAS	TORTILLAS	11	3,10
	POSTRES	PASTELERÍA CRIOLLA	TORTA DE MAÍZ	2	0,58
	BEBIDAS	FERMENTADAS	CHICHA	1	0,28
	ENTREMESES	ENVUELTOS	HAYACAS	1	0,28
	POSTRES	COMPOTAS	NATILLA	1	0,28
	ENTREMESES	PICADAS	BOLONES	1	0,28
	ENTREMESES	ENVUELTOS	BOLLO	1	0,28
	ENTREMESES	ENVUELTOS	HUMITAS	1	0,28
	CALDOS Y SOPAS	CALDOS	CALDO DE CHOCLO	1	0,28
<b>MANÍ</b>	PLATOS PRINCIPALES	SECOS	TONGA	16	4,51
	PLATOS PRINCIPALES	COCIDOS	VICHE	15	4,23
	ENTREMESES	ENVUELTOS	BOLLO	6	1,69
	ENTREMESES	FRITURAS	CORBICHE	3	0,85
	ENTRADAS	FRÍAS	SAL PRIETA	3	0,85
	ENTREMESES	PICADAS	BOLONES	2	0,56
	POSTRES	DULCES	TURRONES	1	0,28
	CALDOS Y SOPAS	SOPAS	SOPA DE MANÍ	1	0,28
	ENTREMESES	ENVUELTOS	HAYACAS	1	0,28
	PLATOS PRINCIPALES	COCIDOS	GUATITA	1	0,28
	POSTRES	PASTELERÍA CRIOLLA	TORTA DE MANÍ	1	0,28
<b>MARISCOS</b>	ENTRADAS	FRÍAS	CEVICHES	1	0,28
<b>MONDONGO</b>	PLATOS PRINCIPALES	COCIDOS	GUATITA	2	0,56
<b>PAN</b>	CALDOS Y SOPAS	CALDOS	CALDO DE PAN	1	0,28
<b>PATA DE RES</b>	CALDOS Y SOPAS	CALDOS	CALDO DE PATA	2	0,56
<b>PESCADO</b>	PLATOS PRINCIPALES	SECOS	SECO DE PESCADO	3	0,85
	PLATOS PRINCIPALES	COCIDOS	ENCEBOLLADO	2	0,56

	ENTRADAS	FRÍAS	CEVICHE	1	0,28
	PLATOS PRINCIPALES	COCIDOS	VICHE	1	0,28
<b>PLÁTANO VERDE</b>	ENTREMESES	ENVUELTOS	BOLONES	8	2,25
	ENTREMESES	FRITURAS	EMPANADA DE VERDE	5	1,41
	CALDOS Y SOPAS	CALDOS	CALDO DE GALLINA	5	1,41
	ENTREMESES	FRITURAS	CORVICHE	4	1,13
	PLATOS PRINCIPALES	COCIDOS	VICHE	4	1,13
	ENTREMESES	ENVUELTOS	BOLLO	3	0,85
	ENTREMESES	FRITURAS	TORREJAS	2	0,56
	ENTRADAS	CALIENTES	PLÁTANO ASADO	2	0,56
	CALDOS Y SOPAS	SOPAS	SOPA DE VERDE	1	0,28
	POSTRES	PASTELERÍA CRIOLLA	TORTA DE MANÍ	1	0,28
	PLATOS PRINCIPALES	SECOS	SECO DE GALLINA	1	0,28
	PLATOS PRINCIPALES	SECOS	TONGA	1	0,28
	ENTRADAS	FRÍAS	CEVICHE	1	0,28
	CALDOS Y SOPAS	SOPAS	SOPAS	1	0,28
	<b>QUESO</b>	CALDOS Y SOPAS	CALDOS	SUERO BLANCO	2
POSTRES		PASTELERÍA CRIOLLA	PAN DE ALMIDÓN	1	0,28
ENTREMESES		TORTILLAS	TORTILLA DE MAÍZ	1	0,28
ENTREMESES		FRITURAS	EMPANADAS	1	0,28
<b>TILAPIA</b>	ENTRADAS	FRÍAS	CEVICHE	1	0,28
	PLATOS PRINCIPALES	COCIDOS	VICHE	1	0,28
<b>VERDURAS</b>	CALDOS Y SOPAS	CALDOS	CALDOS	1	0,28
	CALDOS Y SOPAS	CALDOS	CALDO DE VERDURAS	1	0,28
	CALDOS Y SOPAS	CALDOS	CALDO DE AVES	1	0,28
<b>YUCA</b>	ENTREMESES	TORTILLAS	LLAPINGACHOS	2	0,56
	POSTRES	PASTELERÍA CRIOLLA	TORTA	2	0,56
	CALDOS Y SOPAS	SOPAS	SOPA DE PESCADO	1	0,28
	CALDOS Y SOPAS	CALDOS	CALDO DE GALLINA	1	0,28
	PLATOS PRINCIPALES	COCIDOS	ENCEBOLLADO	1	0,28
	ENTREMESES	TORTILLAS	TORTILLAS	1	0,28
	POSTRES	PASTELERÍA CRIOLLA	PASTELITOS DE YUCA	1	0,28
POSTRES	PASTELERÍA CRIOLLA	PAN DE YUCA	1	0,28	

	CALDOS Y SOPAS	CALDOS	CALDO DE CARNE CON YUCA	1	0,28
	PLATOS PRINCIPALES	SECOS	SECO DE GALLINA CON YUCA	1	0,28
<b>TOTAL</b>				<b>355</b>	<b>100,00</b>

Ingrediente básico en los platos

Fuente: Encuesta - Levantamiento información Cantón Chone

Elaborado: Susana Calvache

**ANEXO N° 6**  
**FORMULARIO DE ENTREVISTA**

<b>UNIVERSIDAD TÉCNICA PARTICULAR DE LOJA</b>						
<b>FICHA TÉCNICA</b>						
<b>LOCALIZACIÓN</b>	<b>Provincia:</b>	<b>Cantón:</b>	<b>Ciudad:</b>	<b>Parroquia</b> :	<b>Calle</b> /localidad :	<b>Comunidad</b> :
<b>CARACTERÍSTICAS DEL INFORMANTE CLAVE</b>	<b>Nombres y Apellidos:</b>		<b>Edad:</b>	<b>Sexo:</b>	<b>Dirección y teléfono</b>	<b>Tiempo que vive en el sector:</b>
<b>Nombre de la comida</b>						
<b>Con qué otros nombres se la conoce a esta comida</b>						
<b>Tipología de la comida</b>						
<b>Tipo de comida</b>						
<b>Sensibilidad al cambio</b>				<b>Alta</b>	<b>Media</b>	<b>Baja</b>
<b>Lugar/es de expendio/adquisición (actores locales)</b>						
<b>Lugares más cercanos al lugar de preparación</b>						
<b>Características</b>	Ingredientes					
	Ingrediente principal					
	Preparación					
	Acompañamiento					
	Combinación/sustitución de productos					
	Recomendaciones de preparación (tips especiales o secretos)					
	Nombre de las comidas que se preparan con el ingrediente base					
<b>Utensilios para la preparación</b>	Ollas de barro					
	Horno de barro					
	Utensilios de madera					
	Cocina a leña					
	Otros:					
<b>Usos y conservación (Valoración histórica)</b>	Valor histórico y cultural: origen e historia de la comida					
	Por qué del nombre/frases relacionadas con la comida					
	Significado que posee la comida					
	Usos					
	Qué representa					
	Temporada (fechas y fiestas en que se prepara)					
	Por qué se prepara en estas fiestas					
	Relación con mitos/leyendas					
Relación con las fiestas						

	Quién los elabora	
	Quienes lo consumen	
<b>Instituciones/ organizaciones</b>	Promocionan la comida	
	Comercializan el comida	
<b>Centros de producción del ingrediente base</b>	Producción directa (consumo interno)	
	Comercializan	
	Mercados (al mayorista)	
	Mercados (al minorista)	
<b>Producción del Ingrediente base</b>	Área	
	Región (Costa, Sierra, Oriente)	
	Provincia	
	Población	
	Épocas de producción	

## ANEXO N° 7

### MANUAL DE ENTREVISTAS

#### UNIVERSIDAD TÉCNICA PARTICULAR DE LOJA CENTRO DE INVESTIGACIONES TURÍSTICAS - CEITUR MANUAL DE LA ENTREVISTA



Para aplicar las entrevistas deberá tener en consideración lo siguiente.

#### 9. 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 tippearla en el formato de la entrevista para posteriormente tabular, y luego enviar a su director (archivo tabulado).
- Deberá tomar *cinco fotos diferentes en digital* por cada comida.  
Cuya resolución debe ser de 10 a 14 megapíxeles  
Con una buena composición fotográfica (en la foto no deben haber personas).

#### 10. 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

#### 11. 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.

## **12. 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.

## **13. 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, para que faciliten la información y preparación de la comida.

- Las entrevistas están dirigidas únicamente a las comidas típicas, tradicionales y ancestrales.
- Se deberá llenar dos fichas por comida; es decir dos entrevistas por cada comida (dos fichas por plato: dos informantes claves, mismos que no pueden pertenecer a la misma familia).
- Una vez que los informantes claves cumplan los requisitos, también se debe 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 factible 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 de la comida.
- La entrevista se la debe realizar con tres generaciones atrás, es decir se deberá preguntar 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 diferentes por cada comida.

## **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 DEL INFORMANTE CLAVE**

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

**Edad:** Deberá escribir la edad de los informantes claves, mismos que deberán ser mayores de 40 años de edad.

**Sexo:** Deberá escribir el sexo de los informantes claves.

**Dirección y teléfono:** Deberá escribir la dirección completa y el número de teléfono de los informantes claves.

**Tiempo que vive en el sector:** Deberá escribir el tiempo que viven en el sector de los informantes claves, mismo que no deberá ser menor de cinco años.

**Nombre de la comida:** Deberá escribir el nombre completo de la comida típica, tradicional o ancestral.

**Con qué otros nombres, se la conoce a esta comida:** Deberá escribir con que otros nombres se la conoce a la comida típica o tradicional.

**Tipología del plato:** Deberá escribir el tipo de comida al que pertenece, por ejemplo: entrada fría, envueltos, caldos, sopas, etc.

**Tipo de comida:** Deberá escribir si la comida es típica, tradicional o ancestral.

**Típico:** Un plato es típico cuando se apropia del un sector por su preparación, es decir que este plato se volvió propio del sector, por ejemplo el “Cuy del Valle” o “Cuyes de Ficoa”.

**Tradicional:** Un plato es tradicional cuando, este se volvió de consumo continuo, pero este plato o sus productos son introducidos de otro sector.

**Ancestral:** Proviene del toponímico y de lo histórico; es decir que es propio del sector e históricamente se viene preparando con productos del sector.

**Sensibilidad al cambio:** Se colocará una “X” según corresponda:

**Alto:** Cuando al plato de comida, 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/es de expendio/adquisición (actores locales):** Deberán anotar el o los nombres de los lugares en donde se prepara la comida típica, tradicional o ancestral.

**Lugares más cercanos al lugar de preparación:** Esto se refiere a los lugares de referencia para poder llegar al lugar de preparación de la comida típica, tradicional o ancestral.

## **CARACTERÍSTICAS**

**Ingredientes:** Deberán anotar todos los ingredientes que se requieren para la preparación de la comida típica, tradicional y ancestral.

**Ingrediente principal:** Deberán anotar el nombre del ingrediente principal con el que se prepara la comida típica, tradicional o ancestral.

**Preparación:** Deberán anotar la preparación de la comida típica, tradicional o ancestral.

**Acompañamiento:** Deberán anotar el nombre de los productos con que se acompaña o sirve la comida típica, tradicional y ancestral.

**Combinación/sustitución de productos:** Deberán anotar el nombre de los productos con que se combina o se sustituye algunos de los ingredientes de la comida típica, tradicional o ancestral.

**Recomendaciones de preparación (tips especiales o, secretos):** Deberán anotar los tips especiales o recomendaciones (secretos de la abuela) con que se preparan la comida típica, tradicional y ancestral.

**Nombre de los platos con el ingrediente base:** Deberán anotar el nombre de otras comidas (sean o no típicas, tradicionales o ancestrales) que se preparan con el ingrediente básico de la comida típica, tradicional o ancestral que se está investigando.

## **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 el empleo de los diferentes utensilios con los que originalmente se prepara la comida típica, tradicional o ancestral.

## **USOS Y CONSERVACIÓN (VALORACIÓN HISTÓRICA)**

**Valor histórico y cultural: origen e historia de la comida:** Deberán averiguar el origen e historia de la comida típica, tradicional o ancestral.

**Por qué del nombre/frases relacionadas con el plato:** Deberán averiguar el por qué del nombre y las frases alusivas a la comida típica, tradicional o ancestral.

**Significado que posee la comida:** Deberán averiguar el significado que tiene la comida típica, tradicional o ancestral.

**Usos:** Deberán averiguar el uso que se le da en la comunidad a la comida típica, tradicional o ancestral.

**Qué representa:** Deberán averiguar la representación de la comida típica, tradicional o ancestral que tiene en la comunidad.

**Temporada (fechas y fiestas en que se preparan):** Deberán averiguar en qué fechas, meses y fiestas se prepara la comida típica, tradicional o ancestral.

**Por qué se prepara en estas fiestas/ Relación con las fiestas:** Deberán averiguar el por qué se la prepara a la comida típica, tradicional o ancestral en las fiestas 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 la comida típica, tradicional o ancestral con mitos o leyendas del sector.

**Quién los elabora:** Deberán averiguar el nombre de la/s personas que elaboran la comida típica, tradicional o ancestral.

**Quienes lo consumen:** Deberán averiguar si las personas que consumen la comida típica, tradicional o ancestral es únicamente por la población o por turistas.

## **INSTITUCIONES/ORGANIZACIONES**

**Promocionan la comida:** Deberán averiguar el nombre de instituciones u organismos que actualmente promocionan la comida típica, tradicional o ancestral.

**Comercializan la comida:** Deberán averiguar el nombre de instituciones u organismos que actualmente comercializan (ya sea que estén empleando métodos técnicos de conservación de la comida u otros) la comida típica, tradicional o ancestral.

## **CENTROS DE PRODUCCIÓN DEL INGREDIENTE BASE**

**Producción directa (consumo interno):** Averiguar si la producción del ingrediente base de la comida típica, tradicional o ancestral es de producción propia del informante clave, y si esta producción es empleada para autoconsumo.

**Comercializan:** Averiguar si la producción del ingrediente base de la comida típica, tradicional o ancestral, a más de servir para autoconsumo, esta es comercializada a otros sectores (anotar a qué sectores, nombres de empresas, mercados, personas, etc.) y si es al por mayor o al por menor.

**Mercados (al mayorista):** Averiguar si la adquisición del ingrediente base de la comida típica, tradicional o ancestral, la realizan en mercados al por mayor, así mismo averiguar el *nombre* de los lugares o personas de la adquisición.

**Mercados (al minorista):** Averiguar si la adquisición del ingrediente base de la comida típica, tradicional o ancestral, la realizan en mercados, tiendas, etc. 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.

**Provincia:** Preguntar el nombre de la provincia en donde se produce el ingrediente base

**Población:** Preguntar el nombre de la población en donde se produce el ingrediente base

**Épocas de producción:** Preguntar las épocas (meses) en que producen el ingrediente base.

**ANEXO N° 8**  
**FICHAS LLENAS**

UNIVERSIDAD TÉCNICA PARTICULAR DE LOJA						
FICHA TÉCNICA						
<b>LOCALIZACIÓN</b>	<b>Provincia:</b>	<b>Cantón:</b>	<b>Ciudad:</b>	<b>Parroquia:</b>	<b>Calle /localidad:</b>	<b>Comunidad:</b>
	MANABÍ	BOLÍVAR	CALCETA	CALCETA	Colinas del Sur	BEJUCAL
	MANABÍ	BOLÍVAR	CALCETA	CALCETA	Cabello Adentro	CABELLO ADENTRO
<b>CARACTERÍSTICAS DEL INFORMANTE CLAVE</b>	<b>Nombres y Apellidos:</b>		<b>Edad:</b>	<b>Sexo:</b>	<b>Dirección y teléfono</b>	<b>Tiempo que vive en el sector:</b>
	Dolores Cuadras		43 años	Femenino	Colinas del Sol 0949961275	Toda la vida
	Cruz Tuarez		55 años	Femenino	Cabello Adentro 091693590	Toda la vida
<b>Nombre de la comida</b>			<b>CALDO DE GALLINA</b>			
<b>Con qué otros nombres se la conoce a esta comida</b>			Gallina criolla o "gamurra"			
			Gallina criolla o "gamurra"			
<b>Tipología de la comida</b>			CALDOS Y SOPAS (CALDOS)			
<b>Tipo de comida</b>			TÍPICO			
<b>Sensibilidad al cambio</b>			<b>Alta</b>	<b>Media</b>	<b>Baja</b>	
					X	
					X	
<b>Lugar/es de expendio/adquisición (actores locales)</b>			Chone, Calceta, Tosagua, Flavio Alfaro, El Carmen ( Sra. Irlanda Puentes, Feria de Chame, Restaurante El Toto, Restaurante Maikito, Lcda. Rocío Loor)			
			<b>Chone y sus cantones</b>			
<b>Lugares más cercanos al lugar de preparación</b>			Mercado Municipal de Chone, Restaurantes Maikito, Quinta Sofía			
			<b>Mercado Municipal de Chone, Restaurantes Marita y Milenita</b>			
<b>Características</b>	<b>Ingredientes</b>		Gallina criolla (especie propia de la región) ya desplumada, especies naturales: comino, ajo, cebolla blanca, cebolla colorada, pimienta y sal, yuca, papa, cilantro y orégano			
			Gallina criolla (especie propia de la región) ya desplumada, especies naturales: comino, ajo, cebolla blanca, cebolla colorada, pimienta y sal, yuca, papa, cilantro y orégano			
	<b>Ingrediente principal</b>		Gallina criolla o "gamurra"			
		<b>Gallina criolla</b>				

	<p><b>Preparación</b></p> <p><b>Acompañamiento</b></p> <p><b>Combinación/sustitución de productos</b></p> <p><b>Recomendaciones de preparación (tips especiales o secretos)</b></p> <p><b>Nombre de las comidas que se preparan con el ingrediente base</b></p>	<p>El famoso caldo consiste en la cocción de una gallina criolla ya desplumada en una olla con agua caliente. La preparación de la solución en agua lleva especias naturales (comino, ajo, cebolla blanca, cebolla colorada, pimiento y sal), para dar sabor agua del caldo. Entonces se deja sudar hasta hervir el agua y ablandar la gallina junto a pedazos de yuca o papa al gusto. Después de que la carne de Gallina esté bien blanda se comprueba también sacando una presa de la olla para probar su sabor si está bien de sal, o si por tanto falta. Cuando ya esté listo el caldo se agrega el gusto al cilantro cortado o pizcas de hojas de orégano: para dar otro sabor y olor más emocionante.</p> <p><b>Se hace un remojado o refrito (paiteña colorada, pimienta, tomate), se le agrega comino y orégano, se hace presas a la gallina, se lanza al agua que debe estar hirviendo, se deja cocinar hasta que este suave, se agrega yuca, sal, pimienta al gusto, se deja que se vaya cocinando, al final se pone papa o yuca, una vez que la yuca se ablande, se sirve con picadillo de cilantro o cebolla.</b></p> <p>Es un plato muy común principalmente en el entorno montubio. Por lo general el Caldo de Gallina Criolla se sirve en un plato hondo junto a una porción de arroz, una bebida y un pedazo del infaltable plátano sea asado, frito o yuca.</p> <p><b>Por lo general el Caldo de Gallina Criolla se sirve con una porción de arroz, plátano asado, frito o yuca.</b></p> <p>Casi no se encuentra la gallina criolla, utilizan gallina balanceada de granja.</p> <p><b>Caldo de gallina criolla, lo cual le confiere tipicidad al caldo de gallina que se prepara en Chone y toda la provincia de Manabí al que se le agrega arroz blanco y si es con "cocolón" mucho mejor, que es otro plato típico de la provincia.</b></p> <p>La vieja receta de la gallina criolla, se remonta a los secretos de la preparación de la gallina heredados de las amas españolas con los secretos y condimentaciones de las veteranas indígenas que preparaban comida a sus maridos a mediodía.</p> <p><b>La vieja receta de la gallina criolla, se remonta a los secretos de la preparación de la gallina heredados de las amas españolas con los secretos y condimentaciones de las veteranas indígenas que preparaban comida a sus maridos a mediodía.</b></p> <p>Caldo de gallina, seco de gallina, tonga, arroz colorado, gallina horneada, Greñoso</p> <p><b>Seco de gallina, caldo de gallina, tonga, arroz colorado, gallina horneada, Greñoso, estofado de gallina, etc.</b></p>
<p><b>Utensilios para la preparación</b></p>	<p><b>Ollas de barro</b></p>	<p>La materia prima de las ollas es el barro, que sometido a procesos de cocción opera una transformación química y física irreversible, Dando origen al primer material sintético del mundo: la cerámica, las ollas son las mejores aliadas para hacer el caldo de gallina.</p> <p><b>La materia prima de las ollas es el barro, que sometido a procesos de cocción opera una transformación química y física irreversible, Dando origen al primer material sintético del mundo: la cerámica, las ollas son las mejores</b></p>

		<b>aliadas para hacer el caldo de gallina.</b>
<b>Horno de barro</b>		Siguen utilizando el horno de barro
		<b>Siguen utilizando el horno de barro</b>
<b>Utensilios de madera</b>		Se siguen utilizando
		<b>Se siguen utilizando</b>
<b>Cocina a leña</b>		Grandes fogones de madera y con leña del monte
		<b>Grandes fogones de madera y con leña del monte</b>
<b>Otros:</b>		Cocina industrial
		<b>Cocina industrial</b>
<b>Usos y conservación (Valoración histórica)</b>	<b>Valor histórico y cultural: origen e historia de la comida</b>	Se llama en Chone gallina criolla a la especie de esta ave que es criada con alimentos propios del campo como plátano, semillas, arroz, maíz, plantas, etc. Es decir criada de forma natural y espontánea a la circunstancia del campo, ya que su sabor es único, puesto que la carne de gallina criolla es dura, asimila los condimentos de manera rápida y demora ablandar su estructura para ser ingerida por el consumidor
		<b>Se llama en Chone gallina criolla a la especie de esta ave que es criada con alimentos propios del campo como plátano, semillas, arroz, maíz, plantas, etc. Es decir criada de forma natural y espontánea a la circunstancia del campo, ya que su sabor es único, puesto que la carne de gallina criolla es dura, asimila los condimentos de manera rápida y demora ablandar su estructura para ser ingerida por el consumidor.</b>
	<b>Por qué del nombre/frases relacionadas con la comida</b>	Por su ingrediente principal. Para los Choneros un caldo de gallina que no sea criolla no es un verdadero caldo de gallina propio de la región sino más bien una imitación demasiado simple ya que se diferencia con las otras razas (gallina balanceada) por la excesiva y notable suavidad y blancura de la carne y el hueso de esta gallina es frágil, mientras que en la criolla el hueso y tejidos son duros, asimismo el sabor la delata una de otra como si fueran diferentes especies.
		<b>Por su ingrediente principal. Para los Choneros un caldo de gallina que no sea criolla no es un verdadero caldo de gallina propio de la región sino más bien una imitación demasiado simple ya que se diferencia con las otras razas (gallina balanceada) por la excesiva y notable suavidad y blancura de la carne y el hueso de esta gallina es frágil, mientras que en la criolla el hueso y tejidos son duros, asimismo el sabor la delata una de otra como si fueran diferentes especies.</b>
	<b>Significado que posee la comida</b>	Es un plato muy común principalmente en el entorno montubio.
		<b>Es un plato muy común principalmente en el entorno montubio.</b>
	<b>Usos</b>	Se hace en mayor cantidad en las Fiestas o bajo pedido.
		<b>Se hace en mayor cantidad en las Fiestas o bajo pedido.</b>
<b>Qué representa</b>	Ninguno.	
	<b>Ninguno.</b>	

	<b>Temporada (fechas y fiestas en que se prepara)</b>	El caldo de gallina, es una comida asumida como parte primordial en las relaciones sociales de Chone: alianzas sociales (compadrazgos), religiosidad y muerte, los velorios por el difunto, casas posadas
		<b>El caldo de gallina, es una comida asumida como parte primordial en las relaciones sociales de Chone: alianzas sociales (compadrazgos), religiosidad y muerte, los velorios por el difunto, casas posadas</b>
	<b>Por qué se prepara en estas fiestas</b>	Porque es una plato típico del sector y los ciudadanos lo preparan por su uso simbólico, lo consumen personas del sector y turistas, además se realizan en ocasiones, como: velorios, Semana Santa la fiesta de los difuntos, la celebración de San Pedro y San Pablo, la fiesta religiosa de la localidad y para celebrar los onomásticos, cumpleaños, bautizos, matrimonios, graduaciones, despedidas o bienvenidas de familiares.
		<b>Porque es una plato típico del sector y los ciudadanos lo preparan por su uso simbólico, lo consumen personas del sector y turistas, además se realizan en ocasiones, como: velorios, Semana Santa la fiesta de los difuntos, la celebración de San Pedro y San Pablo, la fiesta religiosa de la localidad y para celebrar los onomásticos, cumpleaños, bautizos, matrimonios, graduaciones, despedidas o bienvenidas de familiares.</b>
	<b>Relación con mitos/leyendas</b>	No lo sé
		<b>No lo sé</b>
<b>Relación con las fiestas</b>	<b>Ninguna</b>	
<b>Quién los elabora</b>	En casi todos los restaurantes típicos y mercados	
	<b>En casi todos los restaurantes típicos y mercados.</b>	
<b>Quienes lo consumen</b>	Consumo interno - local y nacional, por su excelente sabor y calidad.	
	<b>Consumo interno - local y nacional, por su excelente sabor y calidad.</b>	
<b>Instituciones/organizaciones</b>	<b>Promocionan la comida</b>	Municipios locales por intermedio de sus Dirección de Turismo.
		<b>Municipios locales por intermedio de sus Dirección de Turismo.</b>
	<b>Comercializan el comida</b>	La comercialización se da por parte de los productores a distribuidores, estos a su vez al cliente final.
		<b>La comercialización se da por parte de los productores a distribuidores, estos a su vez al cliente final.</b>
<b>Centros de producción del ingrediente base</b>	<b>Producción directa (consumo interno)</b>	Chone es característico de ser un sector agrícola, posee grandes haciendas donde se dedican a la crianza de gallina criolla.
		<b>Chone es característico de ser un sector agrícola, posee grandes haciendas donde se dedican a la crianza de gallina criolla.</b>
	<b>Comercializan</b>	En todo el país y en el exterior
		<b>En todo el país y en el exterior</b>
	<b>Mercados (al mayorista)</b>	Lo llevan al exterior como España
	<b>Lo llevan al exterior como España</b>	
<b>Mercados (al minorista)</b>	Compra venta con dinero en efectivo en tiendas y supermercados.	
	<b>Compra venta con dinero en efectivo en tiendas y supermercados.</b>	

<b>Producción del Ingrediente base</b>	<b>Área</b>	200. 282 aves de campo en Chone, en todos sus parroquias: Canuto, Convento, Chibunga, etc.
		<b>200. 282 aves de campo en Chone, en todos sus parroquias: Canuto, Convento, Chibunga, etc.</b>
	<b>Región (Costa, Sierra, Oriente)</b>	El caldo de gallina criolla es todo símbolo e identidad de gastronomía costeña ecuatoriana.
		<b>El caldo de gallina criolla es todo símbolo e identidad de gastronomía costeña ecuatoriana.</b>
	<b>Provincia</b>	Manabí - Chone – Chone
		<b>Manabí - Chone – Chone</b>
	<b>Población</b>	6.000 habitantes
		6.000 habitantes
	<b>Épocas de producción</b>	En toda época
		<b>En toda época</b>

UNIVERSIDAD TÉCNICA PARTICULAR DE LOJA						
FICHA TÉCNICA						
LOCALIZACIÓN	Provincia:	Cantón:	Ciudad:	Parroquia:	Calle /localidad:	Comunidad:
	MANABÍ	CHONE	CHONE	SANTA RITA	Km. 1 1/2 Vía El Bejuical - Quito	PUERTO EL BEJUCAL
	MANABÍ	CHONE	CHONE	CHONE	Av. Alejo Lascano y 7 de Agosto	
CARACTERÍSTICAS DEL INFORMANTE CLAVE	Nombres y Apellidos:		Edad:	Sexo:	Dirección y teléfono	Tiempo que vive en el sector:
	Ramonas Santos Zambrano		70 años	Femenino	Km. 1 1/2 Vía El Bejuical - Quito 052360644	Toda la vida
	Mónica Somorza		58 años	Femenino	Av. Alejo Lascano y 7 de Agosto 089081405	Toda la vida
Nombre de la comida			CHICHA			
Con qué otros nombres se la conoce a esta comida			Su nombre probablemente es de voz origen (Bebida Alcohólica, Sara Aka, Azúa, chicha).			
			Sara Aka			
Tipología de la comida			BEBIDAS - FERMENTADAS			
Tipo de comida			ANCESTRAL			
Sensibilidad al cambio			Alta	Media	Baja	
					X	
					X	
Lugar/es de expendio/adquisición (actores locales)			Mercado Municipal de Chone, Restaurantes, Comedores del Sector de la Segua.			
			Mercado Municipal de Chone, Restaurantes, Comedores del Sector de la Segua.			
Lugares más cercanos al lugar de preparación			Comedores de El Gordito, El Colibrí, en la esquina de la 7 de agosto y Atahualpa.			
			En los Restaurantes de Boca en Boca, Vargas Torres entre Bolívar y Rocafuerte.			
Características	Ingredientes		Los ingredientes para obtener la chicha son: maíz amarillo, agua, canela, hojas de naranja, hojas de higo, clavo de olor, panelas.			
			Esta bebida está hecha a base de maíz amarillo, agua, canela, hojas de naranja, hojas de higo, clavo de olor y panela.			
	Ingrediente principal		Maíz Amarillo.			
		Maíz Amarillo.				
Preparación		La elaboración de este plato inicia con la cocción del maíz, el rallado y el molido, En una olla grande se pone a hervir 7 litros de agua con pimienta dulce, canela, hojas de higo, se deja hervir hasta que coge una coloración amarilla. Se prepara el géren o la masa de maíz cocinado; esto se revuelve con una cuchara de palo, una vez que se ha colocado todo el maíz seguir cocinando sin dejar de mover, suele pegarse en el asiento de la olla y se puede Aumar. En el momento que comienza a saltar burbujas retirar del fuego. Al día siguiente se pone a hervir una olla con tres litros de agua, el clavo de olor, las hojas de naranja y la panela, se deja enfriar y se procede desaguar la masa de maíz cocinada, y luego se la cierne en un lienzo.				

		Se inicia con la cocción del maíz, el rallado y el molido. En una olla grande se pone a hervir 7 litros con agua con pimienta dulce, canela hojas de higo, se deja hervir hasta que coge una coloración en amarilla, se prepara el giren o la masa de maíz cocinado, se le cierne en un lienzo para extraer su jugo, y se le agrega azúcar y vainilla, se le deja fomentar algunos días.
	<b>Acompañamiento</b>	Se puede servirse un delicioso vaso de chicha, si se desea que esta tenga mayor sabor se le deja fermentar unos días para consumirla. Se puede servirse un delicioso vaso de chicha, si se desea que esta tenga mayor sabor se le deja fermentar unos días para consumirla.
	<b>Combinación/sustitución de productos</b>	También suelen algunas personas colocar cáscara de piña. También suelen algunas personas colocar cáscara de piña.
	<b>Recomendaciones de preparación (tips especiales o secretos)</b>	Recomiendan no dejarlo espesar mucho. Uno de los secretos de las abuelitas para darle mayor sabor era dejarlo toda una noche metida la olla en el horno de leña precalentado. Recomiendan no dejarlo espesar mucho. Uno de los secretos de las abuelitas para darle mayor sabor era dejarlo toda una noche metida la olla en el horno de leña precalentado.
	<b>Nombre de las comidas que se preparan con el ingrediente base</b>	Pan de maíz, humitas, torta de maíz, colada de sal y de dulce, sopas, sangos, menestras, torrijas, tortillas, greñoso, salprieda, las hayacas, los tamales, la chicha, la natilla, pan duro con sal o con panela, mazamorra. Pan de maíz, humitas, torta de maíz, colada de sal y de dulce, sopas, sangos, menestras, torrijas, tortillas, greñoso, salprieda, las hayacas, los tamales, la chicha, la natilla, pan duro con sal o con panela, mazamorra.
<b>Utensilios para la preparación</b>	<b>Ollas de barro</b>	Antiguamente utilizaban las ollas de barro (los tiestos, los cómales, las botijas). Antiguamente utilizaban las ollas de barro (los tiestos, los cómales, las botijas).
	<b>Horno de barro</b>	Se siguen utilizando el horno de barro cocido Se siguen utilizando el horno de barro cocido
	<b>Utensilios de madera</b>	Cuchara de palo, bateas Cuchara de palo, bateas
	<b>Cocina a leña</b>	Horno de leña precalentado Horno de leña precalentado
	<b>Otros:</b>	Los granos a más de ser rallados requerían ser molidos, para ellos nuestros aborígenes esculpieron los metales, así como diversas manos de moler con las cuales se facilita este proceso (cambiados por molinos de metal, que con el paso del tiempo han sido superados por las licuadoras, molinos eléctricos, donde ahora es muy fácil obtener la trituración de tubérculos o de granos para la elaboración de comidas. Además actualmente utilizan cocinas industriales que son rápidas para su cocción y ,ollas de aluminio tipo industrial. Además actualmente utilizan cocinas industriales que son rápidas para su cocción y, ollas de aluminio tipo industrial.
	<b>Usos y conservación (Valoración histórica)</b>	<b>Valor histórico y cultural: origen e historia de la comida</b>
<b>Por qué del nombre/frases relacionadas con la comida</b>		Indican que más tarde siguieron empleando el mismo vocablo, en todos los lugares donde su consumo era habitual y alcanzó tanta popularidad y fue aceptado por las poblaciones indígenas que empleaban otra palabra para esta bebida, como el nombre quechua <i>Sara Akapara</i> denominar la <i>chicha</i> .

		Indican que más tarde siguieron empleando el mismo vocablo, en todos los lugares donde su consumo era habitual y alcanzó tanta popularidad y fue aceptado por las poblaciones indígenas que empleaban otra palabra para esta bebida, como el nombre quechua <b>Sara Akapara</b> denominar la chicha.
Significado que posee la comida		Hasta nuestros días su elaboración está en manos de las mujeres , quienes dicen que se requiere ser bien mujercita para elaborar una buena chicha.
		<b>Hasta nuestros días su elaboración está en manos de las mujeres , quienes dicen que se requiere ser bien mujercita para elaborar una buena chicha.</b>
Usos		Se hace en mayor cantidad en las Fiestas
		<b>Se hace en mayor cantidad en las Fiestas</b>
Qué representa		Bebida para celebrar cualquier ritual
		<b>Bebida para celebrar cualquier ritual</b>
Temporada (fechas y fiestas en que se prepara)		Confirman que el consumo de la chicha siempre revistió en los Monanos el carácter ceremonial, que transcendía a la vida cotidiana. En el mundo andino fue elemento imprescindible en la celebración de cualquier ritual.
		<b>Confirman que el consumo de la chicha siempre revistió en los Monanos el carácter ceremonial, que transcendía a la vida cotidiana. En el mundo andino fue elemento imprescindible en la celebración de cualquier ritual.</b>
Por qué se prepara en estas fiestas		Por la tradición cocinaban nuestras abuelitas en las fiestas
		<b>Por la tradición cocinaban nuestras abuelitas en las fiestas</b>
Relación con mitos/leyendas		En casa de Dámaso Mejía, preparamos la chicha, su esposa Jenny Zambrano me cuenta que su madre Olga Mareira era de Camarón Macho y tenía la costumbre de preparar la chicha para las fiesta y que como hijas mujeres aprendieron ayudando a su madre ya sea a rallar el maíz, cocinar, cernir que es lo más difícil y muy cansado para trabajar, pues se requiere de muchas horas y fuerza de los brazos.
		<b>Las abuelitas acostumbraban a preparar la chicha para las fiesta y enseñaban a sus hijas mujeres a preparar la chicha, pues se requiere de muchas horas y fuerza de los brazos.</b>
Relación con las fiestas		No lo sé
		<b>No lo sé</b>
Quién los elabora		Sra. Olga Moreira
		<b>Sra. Ramonas Santos Zambrano</b>
Quienes lo consumen		Personas propias del sector y turistas
		<b>Personas propias del sector y turistas</b>
Instituciones/organizaciones	Promocionan la comida	Municipios locales por intermedio de sus Dirección de Turismo.
	Comercializan el comida	La comercialización se da por parte de los productores a distribuidores, estos a su vez al cliente final.
Centros de producción del ingrediente base	Producción directa (consumo interno)	Antes se tenía propiedades grandes donde se sembraba el maíz. Ahora se compra en la ferias, supermercados
		<b>Los grandes agricultores de maíz, cosechan y salen a verde directamente a las ferias y también se adquiere en supermercados.</b>
	Comercializan	En todo el país y en el exterior
		<b>En todo el país y en el exterior</b>
	Mercados (al mayorista)	Lo llevan a Italia, Estados Unidos, España, para consumo familiar.
		<b>Lo llevan a Italia, Estados Unidos, España, para consumo familiar.</b>
Mercados (al minorista)	Compra venta con dinero en efectivo en tiendas y supermercados.	
	<b>Compra venta con dinero en efectivo en tiendas y supermercados.</b>	
Producción del Ingrediente	Área	6.318 has. Chone y sus cantones
		<b>6.318 has. Chone y sus cantones</b>

<b>base</b>	<b>Región (Costa, Sierra, Oriente)</b>	Costa
		<b>Costa</b>
	<b>Provincia</b>	Manabí - Chone - Santa Rita - Puerto El Bejuco.
		Manabí - Chone - Santa Rita - Puerto El Bejuco
	<b>Población</b>	8.000 habitantes
		<b>8.000 habitantes</b>
	<b>Épocas de producción</b>	En épocas de verano
		<b>En épocas de verano</b>

UNIVERSIDAD TÉCNICA PARTICULAR DE LOJA						
FICHA TÉCNICA						
LOCALIZACIÓN	Provincia:	Cantón:	Ciudad:	Parroquia:	Calle /localidad:	Comunidad:
	MANABÍ	CALCETA	CALCETA	BOLÍVAR	No hay nombres de las calles	
	MANABÍ	ROCAFUERTE	ROCAFUERTE	ROCAFUERTE	No hay nombres de las calles	
CARACTERÍSTICAS DEL INFORMANTE CLAVE	Nombres y Apellidos:		Edad:	Sexo:	Dirección y teléfono	Tiempo que vive en el sector:
	Paty Cano		40 años	Femenino	No hay nombres de las calles 052686211	Toda la vida
	Andina Delgado		44 años	Femenino	No hay nombres de las calles 094294305	Toda la vida
Nombre de la comida			DULCES, CONSERVAS Y MISTELAS			
Con qué otros nombres se la conoce a esta comida			Se han cambiado de nombre a algunos dulces pero su estructura se ha mantenido. Se han cambiado de nombre a algunos dulces pero su estructura se ha mantenido.			
Tipología de la comida			POSTRES – DULCES			
Tipo de comida			ANCESTRAL			
Sensibilidad al cambio			Alta	Media	Baja	
					X	
					X	
Lugar/es de expendio/adquisición (actores locales)			Local de Doña Oti, en la calle de las Chonenas carretas en la vía Chone Quito			
Lugares más cercanos al lugar de preparación			La zona norte de Manabí y parte de la central, en especial Rocafuerte, Chone, Calceta, Junín, Charapotó. La zona norte de Manabí y parte de la central, en especial Rocafuerte, Chone, Calceta, Junín, Charapotó.			
Características	Ingredientes		Los Dulces son hechos con masa de harina de yuca ó almidón, de dulces de coco, leche, camote, guineo, papaya, limón, pechiche, piña, cacao, panela y maní, panela y ajonjolí. Las Conservas son elaborados con grosella, cereza, mango, hobo (especie de ciruelo, conocido como jobo en el campo) Las Mistelas hechos con el famoso currincho, conocido como correlón (puro o puntas) Las Mistelas de las frutas como grosella, mamey, jobo,, cacao, café, higo, piña, naranja, pechiche. Como ven el currincho es un licor hecho de aguardiente de caña de azúcar y macerado con hojas de higo, trozos de mamey.			
	Ingrediente principal		Los dulces tradicionales pueden agruparse en dulces a base de harinas de trigo, yuca, maíz y arroz; de leche y sus derivados; de huevos, cacao, café y de esencias y jugos de las frutas de la zona			

	<p><b>Los dulces tradicionales pueden agruparse en dulces a base de harinas de trigo, yuca, maíz y arroz; de leche y sus derivados; de huevos, cacao, café y de esencias y jugos de las frutas de la zona.</b></p>
<b>Preparación</b>	<p>Las <b>Conservas</b>, con este nombre se conoce a las frutas que han sido sometidas a un largo cocido con azúcar y agua y que por su preservación en el tiempo sin descomponerse, toman el nombre de conserva. Los <b>Dulces</b>, con este nombre genérico se conoce a una variedad amplia de productos; como por ejemplo: dulce de queso, de camote, de grosella, de zapallo, tamarindo, etc.; que generalmente tienen consistencia de mermeladas o en otros casos pastosa; y que se obtiene en base a un cocido en agua o leche junto con la fruta de la que se quiere hacer el dulce, y abundante azúcar, sometidos toda la mezcla a fuego lento hasta obtener la consistencia deseada. El <b>Aguardiente</b> ha tenido su fama por la forma como lo han destilado, la gente ha ido agregando frutas, yerbas para darle sabor y preparar los <b>quemados o meaditos del moro</b> y los <b>gloriados</b> para esperar al nuevo hijo. Las Mistelas de las frutas como grosella, mamey, jobo, cacao, café, higo, piña, naranja, pechiche. Como ven el currincho es un licor hecho de aguardiente de caña de azúcar y macerado con hojas de higo, tozos de mamey; especial para convidar a los amigos cuando un mujer da a luz.</p>
	<p>Las <b>Conservas</b>, con este nombre se conoce a las frutas que han sido sometidas a un largo cocido con azúcar y agua y que por su preservación en el tiempo sin descomponerse, toman el nombre de conserva. Los <b>Dulces</b>, con este nombre genérico se conoce a una variedad amplia de productos; como por ejemplo: dulce de queso, de camote, de grosella, de zapallo, tamarindo, etc.; que generalmente tienen consistencia de mermeladas o en otros casos pastosa; y que se obtiene en base a un cocido en agua o leche junto con la fruta de la que se quiere hacer el dulce, y abundante azúcar, sometidos toda la mezcla a fuego lento hasta obtener la consistencia deseada. El <b>Aguardiente</b> ha tenido su fama por la forma como lo han destilado, la gente ha ido agregando frutas, yerbas para darle sabor y preparar los <b>quemados o meaditos del moro</b> y los <b>gloriados</b> para esperar al nuevo hijo. Las Mistelas de las frutas como grosella, mamey, jobo, cacao, café, higo, piña, naranja, pechiche. Como ven el currincho es un licor hecho de aguardiente de caña de azúcar y macerado con hojas de higo, tozos de mamey; especial para convidar a los amigos cuando un mujer da a luz.</p>
<b>Acompañamiento</b>	<p>Las <b>Conservas y los Dulces</b> se lo sirven en el desayuno con pan, queso chonero. Las <b>Mistelas</b> con queso.</p>
	<p>Las <b>Conservas y los Dulces</b> se lo sirven en el desayuno con pan, queso chonero. Las <b>Mistelas</b> con queso.</p>
<b>Combinación/sustitución de productos</b>	<p>La utilización de saborizantes de frutas naturales.</p>
	<p>La utilización de saborizantes de frutas naturales.</p>
<b>Recomendaciones de preparación (tips especiales o secretos)</b>	<p>La diferencia del sabor de cada dulce está en las "recetas familiares", que da su sabor especial, con las cantidades de cada componente; lo fresco de los productos utilizados; si los huevos son de gallina criolla o no; con la intensidad de fuego que se aplica a la cocción, una que otra hierba saborizante "descubierta", el envase en el que se prepara; y según la convección chonero, al amor que se le ponga a cada preparación. En el norte de Manabí se tienen como más típicas las de: pechiche, grosella, mango, melón, guayaba, etc.</p>
	<p>La diferencia del sabor de cada dulce está en las "recetas familiares", que da su sabor especial, con las cantidades de cada componente; lo fresco de los productos utilizados; si los huevos son de gallina criolla o no; con la intensidad de fuego que se aplica a la cocción, una que otra hierba saborizante "descubierta", el envase en el que se prepara; y según la convección chonero, al amor que se le ponga a cada preparación. En el norte de Manabí se tienen como más típicas las de: pechiche, grosella, mango, melón, guayaba, etc.</p>
<b>Nombre de las comidas que se preparan</b>	<p>Pan de yuca, pan de almidón, jugos de frutas, ensaladas de frutas, dulces, queso, bolos, helados.</p>

	<b>con el ingrediente base</b>	<b>Pan de yuca, pan de almidón, jugos de frutas, ensaladas de frutas, dulces, queso, bolos, helados.</b>
<b>Utensilios para la preparación</b>	<b>Ollas de barro</b>	Las ollas de barro eran usadas para la elaboración de sus platos.
		<b>Las ollas de barro eran usadas para la elaboración de sus platos.</b>
	<b>Horno de barro</b>	Horno de barro con leños, soplando con el soto o canuto para avivar el fuego.
		Horno de barro con leños, soplando con el soto o canuto para avivar el fuego.
	<b>Utensilios de madera</b>	Lo siguen utilizando
		<b>Lo siguen utilizando</b>
<b>Cocina a leña</b>	Ahora se utilizan cocina a gas	
	<b>Ahora se utilizan cocina a gas</b>	
<b>Otros:</b>	Actualmente utilizan aparatos eléctricos y cocina industrial y cacerolas de aluminio.	
	<b>Actualmente utilizan aparatos eléctricos y cocina industrial y cacerolas de aluminio.</b>	
<b>Usos y conservación (Valoración histórica)</b>	<b>Valor histórico y cultural: origen e historia de la comida</b>	Desde la colonia nos vienen datos de dulces hechos con masa de harina de yuca o almidón, de dulces de coco, leche, camote, guineo, papaya, limón, pechiche, piña. En Calceta son muy apreciados los dulces <i>Mariely</i> , de la señora Luisa Intriago, quien empezó hace 16 años a preparar manjar y natilla y paulatinamente se convirtió en una industria de dulces. Se confeccionan manjar de leche, natilla, enrollados, alfajores blancos, hechos con almidón y cacao, alfajores cafés, trochiches de leche, de coco, dulces de pina, camote, guineo, papaya, suspiros, huevos moyos, galletas de almidón, biscochos barnizados, turrónes hechos con panela y maní o con panela y ajonjolí. Nos dice que ella distribuye a muchos lugares del país y a países como Venezuela, Estados Unidos, Italia y España donde viven nuestros coterráneos. En Junín se puede encontrar las mejores conservas de pechiche, grosella, cereza, mango, hobo (especie de ciruelo, conocido como jobo en el campo). Y el famoso <b>currincho</b> de Junín, que en época de los estancos, cuando este era contrabando y se lo producía en fábricas clandestinas se lo conocía como <b>correlón</b> . Don Bienvenido Gilces de Charapotó, quien tiene viviendo 55 años en Calceta conversa de las destilerías famosas de inicios de siglo XX, la de Don Marcos Vélez en el sitio Cana, cuyo puro o puntas era tan delicioso que la gente se engolosinaba y terminaba midiendo el piso con su cuerpo; la de Don Puro Bravo en el sitio Rosario de Junín, cuyo licor era tan fuerte como el nombre de su dueño lo indica; en el Recinto La Pastora de Calceta una fábrica del mismo nombre, y otra en el Olimpo de Chone.
		<b>De lo investigado, antes de la llegada de los españoles no hay indicio arqueológico de que los aborígenes tuvieran de que la zona en su dieta algún tipo específico de dulce elaborado; pero sí de que aprovechaban la miel de las abejas y consumía frutas silvestres como: frutillo, pechiche, guayaba, etc. En razón de que en la zona centro de Manabí es la más famosa en la elaboración de dulces, se deduce que históricamente a este sector llegaron personas con mucho conocimiento de pastelería y repostería en las primeras oleadas colonizadoras de españoles (más o menos 1.600); que su arte lo difundieron a través de escuelas y colegios religiosos principalmente de monjas; que es a quienes se debería esta actividad característica, de la elaboración de una amplia variedad de dulces.</b>
	<b>Por qué del nombre/frases relacionadas con la comida</b>	Una buena parte de los nombres de los dulces tradicionales de Chone, lo han conservado de su origen europeo y norteamericano; tales como: turrón, algodón de azúcar, jengibre, pastel, castaña, bombón, chicles, etc.  <b>El término se introdujo de España, aunque se supone originaria de Italia.</b>

<b>Significado que posee la comida</b>	Algunos nombres de los dulces han sido emulados de los países vecinos, como: caspiroleta, moncaiba, etc. Algunos de origen quechua como chicha, máchica, etc. Y a otros se les ha dado nombres pintorescos o descriptivos con terminología de sabor montubio; como huevos de tigre, huevos de bolsillo, amor con hambre, sacamuelas, etc. y algunos otros nombres cuyo origen se desconoce, como: troliches, borroque, etc.
	<b>Creo que ninguno</b>
<b>Usos</b>	Se hace en mayor cantidad en las Fiestas o bajo pedido.
	<b>Se hace en mayor cantidad en las Fiestas o bajo pedido.</b>
<b>Qué representa</b>	Las Mistelas es una bebida internacional adoptada por Manabí con muy poca variante.
	<b>Se han cambiado de nombre a algunos dulces pero su estructura se ha mantenido.</b>
<b>Temporada (fechas y fiestas en que se prepara)</b>	Siempre se prepara y con mayor cantidad en las siguientes fechas y fiestas: Desfile Carnavaleño: Víspera de carnaval, 5 de Mayo proclama a Alfaro Jefe Estado, 24 de Julio: Cantonización de Chone, 7 de Agosto: Fundación de la villa de San Cayetano de Chone, Fiesta del Señor de la Buena Esperanza: Último domingo de Julio, Fiestas patronales de la Virgen de la O: 30 de Octubre.
	<b>Siempre se prepara y con mayor cantidad en las siguientes fechas y fiestas: Desfile Carnavaleño: Víspera de carnaval, 5 de Mayo proclama a Alfaro Jefe Estado, 24 de Julio: Cantonización de Chone, 7 de Agosto: Fundación de la villa de San Cayetano de Chone, Fiesta del Señor de la Buena Esperanza: Último domingo de Julio, Fiestas patronales de la Virgen de la O: 30 de Octubre.</b>
<b>Por qué se prepara en estas fiestas</b>	Porque los dulces son típicos del sector
	<b>Porque los dulces son típicos del sector</b>
<b>Relación con mitos/leyendas</b>	No lo sé
	<b>No lo sé</b>
<b>Relación con las fiestas</b>	Ninguna
	<b>Ninguna</b>
<b>Quién los elabora</b>	La zona norte de Manabí y parte de la central, en especial Rocafuerte, Chone, Calceta, Junín, Charapotó tiene fama de ser pueblos de mayor productividad de dulces, conservas y mistelas. Las formas y consistencias de los dulces tradicionales son variados; van desde geométricas como las cocadas de colores, cúbicas y lenticulares como los bloques de raspadura; piramidales como los suspiros, etc. En cuanto a la consistencia hay; muy duros como los sacamuelas, pan seco de dulce y dulces de ajonjolí; de dureza media como as rosquillas, prestiños y los bizcochuelos; suaves como los piñonos, los suspiros, los alfajores y muy suaves como el algodón de azúcar y los helados de crema en conos. Hay líquidos como las mistelas, espesos como los rompopes, pastosos como los manjares, melosos como las jaleas y mermeladas de frutas, gelatinosos como las natillas y pegajosos como los chokolatines, látigos de papaya verde y las melcochas; polvorosos como los espolvorones y los suspiros.
	<b>Desde la implantación en esta zona del Ecuador continental de esta tradición familiar con carácter microempresarial, han mantenido las condiciones iniciales en las fórmulas de preparación de cada dulce que han sido transmitidas de madres a hijas con muy pocas variaciones, dándole cada familia "él secretito" para su sabor especial; debe remarcar que por influencias sociales perdidas en los recovecos del tiempo, se han cambiado de nombre a algunos dulces pero su estructura se ha mantenido.</b>
<b>Quiénes lo consumen</b>	Consumo interno - local y nacional, por su excelente sabor y calidad.
	<b>Consumo interno - local y nacional, por su excelente sabor y calidad.</b>
<b>Instituciones/</b>	<b>Promocionan la comida</b>
	Municipios locales por intermedio de sus Dirección de Turismo

<b>organizaciones</b>		<b>Municipios locales por intermedio de sus Dirección de Turismo</b>
	<b>Comercializan el comida</b>	La comercialización se da por parte de los productores a distribuidores, estos a su vez al cliente final. <b>La comercialización se da por parte de los productores a distribuidores, estos a su vez al cliente final.</b>
<b>Centros de producción del ingrediente base</b>	<b>Producción directa (consumo interno)</b>	Con el pasar de los años, se han identificado con la producción y comercialización de dulces tradicionales a las ciudades de Rocafuerte, Calceta, Junín y Canuto; aunque la elaboración de dulces es generalizada en todo la provincia de Manabí. <b>Con el pasar de los años, se han identificado con la producción y comercialización de dulces tradicionales a las ciudades de Rocafuerte, Calceta, Junín y Canuto; aunque la elaboración de dulces es generalizada en todo la provincia de Manabí.</b>
	<b>Comercializan</b>	La mayoría de artesanos elaboradores de dulce en Chone, conservan los sistemas tradicionales de comercializar desde su casa o a través de puestos ambulantes de venta en las calles, hay indicios de perspectivas comerciales innovadoras. <b>En todo el país y en el exterior.</b>
	<b>Mercados (al mayorista)</b>	Por información de los mismos productores se conoce que se está comercializando con una aceptable demanda a los principales mercados del país; esto es Quito y Guayaquil y comenzando a intentar mercado en el exterior, a través de canales familiares o de relacionados afectivos. <b>Se proyecta a través de la producción y comercialización de dulces no industrializados; donde el principal componente sea el amo y la originalidad, se estaría cumpliendo con la misión de general nuevas fuentes de trabajo y reafirmando la identidad histórica cultural de buena parte de nuestra gente montubia.</b>
	<b>Mercados (al minorista)</b>	Compra venta con dinero en efectivo en tiendas y supermercados. <b>Compra venta con dinero en efectivo en tiendas y supermercados.</b>
<b>Producción del Ingrediente base</b>	<b>Área</b>	La elaboración de dulces, conservas y mistelas, son características de la provincia de Manabí. Los ingredientes básicos para su elaboración (yuca, maíz, leche, maní, etc) se producen en los sectores urbanos y rurales de Chone. <b>La elaboración de dulces, conservas y mistelas, son característicos de la provincia de Manabí. Los ingredientes básicos para su elaboración (yuca, maíz, leche, maní, etc) se producen en los sectores urbanos y rurales de Chone.</b>
	<b>Región (Costa, Sierra, Oriente)</b>	Costa
		<b>Costa</b>
	<b>Provincia</b>	Manabí Chone - Chone - Calceta – Ricaurte
		<b>Manabí Chone - Chone - Calceta – Ricaurte</b>
	<b>Población</b>	233.588 habitantes
<b>233.588 habitantes</b>		
<b>Épocas de producción</b>	La época de producción de los ingredientes básicos son en verano.	
	<b>La época de producción de los ingredientes básicos son en verano.</b>	

UNIVERSIDAD TÉCNICA PARTICULAR DE LOJA						
FICHA TÉCNICA						
LOCALIZACIÓN	Provincia:	Cantón:	Ciudad:	Parroquia:	Calle /localidad:	Comunidad:
	MANABÍ	CHONE	CHONE	CHONE	Bolívar y Ricaurte s/n	
	MANABÍ	CHONE	CHONE	SANTA RITA	Vía Chone Quito	PUERTO EL BEJUCAL
CARACTERÍSTICAS DEL INFORMANTE CLAVE	Nombres y Apellidos:		Edad:	Sexo:	Dirección y teléfono	Tiempo que vive en el sector:
	Pilar Torres		60 años	Femenino	Bolívar y Ricaurte s/n 099234038	30 años
	Adolfo Loor Vélez		47 años	Masculino	Vía Chone Quito 081100901	Toda la vida
Nombre de la comida			LONGANIZA			
Con qué otros nombres se la conoce a esta comida			El mismo nombre			
			El mismo nombre			
Tipología de la comida			OTROS TÍPICOS Y TRADICIONALES - CHARCUTERÍA CRIOLLA			
Tipo de comida			TÍPICO			
Sensibilidad al cambio			Alta	Media	Baja	
					X	
					X	
Lugar/es de expendio/adquisición (actores locales)			Comedores, carretera vía Chone – Quito			
			Restaurante el Familión, vía Bejucal, frente al Colegio Oswaldo Cabo.			
Lugares más cercanos al lugar de preparación			Hacienda Marlene Gladys Carranza.			
			Mercado Municipal de Chone, Restaurante El Manaba			
Características	Ingredientes		Este plato se lo prepara con el entrigo (intestino delgado del chancho), carne de chancho cebolla, ajo, pimienta, comino, orégano, sal y cilantro.			
	Ingrediente principal		Sus ingredientes son: intrigo (intestino delgado del chancho), carne de chancho, aliño, cebolla, comino, pimienta, ajo, hiervas, mostaza, achiote.			
	Preparación		Entrigo (Intestino delgado del Chancho)			
		Intestino de Chancho				
		Un secreto para que las tripas queden con buen olor es lavarlas con jabón prieto, luego con limón y sal y se las deja en una bandeja toda la noche frotadas con orégano fresco. De esa forma garantizamos un buen olor y sabor. Se pica la carne, se mezcla con los aliños y se hace un refrito criollo, sal, pimienta, con esa mezcla se rellena la tripa una vez rellena se le pone Ahumar, se le cuelga en los cordeles, abajo al leña, se prepara ahumado para preservar.				

		Se selecciona el entregó (intestino delgado), se lo limpia, una vez limpio se le pica la carne, la grasa, a eso se le coloca el refrito criolla, sal y pimienta y con esa mezcla se rellena la tripa, una vez rellena se le pone Ahumar, se le cuelga en los cordeles, abajo al leña, se prepara ahumado para preservar.
	Acompañamiento	Se lo sirve con plátano asado, otras carnes de chancho (hueso de chancho, cuero, costilla de chancho, morcilla), ensalada <b>Se acompañan con arroz, patacones, plátano cocido, papas cocinadas</b>
	Combinación/sustitución de productos	Sus productos son naturales <b>Sus productos son naturales</b>
	Recomendaciones de preparación (tips especiales o secretos)	Ahumarlas y poner en el horno de leña, dejarlas secar con sal <b>Ahumarlas y poner en el horno de leña, dejarlas secar con sal</b>
	Nombre de las comidas que se preparan con el ingrediente base	Arroz relleno, parrilladas, arroz colorado, huevos con longaniza <b>Asados, parrilladas, arroz colorado</b>
Utensilios para la preparación	Ollas de barro	Se sigue utilizando las ollas de barro <b>Se siguen utilizando las ollas de barro, especialmente en el sector rural.</b>
	Horno de barro	Horno de barro con leños, soplando con el soto o canuto para avivar el fuego. <b>Se utilizan los hornos de barro, especialmente nuestras abuelitas</b>
	Utensilios de madera	En el tablado de la cocina, las amas de casa arrodilladas ante una bateas, rallos, molinillo, preparaban el bollo. <b>Se sigue utilizando los uterillos de madera, especialmente las bateas, rallos, molinillos.</b>
	Cocina a leña	Se utiliza la cocina de leña. <b>Se sigue utilizando la cocina de leña.</b>
	Otros:	Actualmente utilizan cocina con carbón que es importante el carbón para Ahumar la longaniza. <b>Actualmente se utilizan cocinas de carbón, para Ahumar la longaniza.</b>
Usos y conservación (Valoración histórica)	Valor histórico y cultural: origen e historia de la comida	La longaniza nos dejaron nuestros antepasados, utilizaban los cordeles para Ahumar la longaniza. <b>Creo que ninguno</b>
	Por qué del nombre/frases relacionadas con la comida	No lo sé <b>No lo sé</b>
	Significado que posee la comida	La historia cuenta que nuestros antepasados lo preparaban para Ahumar en vista de que reemplazaba a las refrigeradoras, para conservarlos. <b>Creo que ninguno.</b>
	Usos	Se hace en mayor cantidad en las Fiestas o bajo pedido. <b>Es un plato que lo hacen en las casas diariamente más que en las fiestas.</b>
	Qué representa	No he escuchado que represente algo. <b>No he escuchado que represente algo.</b>
	Temporada (fechas y fiestas en que se prepara)	Siempre se prepara y con mayor cantidad en las siguientes fechas y fiestas: Desfile Carnavaleño: Víspera de carnaval, 5 de Mayo proclama a Alfaro Jefe Estado, 24 de Julio: Cantonización de Chone, 7 de Agosto: Fundación de la villa de San Cayetano de Chone, Fiesta del Señor de la Buena Esperanza: Último domingo de Julio, Fiestas patronales de la Virgen de la O: 30 de Octubre. <b>Se prepara en reuniones familiares y con mayor cantidad en las fiestas: del sector de Canuto.</b>

	Por qué se prepara en estas fiestas	Porque es una plato típico del sector y los ciudadanos lo preparan por su uso simbólico que da a la preparación de ciertas comidas, que lo consumen personas del sector y turistas, además se realizan en ocasiones, como: velorios, Semana Santa la fiesta de los difuntos, la celebración de San Pedro y San Pablo, la llegada de la Navidad, la bajada de los Reyes Magos, la fiesta religiosa de la localidad y para celebrar los onomásticos, cumpleaños, bautizos, matrimonios, graduaciones, despedidas o bienvenidas de familiares.
		<b>Porque es una plato típico del sector, y los elabora en ocasiones, familiares, Semana Santa, la celebración de San Pedro y San Pablo,, las kermeses fiesta religiosa de la localidad de Canuto y para celebrar los onomásticos, cumpleaños, bautizos, matrimonios, graduaciones, despedidas o bienvenidas de familiares.</b>
	Relación con mitos/leyendas	No lo sé
		<b>No lo sé</b>
	Relación con las fiestas	Ninguna
	<b>Ninguna</b>	
Quién los elabora	Pilar Torres	
	<b>Adolfo Luís Vélez, Ángela Victoria Castro</b>	
Quienes lo consumen	Consumo interno - local y nacional, por su excelente sabor y calidad.	
	<b>Consumo interno - local y nacional, por su excelente sabor y calidad.</b>	
Instituciones/orga nizaciones	Promocionan la comida	Municipios locales por intermedio de sus Dirección de Turismo.
		<b>Municipios locales por intermedio de sus Dirección de Turismo.</b>
	Comercializan el comida	La comercialización se da por parte de los productores a distribuidores, estos a su vez al cliente final.
		<b>La comercialización se da por parte de los productores a distribuidores, estos a su vez al cliente final.</b>
Centros de producción del ingrediente base	Producción directa (consumo interno)	Mercado Municipal de Chone, Kioscos, Tercenas, Frigoríficos.
		<b>Mercado Municipal de Chone, Kioscos, Tercenas.</b>
	Comercializan	En todo el país y en el exterior.
		<b>En todo el país y en el exterior.</b>
Mercados (al mayorista)	Lo venden en todo el país, especialmente lo llevan a Quito, Guayaquil.	
	<b>Lo venden en todo el país, especialmente lo llevan a Quito, Guayaquil.</b>	
Mercados (al minorista)	Compra venta con dinero en efectivo en el mercado municipal, tiendas y supermercados.	
	<b>Compra venta con dinero en efectivo en el mercado municipal, tiendas y supermercados.</b>	
Producción del Ingrediente base	Área	15 kilos de intestino de cerdo al mes en Parroquia Santa Rita.
		<b>Producción de chanchos en parroquia El Bejujal.</b>
	Región (Costa, Sierra, Oriente)	Costa
		<b>Costa</b>
	Provincia	Manabí - Chone – Canuto
		<b>Manabí - Chone - Santa Rita - Puerto El Bejujal</b>
Población	6000 habitantes	
	<b>6000 habitantes</b>	
Épocas de producción	En toda época y se consume a diario	
	<b>En toda época</b>	

UNIVERSIDAD TÉCNICA PARTICULAR DE LOJA						
FICHA TÉCNICA						
LOCALIZACIÓN	Provincia:	Cantón:	Ciudad:	Parroquia:	Calle /localidad:	Comunidad:
	MANABÍ	CHONE	CHONE	SANTA ANA	Vía Chone Quito	PUERTO EL BEJUCAL
	MANABÍ	CHONE	CHONE	CHONE	Av. Carlos Alberto Araya	
CARACTERÍSTICAS DEL INFORMANTE CLAVE	Nombres y Apellidos:		Edad:	Sexo:	Dirección y teléfono	Tiempo que vive en el sector:
	Angela Castro Guevara		40 años	Femenino	Vía Chone Quito 097445734	Toda la vida
	Mercedes Zambrano Márquez		50 años	Femenino	Av. Carlos Alberto Araya 086817979	Toda la vida
Nombre de la comida			MORCILLA			
Con qué otros nombres se la conoce a esta comida			El mismo nombre			
			El mismo nombre			
Tipología de la comida			OTROS TÍPICOS Y TRADICIONALES - CHARCUTERÍA CRIOLLA			
Tipo de comida			ANCESTRAL			
Sensibilidad al cambio			Alta	Media	Baja	
					X	
					X	
Lugar/es de expendio/adquisición (actores locales)			Mercado Municipal de Chone, Comedor El Familión.			
			Mercado Municipal de Chone, Comedor El Familión.			
Lugares más cercanos al lugar de preparación			Pasar por Calderón, Pichincha, Santana, Olmedo, Calceta, Junín, Chone y no servirse las ricas longanizas es un pecado.			
			Existen pocos lugares de preparación, lo elabora el Sr. Propietario del Comedor El Familión.			
Características	Ingredientes		Este plato se lo prepara con sangre de chanco, arroz o plátano verde, cebolla, ajo, pimienta, comino, orégano. El arroz como el plátano debe ser previamente cocinado y el arroz con más agua de lo normal para que quede "sopudo" Se hace un refrito y se procede a mezclar todos los ingredientes majando bastante tiempo para que la sangre se disuelva.			
			Este plato se lo prepara con sangre de chanco, arroz o plátano verde, cebolla, ajo, pimienta, comino, orégano. El arroz como el plátano debe ser previamente cocinado y el arroz con más agua de lo normal para que quede "sopudo" Se hace un refrito y se procede a mezclar todos los ingredientes majando bastante tiempo para que la sangre se disuelva.			
	Ingrediente principal		Intestino de Chanco			
		Intestino de Chanco				
Preparación		Un secreto para que las tripas queden con buen olor es lavarlas con jabón prieto, luego con limón y sal y se las deja en una bandeja toda la noche frotadas con orégano fresco. De esa forma garantizamos un buen olor y sabor. Con la preparación anterior embutir las tripas y colocarla a cocinar en agua.				

		<p>se lava la tripa bien se lava con limón para evitar los olores o si quiere compre tripa sintética, se cocina el arroz normalmente, se pica pequeñita la cebolla y el cilantro se sofríen en un poquito de aceite junto con los cubos de caldo de gallina y uno que otro gordito de la tripa se sofríen y se le agrega a la mezcla, y en otro recipiente se revuelve todo, se agregan al arroz ,la sangre se pasa por un colador y se agrega se agrega la arveja, la cebolla el cilantro ósea todos los ingredientes en una olla grande se pone agua a calentar y se agregan los restos del menudo tales como hígado riñones pulmones pajarilla etc. y se ponen a cocinar luego se coge la tripa un embudo y empezamos a embutir de toda la mezcla anterior no muy prensada se hacen morcillas de 1 metro aproximadamente hasta acabar la totalidad de la mezcla se meten en la olla junto con lo que ya había utilizado y se dejan cocinar por unos 50 minutos a fuego lento para evitar que se revienten utilice una aguja y pinchelas luego se sacan se dejan escurrir y si quieres se fritan o sofríen en aceite para dorarlas ,el hígado ,los pulmones etc. se cortan en trocitos y se acompañan con la morcilla.</p>
	<b>Acompañamiento</b>	<p>Se lo sirve con plátano asado.</p> <p>Se acompañan con la morcilla, con hígado, los pulmones fritos.</p>
	<b>Combinación/sustitución de productos</b>	<p>Hay muchas personas que aprovechan y hacen el cado de manguera, al que añaden ajo, cebolla, pimiento, hierbas aromáticas, trozos de plátano, zanahoria, bofe, hígado y sirven los platos con trozos de morcilla y trozos de las viseras del cerdo.</p> <p>Hay muchas personas que aprovechan y hacen el cado de manguera, al que añaden ajo, cebolla, pimiento, hierbas aromáticas, trozos de plátano, zanahoria, bofe, hígado y sirven los platos con trozos de morcilla y trozos de las viseras del cerdo.</p>
	<b>Recomendaciones de preparación (tips especiales o secretos)</b>	<p>Puede encontrar solo hechas con plátano o solo con arroz o con los dos ingredientes. De las tres formas son muy sabrosas.</p> <p><b>Puede encontrar solo hechas con plátano o solo con arroz o con los dos ingredientes. De las tres formas son muy sabrosas.</b></p>
	<b>Nombre de las comidas que se preparan con el ingrediente base</b>	<p>Caldo de morcilla, longaniza frita, parrillada.</p> <p><b>Caldo de morcilla, longaniza frita, parrillada.</b></p>
<b>Utensilios para la preparación</b>	<b>Ollas de barro</b>	<p>La cerámica alcanzó verdaderas dimensiones artísticas en la cultura chonera: las ollas de barro eran usadas para la elaboración de sus platos.</p> <p><b>Se siguen utilizando las ollas de barro, especialmente en el sector rural.</b></p>
	<b>Horno de barro</b>	<p>Horno de barro con leños, soplando con el soto o canuto para avivar el fuego.</p> <p><b>Se utilizan los hornos de barro, especialmente nuestras abuelitas.</b></p>
	<b>Utensilios de madera</b>	<p>En el tablado de la cocina, las amas de casa arrodilladas ante unas bateas, rallos, molinillo, preparaban el bollo.</p> <p><b>Se sigue utilizando los uterillos de madera, especialmente las bateas, rallos, molinillos</b></p>
	<b>Cocina a leña</b>	<p>Ahora se utilizan cocina a gas</p> <p><b>Se sigue utilizando la cocina de leña</b></p>
	<b>Otros:</b>	<p>Piedras de moler, moliendo en matates (pedazos de piedra labrada, herencia de la gente de las culturas que habitaron estas tierras). Actualmente utilizan molinos eléctricos que es más fácil su trituración.</p> <p><b>Actualmente se utilizan aparatos eléctricos, cocina industrial y cacerolas de aluminio.</b></p>
<b>Usos y conservación (Valoración histórica)</b>	<b>Valor histórico y cultural: origen e historia de la comida</b>	<p>Pasar por Calderón, Pichincha, Santana, Olmedo, Calceta, Junín, Chone y no servirse las ricas morcillas es un pecado.</p> <p><b>Pasar por Calderón, Pichincha, Santana, Olmedo, Calceta, Junín, Chone y no servirse las ricas morcillas es un pecado.</b></p>
	<b>Por qué del nombre/frases relacionadas con la comida</b>	<p>No lo sé</p> <p><b>No lo sé</b></p>
	<b>Significado que posee la comida</b>	<p>Creo que ninguno</p>

		Creo que ninguno
Usos		Se hace en mayor cantidad en las Fiestas o bajo pedido.
		<b>Se cree que en Manabí se lo preparó con plátano una vez que este fue asimilado por los habitantes de nuestra tierra, y es muy probable que se lo hiciera con maíz.</b>
Qué representa		No he escuchado que represente algo.
		<b>No he escuchado que represente algo.</b>
Temporada (fechas y fiestas en que se prepara)		Siempre se prepara y con mayor cantidad en las siguientes fechas y fiestas: Desfile Carnavaleiro: Víspera de carnaval, 5 de Mayo proclama a Alfaro Jefe Estado, 24 de Julio: Cantonización de Chone, 7 de Agosto: Fundación de la villa de San Cayetano de Chone, Fiesta del Señor de la Buena Esperanza: Último domingo de Julio, Fiestas patronales de la Virgen de la O: 30 de Octubre.
		<b>Se prepara y con mayor cantidad en las fiestas: Desfile Carnavaleiro: Víspera de carnaval, 5 de Mayo proclama a Alfaro Jefe Estado, 24 de Julio: Cantonización de Chone, 7 de Agosto: Fundación de la villa de San Cayetano de Chone, Fiesta del Señor de la Buena Esperanza: Último domingo de Julio, Fiestas patronales de la Virgen de la O: 30 de Octubre.</b>
Por qué se prepara en estas fiestas		Porque es una plato típico del sector y los ciudadanos lo preparan por su uso simbólico que da a la preparación de ciertas comidas, que lo consumen personas del sector y turistas, además se realizan en ocasiones, como: velorios, Semana Santa la fiesta de los difuntos, la celebración de San Pedro y San Pablo, la llegada de la Navidad, la bajada de los Reyes Magos, la fiesta religiosa de la localidad y para celebrar los onomásticos, cumpleaños, bautizos, matrimonios, graduaciones, despedidas o bienvenidas de familiares.
		<b>Porque es una plato típico del sector, y lose lo elabora en ocasiones, como: velorios, Semana Santa la fiesta de los difuntos, la celebración de San Pedro y San Pablo, la llegada de la Navidad, la bajada de los Reyes Magos, la fiesta religiosa de la localidad y para celebrar los onomásticos, cumpleaños, bautizos, matrimonios, graduaciones, despedidas o bienvenidas de familiares.</b>
Relación con mitos/leyendas		No lo sé
		<b>No lo sé</b>
Relación con las fiestas		Ninguna
		<b>Ninguna</b>
Quién los elabora		Sra. Ángela Castro
		<b>Sra. Ángela Castro</b>
Quienes lo consumen		Consumo interno - local y nacional, por su excelente sabor y calidad.
		<b>Consumo interno - local y nacional, por su excelente sabor y calidad.</b>
Instituciones/organizaciones	Promocionan la comida	Municipios locales por intermedio de sus Dirección de Turismo.
	Comercializan el comida	<b>Municipios locales por intermedio de sus Dirección de Turismo</b>
Centros de producción del ingrediente base	Producción directa (consumo interno)	La comercialización se da por parte de los productores a distribuidores, estos a su vez al cliente final.
	Comercializan	<b>La comercialización se da por parte de los productores a distribuidores, estos a su vez al cliente final.</b>
Mercados (al mayorista)		Mercado Municipal de Chone, Kioscos, Tercenas, Frigoríficos.
		<b>Mercado Municipal de Chone, Kioscos, Tercenas, Frigoríficos.</b>
Mercados (al minorista)		En todo el país y en el exterior.
		<b>En todo el país y en el exterior.</b>
Mercados (al minorista)		Lo llevan a Italia, Estados Unidos, España, para consumo familiar.
		<b>Lo llevan a Italia, Estados Unidos, España, para consumo familiar.</b>
Mercados (al minorista)		Compra venta con dinero en efectivo en tiendas y supermercados.

		<b>Compra venta con dinero en efectivo en tiendas y supermercados.</b>
<b>Producción del Ingrediente base</b>	<b>Área</b>	Me entrega pronaca unos 20 kilos por mes.
		Me entrega pronaca unos 20 kilos por mes.
	<b>Región (Costa, Sierra, Oriente)</b>	Costa
		<b>Costa</b>
	<b>Provincia</b>	Manabí – Chone
		<b>Manabí – Chone</b>
	<b>Población</b>	233.588 habitantes
		<b>233.588 habitantes</b>
	<b>Épocas de producción</b>	En toda época
		<b>En toda época</b>

UNIVERSIDAD TÉCNICA PARTICULAR DE LOJA								
FICHA TÉCNICA								
LOCALIZACIÓN	Provincia:	Cantón:	Ciudad:	Parroquia:	Calle /localidad:	Comunidad:		
	MANABÍ	CHONE	CHONE	ROCAFUERTE	Av. Ricaurte			
	MANABÍ	CHONE	CHONE	ROCAFUERTE	Av. Ricaurte			
CARACTERÍSTICAS DEL INFORMANTE CLAVE	Nombres y Apellidos:		Edad:	Sexo:	Dirección y teléfono	Tiempo que vive en el sector:		
	Yesica Cedeño		42 años	Femenino	Av. Ricaurte 082859464	Toda la vida		
	Edita Cedeño Zambrano		45 años	Femenino	Av. Ricaurte 091242206-081717408	Toda la vida		
Nombre de la comida			PAN SECO					
Con qué otros nombres se la conoce a esta comida			Con el mismo nombre					
			Con el mismo nombre					
Tipología de la comida			POSTRES - PASTELERÍA CRIOLLA					
Tipo de comida			ANCESTRAL					
Sensibilidad al cambio			Alta	Media	Baja			
			X					
			X					
Lugar/es de expendio/adquisición (actores locales)			Cafetería Doña Merceditas, calle Washington y Mercedes, esquina.					
Lugares más cercanos al lugar de preparación			Terminal Terrestre Sixto Durán Ballén, Local de Ángela Intriago.					
			El pan seco se lo puede encontrar en las parroquias de Canuto, Calceta, La Segua, San Antonio, Bejuca.					
Características			El pan seco más lo preparan en Canuto - Cabañas El Toto, Quinta Sofía.					
			Ingredientes			Se usan mazorcas grandes de maíz duro de color rojo y sal.		
			Ingrediente principal			Harina de maíz y azúcar		
			Preparación			Harina de maíz		
Acompañamiento			El proceso es igual que a la tortilla de maíz, el maíz que se usa es el de color rojo, una vez rallado y molido se le añade agua con sal, se amasa bien y cuando el horno está muy caliente se saca los carbones, se lo limpia con hojas de choclo y se procede a empañetar con la masa el interior del horno, de suerte que todo quede cubierto con una capa ni tan fina ni tan gruesa; se tapa y se coloca carbones prendidos. Esperar unos treinta minutos y se obtiene el pan duro de maíz.					
			Elaborado a base de harina de maíz, y azúcar, cocido en vasijas de barro en una capa muy fina que bordea toda la cara interior de la olla en la que está contenido, luego se somete al fuego cuidando que sea parejo por toda la olla. El dulce debe ser de consistencia dura y crujiente.					
			Las tortillas se sirven con un buen café, tostado y molido en casa					

		Las tortillas se sirven con un buen café, tostado y molido en casa.
<b>Combinación/sustitución de productos</b>		Ninguno
		Ninguno
<b>Recomendaciones de preparación (tips especiales o secretos)</b>		Doña Margarita Ávila Quijote, moradora de Los Bajos del Pechiche, de Montecristi, cuenta que ella aprendió de su madre a preparar sin colocar agua, y los hacían de dulce, rallaban el maíz, colocaban azúcar y panela molida, calentaban el horno y con esta masa empañetaban sus paredes, tapaban y en unos 20 minutos tenían el pan duro. Ese alimento lo preparaban en todas las casas sin motivo especial: lo más usual era después de las cosechas.
		Ninguno
<b>Nombre de las comidas que se preparan con el ingrediente base</b>		Pan de maíz, torta de maíz, colada de sal y de dulce, sopas, sangos, menestras, torrijas, tortillas, greñoso, las hayacas, los tamales, la chicha, la natilla, pan duro con sal o con panela, mazamorra.
		Pan de maíz, torta de maíz, colada de sal y de dulce, sopas, sangos, menestras, torrijas, tortillas, greñoso, las hayacas, los tamales, la chicha, la natilla, pan duro con sal o con panela, mazamorra.
<b>Utensilios para la preparación</b>	<b>Ollas de barro</b>	Vasijas de barro
		Vasijas de barro
	<b>Horno de barro</b>	Horno de barro
		Horno de barro
	<b>Utensilios de madera</b>	Se siguen usando
		Se siguen usando
<b>Cocina a leña</b>	Horno de Arcilla, en los cuales se introduce pedazos de leña, los mismos que por acción de fuego se convierten en carbones al rojo vivo	
	Horno de Arcilla, en los cuales se introduce pedazos de leña, los mismos que por acción de fuego se convierten en carbones al rojo vivo.	
<b>Otros:</b>	Hoy utilizan cocina industrial	
	Hoy utilizan cocina industrial	
<b>Usos y conservación (Valoración histórica)</b>	<b>Valor histórico y cultural: origen e historia de la comida</b>	En San Jacinto, San Vicente, Calceta, en los Bajos de Pechiche en Montecristi, se conservan una forma muy primaria de hacer las tortillas, es posible que esta fuera la forma como lo hicieron nuestros antepasados, lo llaman Pan seco o duro.
		No lo sé
	<b>Por qué del nombre/frases relacionadas con la comida</b>	Ninguno
		Ninguno
	<b>Significado que posee la comida</b>	Ninguna
		Ninguna
	<b>Usos</b>	Se elaboró muy poco y a veces se lo hace en las fiestas.
		Se elaboró muy poco y a veces se lo hace en las fiestas.
	<b>Qué representa</b>	No creo que represente algo
		No creo que represente algo
<b>Temporada (fechas y fiestas en que se prepara)</b>	Este alimento se lo preparaba en todas las casas sin motivo especial: lo más usual era después de las cosechas.	
	Este alimento se lo preparaba en todas las casas sin motivo especial: lo más usual era después de las cosechas.	
<b>Por qué se prepara en estas fiestas</b>	En Chone y sus parroquias, acostumbran a realizar Feria de Gastronomía del sector y para esas ferias se puede encontrar pan seco .	
	En Chone y sus parroquias, acostumbran a realizar Feria de Gastronomía del sector y para esas ferias se puede encontrar pan seco.	
<b>Relación con mitos/leyendas</b>	Creo que ninguno	
	No lo sé	
<b>Relación con las fiestas</b>	Creo que ninguno	

		<b>Creo que ninguno</b>
	<b>Quién los elabora</b>	Especialmente las abuelitas del sector rural de Canuto, San Antonio, Boyacá. <b>Especialmente las abuelitas del sector rural de Canuto, San Antonio, Boyacá.</b>
	<b>Quienes lo consumen</b>	Propios de la zona y turistas. <b>Propios de la zona y turistas.</b>
<b>Instituciones/organizaciones</b>	<b>Promocionan la comida</b>	No, porque poco se lo elabora. <b>No, porque poco se lo elabora.</b>
	<b>Comercializan el comida</b>	Actualmente no se comercializan y poco se lo elabora. <b>Actualmente no se comercializan y poco se lo elabora.</b>
<b>Centros de producción del ingrediente base</b>	<b>Producción directa (consumo interno)</b>	En Chone en tiendas, supermercados, Almacenes Tía. <b>En Chone en tiendas, supermercados, Almacenes Tía.</b>
	<b>Comercializan</b>	En todo el país y en el exterior. <b>En todo el país y en el exterior.</b>
	<b>Mercados (al mayorista)</b>	Lo llevan a Italia, Estados Unidos, España, para consumo familiar. <b>Lo llevan a Italia, Estados Unidos, España, para consumo familiar.</b>
	<b>Mercados (al minorista)</b>	En el Mercado de Chone, Comercial Falconi, Mini Market. En el Mercado de Chone, Comercial Falconi, Mini Market.
<b>Producción del Ingrediente base</b>	<b>Área</b>	En Chone se produce en las parroquias rurales: Canuto, San Antonio, Convento, Chibunga, Eloy Alfaro, Ricaurte. <b>En Chone se produce en las parroquias rurales: Canuto, San Antonio, Convento, Chibunga, Eloy Alfaro, Ricaurte.</b>
	<b>Región (Costa, Sierra, Oriente)</b>	Costa <b>Costa</b>
	<b>Provincia</b>	Manabí – Chone <b>Manabí – Chone</b>
	<b>Población</b>	10.000 habitantes <b>10.000 habitantes</b>
	<b>Épocas de producción</b>	En época de invierno <b>En época de invierno</b>

UNIVERSIDAD TÉCNICA PARTICULAR DE LOJA						
FICHA TÉCNICA						
LOCALIZACIÓN	Provincia:	Cantón:	Ciudad:	Parroquia:	Calle /localidad:	Comunidad:
	MANABÍ	CHONE	CHONE	CHONE	Av. Amazonas	
	MANABÍ	CHONE	CHONE	CHONE	Chimborazo y Cotopaxi Esq.	
CARACTERÍSTICAS DEL INFORMANTE CLAVE	Nombres y Apellidos:		Edad:	Sexo:	Dirección y teléfono	Tiempo que vive en el sector:
	Simón Bravo		45 años	Masculino	Av. Amazonas 052699636	Toda la vida
	Vanessa Andrade Vera		42 años	Femenino	Chimborazo y Cotopaxi Esq. 052360138	Toda la vida
Nombre de la comida			QUESO CHONERO			
Con qué otros nombres se la conoce a esta comida			Con el mismo nombre			
			Con el mismo nombre			
Tipología de la comida			ENTRADAS – FRÍAS			
Tipo de comida			TÍPICO			
Sensibilidad al cambio			Alta	Media	Baja	
					x	
					x	
Lugar/es de expendio/adquisición (actores locales)			Restaurante Génesis (propietario Simón Bravo).			
			Mini Marquet I& E, Almacenes Tía, Frigoríficos.			
Lugares más cercanos al lugar de preparación			Sector Rural: Canuto - Cabañas el Toto, San Antonio - Quinta Sofía.			
			Sector Rural: Hacienda de Luis Andrade, Santa Rita, vía Chone Quito.			
características	Ingredientes		Leche fresca: 3 litros, juego de limón (o cuajo líquido): 1 cucharada sopera (medio limón).			
			Leche fresca: 3 litros, jugo de limón (o cuajo líquido): 1 cucharada sopera (medio limón).			
	Ingrediente principal		Leche			
Leche						

<p><b>Preparación</b></p>	<p>Tiempo estimado 3 horas y 40 minutos. Se ponen los tres litros de leche en una olla y se lleva a la ebullición. Esta leche debe hervir a 70 grados centígrados durante 30 minutos para asegurar la pasteurización. Una vez cocida se deja enfriar hasta que alcance una temperatura de 36 - 40. Cuando la leche ha alcanzado la temperatura adecuada se le agrega unas gotas de limón (o cuajo líquido) y se remueve enérgicamente procurando que quede una mezcla homogénea. El contacto del limón con la leche provoca que esta se corte y se cuaje formando zonas más espesas que las otras, por esta razón es importante remover bien la leche cuando se mezcla con el limón o el cuajo líquido. Cuando está bien mezclado se deja reposar 30 minutos más. Mientras tanto se puede ir preparando los utensilios para colocarlo. Para colocar la leche es necesario un paño de muselina o tejido similar) que sea lo suficientemente grande como para cubrir y anudar el queso. Se dispone el paño de muselina encima del colador y seguidamente se vierte la cuajada reparatida. Una vez vertida la cuajada se anudan las cuatro puntas del paño y se cuelga para que se escurra bien. El queso debe estar colgado para evitar que quede líquido encharcado en un interior ya que esto estropearía el queso. Es recomendable poner una olla debajo del queso (sin estar en contacto) para que baya recogiendo el líquido que el queso desprende. El queso debe estar colgado durante 3 horas. en el transcurso de estas tres horas se debe presionar cuidadosamente el queso de vez en cuando para ayudarlo a que pierda todo su líquido. Pasado este tiempo el queso estará listo. Pero si se desea, se puede poner en un molde e introducirlo en el frigorífico durante un par de horas y así obtener un queso que además es sabroso y bonito.</p>
	<p><b>Tiempo estimado 3 horas y 40 minutos. Se ponen los tres litros de leche en una olla y se lleva a la ebullición. Esta leche debe hervir a 70 grados centígrados durante 30 minutos para asegurar la pasteurización. Una vez cocida se deja enfriar hasta que alcance una temperatura de 36 - 40. Cuando la leche ha alcanzado la temperatura adecuada se le agrega unas gotas de limón (o cuajo líquido) y se remueve enérgicamente procurando que quede una mezcla homogénea. El contacto del limón con la leche provoca que esta se corte y se cuaje formando zonas más espesas que las otras, por esta razón es importante remover bien la leche cuando se mezcla con el limón o el cuajo líquido. Cuando está bien mezclado se deja reposar 30 minutos más. Mientras tanto se puede ir preparando los utensilios para colocarlo. Para colocar la leche es necesario un paño de muselina o tejido similar) que sea lo suficientemente grande como para cubrir y anudar el queso. Se dispone el paño de muselina encima del colador y seguidamente se vierte la cuajada repartida. Una vez vertida la cuajada se anudan las cuatro puntas del paño y se cuelga para que se escurra bien. El queso debe estar colgado para evitar que quede líquido encharcado en un interior ya que esto estropearía el queso. Es recomendable poner una olla debajo del queso (sin estar en contacto) para que baya recogiendo el líquido que el queso desprende. El queso debe estar colgado durante 3 horas. en el transcurso de estas tres horas se debe presionar cuidadosamente el queso de vez en cuando para ayudarlo a que pierda todo su líquido. Pasado este tiempo el queso estará listo. Pero si se desea, se puede poner en un molde e introducirlo en el frigorífico durante un par de horas y así obtener un queso que además es sabroso y bonito.</b></p>
<p><b>Acompañamiento</b></p>	<p>El queso fresco se puede comer solo, con miel, con hierbas aromáticas, con frutos secos, etc.</p> <p><b>Queso chonero servida junto con un pedazo de plátano maduro o pintón.</b></p>
<p><b>Combinación/sustitución de productos</b></p>	<p>Limón o cuajo.</p> <p><b>Limón o cuajo.</b></p>
<p><b>Recomendaciones de preparación (tips especiales o secretos)</b></p>	<p>Este queso tiene por ende un período de vida muy corto, y se los puede diferenciar dos clases: El queso nuevo, fresco o de mesa cuando es recién traído desde la hacienda, es el más solicitado por la gente y es y comido mayoritariamente en los desayunos o en una entrada.</p>

		Si se lo deja añejar en un olla tapada durante una semana se derrite y da origen al conocido Vinagre Criollo que tiene una coloración cafeinada o negruzca que emana un singular olor a condimento para comidas y ajés que son el sumergimiento y curtación de cebollas, vegetales y jalapeños en ese vinagre, dando origen al Ají Criollo) en cualquier comida: Mientras que el que el queso viejo luce un color más pálido y amarillento por los costados, tiene un sabor más salado, es duro y áspero, muchos hablan que es un queso añejado.
	<b>Nombre de las comidas que se preparan con el ingrediente base</b>	Queso, dulces, suero blanco, mantequilla casera, manjar de leche, natilla. Las amas de casa lo utilizan en pequeñas porciones para condimentar los caldos y agregarlos en el interior de las tortillas, tamales y empanadas.
<b>Utensilios para la preparación</b>	<b>Ollas de barro</b>	Las ollas de barro eran usadas para la elaboración de sus platos. <b>Las ollas de barro eran usadas para la elaboración de sus platos.</b>
	<b>Horno de barro</b>	Horno de barro con leños, soplando con el soto o canuto para avivar el fuego. <b>Horno de barro con leños, soplando con el soto o canuto para avivar el fuego.</b>
	<b>Utensilios de madera</b>	Lo siguen utilizando. <b>Lo siguen utilizando.</b>
	<b>Cocina a leña</b>	<b>Ahora se utilizan cocina a gas.</b> <b>Ahora se utilizan cocina a gas.</b>
	<b>Otros:</b>	Actualmente utilizan aparatos eléctricos y cocina industrial y cacerolas de aluminio. <b>Actualmente utilizan aparatos eléctricos y cocina industrial y cacerolas de aluminio.</b>
<b>Usos y conservación (Valoración histórica)</b>	<b>Valor histórico y cultural: origen e historia de la comida</b>	No lo sé <b>No lo sé</b>
	<b>Por qué del nombre/frases relacionadas con la comida</b>	Ninguna <b>Ninguna</b>
	<b>Significado que posee la comida</b>	Creo que ninguno <b>Creo que ninguno</b>
	<b>Usos</b>	Se hace en mayor cantidad en las Fiestas o bajo pedido. <b>Se hace en mayor cantidad en las Fiestas o bajo pedido.</b>
	<b>Qué representa</b>	Creo que ninguno <b>Creo que ninguno</b>
	<b>Temporada (fechas y fiestas en que se prepara)</b>	Siempre se prepara y con mayor cantidad en las siguientes fechas y fiestas: Desfile Carnavaleño: Víspera de carnaval, 5 de Mayo proclama a Alfaro Jefe Estado, 24 de Julio: Cantonización de Chone, 7 de Agosto: Fundación de la villa de San Cayetano de Chone, Fiesta del Señor de la Buena Esperanza: Último domingo de Julio, Fiestas patronales de la Virgen de la O: 30 de Octubre <b>Siempre se prepara y con mayor cantidad en las siguientes fechas y fiestas: Desfile Carnavaleño: Víspera de carnaval, 5 de Mayo proclama a Alfaro Jefe Estado, 24 de Julio: Cantonización de Chone, 7 de Agosto: Fundación de la villa de San Cayetano de Chone, Fiesta del Señor de la Buena Esperanza: Último domingo de Julio, Fiestas patronales de la Virgen de la O: 30 de Octubre.</b>
	<b>Por qué se prepara en estas fiestas</b>	Porque el queso chonero es típico del sector. <b>Porque el queso chonero es típico del sector.</b>
	<b>Relación con mitos/leyendas</b>	No lo sé <b>No lo sé</b>
	<b>Relación con las fiestas</b>	Ninguna <b>Ninguna</b>
	<b>Quién los elabora</b>	Sra Yanina de restaurante Yanina. <b>Raúl Rodríguez, Cabañas el Toto en Canuto.</b>

	<b>Quienes lo consumen</b>	Consumo interno - local y nacional, por su excelente sabor y calidad. <b>Es un tipo de queso único en la provincia y el país muy conocido a nivel nacional por su frescura,, flacidez, brillo, sabor salado y color.</b>
<b>Instituciones/organizaciones</b>	<b>Promocionan la comida</b>	Municipios locales por intermedio de sus Dirección de Turismo. <b>Municipios locales por intermedio de sus Dirección de Turismo.</b>
	<b>Comercializan el comida</b>	La comercialización se da por parte de los productores a distribuidores, estos a su vez al cliente final. <b>La comercialización se da por parte de los productores a distribuidores, estos a su vez al cliente final,</b>
<b>Centros de producción del ingrediente base</b>	<b>Producción directa (consumo interno)</b>	Rancho Gladys Supermercados Aki, Mi Comisariato, Tiendas. <b>Rancho Gladys Supermercados Aki, Mi Comisariato, Tiendas.</b>
	<b>Comercializan</b>	<b>Es un tipo de queso único en la provincia y el país muy conocido a nivel nacional.</b> <b>Es un tipo de queso único en la provincia y el país muy conocido a nivel nacional.</b>
	<b>Mercados (al mayorista)</b>	Ranchos Gladys, Trébol, Lufer, Unión y Progreso, Vanesa (Lcdo. Ramiro Mendieta, Rancho Gladys 092372583. <b>Ranchos Gladys, Trébol, Lufer, Unión y Progreso, Vanesa (Lcdo. Ramiro Mendieta, Rancho Gladys 092372583.</b>
	<b>Mercados (al minorista)</b>	Compra venta con dinero en efectivo en tiendas y supermercados. <b>Compra venta con dinero en efectivo en tiendas y supermercados.</b>
<b>Producción del Ingrediente base</b>	<b>Área</b>	96.553 litros de leche. Chone sector ganadero, se produce en todas las parroquias especialmente en el rural: Canuto, Boyacá. Convento, etc. 96.553 litros de leche. Chone sector ganadero, se produce en todas las parroquias especialmente en el rural: Canuto, Boyacá. Convento, etc.
	<b>Región (Costa, Sierra, Oriente)</b>	Costa <b>Costa</b>
	<b>Provincia</b>	Manabí –Chone <b>Manabí –Chone</b>
	<b>Población</b>	233.588 habitantes <b>233.588 habitantes</b>
	<b>Épocas de producción</b>	En toda época <b>En toda época</b>

UNIVERSIDAD TÉCNICA PARTICULAR DE LOJA						
FICHA TÉCNICA						
LOCALIZACIÓN	Provincia:	Cantón:	Ciudad:	Parroquia:	Calle /localidad:	Comunidad:
	MANABÍ	CHONE	CHONE	CHONE	Chimborazo y Cotopaxi, esquina	
	MANABÍ	CHONE	CHONE	CHONE	San Pablo Chone	
CARACTERÍSTICAS DEL INFORMANTE CLAVE	Nombres y Apellidos:		Edad:	Sexo:	Dirección y teléfono	Tiempo que vive en el sector:
	Vanessa Andrade Vera		50	Femenino	Chimborazo y Cotopaxi, esquina 05360138	Toda la vida
	Ing. Freddy García		48	Masculino	San Pablo Chone 091456544-94384370	Toda la vida
Nombre de la comida			SALPRIETA			
Con qué otros nombres se la conoce a esta comida			Con el mismo nombre			
			Con el mismo nombre			
Tipología de la comida			ENTRADAS (FRÍAS)			
Tipo de comida			TÍPICO			
Sensibilidad al cambio			Alta	Media	Baja	
					X	
Lugar/es de expendio/adquisición (actores locales)			Toda la Provincia de Manabí, especialmente en Chone, Rocafuerte, Portoviejo.			
			Toda la Provincia de Manabí, especialmente en Chone, Rocafuerte, Portoviejo.			
Lugares más cercanos al lugar de preparación			Mercado Municipal de Chone, Restaurantes Maikito, Quinta Sofía.			
			Mercado Municipal de Chone, Restaurantes Maikito, Quinta Sofía.			
Características	Ingredientes		1500gr. de maíz amarillo (maíz de harina), 1500gr. de maní, una cucharada de sal, 30gr. O dos cucharadas de achiote, 30gr. De cilantro, seis dientes de ajo, una rama de cebolla blanca.			
	Ingrediente principal		Maíz amarillo			
	Preparación		Se tuesta el maíz y el maní por separado y se mueble primero el maíz y luego sobre este el maní al que se el va agregando cilantro, cebolla blanca, unos dientes de ajo finamente picado, así como también la sal y el achiote. En un comal se coloca esta aleación y se cocinan a fuego lento por espacio de unos tres minutos.			

		Del proceso del maní tostado, se deriva la sal prieta, tostar el maíz y el maní por separado, moler primero el maíz y luego sobre éste el maní y agregar achiote, pimienta, sal, cilantro, cebolla blanca, unos dientes de ajo finamente picados y orégano mezclar y se obtiene la verdadera Salprieta.
	<b>Acompañamiento</b>	Se los acompaña con plátano maduro o plátano asado, que se los saborea con un buen café pasado que surge de una rica esencia. <b>En algunos restaurantes la sirven como aperitivo con un pedazo de maduro asado o verde asado.</b>
	<b>Combinación/sustitución de productos</b>	Casi ya no utilizan el maíz amarillo, se utiliza harina de maíz procesad (maíz sabrosa), producido en otras regiones del país. <b>Casi ya no utilizan el maíz amarillo, se utiliza harina de maíz procesad (maíz sabrosa), producido en otras regiones del país.</b>
	<b>Recomendaciones de preparación (tips especiales o secretos)</b>	Desde escoger el maíz amarillo, secar, moler y cernir la harina. Cada familia tiene su secreto. Cocinar con leña. <b>Se utiliza una menor dosis de maíz molido.</b>
	<b>Nombre de las comidas que se preparan con el ingrediente base</b>	Tortillas de maíz, Tonga, viche. <b>Tortillas de maíz, Tonga, viche.</b>
<b>Utensilios para la preparación</b>	<b>Ollas de barro</b>	Se siguen utilizando ollas de barro. <b>Se siguen utilizando ollas de barro.</b>
	<b>Horno de barro</b>	Se siguen utilizando el horno de barro cocido. <b>Se siguen utilizando el horno de barro cocido.</b>
	<b>Utensilios de madera</b>	Comal (son para tostar el maní, maíz y desde luego el café). <b>Comal (son para tostar el maní, maíz y desde luego el café).</b>
	<b>Cocina a leña</b>	Grandes fogones de madera y con leña del monto. <b>Grandes fogones de madera y con leña del monto.</b>
	<b>Otros:</b>	Tiestos de barro, se cambio por cocina de gas. <b>Tiestos de barro, se cambio por cocina de gas.</b>
	<b>Valor histórico y cultural: origen e historia de la comida</b>	En la época de los Paches y Capaces, moradores del territorio de Manabí cuando llegaron los primeros europeos (y conocidos como "Manteños y "Jama-Coaques" por los arqueólogos actuales), ya existía muchos de los elementos culinarios que todavía figuran en los ricos platos tradicionales de la cocina chonera: "El Maíz", por eso se hacían todas las comidas de base al maíz. <b>Quizá fuera una estupenda combinación para enfrentarse con el riesgo del encuentro manantial de las parejas, que se reconocía como "la prueba más difícil de la vida conyugal". Sin embargo, la tradición garantiza que la responsabilidad por la permanencia de las relaciones humanas es de la salprieta, obligatoria en el desayuno. "Se dice que el que come salprieta queda afinado al terruño; virtud comprobada pues los del altiplano que han comido ya son tantos que hasta el clima han cambiado.</b>
<b>Usos y conservación (Valoración histórica)</b>	<b>Por qué del nombre/frases relacionadas con la comida</b>	La base de la alimentación indígena chonera era el maíz amarillo <b>La base de la alimentación indígena chonera era el maíz amarillo</b>
	<b>Significado que posee la comida</b>	María Mejía, quien en sus primeros años compartió con sus hermanos la casa de sus padres en el sitio Tres Caminos del Cantón Tosagua, se considera una exenta en la preparación de la sal prieta. <b>estos bocados no faltan en la mesa de los manabitas.</b>
	<b>Usos</b>	Se hace mayor cantidad en las fiestas o bajo pedido. <b>En algunos restaurantes la sirven diariamente como aperitivo con un pedazo de maduro asado o verde asado.</b>
	<b>Qué representa</b>	No creo que represente algo <b>No creo que represente algo</b>
	<b>Temporada (fechas y fiestas en que se prepara)</b>	Se prepara en todas las temporadas de fiestas (Cantonización Chone, Desfile Carnavaleño, Proclama a Alfaro Jefe de Estado, Fundación de la villa de San Cayetano de Chone, Fiesta del Señor de la Buena Esperanza, Fiestas patronales de la Virgen de la O, etc.).

		Se prepara en todas las temporadas de fiestas (Cantonización Chone, Desfile Carnavaleño, Proclama a Alfaro Jefe de Estado, Fundación de la villa de San Cayetano de Chone, Fiesta del Señor de la Buena Esperanza, Fiestas patronales de la Virgen de la O, etc.).
<b>Por qué se prepara en estas fiestas</b>		Por ser un plato típico del cantón Chone
		<b>Por ser un plato típico del cantón Chone</b>
<b>Relación con mitos/leyendas</b>		No lo sé
		<b>No lo sé</b>
<b>Relación con las fiestas</b>		Ninguna
		<b>Ninguna</b>
<b>Quién los elabora</b>		Sra. María Mejía
		<b>Ing. Fredy García - Quinta Sofía</b>
<b>Quiénes lo consumen</b>		En los hogares de los propios de la zona la sal prieta no falta en su mesa y también lo consume los turistas.
		<b>Propios de la zona y turistas.</b>
<b>Instituciones/organizaciones</b>	<b>Promocionan la comida</b>	Municipios locales por intermedio de sus Dirección de Turismo.
		<b>Municipios locales por intermedio de sus Dirección de Turismo.</b>
<b>Comercializan el comida</b>		En Chone se la puede comprar hecha en tiendas y supermercados directamente.
		<b>En Chone se la puede comprar hecha en tiendas y supermercados directamente.</b>
<b>Centros de producción del ingrediente base</b>	<b>Producción directa (consumo interno)</b>	Chone es un cantón agrícola, se tiene propiedades grandes donde se siembra el maíz.
		<b>Chone es un cantón agrícola, se tiene propiedades grandes donde se siembra el maíz.</b>
	<b>Comercializan</b>	En todo el país y en el exterior.
		<b>En todo el país y en el exterior.</b>
<b>Mercados (al mayorista)</b>		Lo llevan a Italia, Estados Unidos, España, para consumo familiar.
		<b>Lo llevan a Italia, Estados Unidos, España, para consumo familiar.</b>
<b>Mercados (al minorista)</b>		En Chone se la puede comprar hecha en tiendas y supermercados directamente.
		<b>En Chone se la puede comprar hecha en tiendas y supermercados directamente.</b>
<b>Producción del Ingrediente base</b>	<b>Área</b>	6318 hectáreas. Chone sector agrícola y su producción se lo puede observar en el sector rural.
		<b>6319 hectáreas. Chone sector agrícola y su producción se lo puede observar en el sector rural</b>
	<b>Región (Costa, Sierra, Oriente)</b>	Costa
		<b>Costa</b>
	<b>Provincia</b>	Manabí –Chone
		<b>Manabí – Chone</b>
<b>Población</b>	233.588 habitantes	
	<b>233.588 habitantes</b>	
<b>Épocas de producción</b>	En época de verano	
	<b>En época de verano</b>	

UNIVERSIDAD TÉCNICA PARTICULAR DE LOJA						
FICHA TÉCNICA						
LOCALIZACIÓN	Provincia:	Cantón:	Ciudad:	Parroquia:	Calle /localidad:	Comunidad:
	MANABÍ-ZONA NORTE	CHONE	CHONE			
	MANABÍ-ZONA NORTE	CHONE	CHONE			
CARACTERÍSTICAS DEL INFORMANTE CLAVE	Nombres y Apellidos:		Edad:	Sexo:	Dirección y teléfono	Tiempo que vive en el sector:
	Cielo Loor Zambrano		52 años	Femenino	Washington y Vargas Torres 052636340	Toda la vida
	Tito Alfredo Ortiz Zambrano		40 años	Masculino	Washington y Vargas Torres 090083638	Toda la vida
Nombre de la comida			SECO DE GALLINA			
Con qué otros nombres se la conoce a esta comida			Gallina criolla o "gamurra"			
			Gallina criolla o "gamurra"			
Tipología de la comida			PLATOS PRINCIPALES (SECOS)			
Tipo de comida			TÍPICO			
Sensibilidad al cambio			Alta	Media	Baja	
					x	
					x	
Lugar/es de expendio/adquisición (actores locales)			Mercado Municipal de Chone, Comedor Cielito (propietaria Cielo Loor Zambrano), calles Washington y Vargas Torres. Mercado Municipal de Chone, Comedor Lorenita (propietario Tito Alfredo Ortiz Zambrano), calles Washington y Vargas Torres.			
Lugares más cercanos al lugar de preparación			Ing. Freddy García, Quinta Sofía en Parroquia San Antonio. Restaurante Sra. Argandoña, calle Pichincha, al lado del Hotel Chone.			
Características	Ingredientes		Gallina (4lbs.), 3 ramas de cebolla blanca, 2 tomates medianos, 1 hora de laurel, 4 clavos de olor, 4 dientes de ajo, 1 pimiento rojo picado, 1 litro de agua, 2 libras de papas peladas y cocinadas, 1 lb. de arroz al vapor, sal.			
	Ingrediente principal		Gallina (4lbs.), 3 ramas de cebolla blanca, 2 tomates medianos, 1 hora de laurel, 4 clavos de olor, 4 dientes de ajo, 1 pimiento rojo picado, 1 litro de agua, 2 libras de papas peladas y cocinadas, 1 lb. de arroz al vapor, sal.			
			Gallina criolla			
		Gallina criolla				

	<b>Preparación</b>	Muela o licue dos ramas de cebollas, los dientes de ajo la sal. Desprese la gallina y sazone cada presa con el aliño. Pinche cada presa con un tenedor. Deje reposar. Haga un refrito en una cacerola con aceite, cebolla y pimienta rojo. Agregue el tomate troceado. Incorpore la gallina y el agua. Añada el laurel y el clavo de olor. Cocine a fuego lento hasta cuando se desaprensa la carne del hueso. Compruebe la sal. Agregue al plato una porción de arroz, una papa y una presa de gallina con el jugo.
		<b>Patena colorada, pimienta, tomate, se hace un remojado o refrito, se agrega comino y orégano, luego se agrega las presas de pollo y agua, sal, pimienta al gusto, se deja que se vaya cocinando, al final se pone papa o yuca.</b>
	<b>Acompañamiento</b>	El plato se lo sirve con porción de arroz, una papa y una presas de gallina con el jugo.
		<b>Se lo acompaña con arroz blanco y depende en el lugar que se sirva, se lo sirve con verde asado.</b>
	<b>Combinación/sustitución de productos</b>	<b>Se le puede agregar papa o yuca.</b>
		<b>Al final se lo puede poner papa o yuca.</b>
	<b>Recomendaciones de preparación (tips especiales o secretos)</b>	Elaborar con gallina criolla y con mucho amor.
		<b>Elaborar con gallina criolla y amanecer con buen ánimo para hacerlo amor.</b>
	<b>Nombre de las comidas que se preparan con el ingrediente base</b>	Caldo de gallina, seco de gallina, tonga, arroz colorado, gallina horneada, Greñoso.
		<b>Caldo de gallina, tonga, aguado de gallina, seco de gallina, gallina frita, etc.</b>
<b>Utensilios para la preparación</b>	<b>Ollas de barro</b>	La materia prima de las ollas es el barro, que sometido a procesos de cocción opera una transformación química y física irreversible, Dando origen al primer material sintético del mundo: la cerámica, las ollas son las mejores aliadas para hacer el seco de gallina.
		<b>La materia prima de las ollas es el barro, que sometido a procesos de cocción opera una transformación química y física irreversible, Dando origen al primer material sintético del mundo: la cerámica, las ollas son las mejores aliadas para hacer el seco de gallina.</b>
	<b>Horno de barro</b>	Se siguen utilizando el horno de barro cocido.
		<b>Se siguen utilizando el horno de barro cocido.</b>
	<b>Utensilios de madera</b>	Se siguen utilizando
		<b>Se siguen utilizando</b>
	<b>Cocina a leña</b>	Grandes fogones de madera y con leña del monte.
		<b>Grandes fogones de madera y con leña del monte.</b>
	<b>Otros:</b>	ollas de teflón, cocina a gas
		<b>ollas de teflón, cocina a gas</b>
	<b>Valor histórico y cultural: origen e historia de la comida</b>	Se llama en Chone gallina criolla a la especie de esta ave que es criada con alimentos propios del campo como plátano, semillas, arroz, maíz, plantas, etc. Es decir criada de forma natural y espontánea a la circunstancia del campo, ya que su sabor es único, puesto que la carne de gallina criolla es dura, asimila los condimentos de manera rápida y demora ablandar su estructura para ser ingerida por el consumidor.
		<b>Se llama en Chone gallina criolla a la especie de esta ave que es criada con alimentos propios del campo como plátano, semillas, arroz, maíz, plantas, etc. Es decir criada de forma natural y espontánea a la circunstancia del campo, ya que su sabor es único, puesto que la carne de gallina criolla es dura, asimila los condimentos de manera rápida y demora ablandar su estructura para ser ingerida por el consumidor.</b>

Por qué del nombre/frases relacionadas con la comida	Por su ingrediente principal. Para los Choneros un seco de gallina que no sea criolla no es un verdadero seco de gallina propio de la región sino más bien una imitación demasiado simple ya que se diferencia con las otras razas (gallina balanceada) por la excesiva y notable suavidad y blancura de la carne y el hueso de esta gallina es frágil, mientras que en la criolla el hueso y tejidos son duros, asimismo el sabor la delata una de otra como si fueran diferentes especies.
	<b>Por su ingrediente principal. Para los Choneros un seco de gallina que no sea criolla no es un verdadero seco de gallina propio de la región sino más bien una imitación demasiado simple ya que se diferencia con las otras razas (gallina balanceada) por la excesiva y notable suavidad y blancura de la carne y el hueso de esta gallina es frágil, mientras que en la criolla el hueso y tejidos son duros, asimismo el sabor la delata una de otra como si fueran diferentes especies.</b>
Significado que posee la comida	Es un plato muy común principalmente en el entorno montubio.
	<b>Es un plato muy común principalmente en el entorno montubio.</b>
Usos	Se hace en mayor cantidad en las Fiestas o bajo pedido.
	<b>Se hace en mayor cantidad en las Fiestas o bajo pedido.</b>
Qué representa	Ninguna
	<b>Ninguna</b>
Temporada (fechas y fiestas en que se prepara)	El seco de gallina, es una comida asumida como parte primordial en las relaciones sociales de Chone: alianzas sociales (compadrazgos), religiosidad y muerte, los velorios por el difunto, casas posadas.
	<b>El seco de gallina, es una comida asumida como parte primordial en las relaciones sociales de Chone: alianzas sociales (compadrazgos), religiosidad y muerte, los velorios por el difunto, casas posadas.</b>
Por qué se prepara en estas fiestas	Porque es una plato típico del sector y los ciudadanos lo preparan por su uso simbólico, lo consumen personas del sector y turistas, además se realizan en ocasiones, como: velorios, Semana Santa la fiesta de los difuntos, la celebración de San Pedro y San Pablo, la fiesta religiosa de la localidad y para celebrar los onomásticos, cumpleaños, bautizos, matrimonios, graduaciones, despedidas o bienvenidas de familiares.
	<b>Porque es una plato típico del sector y los ciudadanos lo preparan por su uso simbólico, lo consumen personas del sector y turistas, además se realizan en ocasiones, como: velorios, Semana Santa la fiesta de los difuntos, la celebración de San Pedro y San Pablo, la fiesta religiosa de la localidad y para celebrar los onomásticos, cumpleaños, bautizos, matrimonios, graduaciones, despedidas o bienvenidas de familiares.</b>
Relación con mitos/leyendas	No lo sé
	<b>No lo sé</b>
Relación con las fiestas	Ninguna
	<b>Ninguna</b>
Quién los elabora	Personas del sector del Bejucal
	<b>Personas residentes del sector Canuto, especialmente las abuelitas.</b>
Quienes lo consumen	Personas propias del sector y turistas.
	<b>Personas propias del sector y turistas.</b>
Instituciones/orga nizaciones	Municipios locales por intermedio de su Dirección de Turismo.
	<b>Municipios locales por intermedio de su Dirección de Turismo.</b>

	<b>Comercializan el comida</b>	La comercialización se da por parte de los productores a distribuidores, estos a su vez al cliente final. <b>La comercialización se da por parte de los productores a distribuidores, estos a su vez al cliente final.</b>
<b>Centros de producción del ingrediente base</b>	<b>Producción directa (consumo interno)</b>	Chone es característico de ser un sector agrícola, posee grandes haciendas donde se dedican a la crianza de gallina criolla. <b>Chone es característico de ser un sector agrícola, posee grandes haciendas donde se dedican a la crianza de gallina criolla.</b>
	<b>Comercializan</b>	En todo el país y en el exterior <b>En todo el país y en el exterior</b>
	<b>Mercados (al mayorista)</b>	Lo llevan al exterior, España <b>Lo llevan al exterior, España</b>
	<b>Mercados (al minorista)</b>	Compra venta con dinero en efectivo en tiendas y supermercados, Aki, Tía. <b>Compra venta con dinero en efectivo en tiendas y supermercados, Aki, Tía.</b>
<b>Producción del Ingrediente base</b>	<b>Área</b>	200. 282 aves de campo, Sector rural de Chone, Boyacá, Canuto, Convento, Chibunga, Eloy Alfaro, Ricaurte, San Antonio. <b>200. 282 aves de campo, Sector rural de Chone, Boyacá, Canuto, Convento, Chibunga, Eloy Alfaro, Ricaurte, San Antonio.</b>
	<b>Región (Costa, Sierra, Oriente)</b>	Costa <b>Costa</b>
	<b>Provincia</b>	Manabí – Chone <b>Manabí - Chone</b>
	<b>Población</b>	233.588 habitantes <b>233.588 habitantes</b>
	<b>Épocas de producción</b>	Se produce todo el año <b>Se produce todo el año</b>

UNIVERSIDAD TÉCNICA PARTICULAR DE LOJA						
FICHA TÉCNICA						
LOCALIZACIÓN	Provincia:	Cantón:	Ciudad:	Parroquia:	Calle /localidad:	Comunidad:
	MANABÍ	CHONE	CHONE	SANTA RITA	Santa Rita, Vía a Quito	
	MANABÍ	CHONE	CHONE	CHONE	Washington y Vargas Torres	
CARACTERÍSTICAS DEL INFORMANTE CLAVE	Nombres y Apellidos:		Edad:	Sexo:	Dirección y teléfono	Tiempo que vive en el sector:
	Alba Alicia Vera Zambrano		58 años	Femenino	Santa Rita, Vía a Quito 085614141 052441532	Toda la vida
	María Moncay		45 años	Femenino	Washington y Vargas Torres 088577532	Toda la vida
Nombre de la comida			SUERO BLANCO			
Con qué otros nombres se la conoce a esta comida			Con el mismo nombre			
			Con el mismo nombre			
Tipología de la comida			CALDOS Y SOPAS - CALDOS			
Tipo de comida			TÍPICO			
Sensibilidad al cambio			Alta	Media	Baja	
					x	
					x	
Lugar/es de expendio/adquisición (actores locales)			Mercado Municipal - Restaurante el Sabor Chonero, calle Washington y Vargas Torres.			
			Mercado Municipal - Restaurante Chaca Chaca (propietaria María Moncay), calle Washington y Vargas Torres.			
Lugares más cercanos al lugar de preparación			Mercado Municipal y Restaurantes Maykito, Quinta Sofía, Las Cabañas del Toto.			
			Mercado Municipal y Restaurantes Maykito, Quinta Sofía, Las Cabañas del Toto.			
Características	Ingredientes		2 litros de leche, medio cuajo, sal.			
			3 litros de leche, medio cuajo, sal.			
	Ingrediente principal		Leche			
			Leche			
Preparación		Para seis personas se recomienda dos litros de leche tibia, medio sobre de cuajo disuelto en un cuarto de litro de agua tibia con sal y esto se une a la leche y se lo deja unas dos horas en reposo. Observar si ha cuajado y revolver con la mano unos segundos para desmoronar el queso, dejarlo reposar una media hora más y recoger todo el queso, ponerlo en una bandeja y majar bastante para formar las bolitas.				

		Dos litros de leche tibia, medio sobre de cuajo disuelto en un cuarto de litro de agua tibia con sal y esto se une a la leche y se lo deja unos dos horas en reposo, Observar si ha cuajado y revolver con la mano unos segundos para desmoronar el queso, dejando reposar una media hora más y recoger todo el queso, ponerlo en una bandeja y majar bastante para forma las bolitas. El suero amarillo (parte líquido restante) se lo licua con queso y se sirve en unos platos acompañada con dos o tres bolitas de quesillo.
	<b>Acompañamiento</b>	El suero amarillo (parte líquida restante) se lo licua con queso y se sirve en unos platos acompañado con dos o tres bolitas de quesillo. Se lo acompaña con plátano maduro. El suero blanco, una especie de sopa de leche que se la sirve con plátano verde o maduro, según la preferencia del comensal.
	<b>Combinación/sustitución de productos</b>	Ninguno Ninguno
	<b>Recomendaciones de preparación (tips especiales o secretos)</b>	Ninguno Ninguno
	<b>Nombre de las comidas que se preparan con el ingrediente base</b>	Caldos y sopas, queso chonero, queso casero, mantequilla casera, dulces, helados, etc. Caldos y sopas, queso chonero, queso casero, mantequilla casera, dulces, helados, etc.
<b>Utensilios para la preparación</b>	<b>Ollas de barro</b>	Las ollas de barro eran usadas para la elaboración de sus platos. Las ollas de barro eran usadas para la elaboración de sus platos.
	<b>Horno de barro</b>	Horno de barro con leños, soplando con el soto o canuto para avivar el fuego. Horno de barro con leños, soplando con el soto o canuto para avivar el fuego.
	<b>Utensilios de madera</b>	Actualmente se siguen utilizando. Actualmente se siguen utilizando.
	<b>Cocina a leña</b>	Ahora se utilizan cocina a gas. Ahora se utilizan cocina a gas.
	<b>Otros:</b>	Actualmente utilizan aparatos eléctricos que son más rápidos y más fácil su preparación. Actualmente utilizan aparatos eléctricos que son más rápidos y más fácil su preparación.
	<b>.Usos y conservación (Valoración histórica)</b>	<b>Valor histórico y cultural: origen e historia de la comida</b>
<b>Por qué del nombre/frases relacionadas con la comida</b>		No lo sé No lo sé
<b>Significado que posee la comida</b>		Creo que ninguno
<b>Usos</b>		Se hace en mayor cantidad en las Fiestas o bajo pedido. Se hace en mayor cantidad en las Fiestas o bajo pedido.
<b>Qué representa</b>		Estar en Chone y no servirse un suero blanco con plátano verde asado es perderse uno de sus manjares. Es fácil de preparar en casa. Estar en Chone y no servirse un suero blanco con plátano verde asado es perderse uno de sus manjares. Es fácil de preparar en casa.

	<b>Temporada (fechas y fiestas en que se prepara)</b>	Siempre se prepara y con mayor cantidad en las siguientes fechas y fiestas: Desfile Carnavaleño: Víspera de carnaval, 5 de Mayo proclama a Alfaro Jefe Estado, 24 de Julio: Cantonización de Chone, 7 de Agosto: Fundación de la villa de San Cayetano de Chone, Fiesta del Señor de la Buena Esperanza: Último domingo de Julio, Fiestas patronales de la Virgen de la O: 30 de Octubre.
		<b>Siempre se prepara y con mayor cantidad en las siguientes fechas y fiestas: Desfile Carnavaleño: Víspera de carnaval, 5 de Mayo proclama a Alfaro Jefe Estado, 24 de Julio: Cantonización de Chone, 7 de Agosto: Fundación de la villa de San Cayetano de Chone, Fiesta del Señor de la Buena Esperanza: Último domingo de Julio, Fiestas patronales de la Virgen de la O: 30 de Octubre.</b>
	<b>Por qué se prepara en estas fiestas</b>	Porque es una plato típico del sector y los ciudadanos lo preparan, para mostrar a los turistas su gastronomía.
		<b>Porque es una plato típico del sector y los ciudadanos lo preparan, para mostrar a los turistas su gastronomía.</b>
	<b>Relación con mitos/leyendas</b>	No lo sé
		<b>No lo sé</b>
<b>Relación con las fiestas</b>	Ninguna	
	<b>Ninguna</b>	
<b>Quién los elabora</b>	Ing. Freddy García, Quinta Sofía.	
	<b>Sr. Raúl Rodríguez, Cabañas El Toto.</b>	
<b>Quienes lo consumen</b>	Sin importar dónde se origina el suero blanco, cientos,, miles de personas lo prefieren. Y así, en los locales se puede degustar, se debe llegar en el momento justo para poder disfrutar del plato típico.	
	<b>Sin importar dónde se origina el suero blanco, cientos,, miles de personas lo prefieren. Y así, en los locales se puede degustar, se debe llegar en el momento justo para poder disfrutar del plato típico.</b>	
<b>Instituciones/organizaciones</b>	<b>Promocionan la comida</b>	Municipios locales por intermedio de sus Dirección de Turismo.
		<b>Municipios locales por intermedio de sus Dirección de Turismo.</b>
	<b>Comercializan el comida</b>	La comercialización se da por parte de los productores a distribuidores, estos a su vez al cliente final.
		<b>La comercialización se da por parte de los productores a distribuidores, estos a su vez al cliente final.</b>
<b>Centros de producción del ingrediente base</b>	<b>Producción directa (consumo interno)</b>	Haciendas ganaderas productoras de leche.
		<b>Haciendas ganaderas productoras de leche.</b>
	<b>Comercializan</b>	En todo el país.
		<b>En todo el país.</b>
	<b>Mercados (al mayorista)</b>	Ranchos Gladys, Trébol, Lufer, Unión y Progreso, Vanesa (Lcdo. Ramiro Mendieta, Rancho Gladys 092372583.
		<b>Ranchos Gladys, Trébol, Lufer, Unión y Progreso, Vanesa (Lcdo. Ramiro Mendieta, Rancho Gladys 092372584.</b>
	<b>Mercados (al minorista)</b>	Compra venta con dinero en efectivo en tiendas y supermercados,
		<b>Compra venta con dinero en efectivo en tiendas y supermercados,</b>
<b>Producción del Ingrediente base</b>	<b>Área</b>	96.553 litros de leche, Chone ciudad ganadera, se produce especialmente en el sector rural,
		<b>96.553 litros de leche, Chone ciudad ganadera, se produce especialmente en el sector rural,</b>
	<b>Región (Costa, Sierra, Oriente)</b>	Costa,
		<b>Costa,</b>
	<b>Provincia</b>	Manabí - Chone
		<b>Manabí - Chone</b>
<b>Población</b>	233.588 habitantes	
	<b>233.588 habitantes</b>	
<b>Épocas de producción</b>	En todo el año	
	<b>En todo el año</b>	

UNIVERSIDAD TÉCNICA PARTICULAR DE LOJA						
FICHA TÉCNICA						
LOCALIZACIÓN	Provincia:	Cantón:	Ciudad:	Parroquia:	Calle /localidad:	Comunidad:
	MANABÍ-ZONA NORTE	CHONE	CHONE	CHONE	Ciudadela Bowen	
	MANABÍ	CHONE	CHONE	CHONE	Ciudadela Los Bosques Mz. 11 Villa 22	
CARACTERÍSTICAS DEL INFORMANTE CLAVE	Nombres y Apellidos:		Edad:	Sexo:	Dirección y teléfono	Tiempo que vive en el sector:
	Mariana Rodríguez		62 años	Femenino	Ciudadela Bowen	Toda la vida
	Mónica Leticia Mendoza Guevara		48 años	Femenino	CIUDADELA LOS BOSQUES MZ 11 VILLA 22 052530022	Toda la vida
Nombre de la comida			VICHE DE PESCADO O CAMARÓN			
Con qué otros nombres se la conoce a esta comida			Con el mismo nombre			
			Con el mismo nombre			
Tipología de la comida			PLATOS PRINCIPALES (COCIDOS)			
Tipo de comida			TÍPICO			
Sensibilidad al cambio			Alta	Media	Baja	
					X	
					X	
Lugar/es de expendio/adquisición (actores locales)			Es plato tradicional de la cocina Montubia ecuatoriana, Mercado Municipal de Chone, Restaurantes: Maikito, Los Gemelos, Quinta Sofía, Cabañas el Toto, El Castellón.			
			Restaurante El Tomate, Dona Bachita, El Sosote, Mercado Municipal de Chone.			
Lugares más cercanos al lugar de preparación			Mercado Municipal de Chone, Restaurantes: Maikito, El Toto, Castrillón.			
			Restaurantes en el Malecón, Mercado Municipal de Chone.			
Características	Ingredientes		El ingrediente primordial es el maní, lleva agregado yuca cortada en rodajas,, tajadas o cubos, choclo en rodajas también, zanahoria cortadas al gusto, maduro de plátano, achojcha, pepino, camote, haba y hasta frutos semidulces como el zapallo además de incluir mariscos tales como el camarón limpiado en su estructura general, el pescado como los citados picudo, albacora o atún, etc. Y también de cangrejo de río que es conocido en Ecuador como <i>gurariche</i> . Y más que todo en la zona norte de Manabí es común degustar Viche de bolitas de pescado o camarón que son una especie de pequeñas bolas hechas a base de plátano rayado que llevan sazonado al gusto por dentro carne de mariscos generalmente.			
	Ingrediente principal		Viche, es una sopa que tiene como principal insumo el maní, que se lo adereza con cualquier marisco: langosta, guariche o cangrejo, camarón de río o de mar, pescado de diversas especies, a ellos se agregan otros ingredientes propios de la región, yuca, camote, bolas de plátano verde, chocho, maduro (a unos les gusta agregar arroz blanco).			
	Ingrediente principal		El Maní			

	<b>El Maní</b>
<b>Preparación</b>	<p>La preparación consiste en disolver el maní en una olla con agua, ya que ejemplificando que en una cantidad de 2 1/2 litros de agua se agrega 1 1/2 de libra de maní, ya cuando esto hierve pasando unos 8 a 10 minutos máximo se hecha hasta coaccionar pasando el tiempo de 10 minutos o 12 hasta que ablande los trozos vegetales como yuca, pepino, haba, zanahoria y hasta el zapallo, todo esto junto al maní. Inmediatamente se procede a incluir los ingredientes secundarios como lo es los mariscos, hablando exactamente del pescado, cangrejo y camarón que deberán ser debidamente sazonados con pimienta y sal al gusto o haciéndose una combinación de estos que daría origen al <i>Viche Mixto</i>. En la variedad de este plato también es indiscutible su diversidad pero también varía el gusto de los ingredientes ya que el camarón o gamba puede ir con su cáscara o sin ella, mientras que en el caso de las bolas de plátano que en su interior lleven mariscos deberán y cuidadosamente amasadas no por mucho tiempo para cuidar que no se desintegren y agregarlas quizás unos 7 u 9 minutos antes de servir las a pesar de que el volumen de estas masas también determinan el tiempo de cocción necesitado por el plato. Estos procedimientos mencionados inmiscuye la preparación de diferentes tipos de viches, hablando exactamente del <i>Viche de camarón o gamba</i>, <i>Viche Mixto</i>, <i>Viche de Cangrejo o Guariche</i> y <i>Viche de Bolitas de plátano con pescado</i>.</p> <p><b>Se procede a lavar los vegetales, se corta en pedazos, la yuca, las habichuelas y se pone a cocinar con sal y achiote, zanahoria, atado de hierbas, una cebolla perla, blanca, tomate enteros, para que de sabor y especias, cuando ya están cocidos, se procede a poner a hervir el fréjol, haba, choclo, los granos con bástate maní, (el maní se lo licua con maní con achiote y agua), cuando ya están semicocinados le agregamos las bolitas verde (se raya el verde se le sazona con sal, achiote, maní y se procede a elaborar las bolitas) y la yuca (la yuca se la cocina aparte y se pone en el plato cuando se sirve, acostumbra a cocinarlo aparte en vista de que la yuca es fácil de cocinarse demasiado), cuando ya este blando se coloca lo a que es el maduro la achogcha, el camarón, el pescado (pescado se lo sazona con especias), el cangrejo y se lo sirve cilantro.</b></p>
<b>Acompañamiento</b>	<p>Arroz blanco y plátano asado, ensaladas.</p> <p><b>Arroz blanco y plátano asado.</b></p>
<b>Combinación/sustitución de productos</b>	<p>Es un plato tradicional de la cocina montubia ecuatoriana cuya combinación fusiona diversidad de vegetales y mariscos, ahora en su preparación utilizan ajino moto.</p> <p><b>En la actualidad ya no hay fréjol tierno, a cambio le ponen vainita, cuando no hay achogcha le pone pepino. Algunos agregan arroz blanco. Se utiliza el mondongo de la vaca.</b></p>
<b>Recomendaciones de preparación (tips especiales o secretos)</b>	<p>Yo lo elaboré con mucho amor.</p> <p><b>Para que de buen sabor se cocina con la cabeza de pescado. El maní con achiote y maíz. Se cocina aparte la yuca, porque si se cocina mucho se deshace. El pescado se cocina aparte para que le de un poquito más de gusto. Se pone una paiteña, tomate y un atado de hierbas, para darle sabor. Se pone atún para dar mejor sabor.</b></p>
<b>Nombre de las comidas que se preparan con el ingrediente base</b>	<p>Bolón de verde, ceviches, corviche, pescado frito, arroz con camarón, empanadas de verde, caldo de bolas de verde, el gordo, bolas de maní.</p> <p><b>Torta de maní, balones de maní, bollos, corviches, guatita, acostumbre a poner maní cuando prepara pollo y pescado que le da un rico sabor.</b></p>
<b>Utensilios para la preparación</b>	<p>la materia prima de las ollas es el barro, que sometido a procesos de cocción opera una transformación química y física irreversible, Dando origen al primer material sintético del mundo: la cerámica, las ollas son las mejores aliadas para hacer el viche (camarón, pescado, guariche).</p> <p><b>Antiguamente utilizaban las ollas de barro son las mejores aliadas para hacer el viche (camarón, pescado, guariche).</b></p>
	<p>Se siguen utilizando el horno de barro cocido.</p> <p><b>Se siguen utilizando el horno de barro cocido.</b></p>

	<b>Utensilios de madera</b>	Se siguen utilizando	
		<b>Se siguen utilizando</b>	
	<b>Cocina a leña</b>	Grandes fogones de madera y con leña del monte.	
		<b>Grandes fogones de madera y con leña del monte.</b>	
	<b>Otros:</b>	ollas de teflón, cocina a gas, cocina de carbón, cocinas eléctricas.	
		<b>Actualmente utilizan cocinas industriales que son rápidas para su cocción y ,ollas de aluminio tipo industrial.</b>	
<b>Usos y conservación (Valoración histórica)</b>	<b>Valor histórico y cultural: origen e historia de la comida</b>	Es un plato tradicional de la concina montubia ecuatoriana cuya combinación fusiona diversidad de vegetales y mariscos en su preparación y aunque su origen no está bien determinado, se suele decir que el viche es auténticamente originario de la zona centro y sur de la provincia de Manabí. Lo cierto es que su nombre deriva de las dos últimas vocales de la palabra <i>ceviche</i> por estar relacionados algunos ingredientes de este plato como mariscos y el limón que también lo lleva su preparación. La historia del viche es quizá la más pragmática de la cocina manabita, argumentando que las tribus del sur y centro de la provincia eran expertos en saber manejar la cocción y sabores del ingrediente principal de este plato que es el maní refinado o cocinado comúnmente ahora con mantequilla de maní, aunque se puede deducir que era uno de los platos más célebres que indios y españoles disgustaron y mejoraron desde la fundación española de Portoviejo. Hoy en día este delicioso plato es tomado en cuenta como auténticamente de toda la zona costera de la provincia de Manabí, norte de la provincia de Santa Elena y Guayas. <b>El plato del viche se lo prepara por costumbres de nuestros ancestros (padres, abuelitos).</b>	
	<b>Por qué del nombre/frases relacionadas con la comida</b>	No lo sé <b>No lo sé</b>	
	<b>Usos</b>	Lo elaboran las familias y en los Restaurantes los días Domingos como un plato especial y en Semana Santa ya que considera la Fenezca del sector de la costa. <b>Lo elaboran las familias y en los Restaurantes los días Domingos como un plato especial y en Semana Santa ya que considera la Fenezca del sector de la costa.</b>	
	<b>Qué representa</b>	Fenezca costeña. <b>Fenezca costeña.</b>	
	<b>Temporada (fechas y fiestas en que se prepara)</b>	Ofrecido mayormente en los festivales de comida típica, picnics privados y las llamadas comilonas o reuniones familiares de los costeños ecuatorianos que se reúnen para degustar estos platos en familia todos los fines de semana. <b>Ofrecido mayormente en los festivales de comida típica, picnics privados y las llamadas comilonas o reuniones familiares de los costeños ecuatorianos que se reúnen para degustar estos platos en familia todos los fines de semana, especialmente en los meses de abril por semana santa.</b>	
	<b>Por qué se prepara en estas fiestas</b>	Por la tradición que cocinaban nuestras abuelitas. <b>Por la tradición que cocinaban nuestras abuelitas y es un plato especial de la provincia de Chone.</b>	
	<b>Relación con mitos/leyendas</b>	Creo que ninguno. <b>Creo que ninguno.</b>	
	<b>Relación con las fiestas</b>	Ninguno <b>Ninguno</b>	
	<b>Quién los elabora</b>	María Rodríguez <b>Mi abuelita la preparaba siempre.</b>	
	<b>Quienes lo consumen</b>	Personas propias del sector y turistas. <b>Personas propias del sector y turistas.</b>	
	<b>Instituciones/ organizacione</b>	<b>Promocionan la comida</b>	El Consejo provincial y Dirección e Turismo. <b>El Consejo provincial y Dirección e Turismo.</b>

s	<b>Comercializan el comida</b>	El Municipio de Chone.
		<b>Casas comerciales, Porta y Movistar.</b>
<b>Centros de producción del ingrediente base</b>	<b>Producción directa (consumo interno)</b>	Gente del campo que se dedican a la agricultura del maní.
		Gente del campo que se dedican a la agricultura del maní.
	<b>Comercializan</b>	En todo el país.
		<b>En todo el país.</b>
	<b>Mercados (al mayorista)</b>	Lo llevan a todo el país, especialmente a Quito, Guayaquil.
		<b>Lo llevan a todo el país, especialmente a Quito, Guayaquil.</b>
<b>Mercados (al minorista)</b>	Mercado Municipal y Tiendas.	
	<b>Mercado Municipal y Tiendas.</b>	
<b>Producción del Ingrediente base</b>	<b>Área</b>	73 has. Sector rural de Chone.
		<b>Áreas de producción de 2 has a 3has en los sectores rurales de Chone: Canuto, San Antonio, Ricaurte, Convento.</b>
	<b>Región (Costa, Sierra, Oriente)</b>	Costa
		<b>Costa</b>
	<b>Provincia</b>	Manabí – Chone
		<b>Manabí – Chone</b>
	<b>Población</b>	233.588 habitantes
		<b>233.588 habitantes</b>
<b>Épocas de producción</b>	Tiempo Invierno	
	<b>Tiempo de Verano (el maní una vez sembrado se lo cosecha en 5 meses).</b>	

## ANEXO N° 9

### FOTOS

#### **RELIEVE:**

**Al norte el sistema montañoso de Convento. En el centro del territorio y hacia el Oeste, las montañas de San Isidro y Balzar.**

**Hacia el Este las montañas de Sánchez, El Toro, Vendido.**

**Hacia el sur, valle del río Chone y montañas de Canuto.**

**Las elevaciones no sobrepasan los 500 m.**



Foto 1 Relieve del cantón Chone.

Fuente: Zambrano, Boris. (2012). Chone. [CD-ROM].



Foto 2 Producción de Cacao.

Fuente: Zambrano, Boris. (2012). Chone. [CD-ROM].



Foto 3: Cacao.

Fuente: Zambrano, Boris. (2012). Chone. [CD-ROM].



Foto 4: Plátanos y papayas.

Fuente: Zambrano, Boris. (2012). Chone. [CD-ROM].



Foto 5: Plátano verde.

Fuente: Zambrano, Boris. (2012). Chone. [CD-ROM].



Foto 6: Naranjas y mandarinas.

Fuente: Zambrano, Boris. (2012). Chone. [CD-ROM].

## SOMOS EL CANTÓN CON MAYOR PRODUCCIÓN DE GANADO VACUNO EN EL ECUADOR



Foto 7: Ganadería.

Fuente: Zambrano, Boris. (2012). Chone. [CD-ROM].

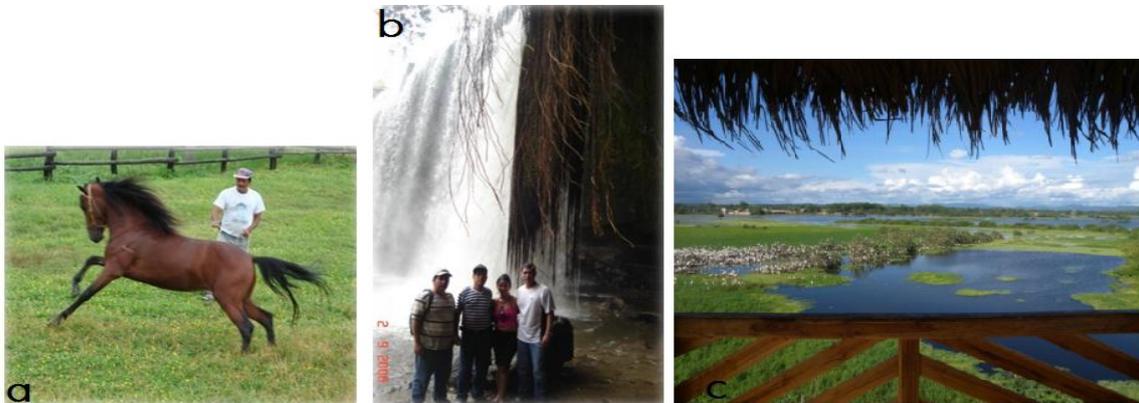


Foto 8: Atractivos turísticos de Chone.

Fuente: Moreira Darío Ing. (2012).

a) "Rodeo Montubio"    b) "Centro Recreacional Café Color Tierra"    c) "Humedal de la Segua"



Foto 9 Mapa de ocupación de la Cultura Machalilla.

Fuente: Zambrano, Boris. (2012). Chone. [CD-ROM].

**ÁREA DE  
OCUPACIÓN DE  
LA CULTURA  
CHORRERA  
1100 a 200 A.C.**

Chorrera es una fase cultural que aprovechó todos los nichos ecológicos en la costa del Ecuador y mantuvo contacto con otras regiones.

En el territorio el Cantón Chone se han encontrado sitios de esta manifestación cultural como una de las mejores de América por su espectacular cerámica.



Demuestra una adaptación exitosa y un profundo conocimiento de las distintas zonas y nichos ecológicos. Aparecen, además importantes influencias chorreras en el arte (en el caso de Imbabura, Chimborazo, Cañar y Azuay).



Foto 10: Mapa de ocupación de la Cultura Chorrera.

Fuente: Zambrano, Boris. (2012). Chone. [CD-ROM].

**ÁREA DE  
OCUPACIÓN DE LA  
CULTURA  
VALDIVIA  
4000 a 1500 A.C.**

**Los Valdivianos se adaptaron a todos los pisos ecológicos de la costa ecuatoriana y mantuvieron contacto con otras regiones.**

**Se han detectado sitios en prácticamente todo el territorio del Cantón Chone**

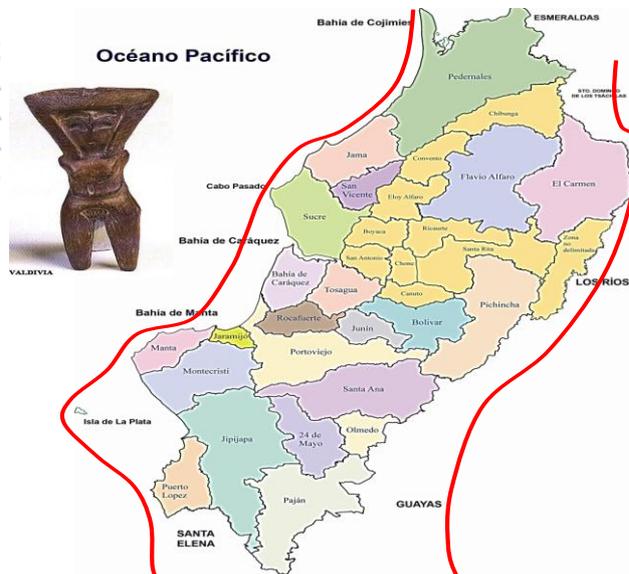


Foto 11: Mapa de ocupación de la cultura Valdivia.

Fuente: Zambrano, Boris. (2012). Chone. [CD-ROM].



Foto 12: Valdiviano.

Fuente: Zambrano, Boris. (2012). Chone. [CD-ROM].



Foto 13: Cuenco y Cabeza de Mujer Valdiviana.  
Fuente: Zambrano, Boris. (2012). Chone. [CD-ROM].



Foto 14: Cuenco y Cabeza de Mujer Valdiviana.  
Fuente: Zambrano, Boris. (2012). Chone. [CD-ROM].

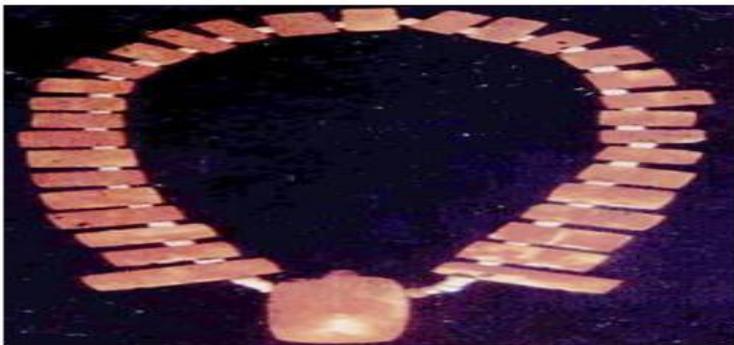


Foto 15: Collar elaborado en concha (*spondylus Princeps*).  
Fuente: Zambrano, Boris. (2012). Chone. [CD-ROM].



Foto 16: Concha Madreperla para anzuelos.

Fuente: Zambrano, Boris. (2012). Chone. [CD-ROM].



Foto 17: Cucharas Valdivias.

Fuente: Zambrano, Boris. (2012). Chone. [CD-ROM].



Foto 18: Mortero de Piedra.

Fuente: Zambrano, Boris. (2012). Chone. [CD-ROM].



Foto 19: Vasija con incisiones anchas.

Fuente: Zambrano, Boris. (2012). Chone. [CD-ROM].



Foto 20: Yuca.

Fuente: Zambrano, Boris. (2012). Chone. [CD-ROM].



Foto 21: Cuenco con borde tallado e incisiones Antropomorfas.

Fuente: Zambrano, Boris. (2012). Chone. [CD-ROM].



Foto 22: Vasija con incisiones finas.

Fuente: Zambrano, Boris. (2012). Chone. [CD-ROM].



Foto 23: Cuenco de Cerámica Pulida.

Fuente: Zambrano, Boris. (2012). Chone. [CD-ROM].

### ***CALDO DE GALLINA***



Foto 24: Foto de caldo de gallina en la Quita Sofia.

Fuente: Visita de Campo, (2012).

### ***SECO DE GALLINA***



Foto 25: Foto de Seco de Gallina

Fuente: Delgado Arturo, (2012).

### ***CHAME FRITO***



Foto 26: Foto de Chame Frito

Fuente: Delgado Arturo, (2012).

## ***SUERO BLANCO***



Foto 27: Foto de Suero Blanco

Fuente: Delgado Arturo, (2012).

## ***TONGA***



Foto 28: Foto de la Tonga

Fuente: Delgado Arturo. (2012).

## ***VICHE DE PESCADO Ó CAMARÓN***



Foto 29: Viche de pescado y camarón.

Fuente: Delgado Arturo, (2012).