



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
el Carmen de la provincia de Manabí,”**, segunda fase

TRABAJO DE FIN TITULACION

AUTOR: Navarrete Mantilla, Paca Pilar

DIRECTOR: Vélez Burneo, Iván Felipe, Ms.

CENTRO UNIVERSITARIO – QUITO

2014

APROBACION DEL DIRECTOR DEL TRABAJO DE FIN DE TITULACION

Magister.

Iván Felipe Vélez Burneo.

DOCENTE DE LA TITULACION

De mi consideración:

El presente trabajo, de fin de titulación: **“Investigación y puesta en valor de los recursos gastronómicos del cantón el Carmen de la provincia de Manabí,”** segunda fase " realizado por Navarrete Mantilla Paca Pilar ha sido orientado durante su ejecución, por cuanto se aprueba la presentación del mismo.

Loja, febrero de 2014

f)

DECLARACIÓN DE AUTORÍA Y CESIÓN DE DERECHOS

“Yo, Navarrete Mantilla Paca Pilar: declaro ser autor (a) del presente trabajo de fin de titulación **“Investigación y puesta en valor de los recursos gastronómicos del cantón el Carmen de la provincia de Manabí,”** siendo Magister Iván Felipe Vélez Burneo; 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.

Autor: Navarrete Mantilla, Paca Pilar

Cédula: 1705747440

DEDICATORIA

Esta tesis se la ofrezco al Creador por haber bendecido mi camino con Luis y María mis padres, conjugación de amor, bondad, responsabilidad y tesón, referentes que han fortalecido mi vida.

A Marco siempre generoso y dispuesto compartió su amplio conocimiento de las ciencias exactas, siendo un gran soporte durante todo el período de estudio.

A mis hermanos por estar presentes, acompañándome y apoyándome siempre.

A Dianita su inocencia de niña me brindó hermosos momentos que he vivido día a día, motivo de inspiración y felicidad.

*“La gratitud es la memoria del corazón”
-Lao Tsé*

Pilar

AGRADECIMIENTO

Mi agradecimiento de manera especial al Sr. Magister. Iván Vélez Director de Tesis, por su apoyo valioso en la elaboración de este trabajo.

A todas y cada una de las personas del Cantón El Carmen que compartieron sus saberes, pilar fundamental para el desarrollo de esta investigación

Gracias

Pilar

INDICE DE CONTENIDOS

CARATULA.....	I
APROBACION DEL DIRECTOR DEL TRABAJO DE FIN DE TITULACION.....	II
DECLARACIÓN DE AUTORÍA Y CESIÓN DE DERECHOS.....	III
DEDICATORIA.....	IV
AGRADECIMIENTO.....	V
INDICE DE CONTENIDOS.....	VI
RESUMEN.....	1
ABSTRACT.....	2
INTRODUCCIÓN.....	3
CAPÍTULO I.....	5
SITUACIÓN ECONÓMICA SOCIAL Y PRODUCTIVA DEL CANTÓN EL CARMEN.....	5
1.1 Situación geográfica.....	6
1.1.2 Límites.....	6
1.2.2 Aspectos demográficos.....	7
1.2.1 Indicadores de salud.....	8
1.2.2 Indicadores educacionales.....	10
1.2.3 Migración interna y externa.....	14
1.2.4 Indicadores de desarrollo humano y pobreza.....	16
1.3 Análisis de la vivienda.....	19
1.4 Situación Política y Administrativa.....	20
1.5 Sector productivo primario.....	23
1.5.1 Agricultura.....	23
1.5.2 Ganadería.....	24
1.5.3 Producción y rendimiento.....	26
1.5.4 Asistencia técnica.....	27
1.5.5 Comercialización y consumo.....	28
1.5.6 Crédito.....	29
1.6 Sector productivo secundario.....	29
1.6.1 Industria.....	29
1.6.2 Artesanías.....	30
1.6.3 Crédito.....	33
1.7 Sector productivo técnico.....	33
1.7.1 Comercio.....	33
1.7.2 Turismo.....	34

1.7.3 Transporte.....	36
CAPÍTULO II:	37
GENERALIDADES DE LA GASTRONOMÍA DEL CANTÓN	37
EL CARMEN	37
2 . Historia de la gastronomía del cantón	37
2.1 Gastronomía ancestral preincaica asociada al cantón	38
2.2 Gastronomía de la colonia asociada al cantón.....	39
2.3 Gastronomía de la república asociada al cantón	41
2.4 Gastronomía actual del cantón.....	42
CAPÍTULO III	44
DIAGNÓSTICO GASTRONÓMICO DEL SECTOR	44
3.1 Datos generales de la gastronomía del cantón	44
3.2 Platos/bebidas/postres tradicionales.....	67
3.3 Platos/bebidas/postres actuales.....	77
CAPITULO IV	84
INVENTARIO DE LA GASTRONOMÍA TÍPICA, TRADICIONAL Y ANCESTRAL DEL CANTÓN	84
4.1. Gastronomía relacionada a las fiestas	89
CAPÍTULO V	98
PROPUESTA DE PUESTA EN VALOR DEL RECURSO GASTRONÓMICO TÍPICO Y TRADICIONAL DEL CANTÓN	98
5.1 Estrategias de promoción y difusión de la gastronomía típica, tradicional y ancestral del cantón... ..	98
A. Generalidades	98
B. Importancia de la promoción.....	98
1. Para el sector turístico	98
2. Para el medio económico.....	98
3. Para la sociedad.....	99
C. Alcance de la propuesta	99
1. Objetivos	99
A) Objetivo principal.....	99
B) Objetivos específicos	99
A. TITULO DE LA PROPUESTA.....	99
“FERIA TOUR DEL SABOR CARMENSE “	99
B. Introducción	99
C. Actividades para el desarrollo de la feria	100
C.1 Tour	102

C.1.1 Tour vía a Santo Domingo de los Tsáchilas.....	102
C.1.2 Tour vía a Pedernales	102
D. Actividades de promoción difusión	102
1. Publicidad.....	102
1.1 Medios alternativos	103
Utilización de Medios Masivos.	103
Uso de Internet.	103
E. Recursos.....	105
Recursos financieros	105
F. Resultados	105
5.2 Organismos (no estatales) que podrían promocionar / comercializar las comidas.....	107
CONCLUSIONES Y RECOMENDACIONES.....	109
Conclusiones.....	109
Recomendaciones.....	111
BIBLIOGRAFÍA.....	113
ANEXOS..	120

ANEXOS

ANEXO No.1	120
FORMULARIO ENCUESTA.....	120
ANEXO No.2	123
MANUAL DE APLICACIÓN	123
ANEXO No.3	130
FORMULARIO PARRILLA.....	130
ANEXO No.4	133
INSTRUCTIVO PARA EL INGRESO DE INFORMACION DE LAS ENCUESTAS A LA PARRILLA	133
ANEXO No.5	168
MANUAL DE ENTREVISTAS	168
ANEXO No.6	174
FORMULARIO DE ENTREVISTA.....	174
ANEXO No.7	176
ENTREVISTAS.....	161

INDICE DE ILUSTRACIONES

Ilustración 1	Provincia de Manabí	6
Ilustración 2	Pirámide poblacional de El Carmen	8
Ilustración 3	Zonas de influencia de los hospitales del MSP	10
Ilustración 4	Colegios del Cantón.....	11
Ilustración 5	El Carmen y sus Parroquias	20
Ilustración 6	Gasto social per cápita del gobierno central en Manabí.....	22
Ilustración 7	Sector Pecuario	25
Ilustración 8	Producción diaria de leche.....	25
Ilustración 9	Talleres artesanales por sector	31
Ilustración 10	Principales destinos de las exportaciones de Artesanías.....	33
Ilustración 11	Mapa Político y Vial de el Carmen	36

INDICE DE TABLAS

Tabla 1	Poblacion por Areas.....	8
Tabla 2	Causas de Muerte.....	9
Tabla 3	Establecimientos de Enseñanza en el Cantón El Carmen.....	11
Tabla 4	Nivel de instrucción de la población de El Carmen.....	12
Tabla 5	Porcentaje de Etnias de analfabetismo en Ecuador	13
Tabla 6	Condición de Alfabetismo	13
Tabla 7	Población Migrante	15
Tabla 8	Motivo de viaje	15
Tabla 9	Población Necesidades Básicas Insatisfechas.....	16
Tabla 10	Personas Habilitadas al pago por Cantón	16
Tabla 11	Cobertura del Programa Alimentación Escolar a Nivel Nacional	17
Tabla 12	Descripción por vivienda	19
Tabla 13	Presupuesto Cantonal.....	20
Tabla 14	Presupuesto de El Carmen	21
Tabla 15	Distribución por sector del PIB	22
Tabla 16	Productividad de El Carmen.....	23
Tabla 17	Demanda de Producción Agropecuaria.....	26
Tabla 18	Pequeña Industria de El Carmen	28
Tabla 19	Actividades de Comercio	34
Tabla 20	Comidas propias del sector.....	44
Tabla 21	Cual de las comidas que mencionó en la primera pregunta se preparan en épocas de fiesta.....	45
Tabla 22	Cuáles son las comidas de la primera pregunta que se elaboran con mayor frecuencia.....	57
Tabla 23	Comidas más demandadas por los visitantes	59
Tabla 24	Comidastípicas /tradicionales /ancestrales que han cambiado su preparación	61
Tabla 25	Comidastípicas /tradicionales /ancestrales.....	67
Tabla 26	Comidas que ya no se elaboran actualmente.....	68
Tabla 27	Comidas nuevas que se preparan en el Cantón.....	73
Tabla 28	Ingrediente básico que más emplean.....	77
Tabla 29	Ingrediente básico.....	82
Tabla 30	Ficha comida típica /tradicional /ancestral.....	86
Tabla 31	Comida relacionada con fiestas	-91
Tabla 32	Variables cualitativas	137

RESUMEN

La gastronomía puede ser examinada como un componente que interviene en un área natural y social, con este argumento se realizó in situ la "Investigación y Puesta en valor los recursos gastronómicos del Cantón El Carmen", se utilizó la encuesta y entrevista como instrumentos principales de recopilación de información. Este proceso contó con el apoyo de personas de la localidad, todas contribuyeron con sus conocimientos y experiencias heredadas permitiendo identificar e inventariar la comida típica ancestral tradicional como referentes de identidad. Por lo tanto se considera a este trabajo como un aporte para impulsar el conocimiento del espacio geográfico, natural y social del cantón, y en particular promover el potencial que se encuentra inmerso en su variada gastronomía típica, tradicional de contextos cotidianos, festivos, su valoración ante la mirada cantonal, provincial y nacional, con el fin que El Carmen logre convertirse en un atractivo turístico gastronómico regional, incrementando el desarrollo sustentable de la localidad. Así como también la conservación de las prácticas, rituales y utensilios propios de la cocina típica como patrimonio cultural.

Palabras clave: Gastronomía típica, atractivo turístico, patrimonio cultural

ABSTRACT

Gastronomy can be considered as a component that is involved in a natural and social area. In this context it was carried out on-site "The Research and Valuing the Culinary Resources of Canton El Carmen ".The survey and interview were used as main tools of gathering information. This process was supported by people from the area. All of them contributed with their knowledge and inherited experiences allowing to identify and make an inventory of the typical, ancestral, and traditional food as identity referents. Therefore this work is considered as a big help to promote the knowledge of geographic, natural and social space of the canton, and particularly to promote the potential, which is immersed in its diverse typical, traditional gastronomy of every day, and festive context as well as its national valuation with the final goal of making El Carmen a regional gastronomic tourist attraction, and increase the sustainable development of the town. Moreover it is also important to maintain its practices, rituals, and own utensils of the typical cuisine, as cultural heritage

Keywords: Typical gastronomy, tourist attraction, cultural heritage

INTRODUCCIÓN

La gastronomía ha sido definida por la UNESCO como: “Un conjunto de creaciones que emanan de una comunidad cultural fundada en la tradición y por el que un grupo social reconoce su identidad”. En este sentido la gastronomía regional contiene significados simbólicos que están referidos al comportamiento, al pensamiento y a la expresión de los diferentes grupos culturales.

La Investigación “**Puesta en valor de los recursos gastronómicos del Ecuador - Cantón El Carmen**” tiene como finalidad dar a conocer la gastronomía típica del sector como un atractivo diversificador de la oferta turística del cantón.

Esta investigación recopila cinco capítulos, conclusiones y recomendaciones por medio de los cuales nos permite un acercamiento y conocimiento del Cantón el Carmen.

A través del primer capítulo se obtiene una visión general del cantón en aspectos Económico Social y Productivo permitiendo identificar características más reveladoras de la población en estudio.

El capítulo II abre una panorámica relacionada a la gastronomía producida en momentos históricos de culturas con características propias desde aquellas que su sistema de alimentación estaba regulada por la naturaleza, luego la fusión de dos culturas con sus respectivas transformaciones culinarias que originan la comida criolla, continúa con la apertura al desarrollo del arte culinario más allá de los monasterios, y casas señoriales , finalizando con la comida actual como resultado de la amalgama de saberes y sabores heredados se acopla la tradición y la modernidad marcando una gastronomía regional .

En el capítulo III se hace un diagnóstico gastronómico del sector, e indica el tipo de investigación empleado, el testimonio muestral y los instrumentos utilizados para la recopilación de la información.

El capítulo IV está constituido por la sinopsis y representación de la gastronomía ancestral, típica, tradicional y su relación con las fiestas.

En el capítulo V se detalla la estrategia de promoción difusión y revalorización del recurso gastronómico típico, y tradicional del cantón como atractivo diversificador de la oferta turística.

En el capítulo VI se presenta un compendio de conclusiones y recomendaciones las mismas que se extrajeron del análisis de resultados una vez finalizado el trabajo de investigación

La obtención de datos ha sido a través de fuentes primarias y no se ha tenido limitaciones, se ha contado con la cooperación de la población que suministraron la información requerida, al resultarles provechoso el tema de investigación; no así la fuente documental es casi nula y escueta la información de las páginas web., por lo que considero que este trabajo indudablemente se convierte en un material de consulta para la comunidad que se interese por conocer este territorio en sus diferentes facetas

La metodología de investigación es de naturaleza descriptiva con diseño de campo, ya que los datos (muestra), se recogieron a través de la aplicación de encuestas y entrevistas estructuradas; el análisis e interpretación de éstos permitieron obtener las conclusiones

Para la ejecución de la investigación, ha existido una profunda motivación para llevarla adelante, el hecho de haber estado inmersa con la gente del cantón El Carmen, de haber tenido una convivencia por un buen tiempo, de haber compartido su espacio, en sus diferentes facetas, han permitido visualizar con una mayor entereza lo que los lugareños avizoran en su cotidianidad, en su forma de vida, de educación, alimentación, salud, de consecución de los medios económicos para su subsistencia, y especialmente de todos aquellos que lo hacen a través de la elaboración y expendio de toda clase de comidas, y en particular la tradicional, su gama es amplia, la misma que se ha venido desarrollando por transmisión oral de generación en generación, pero lamentablemente hoy en día, es común ver que las personas que componen la población más joven, no hayan canalizado las enseñanzas de sus ancestros en relación al consumo de las comidas tradicionales y han preferido dar dado paso al consumo de comidas que han sido introducidas o copiadas de otros países o regiones.

Esto es lo que ha valido para realizar con profunda responsabilidad el trabajo de investigación, cimiento para que los habitantes del Cantón El Carmen, fructifiquen la inmensa riqueza de la que está provista su territorialidad, toda esa producción agrícola, ganadera que se reproduce en un patrimonio escondido como lo es su gastronomía; de allí el llamado que hago a las Autoridades sean estas gubernamentales, seccionales, empresas particulares y de otra índole, trabajar mancomunadamente en la revalorización de la gastronomía típica, encaminada a su afianzamiento, ofertando un producto de calidad e identidad.

CAPÍTULO I
SITUACIÓN ECONÓMICA SOCIAL Y PRODUCTIVA DEL CANTÓN EL
CARMEN

El Carmen considerado como “La Puerta de Oro de Manabí”, por su producción de plátano barraganete, único en el país y exportado al mundo. Cuenta con una gran riqueza en flora y fauna. (Cedeño & Delgado, 2009)

Conocido anteriormente como “Recinto el 35” debido al número de kilómetros transcurridos a partir de Santo Domingo,

El Carmen fue creado el 8 de junio de 1967, mediante decreto expedido por la Asamblea Nacional Constituyente y publicado en el registro oficial del 3 de julio del mismo año. (Municipalidad El Carmen, 2010)

La Cantonización se dio luego de los incidentes limítrofes con la provincia de Pichincha, que pretendía extenderse hasta territorio manabita (Viajando por Ecuador, 2011).

El clima de El Carmen es agradable y tropical, pero por la proximidad con la Sierra, se registran garúas permanentes. Posee bosques verdes, tupidos con especies de gran tamaño, entre las que se consideran: el tangaré, (*Carapa guianensis*), cedro amarillo, (*Cedrela odorata*), laurel, (*Laurus nobilis*) y una gran variedad de palmas (*Elaeis guineensis*). (El Diario de Manabí, 2011).

En lo que respecta a la fauna, existen animales como el jaguar, (*Panthera onca*), pécaris, (*Pecari tajacu*) guanta, (*Agouti paca*) armadillo (*Dasypus novemcinctus*) y una gran variedad de aves.

Las fiestas en honor a la Virgen del Carmen, se realizan los días 15 y 16 de julio, y a la Virgen del Quinche, el 8 de octubre, constituyen las principales manifestaciones religiosas. Como artesanías se destacan la elaboración de hamacas y esterillas:

1.1 Situación geográfica



Ilustración 1 Provincia de Manabí
Fuente: Fascículo El Carmen. Censo 2001.
Elaborado por el INEC

1.1.2 Límites. El Cantón el Carmen se encuentra ubicado al noreste de la provincia de Manabí, limita al:

- Norte con la provincia de Santo Domingo de los Tsáchilas,
- Sur con la provincia del Guayas,
- Este con la provincia de Santo Domingo de los Tsáchilas Km. 27.5 vía a Chone
- Oeste con los cantones Chone y Flavio Alfaro (Municipalidad El Carmen, 2010).

El Carmen se localiza en las estribaciones de la Cordillera Occidental de los Andes. A ese nivel empieza a definirse la Región costanera, tiene una superficie de 1. 256 Km², se encuentra entre 300 y 400 metros sobre el nivel del mar (El Carmen Manabi, 2011), en su territorio existen varias cadenas montañosas de las cuales las más importantes son la Crespa que es una derivación de la Cordillera de Jama- Coaque identificada también como "tripa de Pollo", la misma que sirve de límite con el Cantón Flavio Alfaro.

La mayor parte de la superficie pertenece a las tierras bajas de la Costa, caracterizándose formaciones geológicas fundamentales (Municipalidad El Carmen, 2010):

- ✓ La plataforma de río de Oro

- ✓ La del río Quinindé
- ✓ La cordillera Jama Coaque - Convento

Una buena parte de la región la constituyen terrenos aptos para el cultivo de pastizales y plantaciones de plátano, cacao y café; su suelo es excelente tanto por su composición química como por su profundidad.

La riqueza del suelo de este cantón ha permitido generar grandes volúmenes de materia prima y productos diversos que han servido para la exportación y el abastecimiento interno.

Otra de las actividades productivas principales son la ganadería y sus derivados, por esto se cree necesario incorporar al servicio productivo, a los sectores principales que lo constituyen los medianos y pequeños productores del campo, los mismos que al no estar organizados ven casi siempre perdida su producción por el bajo volumen y la poca facilidad de transportar el producto a los centros de alto consumo.

Entre los principales ríos, el cantón tiene los afluentes del Daule que son: La Esperanza y Pupusa; y los afluentes del Quinindé que son: El Suma y el Chila.

1.2.2 Aspectos demográficos. Según el Gobierno Provincial de Manabí, la población de Manabí es relativamente joven pues el número de habitantes de más de 45 años representa el 13% de la población total, la tasa de natalidad de la provincia es elevada y a pesar del crecimiento acelerado de la población urbana, la de carácter rural es mayoritaria y es la que cuenta con menos servicios básicos.

El Carmen tiene 89.021 habitantes de acuerdo al último censo de población y vivienda realizado en el año 2010. De los cuales 45.517 son hombres con un porcentaje del 51,13%, 43.504 son mujeres con un 48,87%, y una edad media de 26.46.

El crecimiento poblacional entre los censos del año 2001 y el 2010 ha sido del 27,17% en niveles mayores los últimos cuatro años.

El aporte poblacional del cantón en la provincia es del 6,49%, ubicándose en el cuarto puesto entre los 22 cantones manabitas según la cifra de habitantes.

Tabla 1.

Población por áreas

	URBANO	RURAL	TOTAL
EL CARMEN	46.358	31.385	77.743
SAN PEDRO DE SUMA	-	6.692	6.692
WILFRIDO LOOR MOREIRA	-	4.586	4.586
Total	46.358	42.663	89.021

Fuente: INEC. Censo Población y Vivienda 2010
Elaborado por: Pilar Navarrete

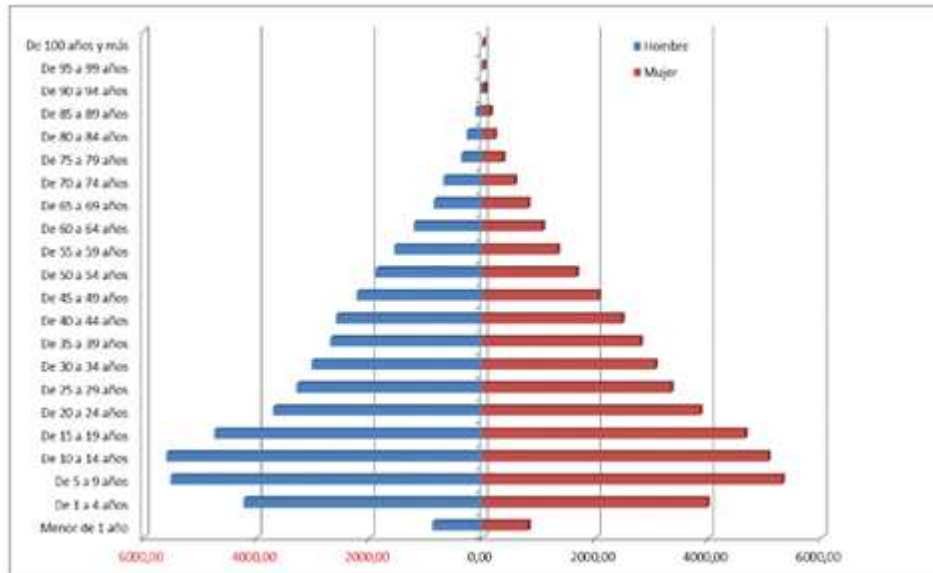


Ilustración 2 Pirámide poblacional de El Carmen

Fuente: GAD Municipal de El Carmen 2011

La estructura de la población que está representada en la pirámide, permite observar los grupos la edad de los habitantes de El Carmen, de acuerdo al censo de población del 2010, el mayor porcentaje se encuentra entre los 5 y 14 años con el 24%, seguido por el de 15 -19 años con el 10%, lo que demuestra que la población del Cantón es joven.

1.2.1 Indicadores de salud. El papel del Ministerio de Salud pública es velar por el mejoramiento permanente del nivel de salud y bienestar de la población, coadyuvando a la elevación de su calidad de vida que propenda al desarrollo e implantación del sistema nacional de salud. (MSP trámites ciudadanos).

Actualmente se puede apreciar que el Cantón cuenta con los siguientes datos relacionados con la salud. Las 15 primeras causas de muerte en el 2010 fueron las que se encuentran en la tabla 2.

Tabla 2

CAUSAS	Nº	Porcentaje
ENFERMEDADES HIPERTENSIVAS	28	6.91%
DIABETES MELLITUS	26	6.42 %
INFLUENZA Y NEUMONIA	22	5.43%
ACCIDENTES DE TRANSPORTE	22	5.43%
ENFERMEDADES CEREBROVASCULARES	21	5.30%
AGRESIONES HOMICIDIOS	16	3.95%
ENFERMEDADES HISQUÉMICAS DEL CORAZON	13	3.21%
CIRROCIS Y OTRAS ENFERMEDADES DEL HIGADO	12	2.96%
INSUFICIENCIA CARDIACA	12	2.96%
CIERTAS AFECCIONES ORIGINADAS EN EL PERIODO PRENATAL	11	2.60%
ENFERMEDADES DEL SISTEMA URINARIO	11	2.60%
ENFERMEDADES CRONICAS RESPIRATORIAS	8	1.98%
RESTOS DE CAUSAS	119	29.50%
CAUSAS MAL DEFINIDAS	43	10.62%
NEOPLACIA MALIGNA DEL ESTOMAGO	41	10.12%
TOTAL	405	100%

Fuente INEC: Estadísticas Vitales 2010
Elaborado por: Pilar Navarrete

Los datos provienen de los archivos de defunciones de acuerdo a la causa de muerte que produce el Instituto Nacional de Estadística y Censos, estos archivos se procesan a partir de la información obtenida en la publicación estadística de defunción, realizada por familiares, funcionarios del registro civil y certificación médica, las causas de muerte en esos archivos se han codificado de acuerdo a la Clasificación Internacional de Enfermedades, que se utiliza a nivel internacional para fines estadísticos relacionados con morbilidad y mortalidad

En el 2010 se produjeron en El Carmen 340 defunciones, el INEC registra la tasa de mortalidad en el 0.45%.

La infraestructura de salud con la que cuenta el Cantón El Carmen es un Hospital Cantonal y siete Sub Centros de salud ubicados en diferentes puntos urbanos y rurales,

(GADMEC,2011) en muchos de los casos no satisface a las necesidades mínimas de los pobladores, los que deben acudir a hospitales fuera de su localidad.

El hospital Napoleón Dávila sirve como centro de referencia para los cantones Chone, Flavio Alfaro, El Carmen, Bolívar y Tosagua, totalizando un área de 7.072 kilómetros cuadrados con una población aproximada de 324.281 habitantes. Es una unidad de la red del Sistema Nacional de Servicios de Salud del Ministerio de Salud Pública que brinda una atención de salud integral a la comunidad, ambulatorios y de internación a la población del área de su influencia.



Ilustración 3 Zonas de influencia de los hospitales del MSP
En Manabí 2010
Fuente: Plan-Estratégico-Hospital-2011-2015

1.2.2 Indicadores educacionales. De acuerdo a la Ley la Educación es un deber primordial del Estado, todos los ecuatorianos tienen derecho a la educación integral y la obligación de participar activamente en el proceso educativo nacional, siendo deber y derecho primario de los padres dar a sus hijos la educación.

Según los registros de la Dirección Inter cantonal en el cantón existen 300 instituciones de educación primaria entre fiscales, fisco misionales, y particulares en el área urbana como rural, la educación media tiene 32 colegios distribuidos : 14 colegios fiscales en el área urbana y rural, un colegio municipal, 13 particulares y uno a distancia , el mismo que ha sido avalado por el Ministerio de Educación y reconocido para el ingreso a cualquier universidad del país , asisten 1487 estudiantes correspondiéndole un porcentaje del 4.68%; a nivel superior se encuentran 3 universidades, una estatal y 2 semiprivadas.

Además atiende a 706 niños con capacidades diferentes que asisten en los niveles Pre Primario, Primario, y Medio, la Institución Educativa está dotada de materiales y profesores capacitados para este tipo de educación.

El número de profesores de los diferentes establecimientos educativos alcanzan 1147; de preprimaria y primaria 715, medio 351, y superior 81. (GADMEC.2011).

Los profesores del cantón, la mayoría son de planta 596, a contrato 533, y 18 voluntarios.

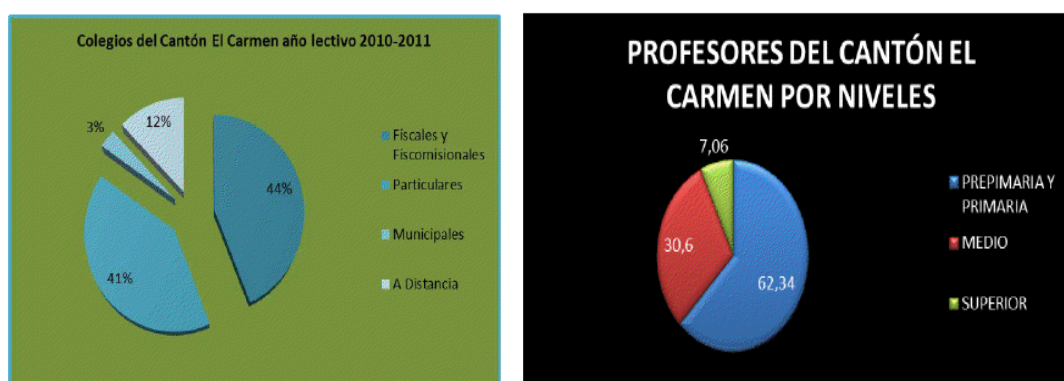


Ilustración 4 Colegios del Cantón El Carmen año 2010- 2011
Fuente GAD Municipal El Carmen

Tabla 3

Establecimientos Enseñanza en el Cantón El Carmen

ASISTE ACTUALMENTE A UN ESTABLECIMIENTO DE ENSEÑANZA REGULAR			ESTABLECIMIENTO DE ENSEÑANZA				
Si	No	Total	Fiscal (Estado)	Particular (Privado)	Fisco misional	Municipal	Total
29.879	49.255	79.134	21.842	6.124	1.005	908	29.879

Fuente: INEC, Censo Poblacional, 2010
Elaborado por Pilar Navarrete

Los Centros Educativos de educación regular que cuentan con biblioteca en la zona urbana es en un 35,21% y en la rural el 5,99% con un total de 13,19%, de igual manera los centros educativos que cuentan con laboratorio en el área urbana son 49 y en el área rural 8.

El nivel de instrucción predominante en el Cantón es el primario; con 34.193 estudiantes, el nivel secundario con 15.432, Educación Básica 8.959 y superior 5.109.

En cuanto al nivel de instrucción, estadísticamente se dispone de la siguiente información

Tabla 4

Nivel de instrucción de la población de El Carmen

Instrucción	Cifras
Ninguno	6.099
Centro de Alfabetización	700
Preescolar	1.098
Primario	34.193
Secundario	15.432
Educación Básica	8.959
Educación Media	4.175
Ciclo Pos bachillerato	587
Superior	5.109
Postgrado	291
Se ignora	2.491
Total	79.134

Fuente: INEC, Censo Poblacional, 2010

Elaborado por Pilar Navarrete

El analfabetismo es una muestra de las deficiencias en el sistema de educación nacional, tanto histórico como actual, en cuanto a la garantía que el Estado consagra en la constitución, al proclamar educación gratuita a nivel medio; esto indica los retos que enfrenta un país en desarrollo frente a su capital humano.

Sirve especialmente para visualizar las diferencias generacionales en las oportunidades de educación (SIISE, 2008).

En educación no hay avances sustantivos en la calidad de la formación impartida en el país y se mantiene aún un enorme déficit en infraestructura educativa

Según la UNESCO un país libre de analfabetismo es aquel cuya población analfabeta no supera el 3,9% de la población, en el Ecuador todavía hay una media del 6,80% de analfabetismo

El índice de población que no sabe leer ni escribir en El Carmen es del 11.84% según los datos del último censo 2010

De la población competente para la educación es decir primero de educación básica no la pueden cumplir ya que el 94% de los establecimientos educativos no disponen de este beneficio por falta de instalaciones adecuadas y profesionales para cubrir esta necesidad.

Tabla 5

Porcentaje por etnias de analfabetismo en Ecuador

PORCENTAJE POR ETNIAS DE ANALFABETISMO EN ECUADOR	
Indígenas	20,40%
Montubios	12,90%
Afro ecuatorianos	7,60%
Mestizos	5,10%
Blanco	3,70%
Media Nacional	6,80%

Fuente: INEC Censo, 2010

Elaborado por Pilar Navarrete

En lo que se refiere a educación el censo poblacional 2010, determina que en El Carmen viven aproximadamente seis mil analfabetos, de los cuales el mayor número son del área rural, el 15,76 % de Wilfrido Loor, el 12,70 % de la Parroquia San Pedro de Suma, y el 10,47 % en El Carmen urbano y rural.

El cantón El Carmen se encuentra dentro de los 10 cantones de la provincia con menor índice de analfabetismo como se observa en la tabla 6.

Tabla 6

Condición de Alfabetismo

POBLACIÓN DE 15 Y MÁS AÑOS POR CONDICIÓN DE ALFABETISMO, SEGÚN PROVINCIA, CANTÓN Y PARROQUIA DE EMPADRONAMIENTO Y ÁREA									
Provincia	Cantón	Parroquia	ÁREA	CONDICION DE ALFABETISMO					
				ALFABETO	ANALFABETO	Total	ALFABETO	ANALFABETO	
Manabí	EL CARMEN	EL CARMEN		ALFABETO	ANALFABETO	Total	ALFABETO	ANALFABETO	
			URBANO	27.587	2.763	30.350	90,90 %	9,10 %	100,00 %
			RURAL	17.522	2.510	20.032	87,47 %	12,53 %	100,00 %
			Total	45.109	5.273	50.382	89,53 %	10,47 %	100,00 %
		SAN PEDRO DE SUMA		ALFABETO	ANALFABETO	Total	ALFABETO	ANALFABETO	Total
			RURAL	3.761	547	4.308	87,30 %	12,70 %	100,00 %
		Total	3.761	547	4.308	87,30 %	12,70 %	100,00 %	
	WILFRIDO LOOR MOREIRA		ALFABETO	ANALFABETO	Total	ALFABETO	ANALFABETO	Total	

			RURAL	2.506	469	2.975	84,24 %	15,76 %	100,00 %
--	--	--	-------	-------	-----	-------	---------	---------	----------

Fuente: INEC. Censo Población y Vivienda, 2010

Elaborado por Pilar Navarrete

1.2.3 Migración interna y externa. La crisis económica a partir de 1999, generó un proceso migratorio sin precedentes; ésta migración involucró a personas jóvenes que participaban de la PEA ocupada puesto que alrededor del 70% de los migrantes trabajaba antes de salir del país. Según un estudio realizado en Ecuador por el centro de investigación y apoyo al migrante ecuatoriano CIAME (2005), el motivo principal de migrar fue el aspecto laboral el 74% de los migrantes. Así mismo, de estudios realizados en España por Méndez (2007) se desprende que dentro de los motivos que impulsaron la migración de ecuatorianos residentes en ése país, se encontraban la baja estabilidad en el empleo y los reducidos ingresos. (Ordóñez, 2010).

La falta de empleo y de recursos económicos, la tierra poco productiva marcada por la hostilidad climática, para satisfacer las necesidades básicas, principalmente en la población joven, ha dado lugar a la necesidad de emigrar del campo a las ciudades como Quito, Guayaquil y otras ciudades del país, así como hacia el exterior principalmente a Norteamérica y en la última década a países europeos como España e Italia. Antropología A. Análisis Regional 9.1 (Celecep - Transelectric).

De acuerdo a la información del Censo poblacional del año 2010, salieron de la provincia de Manabí 13.975 personas. De El Carmen partieron 371 hombres y 313 mujeres, con un total de 684 migrantes, sin considerar a aquellos que migraron con anterioridad ni a los que salieron del país en los años posteriores en que se levantó el Censo, es decir 2010.

Tabla 7**Población Migrante**

POBLACIÓN MIGRANTE POR SEXO, SEGÚN PROVINCIA, CANTÓN Y PARROQUIA DE EMPADRONAMIENTO					
Provincia	Nombre del Cantón	Nombre de la Parroquia	Sexo del migrante		
			Hombre	Mujer	Total
MANABI	EL CARMEN	EL CARMEN	332	287	619
		SAN PEDRO DE SUMA	29	16	45
		WILFRIDO LOOR MOREIRA	10	10	20
		Total	371	313	684

Fuente: INEC. Censo Población y Vivienda 2010

Elaborado por Pilar Navarrete

En la tabla 7 se puede apreciar que la mayor migración se produce en la zona urbana y con un índice más alto en los hombres, en menor proporción en la zona rural, esta migración se promueve en la población comprendida entre los 14 y 34 años con el 70%, afirmando que el hecho migratorio incide en la disminución de la población en edad productiva tanto en hombres como en mujeres.

Tabla 8**Motivo de viaje**

PRINCIPAL MOTIVO DE VIAJE				
Trabajo	Estudios	Unión Familiar	Otro	Total
456	54	152	22	684

Fuente: INEC. Censo Población y Vivienda 2010

Elaborado por : Pilar Navarrete

En el cantón el motivo principal para abandonar su lugar natal es por trabajo, como se demuestra en la tabla 8, emigra en busca nuevas oportunidades, se crean altas expectativas de una mejor calidad de vida en los países desarrollados. En segundo lugar se aprecia la unión familiar, es un factor importante la mayor parte de estas uniones se facilitan luego que ha partido un miembro de la familia en busca de empleo, pero lamentablemente en otros casos es motivo de desestructuración familiar creando serios conflictos en niños y jóvenes.

La mayor contribución de la migración, son las remesas, compensación que significan para los hogares, tener un ingreso extra para poder suplir sus gastos de alimentación y vivienda, consiguiendo que los niveles de pobreza vayan disminuyendo.

1.2.4 Indicadores de desarrollo humano y pobreza. La incidencia de pobreza es el número de personas pobres expresado como porcentaje del total de la población en un determinado año. Se define como "pobres" a aquellas personas que pertenecen a hogares cuyo consumo per cápita, en un período determinado, es inferior al valor de la línea de pobreza. La línea de pobreza es el equivalente monetario del costo de una canasta básica de bienes y servicios por persona por período de tiempo, generalmente quincena o mes (SIISE, 2008).

Tabla 9
Población Necesidades Básicas Insatisfechas

Provincia	Cantón	Parroquia	POBLACIÓN SEGUN NIVEL DE POBREZA		
			POBLACIÓN NO POBRES	POBLACIÓN POBRES	Total
Manabí	El Carmen				
		El Carmen	802	30.414	31.216
		Wilfrido Loor Moreira	58	4.509	4.567
		San Pedro De Suma	139	6.550	6.689
		Total	999	41.473	42.472

Fuente: INEC. Censo Población y Vivienda 2010
Elaborado por: Pilar Navarrete

Con los datos del Censo Población y Vivienda 2010 en lo referente a pobreza por necesidades insatisfechas (NBI) se refleja que en el cantón El Carmen hay una población total de pobres de 41.473, distribuidos: 30.414, en El Carmen, en las parroquias rurales de Wilfrido Loor Moreira 4.509 y San Pedro De Suma 6.550; indicadores que demuestran que el nivel de pobreza en el Cantón es del 47% de la población.

Para mejorar la distribución de la riqueza pero sobre todo para mejorar la calidad de vida de la población, la provincia cuenta con varios programas orientados a otorgar beneficios sociales tales como:

- ✓ Aliméntate Ecuador
- ✓ Operación Rescate infantil
- ✓ Fondo para el desarrollo infantil
- ✓ Gerontología: Asilo "Guillermina Loor"

- ✓ Atención a niñez y adolescencia
- ✓ Bono de Desarrollo Humano
- ✓ Misión Solidaria Manuela Espejo

El Programa de Protección Social tiene como finalidad:

Contribuir a que las familias en situación de vulnerabilidad y pobreza en el Ecuador, puedan mejorar su calidad de vida y salir de su condición.

Administrar y transferir subsidios focalizados para el desarrollo de proyectos de compensación social dirigidos a aquellos sectores y grupos poblacionales mayormente vulnerables. Entre ellos las madres jefes de familia con hijos menores de edad, madres embarazadas, niños menores de cinco años, niños escolares, adultos mayores (personas de 65 años en adelante) y personas con discapacidad.(MIES Programa de Protección Social)

Otros beneficios que se ofrecen en lo que respecta a desarrollo social es el plan operativo de Ministerio de Bienestar Social en Manabí. Que en el Carmen se ha implementado atención a infantes, jóvenes y adultos especiales aportando una inversión de 7000 USD aproximadamente (Dirección Provincial de Bienestar Social de Manabí, 2010).

Tabla 10

Personas Habilitadas al Pago por Cantón

Personas Habilitadas al Pago por Cantón						
PROVINCIA: MANABI CANTÓN: EL CARMEN						
AÑO: 2013 MES: JUNIO						
PARROQUIA	ZONA	MADRES	ADULTOS MAYORES	PERSONAS CON DISCAPACIDAD	MENORES DE EDAD CON DISCAPACIDAD	TOTAL
SAN PEDRO DE SUMA	RURAL	563	270	61	9	903
WILFRIDO LOOR MOREIRA (MAICITO)	RURAL	803	305	47	20	1,175
4 DE DICIEMBRE	URBANO	472	125	32	16	645
EL CARMEN	URBANO	4,447	2,011	497	77	7,032
EL CARMEN	URBANO	5,809	1,459	231	185	7,684
TOTALES		12,094	4,170	868	307	17,439

Fuente: MIES Programa de Protección Social

Fuente: MIES Programa de Protección Social 2013
Elaborado por Estadísticas BDH

Las personas habilitadas a recibir el pago del bono de desarrollo humano en el cantón en un promedio mensual son 17.439, correspondientes a las zonas urbana y rural en las que se encuentran madres, adultos mayores, personas con discapacidad y menores de edad con discapacidad.

Misión Solidaria Manuela Espejo iniciativa que busca rescatar, visibilizar y brindar ayuda a las personas con discapacidad de todo Ecuador y sus familias.

El 30 de Marzo del año 2007, Ecuador se adhiere a la convención de las Naciones Unidas para así promover y fortalecer la protección de los derechos de las personas con discapacidad en todo el país.

Misión Solidaria Manuela Espejo identificó a 27.723 habitantes en la provincia de Manabí. En esta fase de respuesta, los pobladores de grupos vulnerables recibirán ayudas técnicas, enseres, bonos Joaquín Gallegos Lara, prótesis, órtesis e implementos auditivos.

De igual manera se repartirán 800 bonos Joaquín Gallegos Lara, de 240 dólares mensuales, para personas con discapacidad severa y que se hallan en condición de extrema pobreza. (PP El Verdadero, 2011. 23 Abril)

1.2.4.1 Aliméntate Ecuador. La nueva Constitución de la República del Ecuador – aprobada en septiembre del 2008 – reconoce el Derecho a la Alimentación en el artículo 13 como parte de los Derechos del Buen Vivir o Sumak Kawsay y lo define como:

“El derecho que tienen las personas y colectividades al acceso seguro y permanente de alimentos sanos, suficientes y nutritivos; preferentemente producidos a nivel local y en correspondencia con sus diversas identidades y tradiciones culturales, para lo cual se promoverá la soberanía alimentaria”. (FIAN Ecuador, p 15)

El Programa Aliméntate Ecuador es un programa de alimentación y nutrición ejecutado por el Ministerio de Inclusión Económica y Social dirigido a personas pobres de la tercera edad, discapacitados y niños entre los 2 y 5 años.

1.2.4.2 Programa de alimentación escolar. Otro programa complementario a la hora de fortalecer la corresponsabilidad, en este caso en educación, es el Programa de Alimentación Escolar. Esta es la acción del Estado Ecuatoriano encargada de atender con alimentación a escolares de bajos recursos económicos de los establecimientos de educación básica fiscales, fisco misionales, municipales y especiales del país en edades entre los 5 a los 14 años.

Este programa posee dos modalidades, la primera, el desayuno escolar y la segunda, el almuerzo escolar, convirtiéndose esta entrega como una política nacional por parte del Gobierno para mejorar el nivel de aprendizaje a nivel nacional.

Tabla 11

Cobertura del Programa Alimentación Escolar a Nivel Nacional

Cobertura del Programa Alimentación Escolar		
Modalidades	Escuelas Atendidas	Participantes Atendidos
Solo Desayuno	595	117293
Solo Almuerzo	1046	169970
Desayuno y Almuerzo	13562	1082087
TOTAL	15203	1369350

Fuente Ministerio de Educación, 2008

Elaborado por: Hexagón Consultores

En la tabla 11 se puede apreciar la cobertura del programa a nivel nacional; las escuelas atendidas son 15.203 instituciones educativas, cubriendo anualmente las necesidades de 1369.350 niños de 5 a 14 años. (Salazar, R. 2008).

1.3 Análisis de la vivienda

En relación a la vivienda el cantón según el último censo del 2010 cuenta con 24.937 viviendas, tanto del área urbana y rural, clasificadas como: casa, villa, departamento, mediagua, rancho, covacha, choza. En lo referente a infraestructura las viviendas son de ladrillo o bloque, madera, adobe o tapia, caña revestida de bahareque, el material del techo es de hormigón (losa cemento), palma paja u hoja, teja, asbesto zinc; el mayor número de viviendas están construidas de ladrillo o bloque y el material del techo es zinc.

En cuanto a servicios básicos, el agua proviene de la red pública el 48,46%, pozo 43,69%, río vertiente, acequia o canal 6,53%, carro repartidor 0,66%, agua lluvia/ albarrada 0,66%; mientras que el servicio de energía eléctrica se obtiene a través de: red de la empresa eléctrica de servicio público 88.36 %, panel solar 0,09%, generador de luz (planta eléctrica) 0,35%, otro 1,05%, no tiene 10,15%.

Existen un total de 9.662 viviendas totalmente pagadas correspondiente al 45,36%, de las cuales el 48,46% de la población dispone de la red pública de abastecimiento de agua por tubería dentro de la vivienda, el 88.36% poseen el servicio de red eléctrica, y el 10,15 % no tiene.

Tabla 12

Descripción por vivienda

CANTON	TIPO DE VIVIENDA								TOTAL
EL CARMEN	Casa/Villa	Departamento en casa o edificio	Cuartos en casa de inquilinato	Mediagua	Rancho	Covacha	Choza	Otra vivienda particular	
	17.812	1.133	520	757	3.611	640	354	110	24.937
Área Urbana	73,92%	4,13%	3,81%	7,72%	1,57%	0,33%	0,19%	0,19%	100,00%
Área Rural	69,86%	0,26%	1,72%	21,81%	2,91%	2,56%	0,13%	0,13%	100,00%

Fuente: INEC. Censo Población y Vivienda, 2010
 Elaborado por Pilar Navarrete

1.4 Situación Política y Administrativa

El Carmen se encuentra dividido políticamente en dos parroquias urbanas y dos rurales. Su cabecera cantonal es la ciudad de El Carmen.

Parroquias Urbanas

- El Carmen
- 4 de Diciembre

Parroquias Rurales

- Wilfrido Loor Moreira (Maicito)
- San Pedro de Suma



Ilustración 5 El Carmen y sus Parroquias

Fuente: Gobierno Provincial de Manabí – Ecuador
 Elaborado por: Consejo Provincial de Manabí 2013

El Carmen cantón en el cual el 47.97%, de la población se halla en el sector rural, cuenta con un importante número de recintos y centros poblados, unidos a la cabecera cantonal por medio de caminos lastrados.

Los principales centros poblados del cantón y su distancia en kilómetros a la cabecera cantonal son: El Paraíso (85 Km), Santa Teresa (78 Km), Santa María (51Km), La Bramadora (31Km), Rio de Oro (30 Km), El Porvenir (14 Km), La Esperanza (7 Km), Puerto Nuevo (22 Km).

En el cantón, el Gobierno Municipal está presidido por el Señor Hugo Cruz Andrade quien está ejerciendo un tercer período, 2009 - 2014 fue reelecto, siendo el alcalde de mayor aceptación. El Alcalde ejerce su gobierno con la presencia de siete concejales.

Las Juntas Parroquiales del Cantón son dos en orden al número de parroquias rurales existentes, las mismas que hasta el momento no tienen mayor incidencia dentro de las decisiones tomadas en beneficio o perjuicio de sus parroquias desde el Gobierno Local.

En el ámbito administrativo la dirección del cantón se encuentra sustentada en el Municipio y por tanto la mayor parte de sus ingresos son provenientes del Gobierno.

Tabla 13

Presupuesto cantonal

PRESUPUESTO CANTONAL	
AÑO	MONTO
2009	\$11'155.963,85
2010	\$ 9'833.140,75

Fuente: El Diario, Manabí por cantones 2011

Elaborado por: Pilar Navarrete

Si los ciudadanos tienen información sobre el presupuesto, pueden involucrarse en la gestión de las finanzas públicas con herramientas que les permiten exigir mejores servicios por parte del Estado, ya que finalmente, son ellos los dueños y beneficiarios de ese dinero. Por eso, una correcta y eficiente administración de los recursos financieros por parte de las autoridades nacionales y locales, será fundamental para que las políticas sociales mejoren la calidad de vida de los habitantes de determinada región.

Ecuador es todavía un país centralizado, donde la mayoría de los servicios son responsabilidad del Gobierno Central, quien asigna para el sector social, un promedio de USD 157 por cada habitante en el país. Los habitantes de Manabí reciben en promedio una asignación de USD 164, lo que significa un 4% más que el promedio nacional.

Pero al interior de la provincia también existen diferencias de asignación entre los distintos cantones. Estas diferencias de asignación entre territorios no tienen relación con las necesidades de la población; es así como los cantones que menos inversión reciben están también entre los más pobres, es por esto que es urgente mejorar la forma en que se distribuyen los recursos al interior de la provincia, con el fin de incrementar el impacto de la política social en la población manabita. (Lupa Fiscal Cantonal Manta 2007 octubre p2).

El gasto per cápita es la cantidad del presupuesto que le correspondería a cada habitante del cantón, si se dividiera para todos por igual, del promedio nacional 157 USD, a los pobladores del cantón El Carmen se les asigna 130 USD al año en servicios sociales como salud, educación y otros como se puede apreciar en la ilustración 6.

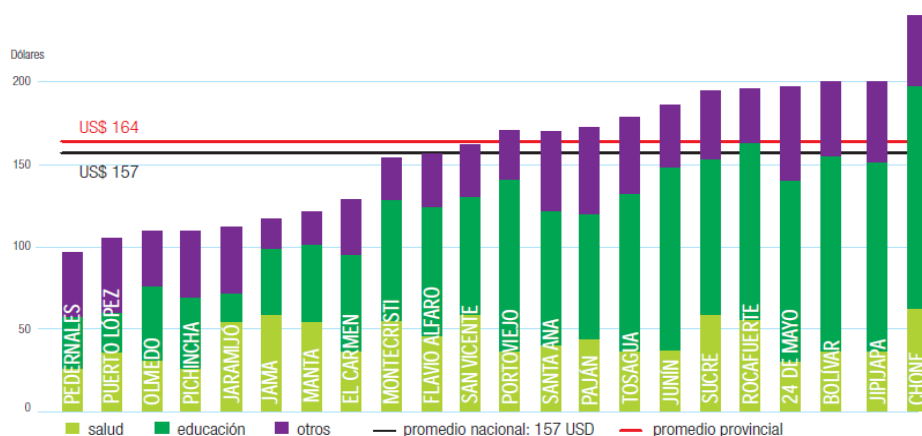


Ilustración 6 Gasto Social Per Cápita del Gobierno Central en Manabí 2007
Fuente: Presupuestos de instituciones del área social. Elaboración: Grupo FARO

Tabla 14

Presupuesto de El Carmen

DETALLE DEL PRESUPUESTO DEL AÑO FISCAL 2012	
INGRESOS	
INGRESOS CORRIENTES	3.117.881,10
INGRESOS DE CAPITAL + INVERSION	8.592.152,13
CUENTAS DE FINANCIAMIENTO	5.569.600,00
TOTAL DE INGRESOS	17.279.663,23
EGRESOS	
GASTOS CORRIENTES	2.329.356,24
GASTOS DE INVERSION	12.673.468,94
GASTOS DE CAPITAL	1434450,00
TOTAL DEUDA PUBLICA	782.358,05
TOTAL DE GASTOS	17.279.633,23

Fuente: Gobierno Municipal de El Carmen 2011
Elaborado por: Pilar Navarrete

1.5 Sector productivo primario

Comprende todas las actividades que se basan en la extracción de bienes y recursos procedentes del medio natural: agricultura, ganadería, pesca, caza, explotación forestal y minería. (Libro del Oro Parte 2. p 49).

1.5.1 Agricultura. Como la mayor parte de las provincias ecuatorianas, la producción agrícola es la principal actividad en esta zona.

La importancia del sector agropecuario en el país se debe principalmente a tres aspectos; primero, por su representatividad en el PIB, cuyas previsiones para el 2011 muestran que el aporte del sector es del 10%, siendo el que más aporta después del Comercio, Industria manufacturera y Explotación de minas y canteras; segundo, por constituir una fuente de divisas a través de la exportación tanto de productos tradicionales como: banano, café y cacao, así como nuevos el mango, espárragos, naranjilla y flores. Finalmente, por constituir la base de la política de soberanía alimentaria promovida por la actual Constitución en el Art. 281.- “La Soberanía Alimentaria constituye un objetivo estratégico y una obligación del Estado para garantizar que las personas, comunidades, pueblos y nacionalidades alcancen la autosuficiencia de alimentos sanos y culturalmente apropiado de forma permanente.”

La tabla 15 señala la población económicamente activa del cantón en relación al sector al que se enfocan, como se puede observar cuenta con una población mayoritariamente agrícola y comerciante.

Tabla 15

Distribución por sector del PIB

PEA ESTRUCTURAL EL CARMEN	
Agricultura	14.227
Minas y canteras	97
Manufacturas	1.123
Electricidad	33
Construcción	1.156
Comercio	4.906
Transporte	1.129
Financiero	91
Servicios	874
Total	24.986

Fuente: INEC. Censo Población y Vivienda, 2010
Elaborado por: Pilar Navarrete

La actividad agrícola establece uno de los principales rubros de la economía del Cantón, que se encuentra beneficiada por la fertilidad de las zonas cultivables y por la constancia del hombre trabajador agrario, el número total de UPA,s en el cantón es de 14.227.

El Carmen se caracteriza por la producción de cultivos de ciclo permanente y ciclo corto, siendo el más importante el plátano barraganete, que proporciona riquezas con la exportación.

Se estima que existen unas 60 mil hectáreas de plátano en explotación, o su equivalente al 70,75 por ciento del total de cultivos. Por ser un producto de exportación se constituye en uno de los cultivos de mayor importancia para la economía local.

La fruta se exporta a través de catorce compañías hacia Estados Unidos, Europa y varios países de América Latina. La producción del plátano genera fuentes de trabajo, en los distintos procesos: cultivo, cosecha, embalaje y transporte a los centros de acopio y puertos de embarque.

Además se cultiva, plátano dominico que se exporta a Perú y Colombia. También se produce piña, maíz, coco, café, cacao, maracuyá, pimienta, látex o leche de papaya, palma africana, cítricos (naranja, mandarina), melón, sandía, esta producción agrícola es fundamentalmente de la zona rural.

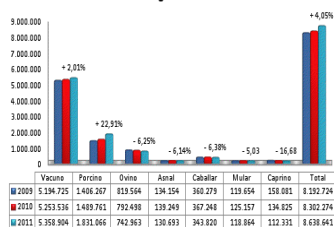
1.5.2 Ganadería. En segundo lugar de importancia económica se ubica la producción pecuaria, la ganadería constituye un sector sumamente importante en la economía del cantón, las especies ganaderas más representativas son de doble propósito. (El Diario, Manabí por cantones 2011, p5).

Además de la cría de ganado vacuno correspondiente al 74,26 %, continúa en importancia el ganado porcino con el 21%, el caballar con el 2,56%, el asnal, mular y caprino en un menor porcentaje, los mismos que se comercializan aproximadamente 1200 cabezas de ganado bovino, 650 de porcino, y 35 de equino, mensualmente a través de la ASOGAN responsable de esta actividad comercial en el cantón.

Sector pecuario

En el sector pecuario predomina el ganado vacuno con un total de 5,3 millones de cabezas, seguido por el porcino con 1,8 millones de cabezas.

Número de cabezas de ganado al día de la entrevista



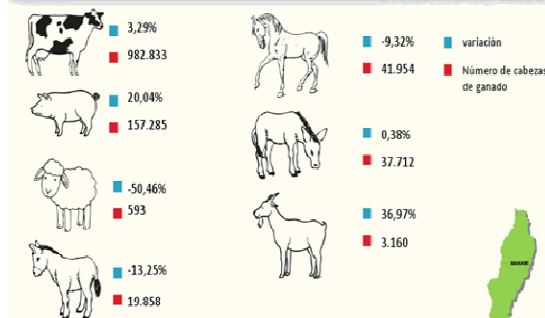
Fuente: Encuesta de Superficie y Producción Agropecuaria Continua (ESPAC) 2011, del INEC

Ilustración 7 Sector Pecuario

Fuente: ESPAC, 2011

Elaborado por el INEC

Existencia de ganado en Manabí

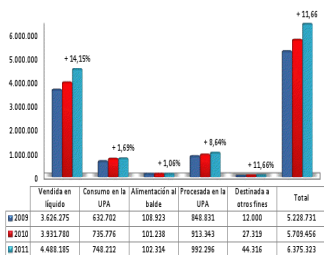


Fuente: Encuesta de Superficie y Producción Agropecuaria Continua (ESPAC) 2011, del INEC. Período investigado a 7 días anteriores al día de la entrevista.

Producción diaria de leche

La producción diaria de leche se incrementó en 11,66% entre 2010 y 2011. En la Sierra más de 702 mil vacas fueron ordeñadas, 64,5% del total nacional.

Producción diaria de leche en litros



Fuente: Encuesta de Superficie y Producción Agropecuaria Continua (ESPAC) 2011, del INEC. Período investigado al día anterior a la entrevista.

Ilustración 8 Producción diaria de leche

Fuente: ESPAC, 2011.

Elaborado por el INEC

Producción diaria de leche (litros)



Fuente: Encuesta de Superficie y Producción Agropecuaria Continua (ESPAC) 2011, del INEC. Período investigado a 7 días anteriores al día de la entrevista.

El cantón el Carmen pertenece a la Micro-región 2, la misma que es eminentemente ganadera, lo que ha permitido que El Carmen tenga la segunda feria de comercialización de ganado del país.

Así la mayor cantidad de cabezas de ganado bovino (356.403) se desarrollan en esta zona con una superficie de pastos de 351.686 Has. Con una carga animal de 1,01 cabeza por hectárea, mientras que el parámetro provincial es de 0,74 por hectárea.

Esto demuestra la gran aptitud ganadera que posee esta zona. La producción de carne es de 16.848 TM y de leche de 44.326 TM (Muñoz).

La producción de leche en la zona del cantón el Carmen registró un promedio de 6 litros diarios por vaca, si se considera que los ganaderos tienen por hectárea 1.5 UBA., en

época de verano y, el área total destinada para la actividad pecuaria es de 20 hectáreas, a nivel de finca logran obtener una producción de 180 litros de leche.

De dicha producción, el 83% la comercializan a través de los intermediarios, el 17% restante lo procesan en finca (en la elaboración de quesos). (Encuestas de Coyuntura, 2012.Marzo)

1.5.3 Producción y rendimiento. Al ser el cantón un gran productor agrícola se puede avizorar gran crecimiento la mayor productividad se encuentra en el plátano, cacao, cítricos, con 73.233 hectáreas devela la importancia de este sector principalmente en la producción del plátano barraganete, con la participación de grandes, medianos, y pequeños productores, constituyéndose en un eje esencial de la economía del cantón por su gran volumen de exportación a nivel mundial, entre los países de mayor demanda se encuentran Estados Unidos. Bélgica y España.

En la producción de cultivos transitorios se encuentra el café, arroz, palma africana y frutales con una extensión de 11.725 hectáreas. (GADMEC, 2011).

A continuación se presenta una tabla de la producción agrícola de El Carmen.

Tabla 16

Productividad de El Carmen

PRODUCTIVIDAD DE LOS PRINCIPALES CULTIVOS DE EL CARMEN			
	SUPERFICIE COCECHADA	PRODUCCION TM ANUALES	RENDIMIENTO TM/HA ANUAL
PASTO	76.722	1'353.003	12,83
PLATANO	54.000	813.947,76	13,83
CACAO	15.000	6.389,11	0,43
MAIZ	9.000	34.011,71	2,64
CAFÉ	680	305,33	0,31
CITRICOS	1.223	22.988,37	42,1
ARROZ	6.045	15.584,80	2,6
PALMA AFRICANA	5.000	95.517,20	19,13

Fuente: GAD Municipalidad El Carmen, 2011

Elaborado por: Pilar Navarrete

Los generadores de mayores fuentes de trabajo en el cantón, generalmente son el plátano y el ganado. También se destacan cultivos de cacao, maracuyá, maíz, cítricos y árboles maderables, sumándolas la crianza de aves, animales de corral, y además la tilapia.

El comercio y la transportación le dan dinamismo a este cantón manabita (Movimiento Unidad Primero).

El incremento de la superficie de los cultivos para el 2016 se enfoca hacia el café y el cacao en lo que a perennes se refiere, el cacao en pocos años se convertirá en el principal pilar de desarrollo de este cantón manabita, muy por encima de la actividad ganadera y la producción de plátano, se basa en un solo aspecto: mejores resultados económicos con relación a las otras actividades, pues en relación al plátano las ganancias del cacao es cuatro veces más, mientras que al ganado, es tres veces más.

1.5.4 Asistencia técnica. El Ministerio de Agricultura, Ganadería y Pesca (MAGAP) cuenta con programas de apoyo y asistencia técnica para toda la provincia. Dentro de estos programas se encuentra activo el de apoyo a las familias de pequeños caficultores de Manabí.

El objetivo de dicho programa es mejorar la rentabilidad de los sistemas productivos de las familias caficultoras y reforzar sus organizaciones. Para ello ha invertido 328.500 Euros y cuenta con el apoyo del Reino Unido.

La Corporación para el Desarrollo y la Creatividad Productiva FUNDES es una ONG de alcance nacional con sede en Portoviejo, que contribuye al mejoramiento de la calidad de vida de la población más vulnerable del Ecuador, procurando el desarrollo sustentable y sostenible a través de la creación, organización y fortalecimiento de pequeñas y micro empresas para las comunidades y población en general.

Proyecto de Estudio de Mercado y Transferencia de Tecnología de Pimienta Negra para exportación. Este proyecto tiene como objetivo que 34 microempresarios del cantón El Carmen exporten sus productos a Francia, España, Italia y EEUU, beneficiando así a más de 170 personas. Manejan aproximadamente 100 ha; se realizó un estudio de mercado en los países mencionados, y un plan de negocios, complementando este proyecto la transferencia de tecnología del manejo de la pimienta negra, de igual manera el Proyecto de Desarrollo de la producción del Plátano para Exportación. 25 microempresarios del cantón El Carmen participan de este proyecto, que tiene como objetivo exportar plátano barraganete. Manejan 500 ha, en las que se ha mejorado la calidad del plátano, y se benefician indirectamente de este proyecto 125 personas. (Expediente FUNDES s. f.).

El Ministerio de Agricultura, Ganadería, Acuacultura y Pesca (MAGAP), a través del Proyecto de Competitividad Agropecuaria y Desarrollo Rural Sostenible (CADERS), entregó equipos agrícolas y recursos económicos que beneficiarán a pequeños productores de los cantones: Rocafuerte, El Carmen, Pedernales, Olmedo y Santa Ana, provincia de Manabí. MAGAP, (2012).

1.5.5 Comercialización y consumo. El sustento económico de el Carmen es el comercio, entre ellos: el plátano que conforma la mayor riqueza del cantón, la ganadería, la producción y crecimiento de la zona cacaotera, el maracuyá, la pimienta entre otros productos que dan ingresos a la economía del cantón (Cedeño, a. & Delgado, c. ,2009).

La demanda del plátano en países como Estados Unidos y otros en Europa, han estimulado la producción de plátano de buena calidad para la exportación en el 85%.

- EEUU 150.000 cajas de plátano barraganete
- Unión Europea 60.000 cajas de plátano barraganete
- Otros 150.000 cajas de plátano barraganete

Tabla 17

Demanda de productos Agropecuarios

DEMANDA DE PRODUCTOS AGROPECUARIOS 2016. (TM)					
PRODUCTO	MERCADO LOCAL	PROCESO INDUST.LOC	MERCADO NACIONAL	MERCADO INTERNAC.	DEMANDA TOTAL
Maíz seco	27.200	35.000	137.800		200.000
Maíz Choclo	16.000		9.000		25.000
Arroz	96.000		-21.000		75.000
Maní	4.000	10.000	11.000		25.000
Yuca	24.000	20.000	26.000		70.000
Fréjol Tierno	19.200		8.800		28.000
Haba tierna	16.000				16.000
Melón	8.000		2.000	10.000	20.000
Pimiento	4.000		6.000	5.000	15.000
Sandía	11.200		28.800		40.000
Tomate	16.000		9.000		25.000
Cebolla			5.000	20.000	25.000
Banano	32.000		8.000	70.000	110.000
Cacao	-			80.000	80.000
Café	-	30.000		70.000	100.000
Caña	-	80.000			80.000
Citricos	51.200		98.800		150.000
Maracuyá	9.600	10.400		40.000	60.000
Plátano	57.600		142.400	400.000	600.000
Papaya	4.800		5.200	20.000	30.000
Carne Bov.	9.600		48.628		58.228
Leche	80.000	207.480			287.480
Huevos	288.000		272.000		560.000
Carne Aves	36.000		13.175		49.175
Carne Cerdo	13.714		1.686		15.400
Pescado	16.000		68.000	125.000	209.000
Camaroneras		12.760			12.760

Fuente: Plan de Desarrollo Agropecuario Sostenible de Manabí 2013

Elaborado por: Equipo Técnico del Consejo Provincial de Manabí

La tabla 17 refleja la demanda de cada producto según el tipo de mercado , dividido en mercado local, nacional, industrial e internacional , considerándose que el maracuyá , el cacao, el café se podría comercializar en los mercados internacionales, mientras que los demás productos se destinarían al mercado local y nacional; los productos pecuarios cubren el mercado local y nacional, en el caso de la leche se procesaría industrialmente en la región, como se ha venido haciendo con la empresa Nestlé.

1.5.6 Crédito. Actualmente operan tres sucursales de bancos uno estatal, Banco Nacional de Fomento y dos privados, el Banco Bolivariano, y Pichincha, de igual manera dos cooperativas de ahorro y crédito la Benéfica facilita préstamos para el desarrollo del sector productivo, y la cooperativa de Ahorro y Crédito de la Cámara de Comercio.(GADMEC, 2011)

La fuente de financiamiento asignada para el sector de la agricultura de la provincia es de 5.070 y para el cantón es de 202 que provienen del Banco Privado, el 12,37%, del Banco Nacional de Fomento el 16.83%, la Cooperativa de ahorro y Crédito el 14,48% y otra fuente el 2.47%.

1.6 Sector productivo secundario

El sector secundario agrupa las actividades económicas encargadas de la transformación de los bienes y recursos extraídos del medio natural (materias primas) en productos elaborados. Las actividades esenciales del sector son la construcción y la industria. (Libro de El Oro parte 2)

A continuación se hace referencia a tres puntos importantes del sector como son la industria en general, las artesanías y el crédito para las mismas.

1.6.1 Industria. El Carmen tiene un desarrollo industrial muy exiguo por ser un pueblo joven entre otras razones, cuenta con pequeñas industrias entre ellas el procesamiento del plátano barraganete, se dedican exclusivamente al proceso de deshidratación, produciendo alrededor de 300 toneladas al mes, este producto tiene como mercado principal a Colombia donde se exportan aproximadamente el 80% de la producción.

Las otras industrias una vez madurado el plátano es pelado y enfundado para exportación, mientras que otras el plátano verde y maduro se reduce a hojuelas fritas.

Además de las mencionadas se encuentra la fábrica del hielo y Probalsa procesadora de balsa, este producto que hoy se exporta a varios países del mundo como Chile, uno de los principales compradores, Japón, España, Alemania, China, Estados Unidos, entre otros.

Es que esta madera tiene cientos de opciones para usarlas. Se las emplea en la fabricación de aviones, en paredes, techos, juegos didácticos, instrumentos musicales, etc. (El Diario, 2011, p11).

Tabla18

Pequeña Industria de El Carmen

No de Industrias	Tipos de Industria
1	Compañía Export de plátano
1	Compañía Agrop. Carne Ltda.
1	Fábrica de chifle de plátano
1	Fábrica de Hielo
1	Fábrica de harina de pescado
1	Alimentos
10	Ebanisterías
1	Probalsa
1	Centro de Acopio de leche

Fuente: TICS de Manabí 2008

Elaborado por: Pilar Navarrete

Como se puede observar en la tabla18, el cantón El Carmen cuenta con varias industrias, dentro de las cuales se destaca la ebanistería.

1.6.2 Artesanías. Las artesanías de Ecuador son una de las más admiradas de Sudamérica, combinando la creatividad indígena y la herencia ancestral, los artesanos de Ecuador expresan sus sentimientos a través de las manos creando manualidades como: pinturas, tejidos, collares, telas etc. los materiales usados en ciertos productos artesanales varían de acuerdo a la región; al sur en la provincia de Manabí la paja toquilla es tejida de manera muy hábil; el sombrero de paja toquilla ha sido considerado por muchos años una de las principales artesanías típicas y propias del Ecuador.

La técnica del tejido de estos sombreros, se ha transmitido de generación en generación desde la época de la Colonia hasta la actualidad, manteniéndose intacta como

una tradición entre los pobladores de la costa Ecuatoriana. Los indicios hacen suponer que aparentemente la elaboración de los tejidos de Paja Toquilla se inició en el periodo de Integración (500 A.C. – 1500 D.C.) específicamente con la cultura manteña.

Desde la época de nuestros aborígenes esta técnica de tejido se ha venido desarrollando, dando como resultado un producto representativo de una identidad cultural para los ecuatorianos. (Leave J., 2011, Oct.19)

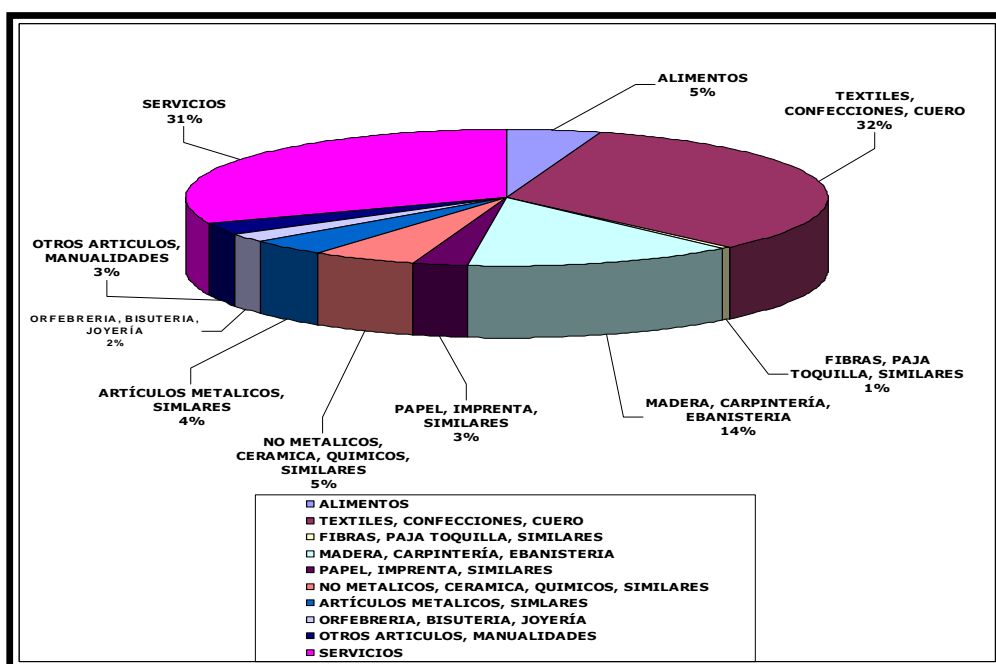


Ilustración 9 Talleres artesanales por sector
 Fuente: Dirección de Competitividad de Microempresas y Artesanías
 Elaborado por : MICIP 2005

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 maderera.

1.6.2.1 Importancia del sector artesanal. Generación de empleo: 1.500.000 artesanos, de los cuales 1.297.000 son Maestros de Taller titulados por la JNDA.

Además, existen 261.000 Talleres Artesanales a nivel nacional pertenecientes a 172 ramas de producción y servicios artesanales.

Aporte a la generación de empleo: 12.3% de la población total y 32.7% de la PEA. (4.5 millones)

Generación de divisas por exportaciones: Promedio de US 29.7 millones anuales en el periodo 2000-2005 (Franco M, J. 2006)

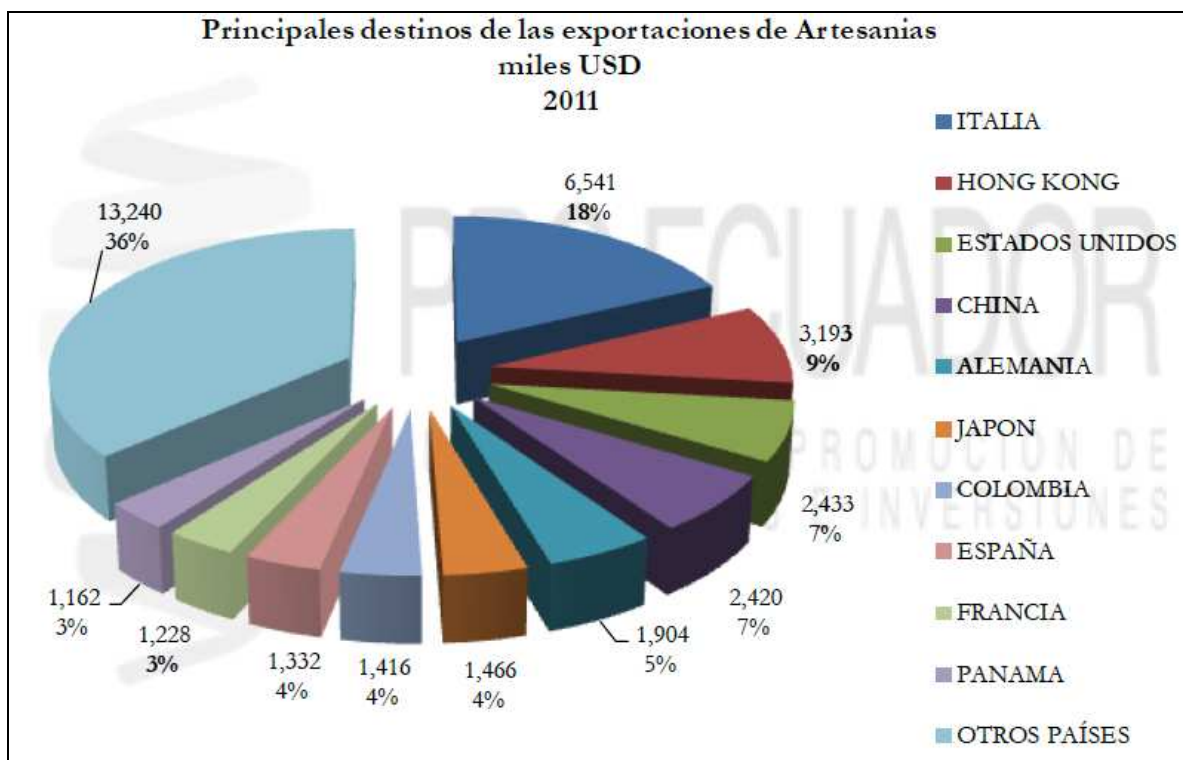


Ilustración 10 Principales destinos de las exportaciones de Artesanías

Fuente: Banco Central del Ecuador, BCE

Elaborado por : Dirección de Inteligencia Comercial e Inversiones, PRO ECUADOR 2012

En la provincia, sobresalen productos a base de paja toquilla, en mimbre, yute, cabuya, carrizo y mocora. Adicionalmente, muebles de guayacán, talla de tagua, talabartería, réplicas en cerámica de figuras precolombinas (Manabí, 2010)

En El Carmen como artesanías se distingue la elaboración de hamacas y esterillas (Información General de El Carmen, 2001). Es reconocida la cerrajería, la cerámica de arcilla y yeso, la elaboración de trajes típicos y finalmente carteras de crochet y aguja (Artesanos El Carmen)

Actualmente existen 856 artesanos en las diferentes ramas, de los cuales 348 tienen título de artesanos

1.6.3 Crédito. El gobierno a través de sus planes de desarrollo brinda apoyo al sector artesanal de la zona por medio de proyectos de inclusión y también a través de proyectos de capacitación. Una forma de canalizar dichos recursos es a través del BNF.

1.7 Sector productivo técnico

Sector terciario incluye todas aquellas actividades que no producen bienes materiales de forma directa y, por tanto, no encajan dentro de los sectores primario y secundario. Estas actividades son conocidas como “servicios”. Actualmente se ubican bajo esta denominación: el comercio, hoteles y restaurantes, los transportes, las comunicaciones, las finanzas, un conjunto de actividades auxiliares (asesoría, informática, etc.), los servicios sociales y personales, las actividades relacionadas con el ocio y otras muy diversas. (Libro de El Oro parte 2.)

El sector productivo terciario o de servicios cuenta con una población económicamente activa equivalente a 10.759 habitantes que representan el 12,08% de la PEA.

Se hace referencia a tres puntos: Comercio, turismo y transportes.

1.7.1 Comercio. El comercio en el cantón aporta con el 14,95% del total al PIB en millones, ocupa el segundo puesto, luego de la agricultura.

En los establecimientos de comercio censados por sector se encuentra un total absoluto de 1.854, comprendidos en comercio 1.096, manufactura 146, y servicio 609

De la investigación de la ULEAM (2002) y el GAD Municipal El Carmen (2011) mencionan que las actividades comerciales tanto al por mayor y menor evidencian una expansión substancial, constituyen un sector importante de la economía del cantón, y lo ha sido desde sus primeros tiempos, ya que muchos de los primeros pobladores que se asentaron en el antiguo recinto, lo hicieron con un destino comercial, y ahora son los que poseen los negocios más prósperos de la localidad, el área de comercio especialmente de la zona urbana.

La zona se puede dividir en tres sectores, el comercial, artesanal y de servicios, influye el comercio formal con almacenes de expendio de varios productos el AKI, TIA, y la comercialización de electrodomésticos en Artefacta, La Ganga, Créditos Económicos, Marcimex, reflejando movimiento de capitales considerables, igualmente se encuentran tiendas de abastos, basares y novedades, almacenes de ropa, bodegas de productos

agrícolas, farmacias de medicina humana, en el sector artesanal se destacan, talleres automotrices, de carpintería, y gabinetes de belleza, en lo referente a servicios, hoteles, residenciales, servicio de transporte urbano e interprovincial, sobresale salones de juego y expendio de bebidas de alcohol , restaurantes, puestos de comida, estudios jurídicos etc. Se puede acotar que el sector terciario tiene un dinamismo importante del 38%.

Tabla 19

Actividades de Comercio

ACTIVIDADES ECONOMICAS – PRODUCCION	VPB- (millón.)	%	PIB (millón.)	%
Agricultura, caza y pesca	50,74	45,30	39,50	53,90
Minas y canteras	1,41	1,25	0,01	0,00
Manufactura	5,82	5,16	2,23	3,04
Electricidad, gas y agua	0,62	0,55	0,20	0,27
Construcción	8,58	7,61	3,05	4,16
Comercio	17,20	15,26	10,96	14,95
Transporte, almacenamiento y comunicación	8,51	7,55	4,66	6,35
Financiero	0,80	0,71	0,50	0,68
Servicios, bares y restaurantes	8,99	6,85	12,13	6,55
TOTAL	112,67	100,00	73,24	100,00

Fuente: TICS de Manabí 2008

Elaborado por: Pilar Navarrete

1.7.2 Turismo. El Carmen tiene doce destinos turísticos, de los cuales siete son naturales y cinco culturales, según el inventario del Ministerio de Turismo.

En el cantón hay muchas fincas y haciendas, ideales para disfrutar del turismo ecológico, a pesar de poseer cualidades y riquezas naturales, la afluencia de turistas es limitada debido a la falta de infraestructura turística, lo que ocasiona que el visitante a este cantón sea clasificado como excursionista

Su principal atractivo está en la conservación de muchos ríos, donde se han instalado balnearios, y grandes cascadas (Dirección Provincial de Manabí, 2010).

Son famosos los “paradores”, restaurantes al borde de la vía, donde los viajeros disfrutan de su variada comida (Gobierno de Manabí, 2010).

En El Carmen hay lugares turísticos ideales para acampar y disfrutar de la naturaleza.

Los lugares más visitados en el cantón son:

- ✓ Cascada Río Armadillo
- ✓ Cascada El Salto del Pintado
- ✓ Balneario Isla "Tropical"

Por otro lado, lugares recomendados para el turismo en la zona son:

El balneario de Chiro y el balneario las Minas. Nuevos lugares turísticos para visitar son el lago de los Cisnes y el balneario San Felipe.

La Cascada del Salto del Río Amarillo. La cascada es un lugar excelente donde se puede caminar, realizar la observación de flora y fauna relajarse y tomar el sol, sus campos donde la naturaleza la ha premiado con los más bellos paisajes como cristalinos ríos y altas cascadas.

En este río se puede pasar el mejor fin de semana con su familia y amigos. Puede realizar caminatas en las orillas del río, natación, entre otros (Viajando por Ecuador, 2011)

Otro atractivo turístico de la zona es la cascada del Armadillo que como señala la página el diario.com se encuentra en el sitio denominado El Paraíso. Al lugar llegan desde aventureros hasta habitantes locales con el fin de pasar un fin de semana relajado y refrescante. La cascada tiene una caída de 10 metros de altura y un ancho de alrededor de 30 metros, detrás de ella existe una cueva.

Hacienda San Felipe Se encuentra ubicada en el sitio los tres Ranchos, a una distancia de 4 kilómetros vía El Carmen la Bramadora, con una superficie de 7 hectáreas, donde se hallan estructuras cómodas para el deleite del turista como: Salón de eventos, canchas deportivas, sala de juegos, senderos, parqueaderos, juegos infantiles, piscina, servicio de restaurante, además se pueden practicar caminatas, trekking, pesca deportiva, safaris fotográficos, complementa este paisaje lagunas de producción de tilapia y plantas ornamentales alrededor la las instalaciones.

1.7.2.1 Servicios de hotelería y restaurantes. El indicador provincial que se utiliza para la repartición del valor agregado nacional es tomado de la encuesta de hoteles, bares y restaurantes que elabora el INEC, la misma proporciona información a nivel provincial de la estructura de establecimientos y disponibilidad de servicios de hoteles, cafeterías y restaurantes, la cual se encuentra desagregada por categoría, número de establecimientos, número de habitaciones, total de mesas disponibles, tanto para hoteles, bares y restaurantes (Banco Central del Ecuador s. f.).

El cantón en actividades de alojamiento y servicio de comida según el último censo del 2010 están inmersos 874 personas, y cuenta con 375 plazas y 197 habitaciones.

1.7.3 Transporte. El Carmen dispone de una red vial, formada por vía arterial y colectora, los corredores arteriales corresponden a rutas que conectan capitales de provincia, formando una malla estratégica, su tráfico proviene de las secundarias o colectoras, son las que en mayor cantidad registra el cantón, tienen como función recolectar el tráfico de la zona rural o urbana para conducirles a los corredores arteriales las mismas que son, lastradas y la mayor parte sin pavimento.

Santo Domingo de los Tsáchilas a través del Ministerio de Transporte y Obras Públicas, ejecuta la ampliación, rehabilitación y mantenimiento de la carretera Santo Domingo - El Carmen, de 29.40 kilómetros de longitud, con el afán de conectar amplios sectores agrícolas y ganaderos de las provincias costeras con el resto del país. (El Ciudadano, 2010).

El eje vial Chone - Flavio Alfaro - El Carmen conecta Costa y Sierra. Con esta vía, cantones como El Carmen, Flavio Alfaro y Chone se ven beneficiados con la construcción de sus pasos laterales.

La aportación del transporte al PIB que otorga el cantón es de 6,35%. Adicionalmente, en lo que se refiere a viabilidad, el cantón cuenta con:

Rutas de buses desde poblaciones cercanas

Flota Manabita, Carmen Ltda., Kennedy, Fénix, Rutas Carmenses, Santo Domingo, Vencedores, Reina del camino, Aray. (Gobierno Municipal de El Carmen, 2011).



Ilustración 11 Mapa Político y Vial de El Carmen

Fuente: Manabí por cantones, 2011. Elaborado por : Infografía: F. Fiallos / El Diario

CAPÍTULO II:
GENERALIDADES DE LA GASTRONOMÍA DEL CANTÓN EL CARMEN

2. Historia de la gastronomía del cantón

El Carmen, fue y sigue siendo poblado por habitantes originales de Chone, o por descendientes de choneños. Esta particularidad ha servido para que a nivel cultural, y en otros órdenes, participen de contenidos similares, así como también para que en ciertos usos y costumbres de la vida rural sean muy semejantes (Naranjo, M., 2002)

En el Ecuador la variedad de suelos y climas ponen en evidencia que cada una de las civilizaciones prehispánicas que florecieron en este territorio manifestaron características culturales propias en las que se desarrollaron, y es seguro que sus tendencias alimentarias estuvieron adaptadas a los recursos naturales de cada región, en Manabí coinciden varios espacios geográficos donde pueden hallarse diversos ingredientes, unos muy propios de estas tierras como son la yuca, el plátano, el camote, el zapallo, el pescado de río, mariscos, el maní y el maíz, estos dos últimos productos fueron la base de los guisos para los habitantes ancestrales en toda la región, y otros que fueron llegando con los conquistadores como: la gallina, el cerdo, las reses, las especies, el arroz, el azúcar, y los cítricos.

Manabí es una provincia que guarda la sabiduría de toda una tradición culinaria, que se remonta a miles de años, en ella se han combinado los saberes indígenas ancestrales y los alimentos tradicionales, sumado el aporte hispánico de nuevos ingredientes. (Naranjo, M., 2002)

Un primer elemento que caracteriza la tradición gastronómica de la provincia de Manabí es la utilización del fogón, las cazuelas de barro, la piedra de moler, el abanico de mocora, los mates y la balanza, para la cocción de los alimentos. A esta característica se añaden algunos secretos del buen sabor como el uso de hojas de plátano para envolturas, del cilantro para los secos, del almidón fino para las tortas y, sobre todo, la sazón con el maní (Hidrovo, 1998; Maldonado, et. al. 1993).

La comida cantonal y regional se resume en: variada y agradable. Cada ciudad o región tiene sus especialidades y El Carmen es una de ellas. La cocina local incluye exquisitos caldos y secos de gallina, la tonga, las populares empanadas, bolones, el bollo, la

base principal de elaboración es el plátano verde, las menestras de fréjol o lenteja con carne asada, la tradicional guatita, las tortillas, la natilla, la chicha, la sal prieta, elaborados de maíz; delicias que tienen como componentes importantes, perfectos para la gastronomía típica carmense

2.1 Gastronomía ancestral preincaica asociada al cantón

En los años 500 a 3500 A .C., en esta tierra se desarrollaron varias fases de una cultura avanzada, siendo sus más altos exponentes las culturas de Valdivia, Chorrera, Jama-Coaque, Bahía y manteña (Gobierno Provincial de Manabí, 2011). La vida y la cocina del indígena estaban reguladas por la naturaleza, por las estaciones climáticas y por los ritos a ellas vinculados. Normalmente era simple y dependía de la caza o de la temporada de los frutos, pero tenía fechas especiales que le brindaban la oportunidad de mostrar su esplendidez (Muñoz).

La cultura Valdivia al encontrarse asentada en lo que hoy es la provincia de Manabí, influenció en la gastronomía de lo que hoy es el cantón El Carmen. Dicha cultura inventó la cerámica y desarrolló la agricultura del maíz, la habichuela o fréjol de manteca, el fréjol y otras plantas alimentarias. En esta cultura se inventó la olla de cerámica que permitió cocinar los granos, tubérculos y otros alimentos, tanto animales como vegetales. Se inventaron a su vez para guardar el maíz, el fréjol y otros (Long, 2003, pág. 33).

Un cronista español de la conquista, Agustín de Zárate, encontró en la costa ecuatoriana grandes pesquerías, de todos géneros de peces y muchos lobos marinos. Otro, Fernández de Oviedo, consignó en un Sumario de la Historia Natural de las Indias amplia lista de excelentes pescados que se toman 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, acedias, pargos, lizas, pulpos, doradas, sábalos muy grandes, langostas, xaibas, ostras, tortugas grandes, y muy grandes tiburones, morenas, y otros muchos peces de tanta diversidad y cantidad de ellos, que no se podía expresar sin mucha escritura y tiempo. (Núñez, J. 2010).

Algo que se debe resaltar es la *Spondylus princeps*, sólo vive en las aguas cálidas del Pacífico, desde lo que hoy es el Ecuador hasta México y, por esta razón, las poblaciones situadas al sur del Ecuador eran abastecidas desde la costa ecuatoriana, lo que se convirtió en una importante industria de extracción y manufactura, para exportarla a lugares distantes en Perú, Chile y Argentina. De hecho, recientes descubrimientos en Quito

muestran las tumbas colectivas de varios personajes profusamente adornados con ponchos fabricados de concha (Fresco, 2009)

Si bien se utilizaba como medio de intercambio por lo valioso de la concha; en la actualidad se toma como característico de la provincia el ceviche de Spondylus.

2.2 Gastronomía de la colonia asociada al cantón

Si hubiera que buscar los remotos orígenes de la cocina y gastronomía habría que acudir, indudablemente, a los siglos XV y XVI, época del descubrimiento y colonización del Nuevo Mundo por parte de los españoles.

La cocina representa, la unión de las semillas, legumbres y frutas originales del Nuevo Continente con los variados comestibles que llegaron a América con los conquistadores españoles; Europa trajo a América una cantidad de productos entre otros, el trigo, el arroz, el azúcar, el aceite, naranjas, limas, reses, carneros y cerdos, también se pueden incluir en estas las aves de corral sobre todo gallinas.

La aportación europea determinó un mestizaje, en lo gastronómico, que aún hoy subsiste y que es una característica general a casi todas las cocinas americanas, entre ellas [la ecuatoriana.] (Fournier, M., s. f.).

Este mestizaje no solo se limitó al intercambio de alimentos, técnicas culinarias, vajilla, utensilios, sino también a una nueva forma de percibir la comida.

De cierta manera, fue más un choque que un encuentro entre dos tradiciones culinarias diferentes. Debido a que muchos de los hábitos alimentarios indígenas no fueron aceptados por los españoles, tuvieron que ir gradualmente abandonándolos e incorporar los de los conquistadores

La abundancia de animales silvestres del bosque tropical, las frutas, y los peces del río que consumían constituía una dieta de proteínas. (Cocina mestiza).

Con la llegada de los europeos se le agregó el ganado vacuno el que proporcionó a los colonos carne, leche, y su aprovechamiento incorporó a la dieta de los pueblos nativos subproductos que no conocían, como la mantequilla, la crema y los quesos.

La carne vacuna consumían en menor cantidad, mayor aceptación tenía el cerdo que era criado en las huertas caseras; en la elaboración de embutidos se distinguen las morcillas

y los chorizos de especialización regional; son numerosos los platillos que se basan en la utilización de la carne de este animal.

Las verduras y hortalizas fueron las de mayor difusión en tiempos de la colonización española y su uso ha permanecido en la cocina [ecuatoriana] todas ellas son, en alguna forma parte de nuestros guisos tradicionales, el cilantro se incorpora plenamente a la cocina se utiliza específicamente para aumentar el gusto a la sal prieta y al caldo de gallina.

En contrapartida América prestó al mundo una infinita gama de alimentos entre otros: la calabaza, el cacahuate, el cacao, y el milenario grano de maíz se añadió a la alimentación mundial como un significativo aporte del nuevo mundo.

La gastronomía se diversificó notablemente al enriquecerse por el aporte sucesivo de tantos elementos que se convirtieron en parte de la cultura. (Fournier, M., s. f.).

La mujer de la colonia estuvo en condiciones desfavorables en cuanto a la preparación y conservación de los alimentos, su único combustible era la leña y el carbón, cocinaba en rústicos fogones convirtiéndose en un trabajo pesado, lo que determinó una dieta basada en cereales procesados en la casera piedra de moler. (Martillo, 2006).

En el cantón el principal alimento en el tiempo de la colonización era la guanta; aunque hoy está en peligro de extinción, es consumida ya sea asada, hornada o en estofado. Con todos los ingredientes se cocina a fuego lento, originando un plato exquisito (Núñez, 2010).

Algo adicional que llegó con la colonización fue el aguardiente que es el genérico que se les da a las bebidas alcohólicas destiladas. El método de producción de alcohol (por destilación de la caña de azúcar) llegó a América con la colonización, sin embargo el aguardiente se ha regionalizado en toda América Latina, eligiendo varias denominaciones, así: en Brasil, cachaça o pinga; en Colombia es un licor anisado el aguardientico; y, en la región del Caribe el rey es el Ron. En Chile es producido a partir de la grappa (orujo de la uva) y se utiliza para fabricar otros licores como el murtado, el engindado y el licor de oro. En Ecuador, el aguardiente (también conocido como punta) se toma, por lo general sin saborizantes o maceraciones, aunque a veces se le agrega un poco de canela y jugo de fruta para preparar un coctel llamado "canelazo" que es muy popular sobre todo en la sierra. Sin dejar de lado por su puesto su consumo en la costa ecuatoriana (Instituto Mexicano de Propiedad Industrial, 2010).

Los pueblos prehispánicos solamente conocieron el proceso natural de la fermentación sobre todo en la fabricación de bebidas como la chicha.

2.3 Gastronomía de la república asociada al cantón

La época republicana marcó otro cambio en la gastronomía. Es a partir del 13 de mayo de 1830 que con la formación de un Estado independiente y la conformación de la primera asamblea constituyente en la ciudad de Ambato empieza la época republicana en el Ecuador.

Uno de los cambios que produjo la independencia fue la apertura de la sociedad al desarrollo del arte culinario, el que antes solo estaba restringido a conventos, monasterios y casas señoriales, motivando a que muchas preparaciones reservadas para algunos se dieran a conocer indiscriminadamente.

La presencia de los franceses, cuando se instaló el ferrocarril Bahía-Chone, influyó mucho la vida manabita, introduciendo el vino y una variedad de postres.

No obstante, la fuerte identidad cultural de su gente, mágicamente mantuvo el hábito de las técnicas de ahumar las carnes con achiote y mucha paciencia, el gusto por la mistela de leche y la preferencia por los bocados heredados de las abuelas. Bahía se convirtió en un puerto muy importante, al recibir el comercio europeo, las revistas de moda y el champagne

Jorge Martillo, (2006) hace alusión al cronista Rodolfo Pérez Pimentel que en 1872 unas religiosas francesas enseñaron a preparar nuevos dulces como los barquillos, variedades de queso de leche, mouse de chocolate, biscochos, huevos molleau, algunas de éstas son elaboradas todavía en Rocafuerte, espacio en el cual se radicaron las religiosas

Denise Pini Rosalem da Fonseca (1999), Autora de "Esencia y Secretos de la Cocina" de la revista Hispanista, expresa:

"Desde que las brumas venidas de tierras distantes se disiparon, lo que se puede ver en Manabí son numerosos grupos de mujeres, ritualmente reunidas alrededor de la mesa de la cocina, recordándonos a diario quienes somos, mientras preparan el refrito de cebolla y cilantro que es "el éxito de las comidas sencillas de esta tierra".

Dicen sabias señoras manabitas que "el fogón es el motor que mueve la casa", lo que permite creer que "todo se hace más fácil cuando se come bien" y de paso les garantiza

el protagonismo en la preservación de la identidad. En la cocina nacen satisfacciones que mantendrán fuertemente atados los lazos de ternura que unen a las generaciones.

Había que tener manos hábiles para tostar el café, cuyos granos debían quedar dorados, casi color de miel, antes de ser molido y filtrado con agua caliente para obtener la esencia. Cuentan algunos que, hasta hoy, el viajero que llega a Manta siente en el aire un fuerte y denso olor a café, que invita a la degustación. Sin embargo, para acompañar los bollos de maní, nada más apropiado que el café de olla, que se hacía "con agua hirviendo y raspadura, café molido sin mover y rociado con agua fría".

Del fogón con horno de barro salían comidas de maní y pescado, el plátano asado, el pan de almidón y los substanciosos caldos de plátano y legumbres, además del arroz con cocolón y la lenteja hecha en carbón.

2.4 Gastronomía actual del cantón

La comida ecuatoriana actual es el resultado de una rica tradición culinaria, en la que se combinan sustancias y costumbres de varios continentes, mezcladas sabiamente en el crisol del buen gusto popular. Una cultura auténtica, macerada por siglos, en la que nada falta. (Núñez, 2010).

A pesar que de algunas cocinas desaparecieron la piedra de moler, el comal, el fogón, la olla de barro, el molinillo etcétera, sin duda alguna que las amas de casa y los chefs actuales ponen a prueba sus conocimientos y hasta 'trucos' heredados y aprendidos para que platos, dulces y bebidas originales conserven el sabor que los convierte en verdaderos manjares para coterráneos y extranjeros (Arteta, G., 2004)

En la gastronomía sobresale el seco y caldo de gallina; otros platos a base de pescado de río y el más representativo es el seco de guanta, animal de la montaña

La Tonga es otro de los platos apetecidos en El Carmen, se trata de bistec de gallina, acompañado de gordo de maní (crema de maní) y adornado con maduro, es servida y envuelta en hojas de plátano, es una comida muy frecuente en las familias que la llevan a las playas de Pedernales y por lo cual han recibido el nombre de tongueros. (El Carmen, 2011).

Elementos casi infaltables en sus platos son: el verde, el pescado, el maní los mariscos, el choclo y la yuca. Entre los platos típicos está el biche, la sal prieta, empanadas de verde, bolones, patacones, pan de yuca. El biche es una sopa elaborada con plátano maduro, choclo, camote, verde, maní, yuca y pescado.

Actualmente en el cantón se puede encontrar establecimientos dedicados a vender comida rápida como: pizzas, hot dogs, papas fritas, la comida china, éstas forman parte del menú diario de El Carmen.

A continuación se hace una descripción más profunda de algunos platos típicos de la zona:

Seco de guanta. Según el "Libro Rojo de los Mamíferos en Ecuador la guanta (*Agouti paca*) es un animal que vive en los pisos tropicales y subtropicales de las regiones Litoral y Oriental. Alcanza hasta 80 cm de largo y su peso promedio es de 10 kg.

Tiene hábitos nocturnos y son muy buenos nadadores. Durante el día reposa en cuevas y madrigueras cavadas por ellos mismos y en troncos o árboles viejos, normalmente es solitaria, pero se la puede encontrar también en parejas. Se alimenta de frutos, semillas, insectos y pequeños vertebrados. Generalmente tiene una cría dos veces por año. Esta especie puede ser manejada en condiciones semidomésticas debido a su docilidad.

Por su valor nutritivo y por la habilidad con que las manos manabitas la preparan el seco de guanta es un plato muy apetecido.

La forma de cocción de la guanta se da dejándola reposar en vinagre para luego ligarla a un refrito de varios aliños. Suele ser acompañada por arroz y patacones o plátano.

Tonga La tonga es un platillo típico de Manabí y su popularidad es tal que se incluye como actividad ecoturística al conocer su elaboración. La tonga es una preparación de arroz, caldo de maní, maduro, gallina criolla que se envuelve en una hoja del plátano previamente lavada y asada.

CAPÍTULO III
DIAGNÓSTICO GASTRONÓMICO DEL SECTOR

3.1 Datos generales de la gastronomía del cantón

La ciudad de El Carmen es una de las típicas ciudades en hilera que nacen y crecen a lo largo de una arteria vial, la vía Quito – Santo Domingo – Chone, anteriormente El Carmen era un recinto o caserío poblado por un pequeño número de gente que buscaba en este lugar bienestar y desarrollo, ya que en el pasado habitaban en otros lugares del país como Loja, El Oro, Esmeraldas y principalmente en distintos sectores de la provincia de Manabí.

Así se explica su variada comida determinada por su producto principal, el plátano y la sazón chonera de fuerte presencia debido a la migración.

Además la constante humedad del suelo hace que El Carmen sea dueño de una rica agricultura y ganadería, lo que ha permitido que esta población establezca un aporte significativo a la gastronomía ecuatoriana con diversidad de recetas marcadas por la utilización de ingredientes exclusivos de la zona que le dan un sabor único como: el plátano en diferentes variedades, el maíz, gran diversidad de frutas, las aves de corral, lácteos, ganado de carne, animales de monte, peces de agua dulce como el chame y la guaña, éstos productos combinados con los saberes indígenas, con el aporte hispano de nuevos ingredientes, y la extraordinaria destreza para cocinar de su gente que ha atesorado por generaciones transmitiéndolas con veracidad, le ha llevado a convertirse en una guía de ofertas de especialidades culinarias.

La abundancia de alimentos para el consumo diario, que la naturaleza le provee, constituye un rasgo importante de su cotidianidad. No deja de comer sus tres platos al día, para el desayuno, almuerzo y merienda, es básico el arroz acompañado de pescado de río, gallina, carne o algún grano; así como el plátano con el maní. (Naranjo, 2002).

La Gastronomía que posee el cantón El Carmen es valorada por la población local, aledaña y turista que tienen la oportunidad de degustarla.

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

En el presente estudio de campo con una muestra de 193 encuestas urbanas y 30 encuestas rurales se obtuvo los datos que a continuación se expresan en relación a la pregunta N° 1:

Tabla 20

Comidas propias del sector

TIPO DE PLATO		NOMBRE DE LAS COMIDAS	FRECUENCIA	PORCENTAJE
BEBIDAS	COMPUESTAS	BATIDOS	21	1,85%
CALDOS Y SOPAS	CALDO	CALDO DE GALLINA CRIOLLA	58	5,11%
		CALDO DE ALBÓNDIGA O VERDE	55	4,85%
		SUERO BLANCO	26	2,29%
	SOPAS	BICHE	44	3,88%
ENTRADAS	CALIENTE	BOLÓN DE VERDE	40	3,52%
	FRÍA	CUAJADA	21	1,85%
		SAL PRIETA	14	1,23%
ENTREMESES	ENVUELTOS	BOLLOS	61	5,37%
	FRITURAS	EMPANADAS DE VERDE	49	4,32%
		CORBICHE	18	1,59%
	TORTILLAS	TORTILLAS DE MAÍZ	17	1,50%
OTROS TÍPICOS Y TRADICIONALES	CHARCUTERIA CRIOLLA	LONGANIZA	4	0,35%
PLATOS PRINCIPALES	ARROCES	ARROZ PERICO	7	0,62%
		MARISCOS	5	0,44%
		ARROZ CON MENESTRA	4	0,35%
	ASADOS	CARNE ASADA	83	7,31%
		POLLO ASADO	12	1,06%
	COCIDOS	GUATA	113	9,96%
		ENCEBOLLADO	75	6,61%
	ESTOFADO/ASADO	GUANTA	1	0,09%
		BISTEC DE HÍGADO	2	0,18%
	FRITURAS	CHAME FRITO	8	0,70%
		PESCADO FRITO	6	0,53%
		COSTILLA DE CHANCHO	4	0,35%
	HORNEADA	CARNE PUNZADA	12	1,06%
	SECOS	TONGA	82	7,22%
		SECO DE GALLINA CRIOLLA	108	9,52%
GUANTA		23	2,03%	
POSTRES	DULCES	NATILLA	4	0,35%
	PASTELERÍA CRIOLLA	PAN DE ALMIDÓN	17	1,50%
		
TOTAL			1135	100,00%

Fuente: Encuesta 2011

Elaborado por: Pilar Navarrete

Martillo, (2006) señala que la carne vacuna era costosa, estaba destinada a las familias adineradas, razón por la cual sectores populares se ingeniaron platillos de partes del animal que eran despreciados por la gente rica, es así como con el estómago de la res se inventaron la guatita.

En primer lugar se ubicó **la guatita**, le corresponde un porcentaje de **9,96%**; es uno de los platos principales que se solicita no solo en la región costa si no a nivel nacional, es muy común hallar la guatita en los restaurantes, salones, mercado del cantón,

y particularmente en La Y, sector de gran popularidad de expendio de este plato cotidiano, muy apetecido entre las familias del cantón y pobladores aledaños; aparte del estómago de la res, otro de los principales ingredientes es el maní, al fusionarse con el producto de la sierra la papa ofrecen como resultado un especial e inconfundible sabor que puede ser degustado en horas diurnas, con un precio accesible para todos.

Siendo El Carmen un Cantón de gran producción es lógico que el cultivo de los frutos de la tierra y la cría de ganado sea parte de la vida de hombres de campo, incluyendo a los de la ciudad que siguen con esta actividad, transformando la materia prima en la base de la gastronomía popular la misma que se refleja en la elaboración de una variedad de platos.

La Guatita, el mondongo se la lava bien, utilizando limón, y orégano, cuando esté limpio en una olla se le cocina con aliños, ramitas de cilantro, ajo, sal y comino hasta que quede blando, luego se le corta en pedazos pequeños (cuadrados); a esta preparación se añade generosamente maní molido, papas, y sal. Se sirve con arroz, rodajas de tomate, aguacate, y el original ají manaba.

En segundo lugar se encuentra, el seco de gallina criolla es un plato típico, presente en toda la provincia. Alcanzó un porcentaje de 9,52%

Dicen los cronistas que las gallinas llegaron de España en el siglo XVI y que se reprodujeron con extraordinaria celeridad, las gallinas, pasaron a convertirse en animales domésticos de la mayoría de la población, mejorando la dieta y reforzando el arte culinario, en la Audiencia de Quito, actual Ecuador, la gallina se tornó emblemática.

Hoy en día, la gallina ha salido a los característicos "paradores", restaurantes al borde de la vía, estaciones interprovinciales, que permiten al viajero disfrutar de este infaltable plato, (Pazos, J., 2004) en El Carmen a partir de las 19:00 horas es muy común encontrar puestos en la calle frente al Parque Central a vendedores encendiendo y avivando la brasa parte de la noche con el fin de ofrecer el humeante seco de gallina

Su preparación se realiza a base de un refrito con cebolla colorada, tomate, pimiento, ajo, cilantro y sal, a este refrito se añade las presas de gallina criolla con un poco de agua, hasta que se cocine completamente. Por lo general se agrega yuca y cilantro finamente picado, el plato se sirve con arroz, menestra, la gallina y el obligatorio plátano asado.

En tercer lugar se ubica la carne asada con un porcentaje del 7,31%.

La carne ingresó a la mesa ecuatoriana y se quedó hasta la actualidad rindiendo también su fruto a través de las hábiles manos de las mujeres, la elaboración de este succulento plato se halla: primero fileteando la carne y macerándola en un aliño preparado con ajo, orégano, comino, pimienta, sal, y achiote, se la deja reposar y luego se pone a asar en carbón, se sirve acompañada de trozos de yuca, arroz, menestra y ensalada.

En cuarto lugar se halla la Tonga con un porcentaje del 7,22%.

La Tonga su origen se remonta a la actividad de los primeros colonizadores de la selva manabita que se introducían en ella para ir abriendo paso a las tierras vírgenes convirtiéndoles en lugares de cultivos, por esta razón de trabajo, al alejarse de su vivienda, los colonos siempre llevaban la “tonga”, el almuerzo para el medio día, que consistía en una envoltura de hojas de plátano, formada por arroz, el gordo de maní, y un estofado originalmente de carne de monte, perdiz o pava de monte, y en la actualidad es utilizada la gallina criolla; la hoja del plátano, era previamente lavada y asada, con la finalidad que no se rompa, se mantenga caliente y no pierda el sabor. (Delgado, E., 2011)

En el Cantón El Carmen se puede encontrar la Tonga en la vía a Santo Domingo a un costo de DOS DOLARES CON CINCUENTA CENTAVOS (\$2.50).

En quinto lugar se encuentra el encebollado alcanza un porcentaje de 6,61%.

El encebollado es un plato originario de la región costa, muy probablemente de las provincias del Guayas y Manabí.

En El Carmen el encebollado ganó popularidad, es uno de los platos más apreciados por sus habitantes, es ofrecido en algunos restaurantes, pero su sazón y forma de preparación no iguala a la del mercado expresan algunos oriundos, de ahí su preferencia de consumo en el **Kiosco “Pájaro Rojo”** del Mercado Municipal.

En cuanto a la preparación se cocina el pescado en una olla con tres tazas de agua con sal, ají, cilantro, pimienta, comino, en otro recipiente cocinar la yuca con sal. Cuando el pescado esté listo sacar y hacer lonjas, cernir el caldo, majar la yuca y agregar el caldo

Servir en un plato sopero el caldo con la yuca, agregar las lonjas de pescado y cebolla colorada curtida (mezclada con limón). Acompañar con chifles ají, y limón.

Entre otros platos propios de la gastronomía del Cantón se encuentran: los bollos con el 5,37%; se mezcla el plátano verde rallado, cebolla paiteña, cilantro finamente picado, maní molido, ajo y achiote, una vez fusionados estos ingredientes, cocinar revolviendo constantemente para que no se pegue hasta que espese, aproximadamente unos 10 o 12 minutos, para armar el bollo, calentar la hoja del plátano, poner sobre la hoja esta preparación, agregar el pescado, picudo, corvina o dorado cortado en medallones o cubos y envolver. Estos bollos son llevados al horno, para acompañar los bollos de pescado, nada más apropiado que el café de olla que se hacía con agua hirviendo y raspadura.

El caldo de gallina criolla con el 5,11%, se prepara añadiendo las presas de gallina en el agua hirviendo, luego se agrega la cebolla, pimienta, orégano, ajo, y la yuca, esperar a que todo esté cocido y las presas blandas. Finalmente se sirve el caldo con cilantro al gusto.

La empanada de verde con el 4,32%, el plátano verde se cose en agua y se tritura hasta obtener una masa homogénea, ésta preparación se mezcla con plátano crudo rallado, huevo, mantequilla; estirar con el palo de amasar sobre el plástico y cortar círculos, colocar las porciones del relleno, ya sea de queso o de una preparación de carne picada, doblar la masa sellar los bordes con un tenedor o repulgar las empanadas, y freír en abundante aceite hasta que estén doradas.

El Biche 3,88%, plato representativo del lugar es una sopa con mucha consistencia y el contraste de sabores es delicioso, se le atribuye un carácter familiar; demanda una laboriosa preparación, existe diferencias entre ingredientes y sabores de acuerdo al sector

Hacer un refrito con la cebolla, pimienta, perejil y cilantro con un poco de aceite y achiote. agregar aliños y refreír, añadir agua hirviendo, maní y los choclos, se pueden agregar verduras adicionales como zapallo, camote, o fréjol tiernos, habichuelas, dejar hervir durante varios minutos, finalmente añadir la yuca y los maduros, cuando la yuca esté cocinada, agregar los pedazos de pescado y dejarlos al fuego unos minutos más. Servir caliente acompañado con limón y ají al gusto. Existen variaciones de esta sopa, una que se prepara con camarones y una versión mixta de pescado y camarón, o guariche (cangrejo)

Con porcentajes menores al 3% se van agrupando platos como: el suero blanco 2,29%, la elaboración consiste, a la leche tibia agregar un cuarto de pastilla de cuajo, disuelta en media taza de agua tibia con media cucharadita de sal, después que la mezcla adquiere consistencia; se la corta con la mano, moviendo sin batirla mucho y nuevamente se la deja en reposo, hasta que la cuajada se separe del suero; utensilio necesario es la batea

de madera, inclínela y con las manos vaya formando una bola y el suero que se expulsa es el suero blanco, se va recogiendo en un recipiente, y la cuajada se la pone aparte, el beneficio para la salud y el gusto al paladar de quienes lo consumen, son capaces de comprender el valor y el placer del mantenimiento de la tradición del suero blanco, se sirve con plátanos asados.

La Guanta 2,03%, (animal de las montañas en peligro de extinción). Se prepara colocando la carne en un recipiente hondo agregar vinagre cubrirla bien y dejarla reposar. A parte hacer un refrito con todos los ingredientes finamente picados, cebolla paiteña, cebolla blanca, pimiento verde, ají, ajo machacado, cilantro y maní a continuación incorporar la carne con el líquido del adobo mezclar todo bien y cocinar a fuego lento hasta que esté suave. Servir con arroz.

Los batidos de fruta 1,50% los batidos y el jugo de frutas constituye un buen complemento para la dieta diaria, nada mejor para los días de calor preparar una bebida refrescante, introduciendo la fruta troceada en la licuadora añadir la leche, azúcar, batir y servir frío.

El Pan de almidón 1,50%, pasar la harina por un cedazo; agregar la mantequilla con el queso fresco rallado y dos yemas, mezclar hasta lograr una masa consistente dejar descansar treinta minutos, luego hacer bolas no muy grandes y dejar que reposen unos minutos antes de llevar al horno previamente calentado. Hornear entre 20 y 25 minutos o hasta que se doren, se consumen acompañados de bebidas de yogurt o por la tarde con café o té, el pan se lo sirve caliente, recién salido del horno.

Todas estas delicias son elaboradas con ingredientes exclusivos de la zona.

a.- Donde recomienda consumirlas.

La provincia preocupada por mantener sus tradiciones ofrece una variada comida realizada con dedicación y la materia prima más fresca, razón por la cual la cocina manabita es una de las mejor acogidas por el resto del país, con sus deliciosos sabores gusta a propios y extraños.

En El Carmen es sencillo ubicar a diversas locaciones que se caracterizan por la especialidad de platos que ofrecen como: restaurantes, mercado, personas, puestos de la calle, kioscos, etc., como se aprecia en la siguiente tabla.

Lugares para consumir

a. DONDE RECOMIENDA CONSUMIRLAS		
TIPO DE LUGAR	FRECUENCIA	PORCENTAJE
RESTAURANTE	437	58.45%
PERSONAS	105	13.95%
MERCADO	67	8.95%
PUESTO DE LA CALLE	59	7.90%
KIOSCO	50	6.69%
FERIAS	24	3.21%
NO CONOCE	4	0.54%
DEPOSITO	1	0.13%
TOTAL	747	100,00%

Fuente: Encuesta 2011

Elaborado por: Pilar Navarrete

Las personas encuestadas del cantón tienen mayor preferencia de consumo en los restaurantes obteniendo el 58.45%, en segundo lugar con 13.95% se encuentra personas, las que mencionaron que la comida elaborada en su casa es la mejor, sin dejar de lado el mercado alcanza el 8.95%, los puestos de la calle con el 7.90%, los kioscos 6.69%, sin ser menos notable las ferias que se realizan en épocas festivas con el 3.21%, en porcentajes menores se encuentran la respuesta no conocen con 0.54% y finalizando con el 0.13% se ubica el depósito.

b.- ¿Quién las prepara mejor?

La acción de cocinar en El Carmen es considerada una de las actividades más importantes, es común ver al frente de las cocinas a mujeres de restaurantes mercado, y puestos en la urbe aplicar su conocimiento, capacidad y extraordinaria habilidad, virtudes que le dan una marca única al sabor de cada platillo; en curiosidades gastronómicas señalan que preparar la comida, es como un ritual, se necesita paciencia, amor y pasión dicen que ese es el secreto de nuestra gastronomía manabita

b. QUIÉN LAS PREPARA MEJOR			
TIPO DE LUGAR	DETALLE	FRECUENCIA	PORCENTAJE
	MARI TERE	105	14,09%
	OLLA DE BARRO	70	9,40%
	REY DAVID	67	8,99%
	LA MADRINA	35	4,70%
	LOS LALO'S	27	3,62%
	CHOKLO LOKO	24	3,22%
	LA CHOZA	24	3,22%
	LAS PALACIOS	12	1,61%
PERSONAS	MARÍA MOREIRA	20	2,68%
	CUMANDA CEVALLOS	3	0,40%
	EMMA DOMÍNGUEZ	2	0,27%
	JULIA ZAMBRANO	2	0,27%
MERCADO	PAJARO ROJO	29	3,89%
	CARMEN BRAVO	6	0,81%
	JUANITA ROMAN	5	0,67%
	GLADYS MERA	5	0,67%
PUESTO DE LA CALLE	DN. COBEÑA O COBEÑITA	32	4,30%
	GOYITA CEDEÑO	21	2,82%
KIOSCO	BARCELONA	18	2,42%
	MARIANA BONE	11	1,48%
	ZANAHORIA	9	1,21%
FERIA	NC	21	2,82%
	JAZMÍN VÉLEZ	1	0,13%
	RUTH LOOR	1	0,13%
NO CONOCE	NC	39	5,24%
DEPOSITO		1	0,13%
TOTAL			100,00%

Fuente: Encuesta 2011

Elaborado por: Pilar Navarrete

En primer lugar se situó el restaurante-cafetería Mary Tere con el 14.09%

De acuerdo a las apreciaciones de las personas encuestadas coincidieron que la variedad de platos típicos que ofrece y la sazón, conquista a cualquier paladar, aquí puede encontrar en los desayunos la cuajada con plátano asado, café con bolón y corbiche

El restaurante Olla de Barro ubicado en el Km.33 de la vía El Carmen- Santo Domingo, su especialidad platos fuertes como el biche de los domingos, el chame, cazuela entre otros, consiguió un porcentaje del 9.40%.

Como tercero con el 8.99% se ubica el restaurante Rey David reconocido por la preparación del caldo de gallina cien por ciento de campo, cocinado con la secreta combinación de especias

La Madrina alcanzó el 4.70%, a más de ofrecer comidas típicas, el restaurante mantiene la tradición de elaborar la carne punzada, la misma que es solicitada para celebraciones de matrimonios, grados y bautizos, su ingrediente principal es el cerdo, afirman que si la preparación es de un día para otro es mucho mejor .

Los Lalo's su especialidad son los mariscos, tiene una aceptación del 3,62%, no falta en el menú la sal prieta acompañante del tradicional plátano verde asado, previo al plato fuerte

El Choclo Loko, ofrece carnes a la parrilla, longaniza, menestras y su famoso choclo loko con queso rallado, cuenta con el 3.22%

En personas María Moreira obtuvo 2,68%, con sus habilidades culinarias elabora: bolones de verde, corbiche, empanadas, delicias que puede hallar en el sector de la Laguna.

Para los carmenses la guatita de la Y de Don Cobeña y Goyita Cedeño constituyen un destino gastronómico matutino ya que combina el buen sabor, la cercanía y los módicos precios.

Tiene protagonismo la comida que expenden en los puestos de comida ubicados en la Av. Chone y en el mercado Municipal.

En el mercado frecen en varios locales, pescados fritos, tortillas, caldos de patas, seco de carne, guiso de lengua y jugos; los precios oscilan entre los \$2 hasta los \$5 por cada plato fuerte; sin embargo el que marca la diferencia con el 3,89%, es el ponderado encebollado del Pájaro Rojo; frente al Parque Central en las noches está presente la tradicional carne con menestra del Barcelona y Zanahoria; no se puede dejar de mencionar los refrescantes jugos de María Bone, esta oferta de productos locales son un legado importante de identidad .

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

En Manabí no se encuentran fiestas ligadas al calendario agrícola como las que se viven en la Sierra ecuatoriana, pero sí aquellas que se desprenden de la religiosidad popular, fiestas sujetas a las prácticas de devoción a los santos e imágenes, fiestas cantonales y otras celebraciones relacionadas con el carnaval, navidad, año nuevo, se dan en el campo y en el entorno urbano

Las prácticas de la religiosidad popular en Manabí se reflejan de manera tal vez más auténtica que en otros lugares. Las fiestas religiosas de amplia convocatoria, se hacen presentes a lo largo del año, la devoción de los fieles a las diferentes advocaciones de vírgenes y santos se extiende en la provincia, con quienes han establecido estrechas relaciones como intermediarios que, por una serie de detalles, aparecen más cercanos a la vida cotidiana

Entre los santos que cuentan con mayor número de fieles en Manabí están San Pedro y San Pablo, sus fiestas llenan de alegría las localidades de toda la Provincia. En su día, en el cumplimiento de una manda o con el deseo de hacerle alguna ofrenda, llegan al pueblo, habitantes de todos los cantones.

La forma en que las vírgenes y los santos cumplen con sus devotos, es brindando a los fieles su protección y ayuda, en cambio los fieles, por su parte, les retribuyen con distintos homenajes en las fechas de su festejo, son actos de petición y compensación.

El anfitrión prepara la comida con días de anticipación habitualmente, engorda un chanco o mata varias gallinas.

Cuando no se cuenta con recursos suficientes una opción es brindar chicha, rompopo o mistelas de distintos sabores, acompañadas de dulces.

El esmero que el anfitrión ponga en la atención a sus invitados será compensado tanto por la virgen o el santo homenajeados, así como por la comunidad.

“...Yo hice una manda a la virgen **por toda la vida, hasta que yo exista**. Si no tengo como hacerlo, por decir con todas las de la ley como lo he hecho en los primeros años, **con**

chanchito, gallina, dulces, le hago la velación nomás y **ella tiene que sentirse bien**, porque no puedo, no tengo los recursos económicos” (devoto de la Virgen de Monserrate).

La ayuda que los invitados pueden brindar es, llevando algo de comer o de beber, u otra manera de ayudar es entregando a la virgen o al santo a velarse, un elegante ajuar, gasto que es asumido, frecuentemente, por los padrinos y madrinas escogidos con anticipación. (Naranjo, 2002)

Entre las Fiestas más importantes se encuentran: 3 de Julio, Aniversario de Cantonización, lo celebran con desfile cívico de los colegios, instituciones y organizaciones representativas, sesión solemne, programas culturales, y bailes populares.

La asociación de ganaderos ASOGAN realiza la feria agrícola ganadera, comercial industrial artesanal artística, con la exposición de los principales productos, habilidades tanto agrícolas y ganaderas de la zona

Fiestas Religiosas. Las celebraciones de mayor profundidad identitaria de la provincia de Manabí, tienen que ver con el fenómeno religioso.

El 16 de Julio, en honor a la **Virgen de El Carmen**. Desde su colonización la población de El Carmen venera a la virgen patrona, de quien lleva su nombre. Cada mes de Julio y durante 9 días los creyentes católicos realizan peregrinaciones desde los barrios y comunidades rurales que concluyen el 16 de Julio con la procesión, misa campal por el gran número de feligreses. (Viajando por Ecuador)

Otra fiesta religiosa que se celebra es la de **El Señor de la Buena Esperanza** en la última semana del mes de octubre, realizan la novena, procesión, penitencias, cánticos y rezos. Estas fiestas celebran a nivel cantonal.

El 4 de Noviembre la colonia Saquisilence que ha hecho del cantón El Carmen su actual lugar de residencia cada año celebra la fiesta en honor de la **Santísima Virgen de El Quinche**, fiesta que dura 8 días, se dan serenatas, desfiles, procesiones y juegos pirotécnicos.

También se realizan los conocidos velorios en honor a los santos de su devoción como: San Pedro. Santa Rosa, El Divino Niño

Cuaresma. En cuaresma se abstienen de consumir carne, remplazándola con pescado, se prepara el picante de yuca o pescado.

Navidad. Consiste en una fiesta de índole familiar, la comida tiene gran importancia se preparan platillos y bebidas especiales para la ocasión.

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

Tabla 21

TIPO DE PLATO		NOMBRE DE LAS COMIDAS	FRECUENCIA	PORCENTAJE
BEBIDAS	COMPUESTAS	BATIDOS	7	0,94%
		FRUTAS BATIDOS	4	0,53%
	DULCES	JUGOS	1	0,13%
CALDOS Y SOPAS	CALDO	CALDO DE GALLINA CRIOLLA	54	7,22%
		CALDO DE ALBÓNDIGA O VERDE	39	5,21%
		SUERO BLANCO	23	3,07%
	SOPAS	BICHE	32	4,28%
ENTRADAS	CALIENTE	BOLÓN DE VERDE	19	2,54%
		ACHOGCHA RELLENA	4	0,53%
		PICANTE DE YUCA	3	0,40%
	FRÍA	CUAJADA	16	2,14%
		SAL PRIETA	9	1,20%
ENTREMESES	ENVUELTOS	BOLLOS	39	5,21%
		HUMITAS	7	0,94%
	FRITURAS	EMPANADAS DE VERDE	38	5,08%
		CORBICHE	11	1,47%
	TORTILLAS	TORTILLAS DE MAÍZ	13	1,74%
OTROS DE INGRESO MODERNO	ENTRADAS / ASADOS	CHUZOS	1	0,13%
	PLATOS PRINCIPALES / ARROCES	BANDERAS	2	0,27%
	PLATOS PRINCIPALES / SECOS	ARROZ CON POLLO	1	0,13%
OTROS TÍPICOS Y TRADICIONALES	CHARCUTERIA CRIOLLA	LONGANIZA	4	0,53%
PLATOS PRINCIPALES	ARROCES	MARISCOS	4	0,53%
		ARROZ PERICO	2	0,27%
		ARROZ COLORADO	1	0,13%
		ARROZ CON CAMARON	1	0,13%
		ARROZ CON CARNE	1	0,13%

		ARROZ CON MENESTRA	1	0,13%
	ASADOS	CARNE ASADA	36	4,81%
		POLLO ASADO	7	0,94%
	COCIDOS	GUATA	65	8,69%
		ENCEBOLLADO	29	3,88%
		FRITADA	2	0,27%
	ESTOFADO/ASADO	GUANTA	1	0,13%
	FRITURAS	CHAME FRITO	4	0,53%
		CHULETA	3	0,40%
		CARNE DE CHANCHO FRITA	2	0,27%
		COSTILLA DE CHANCHO	1	0,13%
		PESCADO FRITO	1	0,13%
	HORNEADOS	CABEZA DE CHANCHO HORNEADA	1	0,13%
	HORNEADA-ESTOFADA_	CARNE PUNZADA	11	1,47%
	HORNEADA	CARNE PUNZADA	1	0,13%
	SECOS	TONGA	79	10,56%
		SECO DE GALLINA CRIOLLA	102	13,64%
		GUANTA	17	2,27%
MENESTRA CON CARNE		4	0,53%	
SECO DE GUAÑA		1	0,13%	
POSTRES	DULCES	NATILLA	2	0,27%
	PASTELERÍA CRIOLLA	PAN DE ALMIDÓN	15	2,01%
		PAN DE MAÍZ	3	0,40%
		TORTA DE CHOCLO	2	0,27%
TOTAL			748	100,00%

Fuente: Encuesta 2011

Elaborado por: Pilar Navarrete

La característica principal de los platos que se acostumbra preparar durante las fiestas es de viable elaboración y costo razonable por la fácil adquisición de la materia prima. Por eso son platos populares y accesibles para la gran mayoría de los carmenses y turistas

Las personas encuestadas nombraron 61 platos, de los cuales al primer lugar le corresponde, al seco de gallina criolla con el 13,63%, al segundo lugar la tonga con el 10,56%, como tercero la guata 8,69%, como cuarto aparece el caldo de gallina criolla con el 7,22%, en quinto lugar los bollos con el 5,21%.

De los cinco platos que obtuvieron mayor porcentaje en la primera pregunta se puede apreciar que dos de ellos se repiten en ésta pregunta, inclusive superando el porcentaje anterior, se refiere al seco de gallina, y la tonga, mientras que los otros platos alcanzaron puestos preferenciales.

Aunque no obtuvieron un destacado puntaje no se puede dejar de lado al biche, sopa en la que predomina los ingredientes básicos de la comida de nuestras culturas ancestrales como, el maní, la yuca, el zapallo y el camote, el pescado y los mariscos; del suero blanco, se dice que estar en Manabí y no servirse el suero blanco con plátano verde asado es perderse uno de sus manjares, de igual manera con las empanadas de verde, nada mejor en la mañana o en la tarde un café acompañado con una empanada de verde rellena de queso, o camarón, tienen preferencia en el ámbito festivo por ser consideradas “especiales” y requieren de una esmerada atención en su forma de preparación.

Las personas del cantón sostienen que la gallina se la consume en conmemoraciones familiares, un acontecimiento especial en la vida: matrimonios, bautizos, cumpleaños, nacimientos y también manifiestan que este plato es muy popular del lugar.

En cuanto al bollo es una comida de nuestros aborígenes, conocido como una masa envuelta en hoja de plátano o maíz de diversos tamaños, y la tonga es el almuerzo del campesino manabita que lleva a sus faenas de trabajo.

3.- Cuáles son las comidas de la primera pregunta que se elaboran con mayor frecuencia.

Tabla 22

Comidas que se elaboran con mayor frecuencia

TIPO DE PLATO		NOMBRE DE LAS COMIDAS	FRECUENCIA	PORCENTAJE
BEBIDAS	COMPUESTAS	BATIDOS	10	1,72%
		COME Y BEBE	1	0,17%
	DULCES	JUGOS	2	0,34%
CALDOS Y SOPAS	CALDO	CALDO DE ALBÓNDIGA O VERDE	11	1,89%
		CALDO DE CHOCLO	2	0,34%
		CALDO DE GALLINA CRIOLLA	45	7,75%
		CALDO DE GUAÑA	1	0,17%
		CALDO DE HABA	7	1,20%
		CALDO DE LEGUMBRES	1	0,17%
		CALDO DE MONDONGO	2	0,34%
		CALDO DE PATA	2	0,34%
		CALDO DE VERDE	1	0,17%
		PICADILLO DE CARNE	1	0,17%
		SUERO BLANCO	11	1,89%

		SOPAS	BICHE	9	1,55%
			BICHE DE GUARICHE	1	0,17%
			SANCOCHO DE CAMARÓN	1	0,17%
			SOPA DE CHOCLO	1	0,17%
			SOPA DE HUESO	1	0,17%
			SOPA DE VERDE	1	0,17%
ENTRADAS	CALIENTE		BOLÓN DE VERDE	12	2,06%
			MAJADO DE VERDE	1	0,17%
			PLÁTANO ASADO	1	0,17%
	FRÍA		CEBICHE	2	0,34%
			CEBICHE MIXTO	6	1,03%
		CUAJADA	8	1,38%	
ENTREMESES	ENVUELTOS		BOLLOS	30	5,16%
			HUMITAS	1	0,17%
	FRITURAS		CORBICHE	2	0,34%
			EMPANADAS DE VERDE	31	5,33%
	TORTILLAS		TORTILLAS DE MAÍZ	6	1,03%
OTROS DE INGRESO MODERNO	ARROCES		BANDERAS	2	0,34%
	ASADOS		CHUZOS	1	0,17%
			PARRILLADAS	1	0,17%
	SECOS		ARROZ CON POLLO	1	0,17%
OTROS TÍPICOS Y TRADICIONALES	CHARCUTERIA CRIOLLA		LONGANIZA	1	0,17%
PLATOS PRINCIPALES	ARROCES		ARROZ COLORADO	1	0,17%
			ARROZ CON CAMARON	1	0,17%
			ARROZ CON MENESTRA	2	0,34%
			ARROZ PERICO	3	0,52%
			MARISCOS	1	0,17%
	ASADOS		CARNE ASADA	59	10,15%
			POLLO ASADO	12	2,07%
	COCIDOS		ENCEBOLLADO	49	8,43%
			FRITADA	2	0,34%
			GUATA	109	18,76%
			MIXTO GUATA Y CHANCHO	1	0,17%
	ESTOFADOS		BISTEC DE HÍGADO	1	0,17%
	FRITURAS		CARNE DE CHANCHO FRITA	3	0,52%
			CHULETA	1	0,17%
			COSTILLA DE CHANCHO	3	0,52%
			PESCADO DE RÍO	1	0,17%
			PESCADO FRITO	2	0,34%
	HORNEADA		PIERNAS PUNZADAS	1	0,17%
	HORNEADA-ESTOFADA		CARNE PUNZADA	1	0,17%
	HORNEADOS		HORNADO	1	0,17%
SECOS		GALLINA CRIOLLA CRIOLLA	92	15,83%	

		MENESTRA CON CARNE	3	0,52%
		MENESTRA DE FREJOL	1	0,17%
		MENESTRA DE VERDE	1	0,17%
		MOLINEADO DE FREJOL	1	0,17%
		MORO DE FREJOL	2	0,34%
		SECO DE CHANCHO	1	0,17%
		SECO DE GUANTA	1	0,17%
		TONGA	3	0,52%
POSTRES	PASTELERÍA CRIOLLA	PAN DE ALMIDÓN	3	0,52%
		PAN DE MAÍZ	1	0,17%
		TORTA DE CHOCLO	1	0,17%
TOTAL			581	100,00%

Fuente: Encuesta 2011

Elaborado por: Pilar Navarrete

Las comidas más frecuentes del Cantón son: la guata con el 18,76%, ocupa el primer lugar, a continuación el seco de gallina criolla con 15,83%, en tercer lugar la carne asada con el 10,25%, en cuarto lugar el encebollado con el 8,43%, cerrando estos primeros lugares el caldo de gallina criolla con el 7,75%.

Como se puede observar en el cuadro estos platos se mantienen en los primeros lugares con una ligera variación en los porcentajes en relación a los alcanzados en las preguntas anteriores.

Según el puntaje obtenido, estos platos son característicos de la zona, por la facilidad tanto de expendio, como de su elaboración, y el hecho de que son conocidos más allá de los límites de El Carmen le dan a estos platos la ocasión de seguir progresando

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

Tabla 23

Comidas más demandadas por los visitantes

TIPO DE PLATO		NOMBRE DE LAS COMIDAS	FRECUENCIA	PORCENTAJE
BEBIDAS	COMPUESTAS	BATIDOS	8	1,83%
	DULCES	JUGOS	1	0,23%
CALDOS Y SOPAS	CALDO	CALDO DE GALLINA CRIOLLA	51	11,64%
		SUERO BLANCO	10	2,28%

		CALDO DE ALBÓNDIGA O VERDE	9	2,05%
		CALDO DE HABA	2	0,46%
		CALDO DE GUAÑA	1	0,23%
		CALDO DE PATA	1	0,23%
		CALDO DE VERDE	1	0,23%
	SOPAS	BICHE	8	1,83%
		AGUADO DE GALLINA	1	0,23%
ENTRADAS	CALIENTE	BOLÓN DE VERDE	10	2,28%
		VERDE ASADO	1	0,23%
	FRÍA	CUAJADA	5	1,14%
		CEBICHE	1	0,23%
ENTREMESES	ENVUELTOS	BOLLOS	9	2,05%
	FRITURAS	EMPANADAS DE VERDE	20	4,57%
		CORBICHE	4	0,91%
OTROS DE INGRESO MODERNO	PLATOS PRINCIPALES / SECOS	ARROZ CON POLLO	1	0,23%
PLATOS PRINCIPALES	ARROCES	ARROZ PERICO	1	0,23%
	ASADOS	CARNE ASADA	40	9,13%
		POLLO ASADO	9	2,05%
	COCIDOS	GUATA	102	23,29%
		ENCEBOLLADO	25	5,71%
		MIXTO GUATA Y CHANCHO	4	0,91%
		FRITADA	2	0,46%
	ESTOFADO/ASADO	GUANTA	1	0,23%
		BISTEC DE HÍGADO	1	0,23%
	FRITURAS	COSTILLA DE CHANCHO	3	0,68%
		PESCADO DE RÍO	1	0,23%
	HORNEADA-ESTOFADA_	CARNE PUNZADA	1	0,23%
		CABEZA DE CHANCHO HORNEADA	1	0,23%
	SECOS	SECO DE GALLINA CRIOLLA	91	20,78%
		GUANTA	7	1,60%
		MENESTRA CON CARNE	2	0,46%
		SECO DE CHANCHO	1	0,23%
TONGA		1	0,23%	
POSTRES	PASTELERÍA CRIOLLA	PAN DE ALMIDÓN	1	0,23%
TOTAL			438	100,00%

Fuente: Encuesta 2011

Elaborado por: Pilar Navarrete

La tabla 23 confirma que la guata es el plato preferido por los visitantes ya que ocupa el primer lugar, obtuvo un porcentaje del 23,29% a este le sigue el seco de gallina criolla con el 20,78%, en tercer lugar el caldo de gallina con el 11,64%, en cuarto lugar la carne asada con el 9,13%, en quinto lugar el encebollado con el 5,71%.

Luego de revisar y analizar cada una de las preguntas se puede concluir que los mismos platos se repiten en las cuatro preguntas y son los que tienen la mayor aceptación por la población alcanzando los mayores porcentajes, en sus respectivos ordenes y posiciones.

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

Manabí es una provincia muy exclusiva por la importancia y el uso simbólico que le otorga a la preparación de algunas comidas, el primordial elemento que le caracteriza a la gastronomía de la provincia es el “Horno Manabita,” es una tradición cultural que ha perdurado por más de 2.000 años (Martínez, V & Tamara, W., 2010) y se encuentra en peligro de desaparecer debido a la incorporación de nuevos utensilios para el hogar, dejando de lado la mayor parte de la población las cazuelas de barro, la piedra de moler, el tiesto, el comal, en nombre de la globalización, las cocinas se han modernizado y se han incorporado cambios técnicos en las preparaciones culinarias.

Tabla 24

Comidas típicas/ tradicionales/ancestrales que han cambiado su preparación.

TIPO DE PLATO		NOMBRE DE LAS COMIDAS	FRECUENCIA DEL PLATO	%	CAMBIOS EN LA PREPARACIÓN	FRECUENCIA DEL CAMBIO	%
BEBIDAS	CALIENTES DULCES	CAFÉ MANABA	17	8,7%	YA NO SE TUESTA NI SE MUELE EL CAFÉ , HOY SE CONSUME MAS EL CAFÉ INSTANTÁNEO	16	8,2%
					YA NO HAY EL PROCESO DE ELABORACION	1	0,5%
		CHOCOLATE	5	2,6%	NC	2	1,0%
					SE HA CAMBIADO EL CHOCOLATE NATURAL POR EL COMERCIAL	1	0,5%
					PROCESO DE ELABORACION, SECADO, PELADO, MOLIDO , CAMBIA POR RICACAO	1	0,5%
	COMPUESTAS	COME Y BEBE	2	1,0%	HAY MAS VARIEDAD DE FRUTA ,YA QUE HOY LLEGAN DE LA SIERRA	2	1,0%
					ROMPOPE	1	0,5%

	FERMENTADAS	SIDRA	1	0,5%	NC	1	0,5%	
CALDOS Y SOPAS	CALDO	CALDO DE ALBÓNDIGA O VERDE	2	1,0%	MAS INGREDIENTES EN LAS BOLAS , ANTES ERA SOLO CON CARNE	2	1,0%	
		CALDO DE GALLINA CRIOLLA	2	1,0%	OLLA DE BARRO Y LEÑA POR OLLAS DE ALUMINIO Y GAS	1	0,5%	
			2	1,0%	OLLA DE BARRO Y LEÑA/ ALUMINIO Y GAS	1	0,5%	
		CALDO DE MAÍZ	1	0,5%	NO SE HACE CON MAZORCA DE MAIZ RALLADA, SE USA HARINA	1	0,5%	
		CALDO DE TORTILLA DE VERDE	3	1,5%	YA NO SE RALLA EL MAIZ SE USA MAIZABROSA	3	1,5%	
		LOCRO DE YUCA	1	0,5%	SE RALLABA LA YUCA HOY HAY HARINA DE YUCA	1	0,5%	
		PICADILLO DE CARNE	1	0,5%	SE COCINABA EN OLLA DE BARRO Y CON LEÑA HOY EN COCINA A GAS	1	0,5%	
		SUERO BLANCO	10	5,1%	CUAJABA CON PANZA DE CERDO HOY SE CUAJA CON PASTILLA	10	5,1%	
	SOPAS	AGUADO DE GALLINA	1	0,5%	CALDO POR AGUADO ES MAS ESPESO	1	0,5%	
		BICHE	12	6,1%	MENOS INGREDIENTES SIN RELLENO EL CAPARAZÓN DEL GUARICHE (CANGREJO)	7	3,6%	
					NO PONEN TODOS LOS INGREDIENTES	3	1,5%	
					NO PONEN ZAPALLO	1	0,5%	
					NO SE PONE MUCHO MANI Y SE HAN INCREMENTADO GRANOS DE LA SIERRA	1	0,5%	
	ENTRADAS	CALIENTE	BOLÓN DE VERDE	2	1,0%	SE PREPARA COMO PATACON PRIMERO SE SANCOCHA AL VERDE	1	0,5%
						ANTES ERA COCINADO EL VERDE Y MAJADO, HOY LO HACEN COMO EL PATAcón	1	0,5%
PICANTE DE YUCA			10	5,1%	HOY SE MEZCLA CON SARDINA EN LUGAR DE PESCADO FRESCO	6	3,1%	
					LA MAYORIA NO EMPLEA EL PESCADO, SE LO HACE CON ATÚN DE LATA	4	2,0%	
FRÍA		CUAJADA	6	3,1%	CUAJAN CON PASTILLA Y YA NO UTILIZAN BATEA DE MADERA	6	3,1%	

		SAL PRIETA	10	5,1%	HA CAMBIADO EL MAIZ RALLADO POR MAIZABROSA	7	3,6%
					SE MOLÍA EL MAÍZ HOY EMPLEAN HARINA DETRIGO MEZCLADA CON MAIZABROSA	3	1,5%
ENTREMESES	ENVUELTOS	BOLLOS	1	0,5%	ANTES PONIAN MAS MANÍ, HOY PONEN MENOS MANÍ, DICEN QUE HAY CUIDAR LA SALUD	1	0,5%
		PANDADO DE PESCADO	2	1,0%	NO LE ENVUELVEN EN HOJA ES LIBRESITO	1	0,5%
					NO USAN EL PESCADO SALADO	1	0,5%
	TAMALES	1	0,5%	MAIZ RALLADO POR HARINA Y GALIINA CRIOLLA POR BALANCEADA	1	0,5%	
	FRITURAS	CORBICHE	1	0,5%	ANTES SE LO HORNEABA HOY SE LO HACE FRITO	1	0,5%
	TORTILLAS	TORTILLAS DE ALMIDÓN	2	1,0%	SE FERMENTABA LA YUCA Y SE HORNEA A LEÑA, HOY SE USA EL ALMIDÓN Y HACE EN HORNO A GAS O MICROONDAS.	2	1,0%
		TORTILLAS DE MAÍZ	29	14,8%	MAIZ RALLADO POR MAIZABROSA	29	14,8%
OTROS TÍPICOS Y TRADICIONALES	CHARCUTERIA CRIOLLA	LONGANIZA	3	1,5%	LA CARNE DE CHANCHO ERA PICADA HOY SE HA CAMBIADO POR CARNE MOLIDA	3	1,5%
		RELLENAS	3	1,5%	OTROS INGREDIENTES	2	1,0%
					NC	1	0,5%
PLATOS PRINCIPALES	ARROCES	ARROZ	1	0,5%	EL ARROZ COSECHADO ERA PILADO EN YUNQUE, HOY VIENE LISTO PARA COCINAR	1	0,5%
	COCIDOS	GUATA	1	0,5%	SE USABA OLLA DE BARRO Y ALIÑOS NATURALES, HOY SON ALIÑOS QUÍMICOS	1	0,5%
	ESTOFADO/ASADO	GUANTA	9	4,6%	SE CAMBIO DE AHUMADA POR BISTEC	6	3,1%
					MENOS ALIÑOS SOLO CILANTRO, AJO HOY / MUCHO ALIÑO QUÍMICO	2	1,0%
					NC	1	0,5%

	Frituras	Pescado	1	0,5%	NO LE ENVUELVEN EN HOJA HOY ES FRITO	1	0,5%		
	Horneada-estofada_	Carne Punzada	14	7,1%	SE USA INGREDIENTES COMERCIALES EN LUGAR DE NATURALES	14	7,1%		
	Horneados	Cabeza de Chanco Horneada	1	0,5%	ANTES LOS ALIÑOS ERAN SAL, PIMIENTA, AJO Y HIERBITA HOY SE USA ALIÑOS QUÍMICOS	1	0,5%		
	Secos	Gallina Criolla		1	0,5%	COCINABAN EN OLLA DE BARRO Y CON LEÑA ACTUALMENTE GRAN PARTE COCINAMOS EN OLLAS DE ALUMINIO	1	0,5%	
		Menestra de Verde		1	0,5%	SE COCINABA CON PECHUGA HOY SE HACE CON QUESO	1	0,5%	
		Sajino		2	1,0%	NC	2	1,0%	
		Seco de Gallina Criolla		9	4,6%	SE CONDIMENTABA CON ALIÑOS NATURALES EL CILANTRO DE POZO Y SE USABA OLLA DE BARRO HOY SE EMPLEA ALIÑOS QUÍMICOS Y OLLAS DE ALUMINIO	9	4,6%	
		Tonga			8	4,1%	HA NO SE HACE CON GALLINA DE CAMPO DE PATA AMARILLA SINO CON GALLINA DE GRANJA	5	2,6%
							SE USA TARRINA EN LUGAR DE HOJA DE PLÁTANO	2	1,0%
					SE PREPARABA LA GALLINA EN OLLA DE BARRO HOY NO		1	0,5%	
	Postres	Pastelería Criolla	Pan de Almidón	5	2,6%	LA YUCA ERA RALLADA HOY SE ENCUENTRA HARINA DE YUCA	4	2,0%	
					0,0%	SE UTILIZABA MANTECA DE CERDO HOY SE EMPLEA MANTECA VEGETAL	1	0,5%	
			Pan de Maíz	10	5,1%	MAIZ RALLADO POR MAIZABROSA	9	4,6%	
HARINA POR MAIZ RALLADO						1	0,5%		
Pan Seco			2	1,0%	NC	2	1,0%		
Torta de Yuca			2	1,0%	YA NO SE HORNEA EN HORNOS DE LEÑA Y NO SE RALLA LA YUCA SE USA HARINA Y HORNO A GAS	2	1,0%		

TOTAL	196		196	100%
-------	-----	--	-----	------

Fuente: Encuesta 2011

Elaborado por: Pilar Navarrete

Las comidas que a través del tiempo han cambiado en su preparación son: la tortilla de maíz con una frecuencia de 29, el café con 17, la carne punzada con 14, el biche con 12; comparten la misma frecuencia 10, el pan de maíz, suero blanco, sal prieta, picante de yuca, con menor frecuencia se ubican la gallina criolla, la tonga, la guanta. (*Agoutipaca*)

Es el caso de las tortillas de maíz se ha perdido la tradición de muy por la mañana rallar el maíz cocinado la noche anterior para obtener la harina, luego de amasarla y condimentarla llevarla al fogón con su horno de barro y leña. Hoy este proceso se ha sustituido por la comercial “maizabrosa”, y el horno a gas.

El café se ubica en segundo lugar, se ha dejado de tostarlo en el comal y molerlo para luego filtrarlo consiguiendo así su esencia, este trabajo tradicional de mano de obra familiar, económicamente hablando resulta poco rentable, hoy se encuentran abundantes marcas de café soluble que dominan el mercado como: El Nescafé, Colcafé, Press2, Si Café, etcétera; según los consumidores los prefieren por el buen sabor, los sitios de mayor afluencia para adquirirlo son: las tiendas de barrio, el mercado, tiendas de abastos, aunque algunos añoran el café pasado.

Como tercera aparece la carne punzada, en épocas anteriores la sazón de la comida se resumía en pocos ingredientes como: cilantro, cebolla, y ajo, a la pierna del chanco se le adobaba, se dejaba macerar por un buen tiempo y se la llevaba al horno, actualmente se le adereza con saborizantes no naturales, como la savora, ají nomoto y mostaza, alterando el sabor original.

En cuarto lugar se encuentra el biche, considerado en los restaurantes el plato bandera de Manabí, también conocido como plato familiar de los fines de semana.

Pese a las respuestas de las apreciaciones de los encuestados en relación a los cambios de la preparación del biche se refieren a la utilización de mayor o menor cantidad de ingredientes, se considera que no es sustancial, ya que hay que tomar en cuenta que cada zona tiene su forma particular de preparación como: en la zona norte de Manabí es más consistente y es servido como plato fuerte acompañado de una porción de arroz blanco y plátano asado, en la zona centro y sur de la provincia son más austeros con los

ingredientes de mariscos y vegetales vertidos en la sopa, esta diferencia se debe a la migración inicial que tuvo el cantón.

Con una frecuencia 10 se ubica el pan de maíz, suero blanco, sal prieta, picante de yuca.

En el pan de maíz, el cambio radica en la utilización de la harina procesada maizabrosa y el horno a gas, éstos deliciosos panes eran preparados a base de maíz seco rallado, queso, yemas de huevo, mantequilla, agua y sal, ingredientes mezclados hasta hallar una consistencia uniforme para formar los panes que serían horneados lentamente durante unos treinta minutos.

El suero blanco mantiene su forma de preparación, el único cambio es el uso de la pastilla de cuajo en lugar del intestino de animal.

El picante de yuca ha cambiado el pescado fresco por el atún enlatado, este plato se acostumbra a elaborar en Semana Santa. Era preparado con yuca, pescado (bonito, sierra o albacora), a la yuca cocinada se agrega el pescado y sobre este el curtido de tomate, cebolla colorada, limón y sal.

Se debe tomar en consideración el factor tiempo y el desarrollo de la tecnología, la leña, el carbón ya no son combustibles, se reemplazó por cocinas a gas, modificando las técnicas culinarias.

Aunque se han dado cambios en la preparación, conservan su esencia.

Las tradiciones culinarias, de un pueblo son parte importante del patrimonio cultural manifestaciones que revelan la forma de ser de sus habitantes.

Desde la época colonial la influencia hispana en nuestro país dejó su huella, y da cuenta de ello los nuevos alimentos que forman parte de la dieta; esta participación acrecentó la base de la gastronomía, conjugación de creación y herencia de los antepasados, permitiendo cocinar durante varios siglos apetitosas recetas; lo que ha contribuido que la gastronomía ecuatoriana, manabita y carmense en particular sea reconocida, por su variedad y calidad de platos típicos elaborados con materia prima de la región tratando de mantener intacta la forma de preparación, instituyendo una manifestación cultural de la comunidad.

De acuerdo a la información obtenida de las personas encuestadas se puede identificar a la comida del Cantón en: comida típica, tradicional y ancestral.

Tabla 25

Comidas típicas/ tradicionales/ancestrales

CLASIFICACION DE LA COMIDA	
NOMBRE DE LA COMIDA	TIPO DE COMIDA
SECO DE GALLINA CRIOLLA	TIPICO
CALDO DE GALLINA CRIOLLA	
TONGA	
GUANTA	
ROMPOPE	
CUAJADA	
EMPANADAS DE VERDE	
SUERO BLANCO	
SAL PRIETA	
CALDO DE ALBONDIGA	
BICHE	
BOLON DE VERDE	
NATILLA	
LONGANIZA	
MORCILLAS	
CARNE PUNZADA	
GUATITA	
PAN DE MAIZ	ANCESTRAL
CHICHA DE MAIZ	
PAN DE YUCA	
BOLLO	

Fuente: Encuestas 2011

Elaborado por: Pilar Navarrete

3.2 Platos/bebidas/postres tradicionales.

6.-Qué comidas conoce que se prepara hace años y que ya no se elaboran actualmente.

Los platos de la tabla 27 no se han dejado de elaborar totalmente, tienen relación con la pregunta N° 5 se preparan con menor frecuencia.

Tabla 26

Comidas que ya no se elaboran actualmente

TIPO DE PLATO	CLASIFICACION	NOMBRE DE LAS COMIDAS	FRECUENCIA DEL PLATO	%	QUIÉN SABE COMO SE LO PREPARA	FRECUENCIA	%	
BEBIDAS	CALIENTES DULCES	CAFÉ MANABA	32	13,4%	NC	15	6,3%	
					FLIA. ZAMBRANO	9	3,8%	
					EN EL CAMPO	2	0,8%	
					PERSONAS DE MAS DE 50 AÑOS DEL CAMPO	2	0,8%	
					EN EL CAMPO	1	0,4%	
					MAYORES DEL CAMPO	1	0,4%	
					NO PERO CREO QUE EN EL CAMPO	1	0,4%	
		CHOCOLATE	9	3,8%	NC	8	3,4%	
						EN LAS FINCAS	1	0,4%
	COMPUESTAS	ROMPOPE	10	4,2%	GLADYS MERA	2	0,8%	
					NC	2	0,8%	
					JAIRO RISCO	1	0,4%	
					ZOILA BRAVO	1	0,4%	
					RAQUEL BENITEZ	1	0,4%	
					MELCHORA CASTRO	1	0,4%	
					JACINTO REYES	1	0,4%	
					ANALY CEVALLOS	1	0,4%	
	FERMENTADAS	CHICHA DE MAÍZ	10	4,2%	NC	6	2,5%	
					EN EL CAMPO	2	0,8%	
					DAYANA MOREIRA	1	0,4%	
					NARCISA MOREIRA MUÑOZ	1	0,4%	
MISTELAS		1	0,4%	MARIANA BONE	1	0,4%		
SIDRA		4	1,7%	NC	3	1,3%		
					MANUELA VERA	1	0,4%	
CALDOS Y SOPAS	CALDO	CALDO DE GUATUSO	2	0,8%	ADALBERTO ESPINOZA	1	0,4%	
					JAVIER MORALES	1	0,4%	
		CALDO DE OREJA DE VERDE	4	1,7%	NC	2	0,8%	
					EN LAS FINCAS	1	0,4%	
					LA GENTE MAYOR	1	0,4%	
		CALDO DE ROSCA	2	0,8%	MARIANA BONE	2	0,8%	
								0,0%
CALDO DE TORTILLA DE VERDE	1	0,4%	LEXI MOREIRA	1	0,4%			
CORTADITO DE CHOCLO	1	0,4%	MERCADO MUNICIPAL EL CARMEN	1	0,4%			

		GEREN DE MAÍZ	3	1,3%	SRA. CARMEN CEDEÑO	1	0,4%	
					NC	1	0,4%	
					MARITZA CEDEÑO	1	0,4%	
		LOCRO DE YUCA	1	0,4%	NC	1	0,4%	
		OREJA DE MAÍZ	1	0,4%	ABUELOS QUE YA NO ESTÁN	1	0,4%	
		OREJA DE PERRO	1	0,4%	ALEJANDRA DUEÑAS	1	0,4%	
		RASPADO DE VERDE	3	1,3%	ANA ANCHUNDIA	1	0,4%	
					NC	1	0,4%	
					ESPERANZA MUÑOZ	1	0,4%	
		SUERO BLANCO	2	0,8%	REY DAVID	1	0,4%	
					MERCEDES PICO	1	0,4%	
		SOPAS	CAZUELA	1	0,4%	NC	1	0,4%
			CREMA DE PINCHAGUA	1	0,4%	EULALIA MENDOZA	1	0,4%
			SOPA DE ARROZ	1	0,4%	NC	1	0,4%
SOPA DE YUCA	1		0,4%	NC	1	0,4%		
COLADAS Y POTAJES	COLADAS	CHUCULA CHAMPUS	9	3,8%	NC	1	0,4%	
					CARMEN MERA	3	1,3%	
					MARIA ZAMBRANO	2	0,8%	
					EN EL CAMPO	1	0,4%	
					LOS ABUELITOS DE MAS DE 60 AÑOS	1	0,4%	
					BELGICA BRAVO	1	0,4%	
	POTAJES	HABA ENZAPATADA	2	0,8%	EN EL CAMPO	1	0,4%	
					GRACIELA MOREIRA	1	0,4%	
ENTRADAS	CALIENTE	ACHOGCHA RELLENA	1	0,4%	NC	1	0,4%	
		PICANTE DE YUCA	3	1,3%	JOSEFINA ZAMBRANO	1	0,4%	
					RAMONA MALO	1	0,4%	
	FRÍA	CUAJADA	1	0,4%	MARI TERE	1	0,4%	
		SAL PRIETA	3	1,3%	MARI TERE	1	0,4%	
					RESTAURANTE LA MADRINA	1	0,4%	
DAVID RIBADENEIRA	1	0,4%						
ENTREMESES	ENVUELTOS	AYAMPACO DE PESCADO	4	1,7%	EN EL CAMPO	2	0,8%	
					MARIA ZAMBRANO	1	0,4%	
		HUMITAS	1	0,4%	MARI TERE	1	0,4%	
		PANDADO DE PESCADO	6	2,5%	ALEJANDRA DUEÑAS	1	0,4%	

					EN EL CAMPO	1	0,4%
					GENTE DE LA 3RA. EDAD	1	0,4%
					JACINTO REYES	1	0,4%
					LOS ABUELITOS DE MAS DE 60 AÑOS	1	0,4%
					MA. ROMERO INTRIAGO	1	0,4%
	TAMALES	8	3,4%	NC	3	1,3%	
				LA COSTEÑITA	1	0,4%	
				LEXI MOREIRA	1	0,4%	
				MERCEDES ROJAS	1	0,4%	
				MERIDA CHICA	1	0,4%	
				JANELA MENDOZA	1	0,4%	
TORTILLAS	TORTILLAS DE MAÍZ	2	0,8%	EN LAS FINCAS	1	0,4%	
				MARI TERE	1	0,4%	
OTROS TÍPICOS Y TRADICIONALES	CHARCUTERIA CRIOLLA	RELLENAS	5	2,1%	MARIA SOLORIZANO	1	0,4%
					MARIBEL ZAMBRANO	1	0,4%
					MERCADO MUNICIPAL EL CARMEN	1	0,4%
					PIEDAD MEJIA	1	0,4%
					TERESITA MUÑOZ	1	0,4%
PLATOS PRINCIPALES	COCIDOS	GUANTA	4	1,7%	NC	1	0,4%
					REY DAVID	1	0,4%
					MERCADO MUNICIPAL EL CARMEN	1	0,4%
					BENEDITA MARCILLO	1	0,4%
	ESTOFADO/ASADO	GUANTA	4	1,7%	NC	1	0,4%
					REY DAVID	1	0,4%
					MERCADO MUNICIPAL EL CARMEN	1	0,4%
					BENEDITA MARCILLO	1	0,4%
		VENADO	2	0,8%	EN EL CAMPO	1	0,4%
					PIEDAD MEJIA	1	0,4%
	FRITURAS	GUAÑA PESCADO DE AGUA DULCE	2	0,8%	OLGA ZAMBRANO	1	0,4%
					GRACIELA MOREIRA	1	0,4%
	HORNEADOS	CABEZA DE	2	0,8%	CARMEN MERA	1	0,4%

		CHANCHO HORNEADA			MERCADO MUNICIPAL EL CARMEN	1	0,4%	
	SECOS	MENESTRA CON CARNE	1	0,4%	NC	1	0,4%	
		SAJINO		13	5,5%	NC	6	2,5%
						MERCEDES PICO	1	0,4%
						PIEDAD MEJIA	1	0,4%
						ROSA LOOR	1	0,4%
						LOURDES QUIROZ CEDEÑO	1	0,4%
		SECO GUATUSO		4	1,7%	NC	3	1,3%
						PERSONAS MAYORES DE LAS FINCAS	1	0,4%
		SUDADO DE PATO		3	1,3%	EN EL CAMPO	1	0,4%
						NELLY ALCIVAR	1	0,4%
	NC					1	0,4%	
POSTRES	DULCES	NATILLA	1	0,4%	MARGARITA ANCHUNDIA	1	0,4%	
		POLVORONES	5	2,1%	MARIA CEDEÑO	2	0,8%	
						1	0,4%	
					PATRICIA LEON	1	0,4%	
		MARIA LOOR	1	0,4%				
	PASTELERÍA CRIOLLA	PAN SECO		58	24,4%	NC	19	8,0%
						LIGIA MACAY	6	2,5%
						EN EL CAMPO	3	1,3%
						EN LAS FINCAS	3	1,3%
						PIEDAD MEJIA	2	0,8%
						PERSONAS MAYORES DE LAS FINCAS	2	0,8%
PERSONAS DE MAS DE 50 AÑOS DEL CAMPO						2	0,8%	
EDITH DELGADO						1	0,4%	
PASTELERÍA CRIOLLA	TORTA DE YUCA		2	0,8%	RAQUEL BENITEZ	1	0,4%	
					EN CASA MILTON VITERI EN CORPUS CRISTI	1	0,4%	
					
TOTAL			238			238	100,0%	

Fuente: Encuesta 2011

Elaborado por: Pilar Navarrete

El pan seco en primer lugar con un porcentaje del 24%, en segundo lugar el café con 13.4%, en tercer lugar el saíno con el 5,5 % el rompope y la chicha de maíz con el 4,2%

Para la elaboración del pan seco se requiere del horno de leña y olla de barro, son poquísimas las personas del sector rural que todavía tienen y lo hacen esporádicamente para consumo familiar.

Su preparación consiste en cocinar el maíz en mazorca y rallarlo, añadir sal o azúcar hacer una masa delgada y forrarle el interior de la olla, ubicar sobre la tapa leños crujientes para que el pan se dore, es costumbre servirse con agua de hierba luisa.

El “horno Manabita” es utilizado para preparar una gran variedad de alimentos secos como tortillas de maíz, pan seco, pescado, plátano y yuca. La leña es colocada en el interior de la “olla” diariamente a fin de iniciar el proceso de calentamiento.

Cuando la temperatura es la adecuada, los alimentos secos se colocan en el interior de la “olla” para ser horneados, de ahí su nombre. Una cubierta de metal se coloca sobre la “olla”, a manera de tapa, la que es sellada con arcilla para evitar que el calor escape. La leña puede colocarse sobre la cubierta de metal para que suba la temperatura interior. (Martínez, V& Tamara, W., 2010).

De igual manera ocurre con el café son escasas las personas que mantiene esta tradición; en tercer lugar el saíno animal de las montañas en peligro de extinción se caza en forma clandestina, y rara vez es ofrecido en el mercado por personas del campo. El saíno se puede consumir ahumado, frito o cocinado.

El rompopo y la chicha en cuarto lugar, estas bebidas “especiales”, son comunes prepararlas en el entorno de las festividades o celebraciones particulares; el rompopo es típico en los bautizos y matrimonios. Se elabora con leche, azúcar, canela, huevo y licor: se hierva un litro de leche con azúcar y canela. A esta preparación se añade huevos que deben ser batidos a mano por una sola persona, para que no se corte, hasta que quede espeso; al final se incrementa trago según el gusto de la persona (Naranjo, 2002).

El Ecuador es un país del maíz, entre la culinaria nacional abundan los platos y bebidas elaborados con este maravilloso producto que, desde tiempos ancestrales, ha sido la base de la alimentación de nuestros pueblos. (Mi lindo ecuador ,2008)

La chicha de maíz, consumen sobre todo los campesinos en la época de los Chigualos, tradición que va desapareciendo. Su preparación es con maíz amarillo molido,

se cocina, con clavo de olor, hoja de higo y canela se deja reposar y luego se cierne en un lienzo. (Naranjo, 2002)

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

Tabla 27

Comidas nuevas

TIPO DE PLATO	CLASIFICACION	NOMBRE DE LAS COMIDAS	FRECUENCIA	INGREDIENTE BÁSICO	LUGAR DONDE SE LO PUEDE ADQUIRIR	
CALDOS Y SOPAS	CALDO	CREMA DE VERDURAS	3	HARINA, VERDURAS	MERCADO MUNICIPAL EL CARMEN	
				PAPAS, VERDURAS		
				VERDURAS		
			CALDO DE LEGUMBRES	2	BRÓCOLI	MERCADO MUNICIPAL EL CARMEN
					LEGUMBRES	
			CALDO DE ALBÓNDIGA O VERDE	1	CHOCLO	MERCADO MUNICIPAL EL CARMEN
	SOPAS		SOPA DE MARISCOS	2	MARISCOS	LA CHOZA
LOS LALOS						
MERCADO MUNICIPAL EL CARMEN						
		SOPA DE FIDEO	1	FIDEO	MERCADO MUNICIPAL EL CARMEN	
		CREMA DE PINCHAGUA	1	PINCHAGUA	MERCADO MUNICIPAL EL CARMEN	
COLADAS Y POTAJES	COLADAS	COLADA MORADA	2	HARINA	AMBULANTE	
ENTRADAS	CALIENTE	CHINCHURRIAS	5	TRIPA DE VACA	MERCADO MUNICIPAL EL CARMEN	
	FRÍA	CEBICHE	7	CAMARON	CAMION DE PEDERNALES	
				CAMARON	PAJARO ROJO	
				CONCHA	LOS LALOS	
				CONCHA, CAMARON		
MARISCOS						
OTROS DE INGRESO MODERNO	ARROCES / ASADOS	LOMO SALTEADO	2	CARNE	LA CHOZA	
				LOMO, VERDURAS	LA CHOZA	
	CALDOS Y SOPAS / CALDO	CREMA DE BROCOLI	2	BRÓCOLI, PAPA	MERCADO MUNICIPAL EL CARMEN	
				HARINA DE TRIGO, BRÓCOLI	CARMEN BENEDITA MARCILLO	
COLADAS Y POTAJES / POTAJES	FANESCA	1	GRANOS, SAMBO	MERCADO MUNICIPAL EL CARMEN		
ENTRADAS ASADOS	PARRILLADAS	9	CARNE, EMBUTIDOS	CHOCLO LOKO		
			CARNE, EMBUTIDOS	RICHARD		

			EMBUTIDOS, CARNE, UBRE	CHOCLO LOKO	
			EMBUTIDOS, CARNE, UBRE	LA CHOZA	
		MOLLEJAS ASADAS	5	MOLLEJAS, ENSALADA	LA CHOZA
		PAPAS CON POLLO ASADO	4	POLLO, PAPAS	ESQUINA DE ALEX
				POLLO, PAPAS	JHON JAIRO
		PINCHOS	3	CARNE, YUCA	SECTOR LA "Y"
		CHUZOS	1	CARNE EN TROZOS	ESQUINA PARQUE CENTRAL EL CHE GORDITO
	UBRE	1	UBRE	LA CHOZA	
	ENTRADAS CALIENTES /	TACOS	24	TORTILLA DE TRIGO CARNE, FREJOL	ESQUINA DEL PARQUE CENTRAL " AV. CHONE Y CARLOS A. ARAY
		HOT DOG	9	PAN ,SALCHICHA	AMBULANTE
				PAN,SALCHICHA	ESQUINA DEL PARQUE CENTRAL " AV. CHONE Y CARLOS A. ARAY
		CHOCLO MIX	23	CHOCLO	ESQUINA DEL PARQUE CENTRAL " AV. CHONE Y CARLOS A. ARAY
				CHOCLO	VERDE SABOR DE MI TIERRA
CHOCLO, CHANCHO				VERDE SABOR DE MI TIERRA	
CHOCLO, FREJOL				ESQUINA DEL PARQUE CENTRAL " AV. CHONE Y CARLOS A. ARAY	
CHOCLO, POLLO				ESQUINA DEL PARQUE CENTRAL " AV. CHONE Y CARLOS A. ARAY	
CHOCLO, POLLO				VERDE SABOR DE MI TIERRA	
CHOCLO. CERDO, POLLO				VERDE SABOR DE MI TIERRA	
			TORTILLA, FREJOL	ESQUINA DEL PARQUE CENTRAL " AV. CHONE Y CARLOS A. ARAY	
SALCHIPAPAS		15	PAPAS, SALCHICHA	AMBULANTE	
				ESQUINA DEL PARQUE CENTRAL " AV. CHONE Y CARLOS A. ARAY	
	KIOSCOS AMBULANTES				
	RICO POLLO				
	SECTOR LA "Y"				
PAPAS FRITAS	3	PAPAS	AMBULANTE		
			ESQUINA DEL PARQUE CENTRAL " AV. CHONE Y CARLOS A. ARAY		
			SECTOR LA "Y"		

		HAMBURGUESAS	2	PAN, CARNE	CARRITOS AMBULANTES ESQUINA DEL PARQUE CENTRAL " AV. CHONE Y CARLOS A. ARAY
	PLATOS PRINCIPALES / ARROCES	CHAULAFAN	38	ARROZ ARBEJA ,POLLO CAMARÓN POLLO ARROZ, CARNE , CERDO, HUEVO CARNE DE CERDO, RES, ARBEJA SALSA CHINA	CHIFA ULLON AV. CHONE Y CALDERON
		COMIDA CHINA	6	ARROZ, TALLARINES	CHIFA ULLON AV. CHONE Y CALDERON
				PASTA	
				TALLARIN, VERDURAS	
		BANDERAS	5	CONCHA , PESCADO, CAMARÓN	PAJARO ROJO
				CONCHA, CAMARON	MERCADO MUNICIPAL EL CARMEN
				MARISCOS	LOS LALOS
		CAMARON AL AJILLO	4	CAMARON	LA CHOZA
		CAMARÓN A LA MILANESA O APANADO	3	APANADURA CAMARONES	
		CARNE A LA PLANCHA	1	CARNE	CHOCLO LOKO
		PIZZA	33	MASA	KIOSKO EDF. MASIAS AV. CHONE Y CALDERON
				MASA, QUESO	
				MASA, RELLENO	
				QUESO, MASA, EMBUTIDOS	
	TORTA DE HARINA				
	TALLARÍN	4	ESPAGUETI	CHIFA ULLON AV. CHONE Y CALDERON	
			FIDEO		
	LASAÑA	1	PASTA	LA MADRINA	
	CHURRASCO	1	ARROZ, CARNE ,HUEVO	PARADERO DEL KM 40	
	ARROZ CON POLLO	1	ARROZ, POLLO	RICO POLLO	
PLATOS PRINCIPALES	ARROCES	MARISCOS	3	MARISCOS	LOS LALOS MERCADO MUNICIPAL EL CARMEN
		LANGOSTINOS	2	LANGOSTINO	LA CHOZA
		ARROZ MARINERO	2	MARISCOS	MADERA FINA
		LANGOSTINOS	2	NC	LA CHOZA
		ARROZ CON CANGREJO	1	CANGREJO	CAFETERIA MARI TERE (LOS SABADOS)
	ASADOS	POLLO ASADO	12	POLLO	ESQUINA DE ALEX

				POLLO , PAPAS FRITAS	RICO POLLO
				POLLO , PAPAS FRITAS	JHON JAIRO
	COCIDOS	ENCEBOLLADO	2	YUCA ,PESCADO	PAJARO ROJO
		FRITADA	1	CARNE DE CERDO	MERCADO MUNICIPAL EL CARMEN
		ESTOFADO DE GUARICHE	1	GUARICHE	PAJARO ROJO
		ENCOCADO DE PESCADO	1	PESCADO, COCO	EL BUEN SAZON
	FRITURAS	CAMARON APANADO	2	CAMARON APANADURA	LA CHOZA
		CHULETA	2	CHANCHO	SRA. VERITO
				CHULETA	LA CHOZA
		CAMARON APANADO	2	PAN RALLADO, CAMARONES	LA CHOZA
	HORNEADOS	CABEZA DE CHANCHO HORNEADA	4	CHANCHO	TRAEN DE SANGOLQUI
				NC	
	SECOS	MENESTRA CON CARNE	3	CARNE, GRANOS	ESQUINA DEL PARQUE CENTRAL " AV. CHONE Y CARLOS A. ARAY
				LENTEJA	MERCADO MUNICIPAL EL CARMEN
				NC	MERCADO MUNICIPAL EL CARMEN
		PATO MILLONARIO	2	MARISCOS	LOS LALO'S
		SECO DE CAMARÓN	1	CAMARÓN, ARROZ	LA CHOZA

Fuente: Encuesta 2011

Elaborado por: Pilar Navarrete

Las comidas que han ingresado al Cantón son: el chaulafán con una frecuencia de 38, la pizza con 33, los tacos con 24, el choclo mix con 23, las salchi papas con 15 y el pollo asado con 12, con frecuencias menores los hot dogs, hamburguesas y otros platos que preparan a nivel nacional.

En el Carmen se puede encontrar establecimientos de comida china, pizzerías además de los platos comunes de Norteamérica, comida denominada **Fast food** o comida rápida, esta comida desde algún tiempo forma parte del menú cotidiano de los habitantes del cantón; sin embargo las consumen ocasionalmente.

Las personas adultas prefieren preparar y comer la comida local regional o nacional, no así los jóvenes y niños, si no se les insiste por el agrado de este tipo de comida su consumo continuaría disminuyendo.

Los tacos y el choclo mix son platos realmente nuevos en el cantón hay un solo sitio de expendio, tiene una buena acogida por lo novedoso que les resulta a los lugareños esta innovación en la presentación de los ingredientes de la localidad.

Los tacos se presentan sobre la tortilla un preparado de fréjol, pedazos de chanco, pollo o chorizo, mientras que el choclo mix consiste en una mezcla del choclo con chanco, pollo y queso, acompañado de ensalada, estos platos alternan con las típicas empanadas de verde en el restaurante de la Señora Ligia Macay con su slogan “Verde Sabor de Mi Tierra”.

3.3 Platos/bebidas/postres actuales

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

Son innumerables las delicias que los carmenses pueden preparar con sus productos estrella como se los detalla a continuación.

Tabla 28

Ingrediente básico

NOMBRE DEL INGREDIENTE BÁSICO	TIPO DE PLATO		FRECUENCIA	PORCENTAJE	
ACHOGCHAS	CALDOS Y SOPAS	CALDO	1	0,20%	
		SOPAS	3	0,50%	
	ENTRADAS	FRIAS	1	0,20%	
		CALIENTE	3	0,50%	
ARROZ	CALDOS Y SOPAS	SOPAS	1	0,20%	
	OTROS TÍPICOS Y TRADICIONALES	CHARCUTERIA CRIOLLA	1	0,20%	
	PLATOS PRINCIPALES	ARROCES		2	0,30%
				1	0,20%
				4	0,60%
		ASADOS	1	0,20%	
		SECOS		1	0,20%
				1	0,20%
		3	0,50%		

			1	0,20%
			5	0,80%
CAFÉ	BEBIDAS	CALIENTES DULCES	2	0,30%
CARNE	CALDOS Y SOPAS	CALDO	2	0,30%
			2	0,30%
	OTROS DE INGRESO MODERNO	PLATOS PRINCIPALES / ARROCES	2	0,30%
	PLATOS PRINCIPALES	ASADOS	3	0,50%
SECOS		1	0,20%	
CARNE CERDO	ENTREMESES	ENVUELTOS	1	0,20%
	OTROS TÍPICOS Y TRADICIONALES	CHARCUTERIA CRIOLLA	2	0,30%
			1	0,20%
	PLATOS PRINCIPALES	COCIDOS	2	0,30%
		HORNEADA-ESTOFADA_	2	0,30%
		SECOS	1	0,20%
CARNE DE RES Y CHANCO	PLATOS PRINCIPALES	ASADOS	1	0,20%
		SECOS	1	0,20%
CHANCHO	ENTRADAS	CALIENTE	1	0,20%
	ENTREMESES	ENVUELTOS	2	0,30%
	OTROS TÍPICOS Y TRADICIONALES	CHARCUTERIA CRIOLLA	4	0,60%
			2	0,30%
	PLATOS PRINCIPALES	COCIDOS	3	0,50%
		HORNEADA-ESTOFADA_	3	0,50%
			1	0,20%
SECOS	2	0,30%		
CHOCLO	CALDOS Y SOPAS	CALDO	4	0,60%
			1	0,20%
			SOPAS	3
	ENTRADAS	FRÍAS	1	0,20%
		CALIENTE	2	0,30%
	ENTREMESES	ENVUELTOS	6	0,90%
	POSTRES	PASTELERÍA CRIOLLA	1	0,20%
	CALDOS Y SOPAS	CALDO	1	0,20%
	ENTRADAS	CALIENTE	1	0,20%
	ENTREMESES	ENVUELTOS	1	0,20%
		TORTILLAS	1	0,20%
CILANTRO Y CEBOLLA	CALDOS Y SOPAS	CALDO	1	0,20%
	PLATOS PRINCIPALES	COCIDOS	1	0,20%
CILANTRO OREGANITO	CALDOS Y SOPAS	CALDO	1	0,20%
	PLATOS PRINCIPALES	SECOS	1	0,20%
FREJOL	CALDOS Y SOPAS	SOPAS	2	0,30%
	PLATOS PRINCIPALES	SECOS	2	0,30%

			1	0,20%
FRUTAS	BEBIDAS	COMPUESTAS	4	0,60%
			1	0,20%
		DULCES	1	0,20%
	ENTRADAS	FRÍAS	1	0,20%
GALLINA CRIOLLA	CALDOS Y SOPAS	CALDO	4	0,60%
		SOPAS	1	0,20%
	ENTREMESES	ENVUELTOS	2	0,30%
	PLATOS PRINCIPALES	SECOS	5	0,80%
			4	0,60%
	CALDOS Y SOPAS	CALDO	3	0,50%
	ENTREMESES	ENVUELTOS	2	0,30%
	PLATOS PRINCIPALES	SECOS	3	0,50%
3			0,50%	
GANADO VACUNO	CALDOS Y SOPAS	CALDO	1	0,20%
			1	0,20%
	ENTRADAS	FRÍA	1	0,20%
	OTROS DE INGRESO MODERNO	ENTRADAS / ASADOS	1	0,20%
			2	0,30%
			1	0,20%
		PLATOS PRINCIPALES / ARROCES	1	0,20%
	PLATOS PRINCIPALES	ARROCES	1	0,20%
		ASADOS	9	1,40%
			1	0,20%
		ESTOFADOS	2	0,30%
SECOS		3	0,50%	
GUANTA	PLATOS PRINCIPALES	SECOS	1	0,20%
HABA MANABA	CALDOS Y SOPAS	SOPAS	3	0,50%
	COLADAS Y POTAJES	POTAJES	1	0,20%
HUEVO CRIOLLO	BEBIDAS	COMPUESTAS	1	0,20%
	ENTREMESES	TORTILLAS	1	0,20%
	POSTRES	PASTELERÍA CRIOLLA	1	0,20%
LECHE	BEBIDAS	CALIENTES DULCES	2	0,30%
			3	0,50%
		COMPUESTAS	5	0,80%
			7	1,10%
	CALDOS Y SOPAS	CALDO	8	1,20%
	ENTRADAS	FRÍA	10	1,50%
			13	2,00%
	ENTREMESES	ENVUELTOS	1	0,20%
PLATOS PRINCIPALES	COCIDOS	1	0,20%	

		DULCES	3	0,50%
	POSTRES	PASTELERÍA CRIOLLA	1	0,20%
			1	0,20%
MAÍZ	BEBIDAS	FERMENTADAS	1	0,20%
	CALDOS Y SOPAS	CALDO	1	0,20%
			1	0,20%
	COLADAS Y POTAJES	COLADAS	3	0,50%
	ENTRADAS	CALIENTE	1	0,20%
		FRÍA	11	1,70%
	ENTREMESES	ENVUELTOS	1	0,20%
			3	0,50%
		TORTILLAS	9	1,40%
	PLATOS PRINCIPALES	COCIDOS	1	0,20%
POSTRES	DULCES	3	0,50%	
	PASTELERÍA CRIOLLA	6	0,90%	
MANÍ	CALDOS Y SOPAS	CALDO	2	0,30%
			1	0,20%
			1	0,20%
			15	2,30%
			1	0,20%
	ENTRADAS	CALIENTE	4	0,60%
			13	2,00%
	ENTREMESES	ENVUELTOS	15	2,30%
			1	0,20%
	PLATOS PRINCIPALES	COCIDOS	1	0,20%
21			3,20%	
	SECOS	17	2,60%	
MARISCOS	CALDOS Y SOPAS	SOPAS	3	0,50%
	ENTRADAS	FRÍA	1	0,20%
	PLATOS PRINCIPALES	ARROCES	1	0,20%
PESCADO DE RIO	CALDOS Y SOPAS	CALDO	1	0,20%
	ENTRADAS	CALIENTE	3	0,50%
		FRÍA	1	0,20%
	ENTREMESES	ENVUELTOS	2	0,30%
	PLATOS PRINCIPALES	COCIDOS	1	0,20%
1			0,20%	
	FRITURAS	4	0,60%	
PIMIENTO	ENTRADAS	FRÍA	1	0,20%
	PLATOS PRINCIPALES	SECOS	2	0,30%
PLÁTANO VERDE	CALDOS Y SOPAS	CALDO	23	3,60%

			1	0,20%
			4	0,60%
			1	0,20%
		SOPAS	8	1,20%
			1	0,20%
	ENTRADAS	CALIENTE	20	3,10%
			2	0,30%
			9	1,40%
	ENTREMESES	ENVUELTOS	14	2,20%
			1	0,20%
		FRITURAS	9	1,40%
			28	4,30%
			1	0,20%
	TORTILLAS	2	0,30%	
	OTROS TÍPICOS Y TRADICIONALES	CHARCUTERIA CRIOLLA	1	0,20%
	PLATOS PRINCIPALES	ASADOS	1	0,20%
		SECOS	1	0,20%
QUESO	ENTREMESES	ENVUELTOS	2	0,30%
		FRITURAS	3	0,50%
	PLATOS PRINCIPALES	ARROCES	2	0,30%
	POSTRES	PASTELERÍA CRIOLLA	1	0,20%
REPOLLO	ENTRADAS	FRÍAS	1	0,20%
TOMATE	ENTRADAS	FRÍA	1	0,20%
	PLATOS PRINCIPALES	COCIDOS	1	0,20%
VERDURAS	ENTRADAS	FRÍAS	1	0,20%
YUCA	CALDOS Y SOPAS	CALDO	12	1,90%
			2	0,30%
			1	0,20%
			SOPAS	2
	ENTRADAS	CALIENTE	6	0,90%
			2	0,30%
			1	0,20%
	ENTREMESES	FRITURAS	4	0,60%
		TORTILLAS	1	0,20%
	PLATOS PRINCIPALES	COCIDOS	15	2,30%
		SECOS	1	0,20%
			3	0,50%
	POSTRES	DULCES	1	0,20%
		PASTELERÍA CRIOLLA	13	2,00%
			1	0,20%
10			1,50%	

			2	0,30%
PLATOS PRINCIPALES	COCIDOS		15	2,30%
		SECOS	3	0,50%
			1	0,20%
POSTRES	DULCES		1	0,20%
	PASTELERÍA CRIOLLA		13	2,00%
			10	1,50%
			2	0,30%
			1	0,20%
TOTAL			647	100,00%

Fuente: Encuesta 2011

Elaborado por: Pilar Navarrete

Los ingredientes básicos más utilizados para la preparación de las comidas locales son 29, los de mayor consumo son:

Tabla 29

Ingrediente Básico

INGREDIENTE BÁSICO	PORCENTAJE
PLÁTANO VERDE	19,60%
YUCA	19.0%
MANÍ	14.8%
LECHE	8,50%
MAÍZ	6.5%
GANADO VACUNO	5.4%
GALLINA	5,40%

Fuente Encuestas 2011

Elaborado por: Pilar Navarrete

En primer lugar se sitúa el plátano verde es el principal cultivo de El Carmen, por ser un producto de exportación se constituye en uno de los cultivos de mayor importancia para la economía del cantón. La comercialización en el mercado interno se da a nivel local, regional y nacional de aquí se desprende la existencia de su variada comida determinada por su producto principal como los bolones, empanadas y el plátano asado.

La yuca y el maní productos del sector se utilizan para la elaboración de algunos platos, el maní ingrediente emblemático de la cocina popular de la provincia, se puede combinar con alimentos e ingredientes como mariscos, plátanos, arroz y carne, produciendo agradables platos de gran difusión en los mercados, kioscos y restaurantes como el biche,

la sal prieta comida representativa de la provincia de Manabí de igual manera el reconocido pan de almidón.

La leche, el maíz, el ganado vacuno, y la gallina criolla son productos importantes en la gastronomía del cantón.

La producción láctea determina un significativo consumo de queso, cuajada y el suero blanco acompañado de plátano asado ya que el cantón se ha convertido en centro de acopio para importantes industrias procesadoras de lácteos.

El maíz crece tanto en altura como a nivel del mar y puede darse tanto en climas tropicales como en zonas frías de llanura o de montaña. Sus granos se almacenan fácilmente y pueden utilizarse mucho tiempo después de la cosecha.

Las hojas de la planta y de la mazorca pueden usarse para envolver y cocinar diversos platillos (Ibarra, S., s. f.).

El maíz el principal sustento de los antiguos asentamientos del país, de este noble cereal se obtuvo las clásicas tortillas, los tamales y como bebida la chicha de maíz, actualmente preparan en el entorno de las festividades o celebraciones familiares.

Todo esto explica que se convirtiera en la base de la alimentación de quienes aprendieron a cultivarlo.

El ganado vacuno y la gallina criolla no pueden faltar en el legado gastronómico del cantón por ser los ingredientes básicos de los platos de consumo masivo y festivo como la guata, la carne asada, la gallina criolla se consolidaron en los primeros lugares, estos y los demás platos aunque no alcanzaron elevados porcentajes en las preguntas anteriores constituyen la cultura inmaterial de El Carmen.

CAPITULO IV
INVENTARIO DE LA GASTRONOMÍA TÍPICA, TRADICIONAL Y ANCESTRAL DEL
CANTÓN

Inventario es el proceso mediante el cual se registra ordenadamente los diferentes elementos que componen el patrimonio gastronómico de una región.

Manabí posee en su raíz más ancestral, la comida que hoy se sigue consumiendo en El Carmen, gracias a la continuidad histórica que no difiere en lo esencial de lo que se comía en el pasado remoto debido a que la base de sus productos continúan teniendo total vigencia, así como el empleo de diversos utensilios que le son únicos y distintivos que le confiere carácter propio a la cocina manabita, la que pone en evidencia su identidad.

Para realizar el inventario de la gastronomía típica tradicional ancestral del cantón, se utilizó un segundo instrumento de campo, la entrevista, la misma que fue aplicada a informantes claves, calificados de esta manera, por conceptuar que su aporte es decisivo para establecer, la real comida típica, ya que a través de las encuestas los habitantes del cantón propusieron un gran número de platos, de ahí la importancia del informante clave como el actor que ha acumulado conocimientos y experiencias, que se transmiten de generación en generación, a través de la transmisión oral y práctica hasta la actualidad .

Según las apreciaciones de los informantes claves entrevistados, expresaron que la mejor comida típica de El Carmen y manabita en general, está combinada por varios productos, entre los principales y más utilizados son:

El plátano verde o maduro, maní, yuca, maíz, gallina criolla, carnes de chancho, res y pescado, los granos, fréjol, haba, leche, y queso.

Con estos productos se puede elaborar una variedad de platos que preparados por procesos culinarios y con condimentos propios le otorgan a la cocina su sazón típica.

Con los resultados de las entrevistas y el análisis del capítulo anterior se puede registrar los platos considerados como **ancestrales, típicos, tradicionales** y más representativos al:

Seco y caldo de gallina, la tonga, la guanta, el biche, la cuajada, en bebidas la chicha, el rompopo, como entremeses se hallan las empanadas de verde, el pan de almidón, pan de maíz

Reiterando El Carmen es dueño de una rica agricultura y ganadería, lo que ha permitido la práctica variada de la culinaria heredada de las manos nativas y aportes hispánicos.

Los informantes claves consideran que la sensibilidad al cambio de la comida es relativamente baja, ya que la comunidad sigue interesada en mantener la preparación aunque no se consuma de manera cotidiana algunos de los alimentos mencionados.

Y, que las preparaciones originales han experimentado transformaciones técnicas por la utilización de artefactos eléctricos, modificando su elaboración, no obstante éstas se pueden adaptar a los medios actuales como: cambiar el horno de barro por el de gas, adquirir productos procesados para omitir pasos o cambiarlos para una optimización, como el uso de la maizabrosa (harina procesada) para la elaboración del pan de maíz; enfatizan en mantener siempre la capacidad para perdurar a pesar de las modificaciones del entorno.

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

Tabla 30

Ficha

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
SECO DE GALLINA CRIOLLA	TÍPICO	SECO DE GALLINA CRIOLLA	BAJA	AV. CHONE Y V. ROCAFUERTE	MANABÍ	EL CARMEN	EL CARMEN	EL CARMEN	AV. CHONE Y V. ROCAFUERTE	
CALDO DE GALLINA CRIOLLA	TÍPICO	CALDO DE GALLINA CRIOLLA	BAJA	BARRIO LA RESTREPO	MANABÍ	EL CARMEN	EL CARMEN	EL CARMEN	CALLE GARCÍA MORENO	
TONGA	TÍPICO	TONGA	MEDIA	VIA A SANTO DOMINGO	MANABÍ	EL CARMEN	EL CARMEN	EL CARMEN	VIA A SANTO DOMINGO	
GUANTA	TÍPICO	CONEJO	MEDIA	RESTAURANTE REY DAVID	MANABÍ	EL CARMEN	EL CARMEN	PARROQUIA 4 DE DICIEMBRE	AV. CHONE " PARQUE CENTRAL	
PAN DE YUCA	ANCESTRAL	PAN DE ALMIDON	BAJA	PUESTOS DE LA CALLE EN LA AV.CHONE ENTRE CARLOS ARAY Y ASTUDILLO	MANABÍ	EL CARMEN	EL CARMEN	EL CARMEN	AV. CHONE Y SANTA ANA	
ROMPOPE	TÍPICO	ROMPOPE	BAJA	KIOSCOS DEL CENTRO AV. CHONE Y 4 DE DICIEMBRE	MANABÍ	EL CARMEN	EL CARMEN	EL CARMEN	CALLE VICTOR ASTUDILLO	
CUAJADA	TÍPICO	CUAJADA	BAJA	CAFETERÍA MARI TERE	MANABÍ	EL CARMEN	EL CARMEN	EL CARMEN	AV. CHONE Y GARCÍA MORENO	
EMPANADAS DE VERDE	TÍPICO	EMPANADAS DE PLATANO	BAJA	AV. CHONE VÍA AL PLATANO LA VIRGEN	MANABÍ	EL CARMEN	EL CARMEN	PARROQUIA WILFRIDO MOREIRA	AV. CHONE VÍA AL PLATANO LA VIRGEN	MAICITO

SUERO BLANCO	TIPICO	SUERO BLANCO	BAJA	RESTAURANTE DE BRAYAN	MANABÍ	EL CARMEN	EL CARMEN	EL CARMEN	AV. CHONE Y 4 DE DICIEMBRE	
PAN DE MAIZ	ANCESTRAL	PAN DE MAIZ	BAJA	PUESTO DE LA CALLE 4 DE DICIEMBRE Y AV. CHONE	MANABÍ	EL CARMEN	EL CARMEN	EL CARMEN	PARQUE CENTRAL AV. CHONE	
CHICHA DE MAIZ	ANCESTRAL	CHICHA MANABA	BAJA	CASA DEL SR, MANUEL MERA	MANABÍ	EL CARMEN	EL CARMEN	PARROQUIA 4 DE DICIEMBRE	LA AZUCENA	
SAL PRIETA	TIPICO	SAL PRIETA	BAJA	KIOSCO DE LA AV. CHONE	MANABÍ	EL CARMEN	EL CARMEN	EL CARMEN	AV. CHONE Y VICENTE ROCAFUERTE	
GUATITA	TRADICIONAL	MONDOGO	BAJA	SECTOR LA Y	MANABÍ	EL CARMEN	EL CARMEN	EL CARMEN	SECTOR LA Y	
CALDO DE ALBONDIGA	TIPICO	CALDO DE BOLAS	BAJA	MERCADO MUNICIPAL EL CARMEN	MANABÍ	EL CARMEN	EL CARMEN	EL CARMEN	VICTOR ASTUDILLO	
BOLLO	ANCESTRAL	BOLLO	BAJA	LA LAGUNA	MANABÍ	EL CARMEN	EL CARMEN	EL CARMEN	PARQUE CENTRAL ELOY ALFARO Y CARLOS ARAY	
BICHE	TIPICO	BICHE	BAJA	RESTAURANTE OLLA DE BARRO	MANABÍ	EL CARMEN	EL CARMEN	EL CARMEN	KM. 32 VÍA A SANTO DOMINGO	
BOLON DE VERDE	TIPICO	BOLÓN DE PLÁTANO	BAJA	MERCADO MUNICIPAL ETAPA 2	MANABÍ	EL CARMEN	EL CARMEN	EL CARMEN	AV. CHONE Y TARQUI	
LONGANIZA	TRADICIONAL	CHORIZO	BAJA	BARRIO LA RESTREPO	MANABÍ	EL CARMEN	EL CARMEN	EL CARMEN	LA RESTREPO	
MORCILLAS	TRADICIONAL	RELLENAS	BAJA	CHIROS KM. 16	MANABÍ	EL CARMEN	EL CARMEN	SAN PEDRO DE SUMA	CHIROS KM. 16 VÍA A PEDERNALES	

NATILLA	TÍPICO	NATILLA	BAJA	10 DE AGOSTO	MANABÍ	EL CARMEN	EL CARMEN	SAN PEDRO DE SUMA	SANTA ROSA COMUNAL	SANTA ROSA COMUNAL
CARNE PUNZADA	TRADICIONAL	CARNE PUNZADA	BAJA	RESTAURANTE LA MADRINA	MANABÍ	EL CARMEN	EL CARMEN	EL CARMEN	BARRIO SANTA ANA	

Fuente: Entrevista 2011

Elaborado por: Pilar Navarrete

4.1. Gastronomía relacionada a las fiestas

Posiblemente desde el origen de la humanidad la fiesta es una expresión integrante, un acto ritual de cohesión social, Las fiestas son, pues, integradoras de la sociedad, borran temporalmente las diferencias sociales, reproduciéndose en ellas los vínculos que sustentan la identidad grupal. Actos rituales, música, danza, comida, territorialidad la fiesta es la máxima expresión conjunta de diversas expresiones del patrimonio cultural inmaterial. (Urrutia, J., 2009. p36)

El comensal representa el momento central de los encuentros festivos en los que tanto los de aquí como los de allá se reúnen para compartir y reencontrarse con parientes, amigos, paisanos, vecinos, invitados y allegados. Diversos motivos propician el convite y las celebraciones tanto en el ámbito de lo sagrado, espiritual y trascendente, como en el de los momentos principales del ciclo vital y demás conmemoraciones propias de todas las culturas.

Múltiples sabores, olores, colores, texturas, sonidos y sentidos constituyen la esencia de las comidas y bebidas de estas ceremonias y rituales que representan el alma de la identidad culinaria. Patrimonio que reclama toda nuestra atención para que se valore, se fortalezca y continúe su vitalidad simbólica, en virtud de la cual cada colectividad encuentra los nodos de su trascendencia y resistencia. Sólo así se podrá hacer frente a los procesos de globalización y de usurpaciones al servicio de una industrialización que vacía las expresiones culturales de contenido y significado para satisfacer falsas ilusiones de exotividad. (Cena Ritual, 2009, p 507).

En los documentos históricos coloniales se leen descripciones de la costumbre de los indígenas de ponerse en contacto con sus ancestros y otros espíritus por medio de danza, música, y canto, todo bajo el efecto de brebajes alcohólicos

En la vida cotidiana y ceremonial de los manteños la cerámica de etiqueta junto con otros artefactos (como figurines y sellos) afirmaron la relación entre los vivos y otros seres que desde tiempos originarios han participado en el proceso de crear y mantener el flujo de la fuerzas de vida en el universo. Esta cerámica constituyó un elemento cultural muy recurrente en asentamientos manteños, evidencia de las actividades que construyeron la identidad manteña.

Hay que imaginar que los convidados en las comidas de etiqueta disfrutaron de la comida, el fruto del proyecto económico de la familia anfitriona, y también consumieron unos conceptos diseminados por medio de las actividades ceremoniales.

El protocolo de la ceremonia hizo a todos participar en relaciones sociales y en actividades simbólicas: en todo momento recibieron mensajes visuales y auditivos. Por medio de la cerámica cargada de significado ideológico los celebrantes escucharon y vieron, y así recibieron información comunicada por los patrocinadores de la reunión, cuya identidad está involucrada en la comida y en la presentación de ella. (Stohtert, K, 2006)

Tal vez las distintas formas corresponden a diferentes comidas: una para tamales, otra para pescado asado, otra para guisos picantes o compotas dulces, para ofrecer una comida ceremonial, los anfitriones debían tener cántaros para servir líquidos (siempre pensamos en brebajes alcohólicos como la chicha), cuencos hemisféricos para tomarlos, otros cuencos más para servir la comida ceremonial y compoteras, platos ofrendatorios de más carga ideológica y de más prestigio en el cual servían ciertos brebajes shamánicos y ofrecieron bienes a los ancestros y otros espíritus etcétera

Hasta la fecha las ocasiones conmemorativas se destacan por la presentación de comidas especiales. Por ejemplo, hoy en día en Manabí el «culto a la muerte» está anclado en la historia de la familia (Regalado Espinoza, 2006: 2) y dar de comer a los difuntos y a los vivos es una expresión conmemorativa muy corriente en toda la costa de Ecuador. Actividades comensales que ilustran la relación entre la comida y su simbología, por un lado, y la construcción de lazos sociales, políticos y rituales se realizan en Manabí en las siguientes ocasiones:

«Los velorios de muertos y de santos, Semana Santa, la Fiesta de los Difuntos, la celebración de Pedro y Pablo, Navidad, la bajada de los Reyes Magos, otras fiestas religiosas locales, onomásticos, cumpleaños, bautizos, matrimonios, despedidas, bien venidas de familiares». (Regalado Espinoza, 2006: 2)

Libertad Regalado (2006) dice que hoy en día el compadrazgo se crea por medio de la comida repartida, y la misma autora, citando el cronista Estete, reporta que «la cacica [cacica mujer del casique] de Portoviejo mantuvo en su regazo y bien atendidos a los españoles por espacio de dos meses, mientras esperaban refuerzos y se reponían de enfermedades» (Regalado Espinoza, 2006: 7), muestra de la responsabilidad de la elite indígena en los albores de la conquista. La misma autora habla de la conexión tradicional

entre la comida, la religiosidad y la muerte: las tres están vinculadas en los velorios, actos que «se convierten en verdaderas fiestas que terminan en baile y borracheras, y claro está con la degustación de un tradicional plato». Este fenómeno en Manabí actual trata de un complejo de creencias y actividades que involucran comida, amor, sexo, y jerarquía social. Regalado identifica expresiones de poder económico y de relaciones jerárquicas en los matrimonios y quinceañeros, y al nivel político público, en la celebración de los «presidentes Blanco y Negro de la fiesta de San Pedro y San Pablo en Montecristi» (Regalado Espinoza, 2006: 8-9).

Después de la religión, las manifestaciones cívicas son la segunda motivación importante que mueve las fiestas en Manabí. En esta provincia el hecho festivo cívico en el contexto de la cultura popular, tiene que ver con una particular significación de la división geopolítica, que es la génesis de las celebraciones de parroquialización y cantonización, sobre todo esta particularidad hecha raíz en el imaginario de la “patria chica”.

Cada fiesta tiene una comida especial, por la atención que se presta en su forma de preparación, por tratarse de un espacio distinto al cotidiano, todas llevan implícita una forma de realizar el acto de comer y de beber. (Naranjo, M., 2002)

Cabe resaltar que en todos los eventos festivos del cantón adquiere importancia el consumo de bebidas como el rompopé, la chicha de maíz, el caldo de gallina criolla es todo un símbolo e identidad de la gastronomía costeña ecuatoriana, el biche como plato auténtico de toda la provincia de Manabí.

Tabla 31

Gastronomía relacionada con fiestas

GASTRONOMÍA RELACIONADA A LAS FIESTAS			
Nombre de la fiesta	Nombre de la comida relacionada a la fiesta	Simbolismo de la comida	Ritual de la comida
Aniversario de Cantonización de El Carmen, 3 de julio Fiesta en honor a la Santísima Virgen del Carmen 14 al 16 de julio Señor de la Buena Esperanza 30 de octubre Virgen del Quinche Navidad Sociales Bautizos, Primera Comunión, Matrimonios,	SECO DE GALLINA CRIOLLA	Es un plato especial que se brinda en celebraciones con amigos, conocidos y parientes Es el ave que está más a la mano y espreciado por las personas	No existe

Graduaciones, Cumpleaños			
Aniversario de Cantonización de El Carmen, 3 de julio Fiesta en honor a la Santísima Virgen del Carmen 14 al 16 de julio Señor de la Buena Esperanza 30 de octubre Virgen del Quinche Navidad Sociales Bautizos, Primera Comunión, Matrimonios, Graduaciones,	CALDO DE GALLINA CRIOLLA	El Caldo de Gallina Criolla es todo un símbolo de identidad de la gastronomía costeña ecuatoriana; en especial la manabita, la gallina debe ser pata amarilla para que sea un verdadero caldo de gallina criolla.	En la antigüedad las parturientas comían caldo de gallina durante 40 días, esa tradición se mantiene en algunas familias del campo
Aniversario de Cantonización de El Carmen, 3 de julio Fiesta en honor a la Santísima Virgen de El Carmen 14 al 16 de Julio Señor de la Buena Esperanza 30 de octubre	TONGA	Almuerzo del trabajador del campo , es envuelto en hojas de plátano que aparte de mantener el calor le otorga el inigualable sabor , se le relaciona con la alforja llena de granos fiambre o cucayo del trabajador de la Sierra	Las hojas del plátano , primero se ahúman para que no se rompan, luego se limpian, se ponen en cruz, se ubica los ingredientes: arroz, la menestra de maní, la gallina y para adornar, maduro cocinado, se envuelve y se amarra con el zapán (tallo de la mitad de la hoja del plátano)
Aniversario de Cantonización de El Carmen, 3 de julio Fiesta en honor a la Santísima Virgen del Carmen 14 al 16 de Julio Señor de la Buena Esperanza 30 de octubre	GUANTA	Estos animales de monte fueron muy valorados en las mesas campesinas , hoy se considera un plato especialísimo por la jerarquía a quien se brinda, dada su escasez, animal en peligro de extinción, es un referente identitario del Cantón	Se puede cazar con mayor facilidad en la fase de luna de cuarto menguante, la relativa oscuridad que ofrecen las noches es la mejor oportunidad para la captura
Aniversario de Cantonización de El Carmen, 3 de julio Fiesta en honor a la Santísima Virgen del Carmen 14 al 16 de Julio Señor de la Buena Esperanza	PAN DE YUCA	Bocadillo típico de la provincia, apetecido por ricos y pobres, por campesinos y residentes de zonas urbanas.	No existe

30 de octubre			
Aniversario de Cantonización de El Carmen, 3 de julio Fiesta en honor a la Santísima Virgen del Carmen 14 al 16 de julio Señor de la Buena Esperanza 30 de octubre Virgen del Quinche Navidad Sociales :Bautizos, Primera Comunión, Matrimonios, Graduaciones, Cumpleaños	ROMPOPE	Bebida tradicional festiva, antes no había champagne para fiestas y se hacía rompoppe	Batir los huevos hacia un solo lado y por la misma persona para que no se corten .ya que si baten varias personas se corta y se echa a perder la bebida
Aniversario de Cantonización de El Carmen, 3 de julio Fiesta en honor a la Santísima Virgen del Carmen 14 al 16 de julio Señor de la Buena Esperanza 30 de octubre Virgen del Quinche Semana Santa	CUAJADA	Tradición familiar	Amasar en batea de madera es tradición que se remonta a épocas pasadas
Aniversario de Cantonización de El Carmen, 3 de julio Fiesta en honor a la Santísima Virgen del Carmen 14 al 16 de julio Señor de la Buena Esperanza 30 de octubre Virgen del Quinche Semana Santa	SUERO BLANCO	Es una tradición familiar manabita se remonta desde la época de la Colonia Este plato típico contiene muchas vitaminas, se combina con la leche y el plátano, que son muy beneficios para la salud	Debe ser leche del día para garantizar la frescura del producto
Aniversario de Cantonización de El Carmen, 3 de julio Fiesta en honor a la Santísima Virgen del Carmen 14 al 16 de julio Señor de la Buena Esperanza 30 de octubre Virgen del Quinche Navidad Sociales :Bautizos, Primera Comunión, Matrimonios, Graduaciones, Cumpleaños	CHICHA DE MAIZ	Bebida considerada especial preparada en el entorno de las festividades o celebraciones particulares desde épocas ancestrales	No existe

<p>Aniversario de Cantonización de El Carmen, 3 de julio</p> <p>Fiesta en honor a la Santísima Virgen del Carmen 14 al 16 de julio</p> <p>Señor de la Buena Esperanza 30 de octubre</p>	GUATITA	Comida criolla popular se consume a nivel nacional	No existe
<p>Aniversario de Cantonización de El Carmen, 3 de julio</p> <p>Fiesta en honor a la Santísima Virgen del Carmen 14 al 16 de julio</p> <p>Señor de la Buena Esperanza 30 de octubre</p> <p>Virgen del Quinche</p> <p>Navidad (24 de diciembre)</p>	BOLLO	Este plato es mencionado desde épocas ancestrales. Es costumbre preparar para fechas especiales, también comían los bollos con café en los chigualos de Navidad	No existe
<p>Aniversario de Cantonización de El Carmen, 3 de julio</p> <p>Fiesta en honor a la Santísima Virgen del Carmen 14 al 16 de julio</p> <p>Señor de la Buena Esperanza 30 de octubre</p> <p>Festivales de comida típica</p> <p>Semana Santa</p>	BICHE	Es un plato tradicional de la cocina montubia ecuatoriana que se consume en toda la región manabita. Algunas personas le consideran como pariente de la fanesca por la variedad de ingredientes.	No existe
<p>Aniversario de Cantonización de El Carmen, 3 de julio</p> <p>Fiesta en honor a la Santísima Virgen del Carmen 14 al 16 de julio</p> <p>Señor de la Buena Esperanza 30 de octubre</p>	BOLON DE VERDE	El bolón de verde es un símbolo del desayuno costeño	No existe,
<p>Aniversario de Cantonización de El Carmen, 3 de julio</p> <p>Fiesta en honor a la Santísima Virgen del Carmen 14 al 16 de julio</p> <p>Señor de la Buena Esperanza 30 de octubre</p>	LONGANIZA	Se acostumbra a preparar en festividades religiosas y familiares	Se le ahuma. para conservarla

Aniversario de Cantonización de El Carmen, 3 de julio Fiesta en honor a la Santísima Virgen del Carmen 14 al 16 de julio Señor de la Buena Esperanza 30 de octubre .	MORCILLA	Tradición Familiar desde la colonia, el cerdo era la víctima se utilizaba todo , las morcillas se guardaban en los tarros que se derretía la manteca para sacarlas cada que se vaya a utilizar	No existe
Aniversario de Cantonización de El Carmen, 3 de julio Fiesta en honor a la Santísima Virgen del Carmen 14 al 16 de julio Señor de la Buena Esperanza 30 de octubre Festivales de comida típica Semana Santa	NATILLA	Comida especial de la Semana Mayor ya que se está en abstinencia	No existe,

Fuente: Entrevista 2011

Elaborado por: Pilar Navarrete

De las encuestas y entrevistas realizadas, en el cantón El Carmen se puede advertir que los platos citados como típicos tradicionales ancestrales se preparan a diario e igualmente en las festividades cantonales y religiosas pero en mayor cantidad, duplicándose la oferta y consumo, una de las fechas más importantes en el calendario que revisten simbolismo es la Cuaresma. Aunque son días de religiosidad, y recogimiento, también es tiempo de celebración, lugar donde la gastronomía ocupa un protagonismo incuestionable.

En la Cuaresma, se comía cuidando la vigilia, lo que significaba abstenerse de comer carne, la misma que se reemplazaba por el consumo de pescado, verduras y leche, se preparaban los **Siete platos** en la parroquia Maicito tradición que está desapareciendo, la costumbre era elaborar, hasta el viernes santo, siete platos distintos que no contengan carne roja como: suero blanco, biche de pescado, ensalada de choclo, tortillas de maíz, torta de yuca, torta de maduro, picante de pescado, etc. Cada familia servía estos platos en la mesa e invitaba a cualquier amigo, familiar o vecino para que fuesen degustados.

En las zonas del campo era común, dentro de esta tradición, la preparación de bollos, tortillas, chuculas, coladas o sopas de maíz, desde el domingo de ramos hasta el martes de Semana Santa. Desde el día miércoles hasta el viernes no se cocinaba nada más, únicamente se ingería la comida preparada durante los días anteriores. El sábado en

la mañana iniciaba el canto, el baile y la comilona, a la cual se añadía el puerco hornado. En la actualidad, la tradición de los siete platos se mantiene a nivel de muy pocas familias. (Naranjo, M. 2002,)

Navidad consiste en una fiesta de índole familiar, en la que la comida reviste una importancia capital, se preparan platillos, golosinas y bebidas especiales, para esta temporada canturrean los chigualos en varios barrios que han elaborado los pesebres.

El Chigualo es un proceso cultural con raíces rurales campesinas, una tradición establecida en Ecuador y acogida en Manabí por generaciones ancestrales desde la conquista española. En general, es una manera entre religiosa y profana de celebración navideña se inicia la noche de Navidad con una procesión desde la iglesia, llevando una réplica del Niño Dios entre villancicos y versos, hasta una casa determinada, donde se lo alabará. Luego se pide autorización al dueño de casa para jugar chigualos, son coplas donde se improvisan rondas, se canta, baila y se enamora, estos significados y prácticas son exclusivas de esta provincia costera.

"El objetivo es que el chigualo sea declarado patrimonio cultural intangible". (Miranda, A.)

En los bautizos, el padrino se encarga de llevar los licores y la madrina los dulces, mientras que durante las fiestas cívicas o religiosas, estos bocadillos se expenden a través de ventas ambulantes.

No se puede olvidar el simbolismo del maíz como elemento básico de sustento de las culturas milenarias que surgieron en el país, hasta la actualidad.

El maíz es quizás el cultivo "más universal" del Ecuador; se cultiva en la Costa, la Sierra y la Amazonía, con este cereal se puede realizar un sin número de comidas y bebidas, es el ingrediente de la popular chicha, que hasta nuestros tiempos es la bebida de ceremonias, fiestas y reverencias lo que le otorga su tipicidad.

La Provincia de Manabí es una de las provincias costeñas del Ecuador y se caracteriza por tener una abundante vegetación tropical que incluye diversas variedades de frutos. La presencia de hojas de higo en la receta de la **chicha manabita** es una evidencia de la adaptación de las tradiciones culturales a los elementos presentes en la naturaleza. (Fonseca, 1999)

Los alimentos que se consumen, las técnicas de preparación, las costumbres de alimentarse, así como los utensilios utilizados, son elementos que marcan características y diferencias entre los pueblos y establecen componentes importantes de su identidad.

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

Luego de establecer la gastronomía típica tradicional ancestral del Cantón El Carmen, como también las características de sus platos principales, su elaboración, las áreas de producción y expendio etc., y con el propósito de alcanzar nuestro objetivo, **“puesta en valor cultural como atractivo diversificador de la oferta turística”** se acudió a la implementación de estrategias de promoción y difusión de la gastronomía en base a los principales productos cultivados en el cantón, con la contribución de los organismos de apoyo que puedan operar de manera conjunta y bien estructurada con la finalidad de no duplicar esfuerzos promocionales que les permita obtener mejores resultados.

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

A. Generalidades

Con la investigación de campo, se evidenció la necesidad de diseñar una estrategia de promoción gastronómica para la puesta en valor los recursos que posee el Cantón ante la mirada cantonal, provincial, nacional, la finalidad es difundir los platos típicos con el propósito de contribuir a que El Carmen logre convertirse en un atractivo turístico, regional potenciando el desarrollo sustentable de localidad.

B. Importancia de la promoción

1. Para el sector turístico

La importancia es impulsar y conservar las costumbres a través de la comida típica, ayudando al fortalecimiento y desarrollo del cantón.

2. Para el medio económico

Cuando el lugar es visitado periódicamente por turistas se convierte en una opción para el desarrollo en el que debe existir: vinculación entre la producción de la materia prima, los alimentos que integran los platos, la producción turística. y la intervención de los pequeños productores, se amplía los servicios ofrecidos, de este modo se fortalece la economía

3. Para la sociedad

En lo que a beneficios se refiere se puede considerar aspectos como: un ente generador de empleo, evitando el desplazamiento de los lugareños, tener presente todo lo que implica la gastronomía de una región: cultura, tradición, referentes de identidad.

C. Alcance de la propuesta

Tomando en cuenta a la alimentación primero como necesidad y luego como deleite, posibilita el desarrollo de la gastronomía como atractivo turístico, ya que la mayoría de turistas se interesan en conocer la cultura local, comer su comida típica y todo lo que es diferente a lo que están habituados a consumir diariamente.

Por lo expuesto la estrategia tiene como finalidad brindar herramientas de difusión y explotación de los recursos con los que cuenta el cantón, a través de marketing, las mismas que están orientadas a los involucrados como: generadores de servicio de restauración, hoteleros y el Municipio en general, actores vinculados con un mismo fin, fomentar el desarrollo de la economía local.

1. Objetivos

a) Objetivo principal

- Promoción y Difusión de la Gastronomía Típica y Tradicional del Cantón.

b) Objetivos específicos

- Plantear estrategias para facilitar el acceso al conocimiento y preparación de la comida típica del cantón
- Determinar estrategias de promoción para afluencia del mercado objetivo.

A. TITULO DE LA PROPUESTA

“FERIA TOUR DEL SABOR CARMENSE “

B. Introducción

Una vez analizados los resultados de la investigación se puede afirmar, que la gastronomía del cantón El Carmen está caracterizada por su variedad, se encuentra platos típicos, tradicionales, ancestrales, es un recurso valorado con capacidad de atracción como producto turístico con posibilidades de crecimiento.

Sin embargo, y pese a la fortaleza del recurso gastronómico, este no es conocido, por esta razón es preciso hacerlo conocer, considerando el interés por el turismo interno que últimamente se ha incrementado en el país, nace la propuesta de organización de la **“FERIA TOUR DEL SABOR CARMENSE “** por la Renovación Carismática Hermanas Juan XXIII , y especialmente los prestadores de servicio de restauración.

La feria es la estrategia más apropiada de promoción y difusión de la gastronomía típica, tradicional, ancestral de El Carmen ya que es un escenario vivo en el que les permite abrir los sentidos ver, oler y degustar, es la mejor fuente de información del sector para intercambiar opiniones con los actores, no solamente de la culinaria, sino como valor agregado compartir su forma de vida que se traduce en una base cultural.

La idea **“FERIA TOUR DEL SABOR CARMENSE “**se fundamenta en una alimentación sana, establecida en la gastronomía local, con la finalidad de incentivar su consumo no solo por el sabor agradable al paladar, sino por su valor nutricional, además conservar y difundir las costumbres a través de su comida típica. Como elemento vinculante a la feria se hará un tour de integración, donde se conjugue todo el proceso que encierra el producto final, iniciando con la producción de la materia prima, cultivos, preparación, hasta el consumo de los platos, en los que se puede evidenciar su preparación , conocer sus componentes, formas de condimentar, tipos etc. Haciendo de la visita una práctica vivencial, logrando que en el futuro cercano la producción de alimentos típicos, tradicionales de El Carmen se convierta en la razón principal para visitarla.

C. Actividades para el desarrollo de la feria

Partiendo que la feria, permite dar a conocer los productos y/o servicios de una región, y es un punto de encuentro entre los que compran y los que venden productos y servicios, bajo esta conceptualización para la organización de la feria se debe incluir a todos los actores que están involucrados, en este caso en primera instancia es el señor Alcalde Hugo Cruz como máxima autoridad del Cantón, que su deseo es colaborar en la organización de actividades que fomenten la difusión de la gastronomía local, convocará a una asamblea a: Presidentes de Juntas Parroquiales, organizaciones como: el Centro Agrícola Cantonal, UOCPICH, ASOGAN,(Asociación Ganadera), Instituciones de cooperación financiera “La Benéfica”, ULEAM (Universidad Laica Eloy Alfaro Manabí), Agremiaciones Empresariales, para colectivizar la propuesta **“FERIA TOUR DEL SABOR CARMENSE “**

En este plenario se nombrará a un coordinador general, será el responsable directo de la ejecución de la feria.

La Coordinación General, trabajará con los representantes de cada una de las organizaciones asistentes a la asamblea, para definir el equipo de trabajo, con sus respectivas comisiones dependiendo de las necesidades de la feria, actividades tendientes al buen desarrollo para cumplir con los objetivos propuestos.

- El coordinador General, la comisión pro feria Renovación Carismática Hermanas Juan XXIII y los Profesionales de la gastronomía se pronunciaron con la fecha de ejecución de la “Feria Tour del Sabor Carmense” para el 10 Agosto tomando en cuenta el flujo turístico a las playas manabitas por feriado y vacaciones del sector Sierra , reflexionando que El Carmen es la puerta de ingreso a la provincia manabita, se encuentra a mitad del camino a las playas, siendo esta una de las principales ventajas el tiempo de traslado relativamente corto por el Noroccidente a las playas de Pedernales y Cojimíes, son las playas más cercanas para nuestro mercado objetivo la ciudad de Quito, que según el INEC 2010 pasa de dos millones de habitantes, los datos indican que, el 40% de los encuestados realiza turismo interno, tienen preferencia por realizar visitas a playas, balnearios y atractivos naturales, estas condiciones favorecen que la gente se desplace mayoritariamente, lo que hace que el cantón sea destino gastronómico interesante para el desarrollo del recorrido, ya que permitirá visitar y degustar de los diferentes platos típicos que se ofertarán en la “**FERIA TOUR DEL SABOR CARMENSE**”, relacionados a su origen geográfico, cultura, valorizando las tradiciones, costumbres, y formas de preparación.
- El lugar donde se llevará a cabo la “**FERIA TOUR DEL SABOR CARMENSE**” será en el Parque Central por ser un sitio estratégico, cuenta con amplio espacio tanto para ubicación de puestos de los participantes, como para los peatones, cruza la principal arteria vial facilitando el arribo de los visitantes, además tiene otro atractivo intrínseco la Capilla Central “Nuestra Señora de El Carmen” donde acuden los feligreses.
- La comisión logística se encargará de la distribución del espacio, coordinará con los participantes para el montaje de los platos de expendio y con los propietarios de las unidades de transporte para realizar un reconocimiento del tour.
- Colaboración de la policía para que los turistas se encuentren seguros tanto en el desarrollo de la Feria como en el Tour

C.1 Tour

- Previo a la realización del tour se coordinará con las personas del servicio de restauración que van a participar, con el fin de dar a conocer los diferentes establecimientos y la especialidad específica.
- Con los productores de la materia prima se fijarán itinerarios de visitas.
- A los propietarios de las unidades de transporte que prestarán sus servicios, se les entregará el itinerario y material de promoción para que sea expuesto.
- El recorrido tendrá una duración de aproximadamente de 2 horas, habrá dos rutas, una en dirección a Santo Domingo de los Tsáchilas y la segunda ruta vía a Pedernales. Las rutas serán a las 10h00, y 14 h00, se exhibirán las fotografías de los lugares que comprende el Tour para que los interesados puedan elegir. En el tour estarán acompañados y guiados por estudiantes de Turismo de la ULEAM.

C.1.1 Tour vía a Santo Domingo de los Tsáchilas.

- Proceso de elaboración de la Tonga
- Visita a finca productora de leche y elaboración de queso ASOGAN
- Proceso de elaboración del biche (Olla de Barro)
- Proceso de elaboración de la longaniza (Barrio Restrepo)
- Proceso de elaboración de la cuajada (Cafetería Mary Tere)

C.1.2 Tour vía a Pedernales

- Proceso de elaboración de chicha de maíz (Parroquia 4 de Diciembre)
- Visita a finca ganadera , proceso de elaboración de queso
- Proceso de elaboración de la natilla (Santa Rosa)
- Elaboración del caldo de gallina en horno de leña (San Pedro de Suma)
- Proceso de elaboración de bollos en horno de leña (Chiros)
- Proceso de elaboración y degustación de empanadas de verde (La Virgen)

D. Actividades de promoción difusión

Organizar los pasos convenientes para la ejecución promocional de la comida típica, tradicional, ancestral.

1. Publicidad

- La comisión de promoción y publicidad para la captación de visitantes estará a cargo del personal técnico del Municipio y la ULEAM. la que tiene como misión

examinar todos los medios publicitarios posibles como: radio, televisión, medios impresos, e internet, etc.

- A través del Departamento de Comunicación del Municipio hará llegar invitaciones a los medios de comunicación masivos para que realicen y difundan reportajes de la comida típica, tradicional, ancestral despertando la curiosidad por conocer y disfrutar de El Carmen y su gastronomía, lo que serviría de escaparate de promoción de la Feria Tour del Sabor Carmense.

1.1 Medios alternativos

Para estimular el interés de los turistas se elaborarán gigantografías y se ubicarán en la Ciudad Mitad del Mundo (Quito) donde asisten turistas nacionales y extranjeros, además se repartirá volantes informativos, se emplazará posters en los sitios más frecuentados por el público como en la terminal terrestre, en estaciones interprovinciales Reina del Camino, Aray, se alquilará vallas en la carretera cerca del ingreso al Cantón (Quito – Carmen) (Pedernales – El Carmen)

- **Utilización de Medios Masivos.** A través de estos medios se da a conocer a mayor número de personas, en programas televisivos de mayor audiencia como: De primera mano, Las Mejores Huecas de Teamazonas, Nonoticias, Ven a Manabí te espero Se utilizará cuñas publicitarias en la radio Canela, y Zaracay son muy sintonizadas a nivel nacional, de igual manera se publicará en el suplemento la Familia de El Comercio que circula los domingos.

- **Uso de Internet.** Con la utilización de la página web el público puede conocer los platillos típicos con vídeos de la preparación, y las imágenes de los lugares del tour

El Municipio tiene la página Web, sería importante que se cree y publique páginas culturales informativas donde la gastronomía tenga su lugar, de igual manera calendarizar las festividades y eventos a realizarse en el cantón

En el Carmen se promocionará la Feria Tour en todos los actos a desarrollarse por las fiestas del cantón en el mes de Julio, para que lugareños y turistas que asistan a las fiestas tengan conocimiento, se colocará posters en locales de expendio, restaurantes que van a participar en la feria, mercado, hoteles.

Al finalizar la misa el Padre hará una invitación a la feria dos domingos antes de la fecha a efectuarse. Se repartirán volantes

AFICHE



Feria Tour

del sabor Carmense

Fecha: 10 de Agosto de 2013
Hora: 10h00 a 16h00
Lugar: Parque central El Carmen

E. Recursos

Recursos financieros

La comisión a cargo de gestionar el financiamiento presentará la propuesta de Promoción y Difusión ante empresa privada La Benéfica. Banco del Pichincha además del apoyo Municipal para la ejecución de las diferentes actividades de la Feria Tour

F. Resultados

Con la propuesta de Promoción y Difusión de las comidas típicas, tradicionales ancestrales

- Los asistentes a la feria podrán degustar lo mejor de la gastronomía carmense
- La feria no solo servirá como medio para posicionar los platos típicos del cantón sino para la recuperación de la tradición culinaria.
- La feria se fundamenta en la estrategia de difusión del valor nutricional de la comida tradicional, sensibilizando a los asistentes especialmente a las madres que son las responsables de la alimentación familiar para que incluyan estas costumbres en sus hábitos alimentarios.
- Con la “Feria Tour del Sabor Carmense” se conseguirá que el turista a través del conocimiento y participación de todo el proceso que interviene en la elaboración del producto tenga una experiencia vivencial, ya que no se trata únicamente de degustar sus platos si no de estar al tanto de los hábitos ligados a la gastronomía local, además se logrará una integración para cimentar el producto gastronómico desde la identidad del cantón, el involucramiento de todos los integrantes de la feria e itinerario , garantizando el nivel de satisfacción de los visitantes e impulsando así el desarrollo sostenible del Cantón.

Como memoria de la feria se recopilará y compilará recetas de la comida expuesta para que en un futuro se logre elaborar recetarios de difusión masiva.



Feria Tour del Sabor Carmense

Comida Típica, Tradicional, Ancestral



La Tonga es el almuerzo de medio día, de los trabajadores del campo es una envoltura de hojas de plátano, formada por arroz, gordo de maní, y un estofado originalmente de carne de monte, perdiz o pava de monte, y en la actualidad es utilizada la gallina criolla; la hoja del plátano, es previamente lavada y asada, con la finalidad que no se rompa, se mantenga caliente y no pierda el sabor

El Viche sopa que a parte de su ingrediente principal el maní, lleva yuca cortada en rodajas, choclo, maduro de plátano, achocha, pepino, camote, haba, zapallo además incluye mariscos como el camarón, el pescado como picudo, albacora o atún, etc. también cangrejo de río que es conocido como *guariche*.



El Caldo de Gallina Criolla hecho en horno de leña es todo un símbolo e identidad de la gastronomía costeña el caldo consiste en la cocción de la gallina criolla La preparación lleva especias naturales como comino, ajo, cebolla blanca, pimiento y sal. se deja hervir hasta ablandar la gallina junto a pedazos de yuca o papa al gusto, cuando ya esté listo el caldo se agrega cilantro; el Caldo de Gallina Criolla se sirve con una porción de arroz, y el infaltable plátano asado



Chicha de Maíz Se muele el maíz, luego se pone a hervir con la hoja de higo, canela, clavo de olor, anís a fuego lento, se revuelve constantemente para que no se ahume. La cocción dura, una hora u hora y media, hasta que el maíz ablande totalmente. Para obtener el líquido se coge un lienzo bien limpio y se cierra.



Suero Blanco en leche tibia recién sacada agregar un cuarto de pastilla para cuajar disuelta en media taza de agua tibia con media cucharadita de sal, cuando la mezcla gana consistencia se la corta con la mano, se la deja en reposo, hasta que la cuajada esté separándose del suero, la batea es utensilio necesario



Incline la batea y con las manos vaya formando una bola y el suero que se expulsa es el *suero blanco*, se sirve con plátanos y maduros asados.

La feria debe ser valuada mediante entrevistas y encuestas ya que es primordial saber el sentir de los visitantes con respecto a los productos gastronómicos, el servicio de atención al cliente, y todo acto vinculado a la feria tour, los mismos que serán beneficiosos para los organizadores al instante de evaluar si los objetivos se cumplieron y si lograron los resultados esperados, o para corregir la planificación de una próxima feria.

5.2 Organismos (no estatales) que podrían promocionar/ comercializar las comidas.

Entre los organismos (no estatales) que podrían promocionar, difundir y comercializar las comidas se puede citar los siguientes:

- Asociación Agroindustrial Artesanal de Pequeños Productores “El Carmen”
- UPOCPICH Abarca a más de sesenta organizaciones.
- Organizaciones populares y gremiales
- Asociación de Ganaderos de El Carmen
- La Universidad Laica Eloy Alfaro de Manabí extensión El Carmen
- Agrupaciones religiosas Renovación Carismática Hermanas Juan XXIII, que organizan ferias gastronómicas típicas para recaudar fondos.
- FUNDES
- Banco del Pichincha, La Benéfica

- La Asociación de Ganaderos de El Carmen, puede establecer alianzas con representantes del sector gastronómico a nivel nacional, para realizar ferias y promover concursos de los prestadores de servicios gastronómicos; así, elegir el mejor plato típico presentado en las diferentes especialidades, los mismos que irían a representar al cantón en las ferias de la comida típica de las principales ciudades del país, contarían con el apoyo logístico de la Asociación.

- La Universidad Laica Eloy Alfaro de Manabí extensión El Carmen, Cree páginas web específicas en gastronomía del cantón, divulgando información sobre las comidas típicas, recetas, y valores nutricionales de los platillos. Ya que otros países a través de la gastronomía han conseguido un desarrollo económico, beneficiando el progreso de sus habitantes.

- Las Universidades o toda entidad educativa de cocina promocióne la cocina tradicional.

- Las Agrupaciones religiosas como Renovación Carismática Hermanas Juan XXIII , organizan ferias gastronómicas típicas, los prestadores de servicio de restauración y hoteleros, captar y contactar con medios de comunicaciones nacionales turísticos o gastronómicos como los Programas Las Mejores Huecas de Teleamazonas, Nonoticias, América Vive, Ven a Manabí te espero programas que ofrece reportajes de turismo y gastronomía de zonas del Ecuador que no son muy conocidas, por falta de promoción; se les extendería una invitación a realizar el reportaje de El Carmen sus atractivos y en particular la gastronomía típica. Este tipo de publicidad, ayuda a grabar el reconocimiento y posicionamiento en la mente de los consumidores.
- UPOCPICH Abarca a más de sesenta organizaciones.
Se centra en la actividad platanera la que podría promover eventos gastronómicos por las festividades de cantonización, elaborando un catálogo de productos gastronómicos, los que serían distribuidos en las diferentes agencias de viajes, especialmente en las provincias de la Sierra, con lo que se pretende impulsar y dar a conocer su oferta gastronómica a través del catálogo tour de sabores.
- Incrementar la frecuencia de actividades que atraen a gran afluencia de público para observar la elaboración y degustación de un determinado producto típico, promoviendo así la gastronomía local , como lo hicieron en el barrio Los Naranjales el corbiche más grande del mundo.
- La Asociación Agroindustrial Artesanal de Pequeños Productores “El Carmen”. Realizar Jornadas gastronómicas con talleres de aprendizaje de cocina típica, a cargo de las abuelitas, como un aporte de recuperación de la tradición y a la vez de difusión de la sabiduría popular.
- Banco del Pichincha, La Benéfica. Facilitar créditos a prestadores de servicio de restauración a una tasa de interés competitiva en el mercado para incrementar negocios de gastronomía
- Generar alianzas con la empresa privada Nestlé que capta la mayor parte de producción de leche del cantón, aprovechando que realiza promociones de la gastronomía a nivel interno con un portal especializado en culinaria, llamado "Mi Cocina" en donde expone la comida típica de Ecuador,

CONCLUSIONES Y RECOMENDACIONES

Conclusiones

- En base al estudio realizado, puedo concluir que El Carmen cuenta con una variada gastronomía, producto de la migración de personas de varios sitios del Ecuador y principalmente de distintos sectores de la provincia de Manabí que han influido en forma directa o indirecta en la preparación, utilización de ingredientes y el consumo final de los diferentes platillos.
- La comida del cantón se basa en ingredientes característicos de la zona como el maní, la yuca, maíz y básicamente el plátano verde ya que el cantón es el mayor productor del país.
- Mediante encuesta a los pobladores, El Carmen cuenta con más de 120 platos, que conforman el menú de los cuales prevalecen los platos principales, secos, los caldos y sopas.
- El sitio más visitado por los pobladores del sector, turistas del interior y externos, por su variada comida típica es el restaurante Mary Tere, puesto que este lugar es el que ofrece el mayor número de platos de la cocina del lugar.
- La presencia de la globalización en El Carmen radica en el desarrollo de la tecnología que ha dado paso a la utilización de artefactos industriales, transformando y desplazando las técnicas culinarias tradicionales de preparación. También se puede agregar a este escenario el cambio de los hábitos alimentarios especialmente la población más joven que son influenciados por factores externos al consumo de productos de origen extranjero conocidos como fast food (comida rápida o chatarra).
- Con los datos obtenidos de las entrevistas realizadas a los informantes claves, se pudo identificar e inventariar los platos considerados como típicos, tradicionales ancestrales, los mismos que son elaborados en contextos cotidianos y festivos en los que existe mayor producción y consumo, de los cuales mayor preferencia tienen: el seco de gallina, guatita, caldo de gallina, la tonga, carne asada, las empanadas de verde, la cuajada, el biche, suero blanco, en bebidas la chicha y el rompopé.
- Se puede ultimar que El Carmen se encuentra en situaciones desfavorables, ya que no cuenta con ningún organismo de apoyo, lo que se refleja en la ausencia de

capacitación, falta de promoción y la carencia de infraestructura adecuada para el expendio del producto gastronómico de demanda masiva ubicado en la urbe, limitando la calidad de servicio salubre, que en cualquier momento podría ocasionar graves daños en la salud de la población.

- Finalmente puedo concluir en que, la población que se dedica al comercio y expendio, tanto de los productos necesarios para la elaboración de los platos típicos como éstos ya procesados en la zona, no le han dado el verdadero interés a un gran potencial que se encuentra inmerso en la gastronomía y que podría tener un mejor aprovechamiento económico para solventar en mejor forma sus condiciones de vida, es decir no tienen plena conciencia de la importancia que reviste el desarrollo del turismo gastronómico.
- El cantón El Carmen se encuentra huérfano , víctima del abandono Municipal , Provincial, Gubernamental y sumado a lo mencionado anteriormente, el inicio de su existencia, por habitantes que emigraron a este lugar, provenientes de otras provincias del Ecuador , todos trajeron una identidad enraizada a sus orígenes, esta generación de cuatro décadas legítimamente carmense, carece de una identidad cantonal repercutiendo en la falta de sentimiento de orgullo; de lo que se deriva la escueta información en las páginas web y la casi nula documentación escrita.

Recomendaciones

- Es fundamental la creación de un área, dirección o departamento de turismo como organismo de apoyo, vinculado al Ministerio de Turismo, para que sea el encargado de diversas actividades inherentes al Turismo particularmente gastronómico como:
- Desarrollo de estrategias de oferta gastronómica
- Desarrollo de programas de capacitación tanto para autoridades como para prestadores de servicios gastronómicos
- Desarrollo de estrategias y herramientas promocionales.
- El Municipio del cantón podría reubicarles, dotándoles de infraestructura adecuada a los prestadores de servicios de comida ubicados en la vía pública, para evitar la contaminación de los alimentos, garantizando así al consumidor que los alimentos procesados en estos establecimientos, se comercialicen bajo normas de higiene que provoquen seguridad y confianza en el consumidor final.
- Incluir temas de la actividad turística en general y gastronómica en particular en los programas escolares para que futuras generaciones tengan clara la importancia del Turismo.
- Impulsar ferias y exposiciones gastronómicas tradicionales con cierta regularidad que pueda constituirse como una plaza de difusión viva, provocando la inserción de estas prácticas culinarias observadas en otros sectores como una costumbre alimentaria
- El Municipio tiene la página Web, sería importante que se cree y publique páginas culturales informativas donde la gastronomía tenga su lugar, de igual manera calendarizar las festividades y eventos a realizarse en el Cantón.
- Desarrollar profesionalización (capacitación) a nivel del personal que está a cargo de la restauración, a través de talleres, conferencias con personeros egresados de Turismo y Hotelería, relacionados al servicio y atención a los visitantes.

- Es fundamental el conocimiento, y aplicación del BPM (Buenas Prácticas de Manufactura de Alimentos) principales características de calidad, tendientes a al logro de satisfacción del cliente.

- Solicitar apoyo a FENACAPTUR (Federación Nacional de Cámaras Provinciales de Turismo) y otras instituciones que apoyan al turismo, le consideren a El Carmen en los proyectos.

BIBLIOGRAFÍA

Andes, (2013, feb26). Pese a prohibición, continúa la comercialización de carne de animales de monte. Recuperado el 24 de Marzo del 2013 de <http://www.andes.info.ec/actualidad/pese-prohibici%C3%B3n-contin%C3%BAa-comercializaci%C3%B3n-carne-animales-monte.html>

Antropología A. *Análisis Regional 9.1*. Estudio de impacto ambiental definitivo de la subestación Montecristi y línea de derivación. iii–han .Recuperado el 24 de Septiembre de 2012, de *Transelectric*.
www.transelectric.com.ec/transelectric.../9.an_se%

Artisanos El Carmen. (s.f.). Recuperado el 24 de Noviembre de 2011, de Variedades manabitas: <http://variedadesmanabitas.blogspot.com/>

Arteta, G. 2004 La literatura gastronómica *El Universo*
<http://www.eluniverso.com/2004/09/21/0001/261/5639F58763214F2E893D308586BB41EC.html>

Banco Central del Ecuador, (s.f.). *Propuesta metodológica para la elaboración de las cuentas provinciales del Ecuador*(p.31) Recuperado el 24 de Septiembre de 2012, de <http://www.bce.fin.ec/documentos/publicacionesnotas/catalogo/cuadernos/cuad129.pdf>

Cedeño, A., & Delgado, C. (2009). *Producción del Carmen*. Recuperado el 24 de Noviembre de 2010, de Bondades de mi Tierra:
http://www.elcarmenenvivo.blogspot.com/2009_12_01_archive.html

CODESO. (s.f.). *Turismo en Manabí*
http://www.elcarmenenvivo.blogspot.com/2009_12_01_archive.html
Recuperado el 24 de Octubre de 2011, de CODESO:
<http://www.codeso.com/TurismoManabi.html>

Consejo Nacional Electoral. (s.f.). *Delagación*. Recuperado el 23 de Abril de 2011, de <http://cne.gob.ec/delegacion-pichincha/informacion-delegacion-pichincha/directorio-de-la-delegacion-electoral.html>

Delgado, E., (2011 Octubre, 22). Tradiciones: la tonga y el bollo | *El Diario* - Ecuador.

Recuperado el 31 de Marzo 2013 de www.eldiario.com.ec/...manabi.../208220-tradiciones-la-tonga-y-el-b...

Dirección Provincial de Manabí. (2010). *El Carmen*. Recuperado el 8 Noviembre de 2010, de Turismo Manabí:

http://turismomanabi.gov.ec/index.php?option=com_content&view=article&id=84&Itemid=94

Dirección Provincial de Manabí. (2010). *Manabí*. Recuperado el 8 Noviembre de 2010, de Turismo Manabí:

http://www.turismomanabi.gov.ec/index.php?option=com_content&view=article&id=78&Itemid=90

El Carmen. (2011). Recuperado el 10 de Octubre de 2011, de Viajando por Ecuador:

http://www.viajandox.com/manabi/manabi_el-carmen.htm

El Carmen Manabí. (s.f.). *Gastronomía*. Recuperado el 15 de Febrero de 2011, de El Carmen Manabí: <http://www.elcarmenmanabi.es.tl/GASTRONOMIA-.htm>

El Ciudadano. (16 de Junio de 2010). *MTOP impulsa obras viales en Manabí*. Recuperado el 21 de Julio de 2010, de El ciudadano:

http://www.elciudadano.gov.ec/index.php?option=com_content&view=article&id=13947:mtop-impulsa-obras-viales-en-manabi&catid=1:actualidad&Itemid=42

El Diario. (9 de Febrero de 2010). Recuperado el 24 de Noviembre de 2010, de El Diario:

<http://www.eldiario.com.ec/noticias-manabi-ecuador/143226-el-carmen-y-sus-cascadas-encanta-a-los-turistas/>

El Diario de Manabí. (2011). *Información general El Carmen*. Recuperado el 24 de Octubre de 2011, de Visita Ecuador:

<http://www.visitaecuador.com/costa.php?opcion=datos&provincia=14&ciudad=vZnxiDlf>

El Carmen Manabi. (2011). *Geografía*. Recuperado el 8 Octubre de 2011, de elcarmenmanabi: <http://www.elcarmenmanabi.es.tl/GEOGRAFIA.htm>
http://issuu.com/eldiarioec/docs/pdf_el_carmen

El Universo. (2011) *Cinco Miradas al Censo*, Recuperado 3 Octubre de 2012, desalud | resultados del censo 2010 | el universo
<http://especiales.eluniverso.com/censo2010/2011/11/14/salud/>

Encuestas de Coyuntura sector agropecuario, (2012) Recuperado 3 Octubre de 2012 de
<http://www.bce.fin.ec/documentos/PublicacionesNotas/Catalogo/Encuestas/Coyuntura/Integradas/etc201104.pdf>

Especial, (2012.24 feb) Manabí por cantones 4ta edición 2011 *El Diario* p.5 Recuperado el 21 de Julio de 2012, de http://issuu.com/eldiarioec/docs/pdf_el_carmen

Expediente FUNDES, (s. f.). Recuperado 3 Octubre de 2012 de
http://www.corporacionfundes.org/?page_id=99

FIAN Ecuador, (p.15), el derecho a la alimentación en el Ecuador, Recuperado el 30 de Marzo de 2013, de
www2.ohchr.org/english/bodies/cescr/.../FIAN_1_EcuadorWG47.pdf

Fiestas y Rituales- unesdoc - Unesco, Cena Ritual, (2009, p507) Recuperado el 31 Marzo 2013, de unesdoc.unesco.org/images/0018/001871/187158s.pdf

Fonseca, Denise Pini Rosalem da *Esencia y Secretos de... la Cocina* 1999
<http://www.hispanista.com.br/revista/artigo05esp.htm>

Fournier, M. (s.f). *Fusión de culturas, cap. II*. Recuperado de
www.historiacocina.com/paises/articulos/mexico/capitulo2.html

Franco M, J., (2006) *Estudio del sector artesanal del Ecuador* Recuperado el 21 de Julio de 2012, de
<http://www.eclac.cl/mexico/capacidadescomerciales/SeminarioEcuadorActB/presentacionJoseFranco.pdf>

Fresco, A. (s.f.). *Museo del Banco Central del Ecuador*. Recuperado el 11 de Septiembre de 2011, de Exploring Ecuador:
http://www.exploringecuador.com/espanol/museum_bce/aborigen.htm

Gobierno de Manabí. (2010). *El Carmen*. Recuperado el 24 de Noviembre de 2010, de Manabí.gob: <http://www.manabi.gob.ec/cantones/el-carmen>

Gobierno Municipal de *El Carmen*, (2012). Recuperado el 15 de Octubre de 2012 de www.elcarmen.gob.ec/index.php

Gobierno Provincial de Manabí. (2011). *Manabí, cultura, montaña mar y gastronomía*. Recuperado el 15 de Octubre de 2011, de Gobierno Provincial de Manabí: <http://www.manabi.gob.ec/turismo-manabi/manabi-cultura-montana-mar-y-gastronomia>

Gobierno Provincial de Manabí. *Plan de desarrollo estratégico parroquial*. Recuperado el 02 Octubre de 2012, de Gobierno Provincial de Manabí. <http://www.manabi.gob.ec/planificacion/default.htm>

Ibarra, S. (s.f). *Cocina mestiza el portal de México*. Recuperado el 23 de Marzo de 2013, de www.elportaldemexico.com/cultura/culinaria/mestiza.htm

INEC. *Censo Población y Vivienda 2010*. Recuperado el 02 de Octubre de 2012,

Información General de El Carmen . (2001). Recuperado el 24 de Noviembre de 2010, de Visitaecuador: <http://www.visitaecuador.com/costa.php?opcion=datos&provincia=14&ciudad=vZnxiDlf>

Instituto Mexicano de Propiedad Industrial. (18 de Mayo de 2010). *Charanda, el Ron de Mexico (D.O.)*. Recuperado el 21 de Julio de 2010, de Delicias Hispánicas: <http://deliciasprehispanicas.blogspot.com/2010/05/bebida-tradicional-de-la-tierra.html#ixzz0vZWsyPLZ>

Investmanabi.com. (s.f.). *Sobre Manabí*. Recuperado el 27 Octubre de 2011, de Investmanabi.com: <http://investmanabi.com/>

Leave, J., octubre 19, 2011. *El Sombrero de Paja Toquilla se convierte en un atractivo cultural* Recuperado el 12 Septiembre de 2012 de [www.ecuadorianhands.com/.../2011/.](http://www.ecuadorianhands.com/.../2011/)

LIBRO_DE_EL_ORO_Parte2.pdf Recuperado el 21 de Julio de 2012 de

www.unicef.org/ecuador/LIBRO_DE_EL_ORO_Parte2.pdf

Lideres, (2012). Encuesta de Superficie y Producción Agropecuaria Continua (ESPAC) 2011, del INEC. Recuperado el 12 Septiembre de 2012 de www.revistalideres.ec/economia/Encuesta-Superficie-Produccion-

Long, J. (2003). *Conquista y comida: consecuencias del encuentro de dos mundos*. México: Universidad Nacional Autónoma de México.

Lupa Fiscal Cantonal Manta - Grupo FARO (octubre 2007. p2) Recuperado el 21 de Julio de 2012 de www.grupofaro.org/.../lupa_fiscal_cantonal_manta

MAGAP, (2012) Noticias Recuperado el 11 de octubre 2012 de

www.agricultura.gob.ec/?p=5002/magap...equipos-agricolas-

Manabí. (2010). Recuperado el 24 de Noviembre de 2010, de Ecuaworld:

<http://www.ecuaworld.com.ec/manabi.htm>

Mapa Político y Vial de el Carmen Recuperado 3 Octubre de 2012 de

http://issuu.com/eldiarioec/docs/pdf_el_carmen

(Martínez, V & Tamra, W.,2010). *Revista INPC 2* ▶ El Horno Manabita: un Caso de Estudio de Interacción de Saberes Arqueológicos, Etnográficos y Locales en la Provincia de Manabí. Recuperado 31 Marzo 2013 de revistas.arqueo-ecuatoriana.ec › [Revista INPC](#) › [Revista INPC 2](#)

MIES Programa de Protección Social *Misión Visión*. Recuperado el 28 de Septiembre de 2012 de <http://www.pps.gob.ec/PPS/PPS/MisionVision.aspx>

MIES Programa de Protección Social *Personas Habilitadas al Pago Por Cantón*. Recuperado el 5 julio 2013

www.pps.gob.ec/.../ESTADISTICAS/Beneficiarios_ActivosCanton.aspx

Mi lindo Ecuador, (2008, junio23). *Las bebidas de mi lindo ecuador* [Mensaje de Blog]
Recuperado el 31 de Marzo 2013 de fullecuador.blogspot.com/

Ministerio de Salud Pública (MSP) . (s.f.).Trámites Ciudadanos. Recuperado el 30 de julio de 2012, de (MPS),de <http://www.tramitesciudadanos.gob.ec/institucion.php?cd=2>

Miranda, A., (2007, Octubre10) *Fomentan tradición de chigualos*_Recuperado el 27 de Abril de 2013, de www.eldiario.ec/noticias-manabi

Municipalidad El Carmen. (2010). *El Carmen-Manabí*. Recuperado el 24 de Noviembre de 2010, de WelcomeEcuador: <http://www.welcomeecuador.com/manabi/carmen.php>

Muñoz, V. (s.f.). *Banco de datos 2*. Recuperado el 23 de Febrero de 2011, de Ticsmanabi.net: <http://sites.google.com/site/ticsdemanabinet/>

Naranjo, M. (2002. 374 p.) *La Cultura Popular en el Ecuador Tomo IX Manabí*, Cuenca, CIDAP Recuperado el 30 de Junio de 2012, de es.scribd.com/doc/68545551/Tomo-IX-Manabi

Núñez, J. (2010). *Cocina Ecuatoriana*. Recuperado el 28 de Noviembre de 2010, de Ecuaworld: http://www.ecuaworld.com.ec/cocina_ecuatoriana.htm

Ordóñez, J. (2010). *Empleo y migración en el Ecuador* Recuperado el 21 de Julio de 2012, de Revista Fuente,<http://fuente.uan.edu.mx/publicaciones/01-03/5.pdf>

Pazos, J. (2004 enero – febrero) *Ecuador Terra Incognita, N°27 - caldo de gallina*
www.terraecuador.net/allimicuna/27_allimicuna_caldo_de_gallina.htm

Plan-Estrategico-Hospital-2011-2015. "*Elaboración de la Planificación Estratégica para el Hospital Napoleón Dávila Córdova del MSP del cantón Chone*". Recuperado el 12 Septiembre de 2012.www.hospitalgeneralchone.com/.../Plan-Estrategico.

PP El Verdadero, Misión Espejo inicia nueva fase en Manabí .Tomada de la edición impresa del Sábado, 23 Abril 2011 Recuperado el 12 Septiembre de 2012.www.ppelverdadero.com.ec/.../mision-espejo-inicia-nueva-fase-en-m...

Salazar, R. Hexagón Consultores (2008) *Diagnóstico de país: Ecuador*. Recuperado el 03 de Julio de 2012 de Proyecto Capital

www.proyectocapital.org/.../1-documentos?...descargardiagnosticoec

Stohtert, K. (2006) *La cerámica de etiqueta de las tolas de Japoto* (costa de Ecuador). Recuperado el 03 de Julio de 2012.

[www.ifeanet.org/publicaciones/boletines/35\(3\)/265.pdf](http://www.ifeanet.org/publicaciones/boletines/35(3)/265.pdf)

ULEAM (2002). "Diagnóstico del Cantón El Carmen". Germen N.- 6. Ecuador:

Unidad Primero, el carmen, la puerta de oro de manabí | Recuperado el 17 Marzo 2013, de unidadprimero.com › Cantones

Urrutia, J., (2009, p37). Fiestas e identidades Lima, Perú, Fiestas y Rituales- unesdoc -

Unesco, Recuperado el 31 Marzo 2013, de

unesdoc.unesco.org/images/0018/001871/187158s.pdf

Vásconez, A. (Febrero de 2010). *Repositorio*. Obtenido de Flacso:

<http://www.flacsoandes.org/dspace/bitstream/10469/2462/4/TFLACSO-10AMBA.pdf>

Viajando por Ecuador. (2011). *Historia del Carmen*. Recuperado el 24 de Octubre de 2011, de Viajando por Ecuador:

http://www.viajandox.com/manabi/mana_elcarmen_historia.htm

Visita Ecuador. (2011). *Información General El Carmen*. Recuperado el 24 de Octubre de 2011, de Visita Ecuador:

<http://www.visitaecuador.com/costa.php?opcion=datos&provincia=14&ciudad=vZnxiDlf>

Wikipedia. (30 de Agosto de 2011). *Sector secundario*. Recuperado el 24 de Octubre de 2011, de Wikipedia: http://es.wikipedia.org/wiki/Sector_secundario


Yebool. (s.f.). *Lugares turísticos*. Recuperado el 24 de Octubre de 2011, de Yebool:

<https://yebool.com.ec/ecuador/regiones/costa/provincia-de-manabi/lugares-turisticos>

ANEXOS

ANEXO NO.1

FORMULARIO ENCUESTA

UNIVERSIDAD TÉCNICA PARTICULAR DE LOJA					
 <p style="text-align: center; font-size: small;">UNIVERSIDAD TÉCNICA PARTICULAR DE LOJA <i>La Universidad Católica de Loja</i></p>					
Encuesta No. _____					
Encuesta para determinar la producción y consumo de platos y bebidas típicas de las diferentes regiones del Ecuador, para la puesta en valor como atractivo diversificador de la oferta turística, en todos los cantones de las provincias del país.					
I. ASPECTOS GENERALES	Nombre de la Parroquia:				
	1. Cuáles son las comidas que conoce usted, que son propias de este sector.				
	N°	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 preparan en épocas de fiestas en este sector.					
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					
3. Cuáles de las comidas de la primera pregunta, que se elaboran con mayor frecuencia en este sector.					

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				
4. Cuáles de las comidas de la primer pregunta, son las más demandadas por los visitantes en este sector.				
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				
II. COMIDAS TRADICIONALES	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.				
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			
III. COMIDAS ACTUALES	7. Qué comidas nuevas conoce que se preparan en el sector:			
	Nº	a. NOMBRE DE LAS COMIDAS	b. INGREDIENTE BÁSICO	c. LUGAR EN DONDE SE LO PUEDE ADQUIRIR
	1			
	2			
	3			
	4			
	5			
	6			
	7			
	8			
	9			
IV. INGREDIENTES BÁSICOS DEL SECTOR	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 LAS COMIDAS QUE SE PREPARAN CON ESTE INGREDIENTE	c. NOMBRE DE LAS COMIDAS QUE SE PREPARAN CON ESTE INGREDIENTE	d. NOMBRE 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 NO.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.

- a. **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).
- b. **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.

- a. **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.
- b. **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).
- c. **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.			
Nº	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.

- a. **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.
- b. **Conoce usted, quién sabe como se lo preparaba:** preguntar al encuestado el *nombre* de las personas que saben cómo se preparaban estos platos.
- c. **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.			
Nº	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	b. NOMBRE DEL INGREDIENTE BÁSICO	c. NOMBRE DEL INGREDIENTE BÁSICO	d. NOMBRE DEL INGREDIENTE BÁSICO
	1	2	3	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	1
2	2	2	2	2
3	3	3	3	3
4	1	1	1	1
5	2	2	2	2
6	3	3	3	3
7	4	4	4	4

ANEXO NO.3
FORMULARIO PARRILLA

NÚMERO DE ENCUESTA	NOMBRE DEL CANTÓN	1. Cuáles son las comidas que conoce usted que son propias de este sector.			
		a. NOMBRE DE LAS COMIDAS	b. DONDE RECOMIENDA CONSUMIRLAS	c. QUIEN LAS PREPARA MEJOR	d. CÓMO SE LAS PREPARA

2. Cuáles de las comidas que mencionó en la primera pregunta se preparan en épocas de fiestas en este sector.			
a. NOMBRE DE LAS COMIDAS	b. DONDE RECOMIENDA CONSUMIRLOS	c. QUIEN LOS PREPARA MEJOR	d. CÓMO SE LA PREPARA

3. Cuáles son las comidas de la primera pregunta se elaboran con mayor frecuencia.			
a. NOMBRE DE LAS COMIDAS	b. DONDE RECOMIENDA CONSUMIRLOS	c. QUIEN LOS PREPARA MEJOR	d. CÓMO SE LAS PREPARA

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

a. NOMBRE DE LAS COMIDAS	b. DONDE RECOMIENDA CONSUMIRLOS	c. QUIEN LOS PREPARA MEJOR	d. CÓMO SE LAS PREPARA

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

a. NOMBRE DE LAS COMIDAS	b. CAMBIOS EN LA PREPARACIÓN	c. CÓMO SE LA PREPARA

6. Qué comidas conoce que se prepara hace años y que ya no se elaboran actualmente.

a. NOMBRE DE LAS COMIDAS	b. CONOCE USTED, QUIEN SABE COMO SE LA PREPARABA	d. CÓMO SE LA PREPARABA

7. Qué comidas nuevas conoce que se preparan en el cantón:			
a. NOMBRE DE LAS COMIDAS	b. INGREDIENTE BÁSICO	c. LUGAR DONDE SE LO PUEDE ADQUIRIR	d. CÓMO SE LA PREPARA

8.Cuál es el nombre del ingrediente básico del sector que más se emplean 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 LAS COMIDAS QUE SE PREPARAN CON ESTE INGREDIENTE	c. NOMBRE DE LAS COMIDAS QUE SE PREPARAN CON ESTE INGREDIENTE	d. NOMBRE DE las comidas QUE SE PREPARAN CON ESTE INGREDIENTE

ANEXO NO.4

INSTRUCTIVO PARA EL INGRESO DE INFORMACION 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. DONDE 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. QUIEN LAS PREPARA MEJOR (Preg. 1, 2, 3 y 4), es posible que haya alguna asociación con el literal b. DONDE 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, QUIEN SABE COMO 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. DONDE RECOMIENDA CONSUMIRLAS, deberá escribir el nombre exacto del lugar, restaurante, mercado que consta en la encuesta.

Columna (E), c. QUIEN 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. DONDE RECOMIENDA CONSUMIRLAS, deberá escribir el nombre exacto de la/s persona/s del lugar, restaurante, mercado que consta en la encuesta.

Columna (I), c. QUIEN 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. DONDE RECOMIENDA CONSUMIRLAS, deberá escribir el nombre exacto del lugar, restaurante, mercado que consta en la encuesta.

Columna (M), c. QUIEN 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. DONDE RECOMIENDA CONSUMIRLAS, deberá escribir el nombre exacto del lugar, restaurante, mercado que consta en la encuesta.

Columna (Q), c. QUIEN 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, QUIEN SABE COMO 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 BASICO, deberá escribir el nombre/s del o los ingredientes básicos que consten en la encuesta.

Columna (AA), c. LUGAR EN DONDE 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.

Tabla 32

variables cualitativas:

TIPO DE PLATO		NOMBRE DE LAS COMIDAS	LUGAR	DONDE RECOMIENDA CONSUMIRLAS	QUIEN LOS PREPARA MEJOR
BEBIDAS	COMPUESTAS	BATIDOS	KIOSCO	FRENTE AL PARQUE CENTRAL " AV. CHONE CARLOS A. ARAY	NC
				SODA MAR BRISAS DEL MAR	MARIANA BONE
			PERSONAS	AMBULANTE	NC
			RESTAURANTE	RESTAURANTE CHOKLO LOKO	CHOKLO LOKO
		RESTAURANTE LOS LALO'S		LOS LALO'S	
		COME Y BEBE	PERSONAS	MILTON VITERI	MILTON VITERI
		FRUTAS BATIDOS	KIOSCO	SODA MAR BRISAS DEL MAR	MARIANA BONE
CALDOS Y SOPAS	CALDO	CALDO DE ALBÓNDIGA O VERDE	FERIA	FERIA	NC
				FERIA GANADERA	NC
			KIOSCO	FRENTE AL PARQUE CENTRAL " AV. CHONE CARLOS A. ARAY	ZANAHORIA PUESTO DE LA CALLE
				SODA MAR BRISAS DEL MAR	MARIANA BONE
			MERCADO	MERCADO MUNICIPAL EL CARMEN	AURORA ROMÁN
				MERCADO MUNICIPAL EL CARMEN	CARMEN BRAVO
			NC	NC	NC
			PERSONAS	CASA ARMANDINA VERA	ARMANDINA VERA
				CASA SANDRA VELEZ	SANDRA VELEZ
				SECTOR LA LAGUNA	MARÍA MOREIRA
				SECTOR LA LAGUNA	NC
				VIA A SANTO DOMINGO	NC

			PUESTO DE LA CALLE	SECTOR LA "Y"	DN. COBEÑA O COBEÑITA
				SECTOR LA "Y"	GOYITA CEDEÑO
			RESTAURANTE	CAFETERIA MARI TERE	MARI TERE
				COMEDOR SRA. CHICAIZA	SRA. CHICAIZA
				EL CAMPEÓN	EL CAMPEÓN
				PARADOR	VÍA CHONE KM 40
				RESTANRANTE LA CHOZA	LA CHOZA
				RESTAURANTE BUEN SABOR	BUEN SABOR
				RESTAURANTE CHOKLO LOKO	CHOKLO LOKO
				RESTAURANTE EL BOLERO	JAIRO MOREIRA
				RESTAURANTE LA MADRINA	LA MADRINA
				RESTAURANTE OLLA DE BARRO	OLLA DE BARRO
				RESTAURANTE REY DAVID	REY DAVID
				FERIA	FERIA GANADERA
			MERCADO	MERCADO MUNICIPAL EL CARMEN	PAJARO ROJO
			PERSONAS	VIA A SANTO DOMINGO	NC
		CALDO GALLINA CRIOLLA DE RESTAURANTE	RESTAURANTE	CAFETERIA MARI TERE	MARI TERE
				RESTANRANTE LA CHOZA	LA CHOZA
				RESTAURANTE	OLLA DE BARRO
				RESTAURANTE ANTOJOS DE DOÑA JUANA	ANTOJOS DE DOÑA JUANA
				RESTAURANTE LA CHOZA	LA CHOZA
				RESTAURANTE LA MADRINA	LA MADRINA
				RESTAURANTE LOS LALO'S	LOS LALO'S
				RESTAURANTE MARILUZ	MARILUZ
				RESTAURANTE OLLA DE BARRO	OLLA DE BARRO
				RESTAURANTE REY DAVID	REY DAVID

CALDO DE GUANA	PUESTO DE LA CALLE	SECTOR LA "Y"	GOYITA CEDEÑO
	RESTAURANTE	RESTAURANTE GORDO MENDEZ	GORDO MENDEZ
CALDO DE HABA	MERCADO	MERCADO MUNICIPAL EL CARMEN	CARMEN BRAVO
		MERCADO MUNICIPAL EL CARMEN	PAJARO ROJO
	PUESTO DE LA CALLE	SECTOR LA "Y"	GOYITA CEDEÑO
	RESTAURANTE	RESTAURANTE LA MADRINA	LA MADRINA
		RESTAURANTE OLLA DE BARRO	OLLA DE BARRO
		RESTAURANTE REY DAVID	REY DAVID
CALDO MONDONGO	MERCADO	MERCADO MUNICIPAL EL CARMEN	AURORA ROMÁN
CALDO DE PATA	MERCADO	MERCADO MUNICIPAL EL CARMEN	CARMEN BRAVO
		MERCADO MUNICIPAL EL CARMEN	JUANITA ROMAN
		MERCADO MUNICIPAL EL CARMEN	MARGARITA VERDUGA
		MERCADO MUNICIPAL EL CARMEN	NC
	PERSONAS	AMBULANTE	NC
	RESTAURANTE	CAFETERIA MARI TERE	MARI TERE
		RESTAURANTE LA MADRINA	LA MADRINA
RESTAURANTE LAS PALACIOS		LAS PALACIOS	
CALDO QUESO	MERCADO	MERCADO MUNICIPAL EL CARMEN	FREYA GARCÍA
	RESTAURANTE	RESTAURANTE LOS LALO'S	LOS LALO'S
CALDO VERDE	PERSONAS	CASA FÁTIMA GILER	FATIMA GILER
	PUESTO DE LA CALLE	SECTOR LA "Y"	GOYITA CEDEÑO
	RESTAURANTE	RESTAURANTE LA CHOZA	LA CHOZA
SUERO BLANCO	MERCADO	MERCADO MUNICIPAL EL CARMEN	JULIA ZAMBRANO
	PERSONAS	AMBULANTE	NC

			CASA BRICELIA ZAMBRANO	BRICELIA ZAMBRANO	
			CASA CUMANDA CEVALLOS	CUMANDA CEVALLOS	
			CASA RAQUEL BENITEZ	RAQUEL BENITEZ	
			FINCA	AUXILIADORA CHAVEZ	
		RESTAURANTE	ASADERO RICO POLLO	ASADERO RICO POLLO	
			CAFETERIA MARI TERE	MARI TERE	
			PARADERO KM.47	LA SAZÓN DE ROSITA	
			RESTAURANTE LA MADRINA	LA MADRINA	
			RESTAURANTE LA MADRINA	LA MADRINA	
		SOPAS	AGUADO DE GALLINA	KIOSCO	FRENTE AL PARQUE CENTRAL " AV. CHONE CARLOS A. ARAY
	RESTAURANTE			COMEDOR TOÑITO	TOÑITO
	BICHE		MERCADO	MERCADO MUNICIPAL EL CARMEN	PAJARO ROJO
			PERSONAS	CASA LUXI MOREIRA	LUXI MOREIRA
			PERSONAS	VIA A SANTO DOMINGO	NC
			PUESTO DE LA CALLE	SECTOR LA "Y"	DN. COBEÑA O COBEÑITA
RESTAURANTE			CAFETERIA MARI TERE	MARI TERE	
			COMEDOR EL GORDITO	EL GORDITO	
			RESTAURANTE LA CHOZA	LA CHOZA	
			RESTAURANTE	LOS LALO'S	
			RESTAURANTE	OLLA DE BARRO	
			RESTAURANTE EL GORDITO	EL GORDITO	
			RESTAURANTE LOS LALO'S	LOS LALO'S	
			RESTAURANTE OLLA DE BARRO	OLLA DE BARRO	
RESTAURANTE REY DAVID	REY DAVID				
SANCOCHO DE CAMARÓN	RESTAURANTE	COMEDOR RICHARD	RICHARD		

		SOPA DE HUESO	PERSONAS	SECTOR LA LAGUNA	NC
		SOPA DE LEGUMBRES	MERCADO	MERCADO MUNICIPAL EL CARMEN	PAJARO ROJO
	RESTAURANTE			COMEDOR MARÍA HIDALGO	MARÍA HIDALGO
				RESTAURANTE REY DAVID	REY DAVID
		SOPA DE VERDE	MERCADO	MERCADO MUNICIPAL EL CARMEN	PAJARO ROJO
			PERSONAS	CASA ESPLENDIDA HERNANDEZ	ESPLENDIDA HERNANDEZ
ENTRADAS	CALIENTE	ACHOGCHA RELLENA	MERCADO	MERCADO MUNICIPAL EL CARMEN	JUANITA ROMAN
				MERCADO MUNICIPAL EL CARMEN	NC
			PERSONAS	CASA CRISTINA ALAVA	CRISTINA ALAVA
				CASA SANDRA VELEZ	SANDRA VELEZ
		RESTAURANTE	CAFETERIA MARI TERE	MARI TERE	
		BOLÓN DE VERDE	KIOSCO	SODA MAR BRISAS DEL MAR	MARIANA BONE
			MERCADO	MERCADO MUNICIPAL EL CARMEN	JUANITA ROMAN
				MERCADO MUNICIPAL EL CARMEN	MARGARITA VERDUGA
			PERSONAS	CASA CUMANDA CEVALLOS	CUMANDA CEVALLOS
				SECTOR LA LAGUNA	MARÍA MOREIRA
			RESTAURANTE	CAFETERIA MARI TERE	MARI TERE
				COMEDOR EL BOLERO	JAIRO MOREIRA
				RESTAURANTE 3 DE JULIO	3 DE JULIO
				RESTAURANTE ANTOJOS DE DOÑA JUANA	ANTOJOS DE DOÑA JUANA
				RESTAURANTE DEL CHOLO ZAMBRANO	CHOLO ZAMBRANO
		RESTAURANTE EL BOLERO		JAIRO MOREIRA	
		RESTAURANTE LA MADRINA	LA MADRINA		

				RESTAURANTE LAS PALACIOS	LAS PALACIOS
				RESTAURANTE LAS PALACIOS	LOS PALACIOS
				RESTAURANTE LOS TITOS	LOS TITOS
				RESTAURANTE OLLA DE BARRO	OLLA DE BARRO
				RESTAURANTE REY DAVID	REY DAVID
				RESTAURANTE SYK	SYK RESTAURANTE
		MAJADO VERDE	DE RESTAURANTE	RESTAURANTE LOS LALO'S	LOS LALO'S
		PICANTE YUCA	DE PERSONAS	CASA ALEXANDRA RODRIGUEZ	ALEXANDRA RODRÍGUEZ
	CASA BELGICA BRAVO			BELGICA BRAVO	
	CASA MONICA MOREIRA			MÓNICA MOREIRA	
		VERDE ASADO	KIOSCO	FRENTE AL PARQUE CENTRAL " AV. CHONE CARLOS A. ARAY	LIGIA MACAY
	RESTAURANTE		CAFETERIA MARI TERE	MARI TERE	
	RESTAURANTE		RESTAURANTE OLLA DE BARRO	OLLA DE BARRO	
	FRÍA	CEBICHE	FERIA	FERIA	NC
			MERCADO	MERCADO MUNICIPAL EL CARMEN	PAJARO ROJO
			RESTAURANTE	RESTAURANTE ANTOJOS DE DOÑA JUANA	ANTOJOS DE DOÑA JUANA
				RESTAURANTE LOS LALO'S	LOS LALO'S
RESTAURANTE OLLA DE BARRO				OLLA DE BARRO	
CUAJADA			FERIA	FERIA GANADERA	NC
		PERSONAS	CASA BRICELIA ZAMBRANO	BRICELIA ZAMBRANO	
			VIA A SANTO DOMINGO	NC	
		PUESTO DE LA CALLE	SECTOR LA "Y"	DN. COBEÑA O COBEÑITA	

				SECTOR LA "Y"	GOYITA CEDEÑO		
				SECTOR LA "Y"	NC		
			RESTAURANTE	CAFETERIA MARI TERE	MARI TERE		
				RESTAURANTE LA CHOZA	LA CHOZA		
		QUESO	BODEGA	DEPOSITO CHONERO	NC		
		SAL PRIETA	MERCADO	MERCADO MUNICIPAL EL CARMEN	NC		
			PERSONAS	CASA LICURGO MOREIRA	LICURGO MOREIRA		
			PUESTO DE LA CALLE	SECTOR LA "Y"	DN. COBEÑA O COBEÑITA		
			RESTAURANTE	RESTAURANTE ANTOJOS DE DOÑA JUANA	ANTOJOS DE DOÑA JUANA		
				RESTAURANTE LA MADRINA	LA MADRINA		
				RESTAURANTE LOS LALO'S	LOS LALO'S		
				RESTAURANTE OLLA DE BARRO	OLLA DE BARRO		
		RESTAURANTE REY DAVID	REY DAVID				
		ENTREMESES	ENVUELTOS	BOLLOS	FERIA	COMANDADAS DE LA PASTORAL DE LA IGLESIA	NC
					PERSONAS	AMBULANTE	NC
LA LAGUNA	CIELO MUÑOZ						
SECTOR LA LAGUNA	MARÍA MOREIRA						
PUESTO DE LA CALLE	SECTOR LA "Y"				DN. COBEÑA O COBEÑITA		
RESTAURANTE	CAFETERIA MARI TERE				MARI TERE		
	COMEDOR RICHARD				RICHARD		
	PARROQUIA 4 DE DICIEMBRE				NC		
	RESTAURANTE				OLLA DE BARRO		
	RESTAURANTE LAS PALACIOS				LAS PALACIOS		
	RESTAURANTE LOS LALO'S				LOS LALO'S		
RESTAURANTE OLLA DE BARRO	OLLA DE BARRO						
RESTAURANTE REY DAVID	REY DAVID						

	HUMITAS	PERSONAS	CASA NANCY CALLE	NANCY CALLE	
			SECTOR LA LAGUNA	MARÍA MOREIRA	
		PUESTO DE LA CALLE	SECTOR LA "Y"	GOYITA CEDEÑO	
		RESTAURANTE	CAFETERIA MARI TERE	MARI TERE	
			RESTAURANTE LA MADRINA	LA MADRINA	
			RESTAURANTE LAS PALACIOS	LAS PALACIOS	
	FRITURAS	CORBICHE	KIOSCO	FRENTE AL PARQUE CENTRAL " AV. CHONE CARLOS A. ARAY	BARCELONA PUESTO DE LA CALLE
			MERCADO	MERCADO MUNICIPAL EL CARMEN	JACQUELINE MOREIRA
			PERSONAS	CASA MARITZA MUÑOZ	MARITZA MUÑOZ
			PUESTO DE LA CALLE	SECTOR LA "Y"	DN. COBEÑA O COBEÑITA
			RESTAURANTE	CAFETERIA MARI TERE	MARI TERE
				RESTAURANTE CHOKLO LOKO	CHOKLO LOKO
				RESTAURANTE LA CHOZA	LA CHOZA
		RESTAURANTE LA MADRINA		LA MADRINA	
		RESTAURANTE OLLA DE BARRO		OLLA DE BARRO	
RESTAURANTE REY DAVID		REY DAVID			
EMPANADAS DE VERDE		FERIA	COMANDADAS DE LA PASTORAL DE LA IGLESIA	NC	
		KIOSCO	FRENTE AL PARQUE CENTRAL " AV. CHONE CARLOS A. ARAY	LIGIA MACAY	
		PERSONAS	AMBULANTE	HUGO MOREIRA	
			CASA ESPERANZA MUÑOZ	ESPERANZA MUÑOZ	
	SECTOR LA LAGUNA		MARÍA MOREIRA		
	PUESTO DE LA CALLE	SECTOR LA "Y"	DN. COBEÑA O COBEÑITA		
RESTAURANTE	CAFETERIA MARI TERE	MARI TERE			

				COMEDOR RICHARD	RICHARD
				RESTAURANTE LAS PALACIOS	LAS PALACIOS
				RESTAURANTE REY DAVID	REY DAVID
				RESTAURANTE VERDE SABOR DE MI TIERRA	VERDE SABOR DE MI TIERRA
		LLAPINGACHOS	KIOSCO	FRENTE AL PARQUE CENTRAL " AV. CHONE CARLOS A. ARAY	ZANAHORIA PUESTO DE LA CALLE
	TORTILLAS	TORTILLAS DE MAÍZ	PERSONAS	CASA BENEDITA TRUJILLO	BENEDICTA TRUJILLO
				MARINA CEDEÑO	MARINA CEDEÑO
			RESTAURANTE	CAFETERIA MARI TERE	MARI TERE
				RESTAURANTE LAS PALACIOS	LAS PALACIOS
				RESTAURANTE LOS LALO'S	LOS LALO'S
				RESTAURANTE OLLA DE BARRO	OLLA DE BARRO
OTROS TÍPICOS Y TRADICIONALES	CHARCUTERIA CRIOLLA	LONGANIZA	RESTAURANTE	COMEDOR TOÑITO	TOÑITO
		LONGANIZA	RESTAURANTE	RESTAURANTE EL BOLERO	JAIRO MOREIRA
PLATOS PRINCIPALES	ARROCES	ARROZ COLORADO	RESTAURANTE	RESTAURANTE EL GORDITO	EL GORDITO
		ARROZ CON CAMARON	FERIA	FERIA DEL GANADO	NC
			MERCADO	MERCADO MUNICIPAL EL CARMEN	OLGA ZAMBRANO
			RESTAURANTE	RESTAURANTE LA CHOZA	LA CHOZA
		ARROZ CON CARNE	RESTAURANTE	CAFETERIA MARI TERE	MARI TERE
				RESTAURANTE CHOKLO LOKO	CHOKLO LOKO
				RESTAURANTE RICO POLLO	RICO POLLO
		ARROZ CON MENESTRA	KIOSCO	FRENTE AL PARQUE CENTRAL " AV. CHONE CARLOS A. ARAY	BARCELONA PUESTO DE LA CALLE

ARROZ CON MENESTRA	KIOSCO	FRENTE AL PARQUE CENTRAL " AV. CHONE CARLOS A. ARAY	SRA. CHICA PUESTO DE LA CALLE	
	RESTAURANTE	CAFETERIA MARI TERE	MARI TERE	
		RESTAURANTE OLLA DE BARRO	OLLA DE BARRO	
	ARROZ PERICO	RESTAURANTE	CAFETERIA MARI TERE	MARI TERE
		RESTAURANTE LAS PALACIOS	LAS PALACIOS	
	MARISCOS	MERCADO	MERCADO MUNICIPAL EL CARMEN	PAJARO ROJO
		RESTAURANTE	RESTAURANTE ANTOJOS DE DOÑA JUANA	ANTOJOS DE DOÑA JUANA
		KIOSCO	FRENTE AL PARQUE CENTRAL " AV. CHONE CARLOS A. ARAY	BARCELONA PUESTO DE LA CALLE
		KIOSCO	FRENTE AL PARQUE CENTRAL " AV. CHONE CARLOS A. ARAY	ZANAHORIA PUESTO DE LA CALLE
		PERSONAS	AMBULANTE	
CAMINO A SANTO DOMINGO				NC
CASA NELLY LOOR				NELLY LOOR
CASA OLGA ZAMBRANO				OLGA ZAMBRANO
SECTOR LA LAGUNA				MARÍA MOREIRA
RESTAURANTE		CAFETERIA MARI TERE		MARI TERE
		PARADOR EL PADRINO		EL PADRINO
		RESTAURANTE CHOKLO LOKO		CHOKLO LOKO
		RESTAURANTE EL GORDITO		EL GORDITO
	RESTAURANTE EL PADRINO		EL PADRINO	
	RESTAURANTE LA CHOZA		LA CHOZA	
	RESTAURANTE LA MADRINA		LA MADRINA	

			RESTAURANTE LAS PALACIOS	LAS PALACIOS
			RESTAURANTE LOS LALO'S	LOS LALO'S
			RESTAURANTE LA CHOZA	LA CHOZA
			RESTAURANTE LA MADRINA	LA MADRINA
			RESTAURANTE LOS LALO'S	LOS LALO'S
			RESTAURANTE OLLA DE BARRO	OLLA DE BARRO
			RESTAURANTE REY DAVID	REY DAVID
			FERIA	FERIA GANADERA NC
		KIOSCO	FRENTE AL PARQUE CENTRAL " AV. CHONE CARLOS A. ARAY	BARCELONA PUESTO DE LA CALLE
			FRENTE AL PARQUE CENTRAL " AV. CHONE CARLOS A. ARAY	GEOVANY PUESTO DE LA CALLE
			SODA MAR BRISAS DEL MAR	MARIANA BONE
		MERCADO	MERCADO MUNICIPAL EL CARMEN	CARMEN BRAVO
			MERCADO MUNICIPAL EL CARMEN	GLADYS MERA
			MERCADO MUNICIPAL EL CARMEN	PAJARO ROJO
		PERSONAS	AMBULANTE	EMMA DOMÍNGUEZ
			CASA LEDICE MERA ZAMBRANO	LEDICE MERA ZAMBRANO
		PUESTO DE LA CALLE	SECTOR LA "Y"	DN. COBEÑA O COBEÑITA
		RESTAURANTE	CAFETERIA MARI TERE	MARI TERE
			KM 40 VIA CHONE	REY DAVID
			PARADOR EL PADRINO	EL PADRINO
			RESTAURANTE CHOKLO LOKO	CHOKLO LOKO
			RESTAURANTE LA CHOZA	LA CHOZA
		GUATA		

			RESTAURANTE LA MADRINA	LA MADRINA	
			RESTAURANTE LOS LALO'S	LOS LALO'S	
			RESTAURANTE OLLA DE BARRO	OLLA DE BARRO	
			RESTAURANTE REY DAVID	REY DAVID	
			RESTAURANTE VERDE SABOR DE MI TIERRA	VERDE SABOR DE MI TIERRA	
	MIXTO GUATA Y CHANCHO	MERCADO	MERCADO MUNICIPAL EL CARMEN	PAJARO ROJO	
		RESTAURANTE	CAFETERIA MARI TERE	MARI TERE	
			RESTAURANTE LAS PALACIOS	LAS PALACIOS	
ESTOFADO/ASADO	GUANTA		RESTAURANTE REY DAVID	REY DAVID	
ESTOFADOS	BISTEC DE HÍGADO		RESTAURANTE SYK	SYK RESTAURANTE	
	CARNE DE CHANCHO FRITA		CAFETERIA MARI TERE	MARI TERE	
			RESTAURANTE EL GORDITO	EL GORDITO	
FRITURAS		MERCADO	MERCADO MUNICIPAL EL CARMEN	GLADYS MERA	
		PUESTO DE LA CALLE	SECTOR LA "Y"	DN. COBEÑA O COBEÑITA	
		RESTAURANTE	COMEDOR EL GORDITO	EL GORDITO	
			RESTAURANTE	LOS LALO'S	
			RESTAURANTE LA CHOZA	LA CHOZA	
			RESTAURANTE LOS LALO'S	LOS LALO'S	
		CHULETA	RESTAURANTE CHOKLO LOKO	CHOKLO LOKO	
		COSTILLA DE CHANCHO	FERIA	FERIA	NC
			RESTAURANTE	CAFETERIA MARI TERE	MARI TERE
				RESTAURANTE OLLA DE BARRO	OLLA DE BARRO
		PESCADO FRITO	FERIA	FERIA VIRGEN DEL QUINCHE	SOCIOS
	MERCADO		MERCADO MUNICIPAL EL CARMEN	GLADYS MERA	
	PUESTO DE LA CALLE		SECTOR LA "Y"	GOYITA CEDEÑO	

	HORNEADA		MERCADO	MERCADO MUNICIPAL EL CARMEN	COMEDOR N° 40
	HORNEADA-ESTOFADA_	CARNE PUNZADA	KIOSCO	FRENTE AL PARQUE CENTRAL " AV. CHONE CARLOS A. ARAY	ZANAHORIA PUESTO DE LA CALLE
			MERCADO	MERCADO MUNICIPAL EL CARMEN	JUANITA ROMAN
			RESTAURANTE	RESTAURANTE LA MADRINA	LA MADRINA
				RESTAURANTE OLLA DE BARRO	OLLA DE BARRO
				RESTAURANTE REY DAVID	REY DAVID
	SECOS	GUANTA	MERCADO	MERCADO MUNICIPAL EL CARMEN	SRA. GLADYS
			PUESTO DE LA CALLE	SECTOR LA "Y"	GOYITA CEDEÑO
			RESTAURANTE	CAFETERIA MARI TERE	MARI TERE
				PARADOR EL PADRINO	EL PADRINO
				RESTAURANTE GORDO MENDEZ	GORDO MENDEZ
				RESTAURANTE LA MADRINA	LA MADRINA
				RESTAURANTE LA CHOZA	LA CHOZA
				RESTAURANTE LA MADRINA	LA MADRINA
				RESTAURANTE OLLA DE BARRO	OLLA DE BARRO
				RESTAURANTE REY DAVID	REY DAVID
		MENESTRA CON CARNE	MERCADO	MERCADO MUNICIPAL EL CARMEN	FREYA GARCÍA
			RESTAURANTE	COMEDOR TOÑITO	TOÑITO
				RESTAURANTE CHOKLO LOKO	CHOKLO LOKO
				RESTAURANTE REY DAVID	REY DAVID
	MOLINEADO DE FREJOL	RESTAURANTE LA MADRINA	LA MADRINA		
	MORO DE FREJOL	RESTAURANTE LAS PALACIOS	LAS PALACIOS		
		RESTAURANTE REY DAVID	REY DAVID		

		SECO DE CARNE	PERSONAS	CAMINO A SANTO DOMINGO	NC
		SECO GALLINA CRIOLLA	FERIA	COMANDADAS DE LA PASTORAL DE LA IGLESIA	NC
	FERIA DEL GANADO			RUTH LOOR	
	FERIA GANADERA			NC	
	KIOSCO		FRENTE AL PARQUE CENTRAL " AV. CHONE CARLOS A. ARAY	BARCELONA PUESTO DE LA CALLE	
	MERCADO		MERCADO MUNICIPAL EL CARMEN	CARMEN BRAVO	
			MERCADO MUNICIPAL EL CARMEN	COMEDOR N° 40	
			MERCADO MUNICIPAL EL CARMEN	GLADYS MERA	
			MERCADO MUNICIPAL EL CARMEN	LA ABUELITA	
	PERSONAS		AMBULANTE	NC	
			BAJO PEDIDO	NC	
			CAMINO A SANTO DOMINGO	NC	
			CASA ELENA SABANDO	ELENA SABANDO	
	PUESTO DE LA CALLE		SECTOR LA "Y"	DN. COBEÑA O COBEÑITA	
			SECTOR LA "Y"	GOYITA CEDEÑO	
	RESTAURANTE		ANTOJOS DE DOÑA FANNY	ANTOJOS DE DOÑA FANNY	
			ASADERO JHON JAIRO	JHON JAIRO	
			CAFETERIA MARI TERE	MARI TERE	
			COMEDOR EL GORDITO	EL GORDITO	
			COMEDOR RICHARD	RICHARD	
			COMEDOR TOÑITO	TOÑITO	
			PARADOR Km 21 VIA CHONE	ANITA LOOR	
			RESTAURANTE ANTOJOS DE DOÑA JUANA	ANTOJOS DE DOÑA JUANA	
			RESTAURANTE DEL CHOLO ZAMBRANO	CHOLO ZAMBRANO	
		RESTAURANTE EL GORDITO	EL GORDITO		

			RESTAURANTE GORDO MENDEZ	GORDO MENDEZ
			RESTAURANTE LA CHOZA	LA CHOZA
			RESTAURANTE LA MADRINA	LA MADRINA
			RESTAURANTE LOS LALO'S	LOS LALO'S
			RESTAURANTE LOS TITOS	LOS TITOS
			RESTAURANTE OLLA DE BARRO	OLLA DE BARRO
			RESTAURANTE REY DAVID	REY DAVID
	SECO DE GUAÑA	RESTAURANTE	COMEDOR EL GORDITO	EL GORDITO
			RESTAURANTE OLLA DE BARRO	OLLA DE BARRO
		FERIA	FERIA	NC
			FERIA GANADERA	NC
		KIOSCO	FRENTE AL PARQUE CENTRAL " AV. CHONE CARLOS A. ARAY	BARCELONA PUESTO DE LA CALLE
		MERCADO	MERCADO MUNICIPAL EL CARMEN	SRA. GLADYS
	TONGA	PERSONAS	AMBULANTE	NC
			BAJO PEDIDO	NC
			CAMINO A SANTO DOMINGO	NC
			CASA	NC
			CASA ALEXANDRA RODRIGUEZ	ALEXANDRA RODRÍGUEZ
			CASA BELGICA BRAVO	BELGICA BRAVO
			CASA CARMEN MERA	CARMEN MERA
			CASA FÁTIMA GILER	FATIMA GILER
			CASA JULIA ZAMBRANO	JULIA ZAMBRANO
			CASA LIGIA MACAY	LIGIA MACAY
			CASA MERCEDES ZAMBRANO	MERCEDES ZAMBRANO
			CASA MONICA ZAMBRANO	MONICA ZAMBRANO
		CASA SRA. VIRGINIA LUZ	SRA. VIRGINIA LUZ	

				LUIS ANDRADE	LUIS ANDRADE
				OFRECE A CASAS	EMMA DOMÍNGUEZ
				SECTOR LA LAGUNA	MARÍA MOREIRA
			RESTAURANTE	CAFETERIA MARI TERE	MARI TERE
				RESTAURANTE	OLLA DE BARRO
				RESTAURANTE CHOKLO LOKO	CHOKLO LOKO
				RESTAURANTE LA CHOZA	LA CHOZA
				RESTAURANTE LA MADRINA	LA MADRINA
				RESTAURANTE LOS LALO'S	LOS LALO'S
				RESTAURANTE OLLA DE BARRO	OLLA DE BARRO
POSTRES	DULCES	NATILLA	PERSONAS	CASA CUMANDA CEVALLOS	CUMANDA CEVALLOS
			RESTAURANTE	REESTAURANTE OLLA DE BARRO	OLLA DE BARRO
				RESTAURANTE OLLA DE BARRO	OLLA DE BARRO
	PASTELERÍA CRIOLLA	PAN DE ALMIDÓN DE	PERSONAS	CASA MARÍA TERESA BRAVO	MARÍA TERESA BRAVO
				HORNOS DE LEÑA	MARGARITA VILLAMAR
			RESTAURANTE	CAFETERIA MARI TERE	MARI TERE
				RESTAURANTE LA MADRINA	LA MADRINA
				RESTAURANTE DEL CHOLO ZAMBRANO	CHOLO ZAMBRANO
				RESTAURANTE OLLA DE BARRO	OLLA DE BARRO
				CAFETERIA MARI TERE	MARI TERE
			RESTAURANTE OLLA DE BARRO	OLLA DE BARRO	
			RESTAURANTE REY DAVID	REY DAVID	
			RESTAURANTE OLLA DE BARRO	OLLA DE BARRO	
			RESTAURANTE REY DAVID	REY DAVID	
		PAN DE MAÍZ			
TORTA DE CHOCLO					
TORTILLAS DE YUCA					

Fuente encuesta

Elaborado por: Pilar Navarrete

ANEXO NO.5

MANUAL DE ENTREVISTAS

UNIVERSIDAD TÉCNICA PARTICULAR DE LOJA

CENTRO DE INVESTIGACIONES TURISTICAS - CEITUR MANUAL DE LA ENTREVISTA



Para aplicar las entrevistas deberá tener en consideración lo siguiente.

5. FUNCIONES DEL ENTREVISTADOR.

- Informar a su director en caso de presentarse algún problema en la realización de su trabajo.
- Remitirse sólo a realizar las preguntas que contiene la entrevista.
- Terminado el trabajo de campo, el entrevistador debe revisar la información y 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).

6. MATERIAL PARA EL ENCUESTADOR.

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

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

7. NORMAS GENERALES A OBSERVAR POR EL ENTREVISTADOR

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

8. NORMAS A OBSERVAR DURANTE LA ENTREVISTA

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

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

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

CARACTERISTICAS 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.

Quiénes 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 NO.6

FORMULARIO DE ENTREVISTA

UNIVERSIDAD TÉCNICA PARTICULAR DE LOJA						
FICHA TECNICA						
CARACTERÍSTICAS DEL INFORMANTE LOCALIZACION CLAVE	Provincia:	Cantón:	Ciudad:	Parroquia:	Calle /localidad:	Comunidad:
CARACTERÍSTICAS DEL INFORMANTE LOCALIZACION CLAVE	Nombres y Apellidos:		Edad:	Sexo:	Dirección y teléfono	Tiempo que vive en el sector:
Nombre de la comida						
Con qué otros nombres se la conoce a esta comida						
Tipología de la comida						
Tipo de comida						
Sensibilidad al cambio			Alta	Media	Baja	
Lugar/es de expendio/adquisición (actores locales)						
Lugares más cercanos al lugar de preparación						
Características	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					
Utensilios para la preparación	Ollas de barro					
	Horno de barro					
	Utensilios de madera					
	Cocina a leña					
	Otros:					

Usos y conservación (Valoración histórica)	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	
Instituciones/orga nizaciones	Promocionan la comida	
	Comercializan el comida	
Centros de producción del ingrediente base	Producción directa (consumo interno)	
	Comercializan	
	Mercados (al mayorista)	
	Mercados (al minorista)	
Producción del Ingrediente base	Área	
	Región (Costa, Sierra, Oriente)	
	Provincia	
	Población	
	Épocas de producción	

ANEXO NO.7
ENTREVISTAS

Entrevistas Tonga

UNIVERSIDAD TÉCNICA PARTICULAR DE LOJA						
FICHA TÉCNICA						
LOCALIZACIÓN	Provincia:	Cantón:	Ciudad:	Parroquia:	Calle /localidad:	Comunidad :
	MANABÍ	EL CARMEN	EL CARMEN	EL CARMEN	Av. Chone	
CARACTERÍSTICAS DEL INFORMANTE CLAVE	Nombres y Apellidos:		Edad:	Sexo:	Dirección y teléfono	Tiempo que vive en el sector:
	Wistor García		41	Masculino	80910492	8 años
					Lotización Restrepo	
	Mercy Panta		62	Femenino	2660189	50 años
				Vicente Rocafuerte y Eloy Alfaro		
Nombre de la comida			TONGA			
Con qué otros nombres se la conoce a esta comida			TONGA			
Platos Principales			Platos Principales Secos			
Tipo de comida			Típico			
Sensibilidad al cambio			Alta	Media	Baja	
				X		
Lugar/es de expendio/adquisición (actores locales)			Vía a Santo Domingo			
			<i>Paradores El Ejecutivo</i>			
Lugares más cercanos al lugar de preparación			Vía a Santo Domingo			
			<i>Vía a Santo Domingo</i>			
Características	Ingredientes			Arroz, gallina, maní, pimiento tomate, ajo. Maduro		
				<i>Arroz, estofado de gallina, crema de maní, maduro cocinado</i>		
	Ingrediente principal			gallina,		
Preparación			Tonga: se cocina la gallina criolla, con el caldo de hace un refrito de cebolla, pimiento y hierbita (cilantro) a esto agregar la gallina (revolver) hasta conseguir una crema, las hojas del plátano , primero se ahúman para que no se rompan, luego se limpian ,poner en cruz, ubicar los ingredientes: arroz, la menestra de maní, la gallina y para adornar, maduro cocinado, se envuelve y se amarra con el zapan (tallo de la mitad de la hoja)			

		<i>Haga un estofado de gallina, con cebolla, tomate, pimiento, ajo, sal, hierbita, de igual manera prepare un gordo de maní crema de maní fría maduro, y cocine arroz ya cuando tenga todo listo ponga la preparación en las hojas de plátano previamente soasadas; el arroz, sobre éste el gordo de maní, el estofado de gallina y finalmente el maduro frito envuelva la preparación y asegúrele con el zapán</i>
	Acompañamiento	Sola <i>Se acompañaba con jugo de frutas o limonada endulzada con miel de abeja</i>
	Combinación/sustitución de productos	Se ha cambiado la gallina criolla por pollo o gallina de granja
		<i>Originalmente se utilizaba carne de monte, de perdiz o pava de monte, y luego se centró en la gallina criolla, criada con maíz</i>
	Recomendaciones de preparación (tips especiales o secretos)	Asar la hojas para que no se rompan
	Nombre de las comidas que se preparan con el ingrediente base	Caldo de gallina <i>Caldo de gallina, tamales</i>
Utensilios para la preparación	Ollas de barro	No
	Horno de barro	No
	Utensilios de madera	No
	Cocina a leña	No
	Otros:	cocina a gas
Usos y conservación (Valoración histórica)	Valor histórico y cultural: origen e historia de la comida	La tonga tiene sus orígenes en el trabajo de los primeros colonizadores de la selva manabita que cada mañana se introducían en sus entrañas e ir abriendo paso a las tierras vírgenes que se convertirían en lugares de cultivos. Entonces las hacendosas mujeres manabitas crearon ese envuelto mítico
	Por qué del nombre/frases relacionadas con la comida	Por ser un envuelto
	Significado que posee la comida	Almuerzo del trabajador del campo <i>Almuerzo para fuera de casa</i>
	Usos	El carmense la prepara cuando va en familia a las playas de Pedernales, lugar donde son conocidos como "los tongueros".
		<i>Cucayo para la playa</i>
	Qué representa	Almuerzo del trabajador del campo
		<i>Almuerzo del trabajador del campo</i>
	Temporada (fechas y fiestas en que se prepara)	Para la venta fines de semana
		<i>Fiestas de Cantonización y religiosas</i>
	Por qué se prepara en estas fiestas	Es propia del sector
		<i>Por tradición</i>
Relación con mitos/leyendas	No	
	<i>No</i>	
Relación con las fiestas	Plato típico del sector	
	<i>Plato típico del sector</i>	
Quién los elabora	Wistor García	

		<i>Mercy Panta</i>
	Quienes lo consumen	Habitantes del sector y de pueblos aledaños <i>Turistas, Habitantes del sector</i>
Instituciones/orga nizaciones	Promocionan la comida	No <i>No</i>
	Comercializan el comida	No <i>No</i>
Centros de producción del ingrediente base	Producción directa (consumo interno)	No <i>No</i>
	Comercializan	No <i>No</i>
	Mercados (al mayorista)	No <i>No</i>
	Mercados (al minorista)	San Pedro de Suma <i>Vendedoras ambulantes del campo</i>
Producción del Ingrediente base	Área	El Carmen <i>El Carmen</i>
		Costa <i>Costa</i>
	Región (Costa, Sierra, Oriente)	Manabi <i>Manabi</i>
		San Pedro de Suma <i>El Carmen</i>
	Población	Todo el año <i>Todo el año</i>
	Épocas de producción	

Fuente: Entrevista, 2011

Elaborado por: Pilar Navarrete

Entrevista Caldo de Gallina Criolla

UNIVERSIDAD TÉCNICA PARTICULAR DE LOJA						
FICHA TÉCNICA						
LOCALIZACIÓN	Provincia:	Cantón:	Ciudad:	Parroquia:	Calle /localidad:	Comunidad:
	MANABÍ	EL CARMEN	EL CARMEN	EL CARMEN	García Moreno	
CARACTERÍSTICAS DEL INFORMANTE CLAVE	Nombres y Apellidos:		Edad:	Sexo:	Dirección y teléfono	Tiempo que vive en el sector:
	Piedad Mejía		65	Feme4nino	AV. Chone y Santa Ana 6609934	30 años
	<i>Rosa Roldán</i>		<i>51</i>	<i>Femenino</i>	<i>AV. Chone Barrio Central 080085336</i>	<i>10 años</i>
Nombre de la comida			CALDO DE GALLINA CRIOLLA			
Con qué otros nombres se la conoce a esta comida			CALDO DE GALLINA CRIOLLA			
Tipología de la comida			Caldos y Sopas			
Tipo de comida			Típico			
Sensibilidad al cambio			Alta	Media	Baja	
					X	
Lugar/es de expendio/adquisición (actores locales)			Restaurante Rey David <i>Barrio la Restrepo</i>			
Lugares más cercanos al lugar de preparación			Parroquia 4 de Diciembre <i>Av. Chone y La Restrepo</i>			
Características	Ingredientes				1 gallina criolla, agua, sal al gusto, 1 rama de cebolla blanca, pimiento, ajo, omíno, cilantro de pozo, yuca <i>Gallina, ajo, cebolla blanca, oreganito, yuca</i>	
	Ingrediente principal				Gallina, yuca <i>Gallina</i>	
	Preparación				Hervir agua, agregar la gallina añadir los otros ingredientes dejar cocinar por una hora. <i>En abundante agua cocinar las presas de gallina hasta que estén suaves, en este momento se agrega condimentos y la yuca. Una vez que la yuca esté cocida, se sirve el caldo en platos soperos, adornando con cebolla finamente picada.</i>	
	Acompañamiento				Arroz, menestra Arroz, menestra, plátano asado	
	Combinación/sustitución de productos				No <i>Se usa maggi</i>	
	Recomendaciones de preparación (tips especiales o secretos)				Utilizar ollas de barro <i>Utilizar oreganito</i>	

	Nombre de las comidas que se preparan con el ingrediente base	Seco de gallina Tamales , Tonga
Utensilios para la preparación	Ollas de barro	Antiguamente utilizaban las ollas de barro, son las mejores para hacer el caldo de gallina No
	Horno de barro	No No
	Utensilios de madera	Si Si
	Cocina a leña	No No
	Otros:	Actualmente utilizan cocinas industriales que son rápidas para su cocción y ,ollas de aluminio Cocina a gas
Usos y conservación (Valoración histórica)	Valor histórico y cultural: origen e historia de la comida	El Caldo de Gallina Criolla es todo un símbolo de identidad de la gastronomía costeña ecuatoriana; ya que esta vieja receta se remonta a los secretos de la preparación de la gallina heredados de las amas de casa españolas con los secretos y condimentaciones de las veteranas indígenas que preparaban la comida a sus maridos al mediodía Particular importancia logró en la Costa, vino a ser plato central . Las gallinas, pasaron a convertirse en animales domésticos de la mayoría de la población, mejorando la dieta y reforzando el arte culinario.
	Por qué del nombre/frases relacionadas con la comida	Porque es alimentada con maíz amarillo Es criada con maíz
	Significado que posee la comida	Plato Típico Es típico el caldo
	Usos	Fiestas Almuerzo familiar de los domingos
	Qué representa	Plato favorito Comida típica
	Temporada (fechas y fiestas en que se prepara)	Festividades religiosas, Sr. De la Buena Esperanza. Virgen del Carmen Fiestas familiares, cantonización
	Por qué se prepara en estas fiestas	Por tradición Es el plato más representativo y se tiene a la mano
	Relación con mitos/leyendas	Personas con debilidad Dieta de las señoras dadas a luz
	Relación con las fiestas	Plato típico Plato típico

	Quién los elabora	Piedad Mejía Rosa Roldán
	Quienes lo consumen	Personas del lugar Turistas, personas de la localidad
Instituciones/organizaciones	Promocionan la comida	No
		No
	Comercializan el comida	No
		No
Centros de producción del ingrediente base	Producción directa (consumo interno)	Si
		No
	Comercializan	No
		No
	Mercados (al mayorista)	No
		No
	Mercados (al minorista)	Mercado Municipal
		Personas del campo
Producción del Ingrediente base	Área	El Carmen
		El Carmen , San Pedro de Suma
	Región (Costa, Sierra, Oriente)	Costa
		Costa
	Provincia	Manabí Manabí
	Población	El Carmen
		El Carmen , San Pedro de Suma
	Épocas de producción	Todo el año
Todo el año		

Fuente: Entrevista, 2011

Elaborado por: Pilar Navarrete

Entrevista Guanta

UNIVERSIDAD TÉCNICA PARTICULAR DE LOJA						
FICHA TECNICA						
LOCALIZACION	Provincia:	Cantón:	Ciudad:	Parroquia:	Calle /localidad:	Comunidad:
	MANABI	EL CARMEN	EL CARMEN		Av. Chone " Parque Central" /	
	MANABI	EL CARMEN	EL CARMEN	EL CARMEN	<i>Astudillo y 3 de julio</i>	
CARACTERÍSTICAS DEL INFORMANTE CLAVE	Nombres y Apellidos:		Edad:	Sexo:	Dirección y teléfono	Tiempo que vive en el sector:
	Oswaldo Moreira		62 años /	Masculino	Av. 3 de Julio/097607215	30 años
	<i>Bella Verduga</i>		<i>73 años</i>	<i>Femenino</i>	<i>Barrio Naranjales</i>	<i>10 años</i>
Nombre de la comida			GUANTA			
Con qué otros nombres se la conoce a esta comida			Conejo/ <i>guanta</i>			
Tipología de la comida			Platos Principales: asados/estofados			
Tipo de comida			Típico			
Sensibilidad al cambio			Alta	Media	Baja	
				X		
Lugar/es de expendio/adquisición (actores locales)			Vendedor ambulante del campo/ <i>mercado</i>			
Lugares más cercanos al lugar de preparación			<i>Parroquia 4 de Diciembre / Mercado Municipal El Carmen</i>			
Características	Ingredientes		Guanta asada, ajo, sabora, pimienta sal.			
			Guanta, comino, ajo, cebolla. pimiento, oreganito, sal			
	Ingrediente principal		Guanta			
	Preparación		Aliñar a los trozos de guanta y asarla <i>Pelarle a la guanta con agua hirviendo , hacer presas, cocinar con refrito a fuego lento</i>			
	Acompañamiento		Ensalada de pepino ,tomate, rábano, lechuga, zanahoria rallada			
			<i>Servido con arroz y plátano</i>			
	Combinación/sustitución de productos		No			
	Recomendaciones de preparación (tips especiales o secretos)		<i>Ninguna</i>			
<i>Maggi,mostaza</i>						
Nombre de las comidas que se preparan con el ingrediente base		La guanta se puede consumir ya sea asada, hornada o en estofado				
		<i>Guanta asada, encocada</i>				
Utensilios para la preparación	Ollas de barro		No			
			<i>Si</i>			
	Horno de barro		No			
			<i>No</i>			
	Utensilios de madera		No			
			<i>No</i>			
	Cocina a leña		No			
<i>No</i>						
Otros:		Cocina de gas / <i>cocina a gas</i>				

Usos y conservación (Valoración histórica)	Valor histórico y cultural: origen e historia de la comida	La guanta es una especie silvestre cuya carne es muy deliciosa y todavía es posible encontrarla en El Carmen. <i>La Guanta: El principal alimento en el tiempo de la colonización, aunque hoy está en peligro de extinción todavía es consumida.</i>
	Por qué del nombre/frases relacionadas con la comida	Nombre del animal
		<i>Nombre del ingrediente principal</i>
	Significado que posee la comida	ninguna
		<i>Ninguna</i>
	Usos	Reuniones familiares
		<i>Venta en algunos restaurantes</i>
	Qué representa	Alimento de cacería
		<i>Creo que nada</i>
	Temporada (fechas y fiestas en que se prepara)	Se prepara en restaurantes en fin de semana
		<i>Cuando se consigue</i>
	Por qué se prepara en estas fiestas	Es un plato típico
		<i>Porque es cotizada</i>
	Relación con mitos/leyendas	Se le puede cazar en luna cuarto menguante
Relación con las fiestas	Ninguna	
	<i>Es un plato muy representativo de la zona</i>	
Quién los elabora	En el restaurante Rey David	
	En el restaurante Rey David / <i>En casas del campo</i>	
Quiénes lo consumen	Personas del lugar / <i>Turistas</i>	
Instituciones/organizaciones	Promocionan la comida	No
	Comercializan el comida	No
Centros de producción del ingrediente base	Producción directa (consumo interno)	No
	Comercializan	La guanta sigue siendo cazada y comercializada en el Cantón el Carmen, aunque se lo hace en forma clandestina por estar en peligro de extinción.
	Mercados (al mayorista)	No
	Mercados (al minorista)	Personas del campo ofrecen a restaurantes
<i>Mercado</i>		

Producción del ingrediente base	Área	Montaña de El Carmen
	Región (Costa, Sierra, Oriente)	Costa
	Provincia	Manabí
	Población	El Carmen
	Épocas de producción	Todo el año
<i>Puede cazar con mayor facilidad en cuarto menguante</i>		

Fuente Entrevista
Elaborado por Pilar
Navarrete

Entrevista. Seco de Gallina Criolla

UNIVERSIDAD TÉCNICA PARTICULAR DE LOJA						
FICHA TÉCNICA						
LOCALIZACIÓN	Provincia:	Cantón:	Ciudad:	Parroquia:	Calle /localidad:	Comunidad:
	MANABÍ	EL CARMEN	EL CARMEN	EL CARMEN	Av. Chone	
CARACTERÍSTICAS DELINFORMANTE CLAVE	Nombres y Apellidos:		Edad:	Sexo:	Dirección y teléfono	Tiempo que vive en el sector:
	Rubi Alaba		52	Masculino	Benjamín Cruz	20 años
	Lidise Mesa Zambrano		55	Femenino	Tarqui660670	15
Nombre de la comida			SECO DE GALLINA CRIOLLA			
Con qué otros nombres se la conoce a esta comida			SECO DE GALLINA CRIOLLA			
Tipología de la comida			Secos			
Tipo de comida			Típico			
Sensibilidad al cambio			Alta	Media	Baja	
					X	
Lugar/es de expendio/adquisición (actores locales)			Av. Chone y V. Rocafuerte <i>Rey David</i>			
Lugares más cercanos al lugar de preparación			Parque Central			
			<i>Recinto 4 de Diciembre</i>			
Características	Ingredientes			Gallina criolla , cebolla blanca , tomates . ajo , pimiento picado , agua , yuca cocinada, cilantro, arroz , sal.		
	Ingrediente principal			gallina <i>gallina</i>		
	Preparación			Hacer un refrito con la cebolla y el ajo, licuar los pimientos, tomates, caldo de pollo el cilantro y agregar al refrito, sazonar con sal y pimienta. Las presas de la gallina colocarlas en el refrito y cocinar hasta que queden suaves. <i>Licúe la cebolla, el ajo, la sal. haga presas la gallina y sazónelas con el aliño. deje reposar. Haga un refrito con aceite, cebolla y pimiento rojo. agregue el tomate picado. añada la gallina , el agua. el laurel y el clavo de olor. Cocine a fuego lento hasta que esté suave .</i>		
	Acompañamiento			Servir bien caliente, acompañado del arroz y maduro frito.		

		<i>Sirva con una porción de arroz, una papa y una presa de gallina con el jugo.</i>	
	Combinación/sustitución de productos	Papas	
	Recomendaciones de preparación (tips especiales o secretos)	Ninguno Ninguno	
	Nombre de las comidas que se preparan con el ingrediente base	Caldo de gallina, tonga Caldo de gallina, tamal	
Utensilios para la preparación	Ollas de barro	No No	
	Horno de barro	No No	
	Utensilios de madera	No No	
	Cocina a leña	No No	
	Otros:	Ollas de aluminio y cocina a gas Ollas de aluminio	
Usos y conservación (Valoración histórica)	Valor histórico y cultural: origen e historia de la comida	La gallina completa la tercera de las carnes populares, es criada en todos los patios y corrales campesinos, se convirtió en proveedora de huevos y recurso de urgencia para toda ocasión inesperada. Ninguno	
	Por qué del nombre/frases relacionadas con la comida	Es criada en el campo con maíz Es del campo	
	Significado que posee la comida	Es un plato representativo del cantón Es típica	
	Usos	Almuerzo, meriendas o compromisos familiares Fiestas familiares, fiestas religiosas, cantonización	
	Qué representa	Es un plato típico de todo Manabí Comida propia de Manabí	
	Temporada (fechas y fiestas en que se prepara)	Todos los días y compromisos familiares Fiestas familiares y del Cantón	
	Por qué se prepara en estas fiestas	Porque hay demanda Es lo mejor que se puede ofrecer	
	Relación con mitos/leyendas	Ninguna No conozco	
	Relación con las fiestas	Es muy solicitado Ninguna	
	Quién los elabora	Ana Mendoza En casa y restaurantes Rey David	
	Quiénes lo consumen	Habitantes del lugar, turistas Todos los del Carmen y turistas	
	Instituciones/organizaciones	Promocionan la comida	No No

	Comercializan el comida	No
		No
Centros de producción del ingrediente base	Producción directa (consumo interno)	No
		No
	Comercializan	No
		No
	Mercados (al mayorista)	No
		No
Mercados (al minorista)	Fincas zona rural	
	Mercado Municipal	
Producción del Ingrediente base	Área	El Carmen
		El Carmen
	Región (Costa, Sierra, Oriente)	Costa
		Costa
	Provincia	Manabí
		Manabí
	Población	El Carmen
		El Carmen
	Épocas de producción	Todo el año
		Todo el año

Fuente: Entrevista, 2011

Elaborado por: Pilar Navarrete

Entrevista Suero Blanco

UNIVERSIDAD TÉCNICA PARTICULAR DE LOJA						
FICHA TÉCNICA						
LOCALIZACIÓN	Provincia:	Cantón:	Ciudad:	Parroquia:	Calle /localidad:	Comunidad :
	MANABÍ	EL CARMEN	EL CARMEN	EL CARMEN	04/diciembre	
CARACTERÍSTICAS DEL INFORMANTE CLAVE	Nombres y Apellidos:		Edad:	Sexo:	Dirección y teléfono	Tiempo que vive en el sector:
	José Garcia		50 años	Masculino	Av. Chone 4 Diciembre	50 años
	Bricelia Zambrano		60	Femenino	Eloy Alfaro	25 años
Nombre de la comida			SUERO BLANCO			
Con qué otros nombres se la conoce a esta comida			SUERO BLANCO			
Tipología de la comida			Caldos y Sopas Caldo			
Tipo de comida			Típico			
Sensibilidad al cambio			Alta	Media	Baja	
					X	
Lugar/es de expendio/adquisición (actores locales)			Av. Chone			
			<i>Restaurante De Brayan</i>			
Lugares más cercanos al lugar de preparación			La Policía			
			<i>Barrio Santa Ana</i>			
Características	Ingredientes			Leche fresca , cuajo, sal		
				<i>Leche , cuajo, sal</i>		
	Ingrediente principal			Leche		
				<i>Leche, cuajo</i>		
	Preparación			A la leche tibia recién sacada se le añade cuarto de pastilla para cuajar, disuelta en media taza de agua tibia con sal, la mezcla toma consistencia; se la corta con la mano, moviendo sin batirla mucho y nuevamente se la deja en reposo, hasta que la cuajada se separe del suero Incline la batea y con las manos vaya formando una bola y el suero que se expulsa es el suero blanco, que se va apartando en la sopera		
				<i>A la leche añadir la pastilla de cuajo, dejar reposar hasta que cuaje , luego amasarla en la batea hasta que vaya soltando el suero blanco</i>		
	Acompañamiento			Plátano verde		
				<i>Plátano asado</i>		
Combinación/sustitución de productos			pastilla de cuajo			
Recomendaciones de preparación (tips especiales o secretos)			Leche fresca			
			<i>Utilizar batea de madera</i>			
Nombre de las comidas que se preparan con el ingrediente base			Queso			
			<i>Rompopo</i>			

Utensilios para la preparación	Ollas de barro	No
		<i>No</i>
	Horno de barro	No
		<i>No</i>
	Utensilios de madera	Batea de madera
		<i>La batea de madera- es el utensilio necesario</i>
	Cocina a leña	No
		<i>No</i>
	Otros:	Cocina a gas
		<i>Cocina a gas</i>
Usos y conservación (Valoración histórica)	Valor histórico y cultural: origen e historia de la comida	El Carmen ha sido y sigue siendo la provincia de población ganadera, es obvio que los productos derivados de la leche sean de acentuada presencia en la gastronomía manabita <i>Es parte de las raíces , identidad</i>
	Por qué del nombre/frases relacionadas con la comida	Al fermentarse la leche expulsa el suero <i>Por que es blanco el suero</i>
	Significado que posee la comida	Mantenimiento de la tradición. <i>Preservación de la identidad</i>
	Usos	Desayunos
		<i>Desayunos</i>
	Qué representa	Una tradición
		<i>Comida típica</i>
	Temporada (fechas y fiestas en que se prepara)	Todos los días
		<i>Todos los días y más en días festivos</i>
	Por qué se prepara en estas fiestas	Porque se consume más
		<i>Porque la gente solicita</i>
	Relación con mitos/leyendas	Ninguna
		<i>Alimento para señoras dadas a luz</i>
Relación con las fiestas	Es típico	
	<i>Es un plato típico</i>	
Quién los elabora	María de Zambrano	
	<i>Restaurante Debrayan</i>	
Quienes lo consumen	Personas del sector	
	<i>Personas del Carmen y turistas</i>	
Centros de producción del ingrediente base	Promocionan la comida	No
		<i>No</i>
	Comercializan el comida	No
		<i>No</i>
Producción directa (consumo interno)	No	
	<i>No</i>	
	Comercializan	No

		<i>No</i>
	Mercados (al mayorista)	Productores de Fincas <i>Productores de la zona rural</i>
	Mercados (al minorista)	Bramadora, El Porvenir, San Pedro de Suma <i>Entrada a Pita. Sr. José Zambrano</i>
Producción del Ingrediente base	Área	El Carmen <i>El Carmen</i>
	Región (Costa, Sierra, Oriente)	Costa <i>Costa</i>
	Provincia	Manabí <i>Manabí</i>
	Población	Bramadora, El Porvenir, San Pedro de Suma <i>Entrada a Pita. Sr. José Zambrano</i>
	Épocas de producción	Todo el año <i>Todo el año</i>

Fuente: Entrevista, 2011

Elaborado por: Pilar Navarrete

Entrevista Biche

UNIVERSIDAD TÉCNICA PARTICULAR DE LOJA						
FICHA TÉCNICA						
LOCALIZACIÓN	Provincia:	Cantón:	Ciudad:	Parroquia:	Calle /localidad:	Comunidad :
	MANABÍ	EL CARMEN	EL CARMEN	EL CARMEN	Km 32	
CARACTERÍSTICAS DEL INFORMANTE CLAVE	Nombres y Apellidos:		Edad:	Sexo:	Dirección y teléfono	Tiempo que vive en el sector:
	Gloria Alcivar		45	femenino	4 de Diciembre Gran Chaparral	20 años
	<i>Maricely Pinto</i>		<i>49</i>	<i>femenino</i>	<i>Via a Santo Domingo</i>	<i>8 años</i>
Nombre de la comida			BICHE			
Con qué otros nombres se la conoce a esta comida			El mismo			
Tipología de la comida			Caldos y Sopas			
Tipo de comida			Típico			
Sensibilidad al cambio			Alta	Media	Baja	
					X	
Lugar/es de expendio/adquisición (actores locales)			Restaurantes			
			<i>Restaurante Olla de Barro</i>			
Lugares más cercanos al lugar de preparación			4 de Diciembre Gran Chaparral			
			<i>Km 32</i>			
Características	Ingredientes				Fréjol tierno, habichuela, choclo, achogcha, maní, maduro, verde, yuca, pescado, camarón, zanahoria, cilantro, cebolla perla, sal, especias ;comino, pimienta, ajo, achiote, aceite, cangrejo (guariche)	
					<i>Cebolla, pimienta, ajo, achogcha, habas, camote, plátano, verde, maduro, maní y choclo.</i>	
	Ingrediente principal				maní <i>maní, marisco</i>	
Preparación				Se trocea la yuca, las habichuelas y se pone a cocinar con sal y achiote, zanahoria, hierbas, cebolla blanca, tomate, se añade fréjol, haba, choclo, y mucho maní licuado con achiote y agua, cuando ya están semi cocidos se agrega bolitas de verde cuando ya este blando se agrega maduro, achogcha, camarón, pescado o cangrejo y se lo sirve con cilantro.		
				<i>“Biche” es una sopa que tiene como principal ingrediente 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, como cebolla, pimienta, ajo, zapallo, achogcha, habas, camote, plátano verde, maduro, maní y choclo.</i>		

	Acompañamiento	solo <i>arroz</i>
	Combinación/sustitución de productos	Ya no se pone zapallo ni camote <i>En la actualidad ya no hay fréjol tierno, a cambio le ponen vainita, cuando no hay achogcha le pone pepino.</i>
		Recomendaciones de preparación (tips especiales o secretos)
	Nombre de las comidas que se preparan con el ingrediente base	guata, bollos <i>gordo de mani,</i>
Utensilios para la preparación	Ollas de barro	No <i>No</i> <i>No</i>
	Horno de barro	<i>No</i>
	Utensilios de madera	Si <i>No</i>
		Cocina a leña
	Otros:	carbón <i>cocina a gas</i>
Usos y conservación (Valoración histórica)	Valor histórico y cultural: origen e historia de la comida	Es un plato tradicional de la cocina montubia ecuatoriana cuya combinación fusiona diversidad de vegetales y mariscos en su preparación Esta es la comida de los domingos, cuando llegan los hijos de visita, pues requiere de varias manos <i>En un sitio de la zona norte de Manabi, habiéndose quedado sola en la casa una jovencita, se puso a preparar una comida para su padre , con lo que tenía en la cocina preparó este plato, su padre cuando le pregunto que como se llamaba el plato la hija le dijo que no sabia, pero que le pondría Viche, diminutivo del nombre Vicente, como se llamaba su padre.</i>
	Por qué del nombre/frases relacionadas con la comida	Su nombre deriva de las dos últimas vocales de la palabra ceviche por estar relacionados algunos ingredientes de este plato como los mariscos y el limón que también los lleva en su preparación. <i>Diminutivo del nombre Vicente,</i>
	Significado que posee la comida	Tradición de Manabí <i>Tradición de Manabí</i>
	Usos	Reunión familiar <i>Elaboran especialmente los domingos en los restaurantes</i>
	Qué representa	Tradición de Manabí <i>Tradición de Manabí</i>
	Temporada (fechas y fiestas en que se prepara)	Comida de los domingos <i>Es ofrecido en los festivales de comida típica,</i>

	Por qué se prepara en estas fiestas	Es un plato tradicional de la cocina montubia Esta es la comida de los domingos,
		<i>Es uno de los platos representativos de la provincia</i>
	Relación con mitos/leyendas	ninguna
		<i>ninguna</i>
	Relación con las fiestas	No
		<i>Es uno de los platos representativos de la provincia</i>
	Quién los elabora	Restaurantes
		<i>Restaurante Olla de Barro</i>
	Quienes lo consumen	La Familia
		<i>Personas del lugar / Turistas</i>
Instituciones/or organizaciones	Promocionan la comida	No
		<i>No</i>
	Comercializan el comida	No
		<i>No</i>
Centros de producción del ingrediente base	Producción directa (consumo interno)	No
		<i>No</i>
	Comercializan	No
		<i>No</i>
	Mercados (al mayorista)	No
		<i>No</i>
Producción del Ingrediente base	Área	Manabí
		<i>Manabí</i>
	Región (Costa, Sierra, Oriente)	Costa
		<i>Costa</i>
	Provincia	Manabí
		<i>Manabí</i>
	Población	Tosagua
		<i>Jipijapa</i>
	Épocas de producción	Por lo general se lo siembra en los meses de Enero y Febrero, y la cosecha esta lista para los meses de Mayo y Junio.

Fuente: Entrevista, 2011

Elaborado por: Pilar Navarrete

Entrevista Caldo de Albóndigas o Bola

UNIVERSIDAD TÉCNICA PARTICULAR DE LOJA						
FICHA TÉCNICA						
LOCALIZACIÓN	Provincia:	Cantón:	Ciudad:	Parroquia:	Calle /localidad:	Comunidad :
	MANABÍ	EL CARMEN	EL CARMEN	EL CARMEN	Victor Astudillo	
CARACTERÍSTICAS DEL INFORMANTE CLAVE	Nombres y Apellidos:		Edad:	Sexo:	Dirección y teléfono	Tiempo que vive en el sector:
	Mary Paz		60años	Femenino	086225147 Unión Popular	15 años
	<i>Juanita Román</i>		<i>60años</i>	<i>Femenino</i>	<i>661783 Alberto Aray y Veriloor</i>	<i>40 años</i>
Nombre de la comida			CALDO DE ALBONDIGAS O BOLAS			
Con qué otros nombres se la conoce a esta comida			Caldo de Bola			
Tipología de la comida			Caldos y Sopas			
Tipo de comida			Típico			
Sensibilidad al cambio			Alta	Media	Baja	
					X	
Lugar/es de expendio/adquisición (actores locales)			Comedores <i>Juanita Román</i>			
Lugares más cercanos al lugar de preparación			Vía Carmen Santo Domingo Km 34 <i>Mercado Municipal</i>			
Características	Ingredientes				Carne de res o ternera picada, choclo, perejil, pimienta (a gusto), sal, verde, maní, yuca, fréjol	
	Ingrediente principal				Verde, carne <i>Plátano Verde</i>	
	Preparación				Haga un caldo, añada fréjol, yuca, choclo, aliños. Aparte ralle el verde, mezcle con maní (gordo) y carne picada, con la mezcla hacer bolitas con consistencia, echar al caldo y dejar cocinar durante una media hora. <i>El plátano verde rallado es revuelto con maní, carne picada o molida y achiote, se forman bolas e incorpora cuando el caldo de hueso con los otros ingredientes estén hirviendo.</i>	
	Acompañamiento				Solo	

		<i>Arroz blanco</i>
	Combinación/sustitución de productos	Col, arveja <i>Carne picada por molida</i>
	Recomendaciones de preparación (tips especiales o secretos)	Ninguna <i>Ranchero para conseguir mejor sabor</i>
	Nombre de las comidas que se preparan con el ingrediente base	Menestra , bolones, empanadas , corbche, chifles, bollos <i>menestra ,patacones</i>
Utensilios para la preparación	Ollas de barro	No <i>Si</i>
	Horno de barro	No <i>Si</i>
	Utensilios de madera	No <i>Si</i>
	Cocina a leña	No <i>Si</i>
	Otros:	Ollas de aluminio cocina de gas
Usos y conservación (Valoración histórica)	Valor histórico y cultural: origen e historia de la comida	Esta comida es efectiva para dar energía al organismo <i>Este caldo es una de las comidas favoritas en el campo de Manabí, especialmente en la época de cosecha del choclo</i>
	Por qué del nombre/frases relacionadas con la comida	Por que se forma bolas <i>Inventiones manabas</i>
	Significado que posee la comida	Ninguno <i>Ninguno</i>
	Usos	Almuerzos <i>Se prepara en cosechas</i>
	Qué representa	No creo que represente nada Ninguna cosa
	Temporada (fechas y fiestas en que se prepara)	Fiestas del Carmen <i>Cosechas</i>
	Por qué se prepara en estas fiestas	Por tradición <i>Porque rinde más para alimentar a trabajadores en tiempo se cosechas</i>
	Relación con mitos/leyendas	Ninguna <i>Ninguna</i>
	Relación con las fiestas	Se acostumbra hacer comidas típicas en las fiestas del Cantón <i>Ninguna</i>
	Quién los elabora	Mary Paz <i>Juanita Román</i>
	Quienes lo consumen	Habitantes del sector <i>Trabajadores de las haciendas</i>

Instituciones/organizaciones	Promocionan la comida	No
		<i>No</i>
	Comercializan el comida	No
		<i>No</i>
Centros de producción del ingrediente base	Producción directa (consumo interno)	No
		<i>Si</i>
	Comercializan	No
		<i>No</i>
	Mercados (al mayorista)	No
		<i>No</i>
	Mercados (al minorista)	Mercado Municipal El Carmen, empacadoras
		<i>Casa, autoconsumo</i>
Producción del Ingrediente base	Área	EL CARMEN
		<i>EL CARMEN</i>
	Región (Costa, Sierra, Oriente)	Costa
		Costa
	Provincia	Manabí
		Manabí
	Población	EL CARMEN
		<i>EL CARMEN</i>
	Épocas de producción	Desde enero hasta abril o mayo
		<i>La época de invierno es cuando más se produce</i>

Entrevista Cuajada

UNIVERSIDAD TÉCNICA PARTICULAR DE LOJA						
FICHA TÉCNICA						
LOCALIZACIÓN	Provincia:	Cantón:	Ciudad:	Parroquia:	Calle /localidad:	Comunidad:
	MANABÍ	EL CARMEN	EL CARMEN	EL CARMEN	Av. Chone	
CARACTERÍSTICAS DEL INFORMANTE CLAVE	Nombres y Apellidos:		Edad:	Sexo:	Dirección y teléfono	Tiempo que vive en el sector:
	María Teresa Bravo		52	Femenino	Av. Chone y García Moreno	20 años
	<i>Mercedes Pico</i>		55	<i>Femenino</i>	<i>Av. Chone y Santa Ana</i>	<i>15 años</i>
Nombre de la comida			CUAJADA			
Con qué otros nombres se la conoce a esta comida			CUAJADA			
Tipología de la comida			Entradas Fría			
Tipo de comida			Típico			
Sensibilidad al cambio			Alta	Media	Baja	
					X	
Lugar/es de expendio/adquisición (actores locales)			Cafetería Mari Tere			
			<i>Restaurante Syk</i>			
Lugares más cercanos al lugar de preparación			Parque Central El Carmen			
			<i>Barrio Santa Ana</i>			
Características	Ingredientes			Leche, cuajo pastilla, sal		
				<i>Leche, cuajo (de chanco o pastillas de cuajo), sal.</i>		
	Ingrediente principal			Leche		
				<i>Leche, cuajo de animal o pastilla</i>		
	Preparación			La leche del día cuajar con pastilla dejar reposar, luego en una batea amasar para que vaya soltando el suero , seguir amasando y formar bolas		
				<i>En una olla se coloca la leche sin hervir recogida en el día, a esta se le añade un cuajo natural de las tripas del recto del chanco o se (usa pastillas de cuajo) y se le añade sal y se deja que cuaje. Luego de cuajado se comienza a amasar en una batea de madera, sacando el suero que se va escurriendo .mientras se amasa se va poniendo la sal al gusto, luego de amasar unos minutos queda lista la cuajada.</i>		
Acompañamiento			Verde asado			
			<i>Plátano verde asado o arroz.</i>			
Combinación/sustitución de productos			Pastillas de cuajo			
			<i>Es más común utilizar la pastilla de cuajo</i>			

	Recomendaciones de preparación (tips especiales o secretos)	La leche debe ser del día <i>El secreto es amasar en una batea de madera porque el producto sale mucho mejor.</i>
	Nombre de las comidas que se preparan con el ingrediente base	Queso Suero blanco, queso
Utensilios para la preparación	Ollas de barro	No <i>No</i>
	Horno de barro	No <i>No</i>
	Utensilios de madera	Batea <i>Si, batea</i>
	Cocina a leña	No <i>No</i>
	Otros:	No <i>Cualquier recipiente hondo</i>
Usos y conservación (Valoración histórica)	Valor histórico y cultural: origen e historia de la comida	Tradición familiar de toda la vida <i>Ninguna</i>
	Por qué del nombre/frases relacionadas con la comida	Por la utilización del cuajo <i>Porque se cuaja la leche</i>
	Significado que posee la comida	Ninguna <i>Ninguna</i>
	Usos	Desayunos <i>Desayunos</i>
	Qué representa	Plato típico Tradición
	Temporada (fechas y fiestas en que se prepara)	Todos los días, Semana Santa <i>Todos los días</i>
	Por qué se prepara en estas fiestas	Es costumbre elaborar todo lo que tiene leche <i>Porque la gente consume más</i>
	Relación con mitos/leyendas	Es nutritiva especialmente para los huesos <i>Ninguna</i>
	Relación con las fiestas	Es plato propio de festividades, Semana Santa <i>Tradición de preparar</i>
	Quién los elabora	Mari Tere Mercedes Pico, Restaurante Syk
	Quiénes lo consumen	Particularmente los de la tercera edad <i>turistas, habitantes del sector</i>
	Centros de producción del ingrediente base	Promocionan la comida
Comercializan el comida		No <i>No</i>
Centros de producción del ingrediente base	Producción directa (consumo interno)	Si No
	Comercializan	No

		<i>No</i>
	Mercados (al mayorista)	No
		<i>No</i>
	Mercados (al minorista)	Autoconsumo
		<i>Finca la Esperanza</i>
Producción del Ingrediente base	Área	El CARMEN
		El CARMEN
	Región (Costa, Sierra, Oriente)	Costa
		Costa
	Provincia	Manabí
		Manabí
	Población	EL Carmen
		<i>EL Carmen</i>
Épocas de producción	Todo el año	
	<i>Todo el año y más en invierno</i>	

Fuente: Entrevista, 2011

Elaborado por: Pilar Navarrete

Entrevista Chicha de Maíz

UNIVERSIDAD TÉCNICA PARTICULAR DE LOJA						
FICHA TÉCNICA						
LOCALIZACIÓN	Provincia:	Cantón:	Ciudad:	Parroquia:	Calle /localidad:	Comunidad :
	MANABÍ	EL CARMEN	EL CARMEN	4 de Diciembre	4 de Diciembre	
CARACTERÍSTICAS DEL INFORMANTE CLAVE	Nombres y Apellidos:		Edad:	Sexo:	Dirección y teléfono 081579641	Tiempo que vive en el sector:
	Manuel Mera		67	Masculino	La Azucena	20
	<i>Maricela Rubiano</i>		45	<i>Femenino</i>	<i>Eloy Alfaro</i>	8
Nombre de la comida			CHICHA DE MAIZ			
Con qué otros nombres se la conoce a esta comida			Chicha Manaba			
Tipología de la comida			Bebidas Fermentadas			
Tipo de comida			Típico - Ancestral			
Sensibilidad al cambio			Alta	Media	Baja	
					X	
Lugar/es de expendio/adquisición (actores locales)			El Carmen, Quevedo, Buena Fe, Flavio Alfaro			
			<i>Mercado Municipal</i>			
Lugares más cercanos al lugar de preparación			El Carmen, Parroquia 4 de Diciembre			
			<i>Mercado. en el Centro</i>			
Características	Ingredientes			Maíz criollo (amarillo), canela · una hoja de higo. clavo de olor, anís , vainilla , azúcar, colorante		
				<i>Maíz criollo, molido, cocinado y cernido en un lienzo, clavo de olor, hoja de higo y canela</i>		
	Ingrediente principal			Maíz criollo (amarillo),		
				<i>Maíz</i>		
	Preparación			Se muele el maíz , luego se pone a hervir con la hoja de higo, canela, clavo de olor, anís. a fuego lento, se revuelve constantemente para que no se pegue o se ahume. Se cocina alrededor de , una hora u hora y media, y a medida que va espesando se le va agregando agua hasta que el maíz ablande totalmente. Cuando este bien cocinado el maíz, se pone a enfriar ,y luego en un lienzo cernir .A la chicha y se le agrega vainilla a gusto		
				<i>Se muele el maíz, se cocina por 4 horas con las especias, se deja enfriar, luego se cuele en un mantel, se añade hielo.</i>		
Acompañamiento			Se sirve con galletas			
			<i>Hielo</i>			
Combinación/sustitución de productos			No			

	Recomendaciones de preparación (tips especiales o secretos)	Utilizar especias de dulce Esta bebida se prepara dos días antes de su consumo.
	Nombre de las comidas que se preparan con el ingrediente base	Arepa, tortilla, natilla Bolas para caldo, sal prieta, natilla
Utensilios para la preparación	Ollas de barro	Antiguamente utilizaban las ollas de barro son las mejores para hacer la chicha No
	Horno de barro	No No
	Utensilios de madera	No Si
	Cocina a leña	No Si
	Otros:	Cocina industrial, molino casero Molino casero
Usos y conservación (Valoración histórica)	Valor histórico y cultural: origen e historia de la comida	Los indígenas antes de la conquista no conocían las bebidas destiladas, únicamente las fermentadas, bebían chicha con bajo nivel de fermentación. Consumida sobre todo por los campesinos en la época de los chigualos. Esta es una bebida hecha con pasta de maíz fermentado, poblaciones indígenas empleaban la palabra quechua Sara Aira para denominarla como chicha. a esta 'bebida
	Por qué del nombre/frases relacionadas con la comida	No sabe Sara Aira en quechua es chicha
	Significado que posee la comida	Bebida de fiesta Bebida de época especial
	Usos	Reunión familiar, amigos, se vende Compromisos familiares
	Qué representa	Es una bebida ancestral Bebida para fiestas
	Temporada (fechas y fiestas en que se prepara)	Dos veces por semana Celebraciones familiares, religiosas
	Por qué se prepara en estas fiestas	. Esta bebida es considerada "especial" Para atender de la mejor manera a familiares, amistades y en las fiestas requieren especial atención
	Relación con mitos/leyendas	No conozco Ninguna
	Relación con las fiestas	Son comunes las bebidas especiales, preparadas en el entorno de las festividades o celebraciones particulares Bebida típica de fiestas
	Quién los elabora	Manuel Vera Maricela Rubiano

	Quienes lo consumen	Familia, se vende <i>Familia</i>
Instituciones/ organizaciones	Promocionan la comida	No <i>No</i>
	Comercializan el comida	No <i>No</i>
Centros de producción del ingrediente base	Producción directa (consumo interno)	No <i>No</i>
	Comercializan	No <i>No</i>
	Mercados (al mayorista)	No <i>No</i>
	Mercados (al minorista)	Mercado Municipal <i>Bodegas de Abasto</i>
Producción del Ingrediente base	Área	El Carmen, Jipijapa, Santa Ana y Rocafuerte <i>El Carmen</i>
	Región (Costa, Sierra, Oriente)	Costa <i>Costa</i>
	Provincia	Manabí <i>Manabí</i>
	Población	Las zonas maiceras de la provincia se concentran entre Jipijapa, Santa Ana y Rocafuerte <i>El Carmen</i>
	Épocas de producción	Desde Abril hasta Julio <i>Se siembra entre diciembre y enero y se cosecha entre mayo y junio</i>

Fuente: Entrevista, 2011

Elaborado por: Pilar Navarrete

Entrevista Rompope

UNIVERSIDAD TÉCNICA PARTICULAR DE LOJA						
FICHA TECNICA						
LOCALIZACION	Provincia:	Cantón:	Ciudad:	Parroquia:	Calle /localidad:	Comunidad:
	MANBÌ	EL CARMEN	EL CARMEN	EL CARMEN	Victor Astudillo	
CARACTERÍSTICAS DEL INFORMANTE CLAVE	Nombres y Apellidos:		Edad:	Sexo:	Dirección y teléfono	Tiempo que vive en el sector:
	Mariana Bravo		51 años	Femenino	La Esperanza y Eloy Alfaro	10 años
	<i>Milton Viteri</i>		<i>55años</i>	<i>Masculino</i>	<i>4 de diciembre</i>	<i>15 años</i>
Nombre de la comida			ROMPOPE			
Con qué otros nombres se la conoce a esta comida			Rompope			
Tipología de la comida			Bebidas Compuestas			
Tipo de comida			TIPICO			
Sensibilidad al cambio			Alta	Media	Baja	
					X	
Lugar/es de expendio/adquisición (actores locales)			Kioscos del Centro			
			<i>4 de diciembre y Salustio Giler</i>			
Lugares más cercanos al lugar de preparación			El Centro			
			<i>Centro</i>			
Características	Ingredientes			Leche, yemas de huevo criollo, canela, azúcar, licor al gusto (Guanchaca)		
				<i>Yemas de huevo criollo, leche, azúcar, aguardiente al gusto yemas</i>		
	Ingrediente principal			Leche		
	Preparación			Hierva la leche con el azúcar y canela hasta que espee.se cierne y se enfría Bata los huevos con el licor , agregue a la leche sin dejar de mecer hasta que espee, añada vainilla		
				<i>Hierva la leche y agregue el azúcar. Mueva continuamente con cuchara de madera hasta que espese un poco. Retírelo del fuego. Bata las yemas con el aguardiente y añádalas, poco a poco, sin dejar de mover hasta que queden bien incorporadas a la leche. Deje enfriar y envase en botella de vidrio</i>		
	Acompañamiento			Solo		
				<i>Solo</i>		
Combinación/sustitución de productos			Huevo no es criollo			
Recomendaciones de preparación (tips especiales o secretos)			No dejar de mecer cuando esta hirviendo para que no se ahume			

		<i>Ninguno</i>	
	Nombre de las comidas que se preparan con el ingrediente base	Queso Suero blanco	
Utensilios para la preparación	Ollas de barro	No <i>No</i>	
	Horno de barro	No <i>No</i>	
	Utensilios de madera	Si <i>No</i>	
	Cocina a leña	No <i>No</i>	
	Otros:	Cocina a gas <i>Cocina a gas</i>	
	Usos y conservación (Valoración histórica)	Valor histórico y cultural: origen e historia de la comida	Tradición familiar <i>Una bebida tradicional popular desde la colonia</i>
		Por qué del nombre/frases relacionadas con la comida	Creo que por que lleva el licor <i>Por el aguardiente</i>
		Significado que posee la comida	Ninguno Consumido y degustado por las personas tradicionalmente
Usos		Fiestas , navidad, cumpleaños <i>Festividades</i>	
Qué representa		Tradición <i>Bebida tradicional</i>	
Temporada (fechas y fiestas en que se prepara)		Festiva y feriados <i>Festividades del cantón y familiares</i>	
Por qué se prepara en estas fiestas		Porque el turista consume mucho Bebida de fiestas	
Relación con mitos/leyendas		Ninguna <i>No conozco</i>	
Relación con las fiestas		Costumbre, antes no había champagne para fiestas y se hacía rompopo <i>Su preparación viene desde la colonia</i>	
Quién los elabora		Mariana Bravo <i>Milton Viteri</i>	
Quienes lo consumen		Personas del cantón y turistas <i>Personas del lugar y turistas</i>	
Instituciones/organizaciones		Promocionan la comida	No <i>No</i>
		Comercializan el comida	No

		<i>No</i>
Centros de producción del ingrediente base	Producción directa (consumo interno)	No
		<i>No</i>
	Comercializan	No
		<i>No</i>
	Mercados (al mayorista)	No
		No
Mercados (al minorista)	Personas del campo del Porvenir, Bramadora, a lo largo de la vía Chone	
	<i>Personas de las fincas</i>	
Producción del Ingrediente base	Área	EL CARMEN
		<i>EL CARMEN</i>
	Región (Costa, Sierra, Oriente)	Costa
		<i>Costa</i>
	Provincia	Manabí
		<i>Manabí</i>
	Población	EL CARMEN
		EL CARMEN
	Épocas de producción	Todo el año
		<i>Todo el año</i>

Fuente: Entrevista, 2011

Elaborado por: Pilar Navarrete

Entrevista Pan de Maíz

UNIVERSIDAD TÉCNICA PARTICULAR DE LOJA						
FICHA TÉCNICA						
LOCALIZACIÓN	Provincia:	Cantón:	Ciudad:	Parroquia:	Calle /localidad:	Comunidad:
	MANABÍ	EL CARMEN	EL CARMEN	EL CARMEN	Parque Central	
CARACTERÍSTICAS DEL INFORMANTE CLAVE	Nombres y Apellidos:		Edad:	Sexo:	Dirección y teléfono	Tiempo que vive en el sector:
	Eloy Mecías		48 años	Masculino	La Florida	12 años
	<i>Nelly Loor</i>		55	<i>Femenino</i>		<i>10 años</i>
Nombre de la comida			TORTILLAS DE MAIZ			
Con qué otros nombres se la conoce a esta comida			TORTILLAS DE MAIZ			
Tipología de la comida			Entremeses Tortillas			
Tipo de comida			Ancestral			
Sensibilidad al cambio			Alta	Media	Baja	
					X	
Lugar/es de expendio/adquisición (actores locales)			Kiosco			
			<i>Puesto de la calle 4 de Diciembre y Av. Chone</i>			
Lugares más cercanos al lugar de preparación			Sector La Y Av. Chone			
			<i>El Centro, Av. Chone</i>			
Características	Ingredientes			Maíz seco, queso, yemas de huevo , mantequilla, agua y sal		
				<i>Maíz seco , queso mantequilla 2 huevos sal al gusto</i>		
	Ingrediente principal			Maíz		
				Maíz		
	Preparación			Se cocina el maíz , luego se lo muele hasta que quede finito, se amasa con un poco de agua y se le añade la sal y la mantequilla, se forma las el pan añadiéndole queso, se lleva al horno poniendo cada pan sobre la lata hasta que se doren		
				<i>Se pone a cocinar el maíz hasta que esté blando, luego se lo muele en el molino que quede finito, se amasa con un poco de agua y se le añade la sal y la mantequilla, luego se van formando e l pan, rellenándole de queso, se pone en el horno poniendo cada pan sobre un molde previamente engrasado con margarina.</i>		
Acompañamiento			Café			
			<i>Café</i>			
Combinación/sustitución de productos			Harina por maíz			
			<i>Maizabrosa por maíz rallado</i>			

	Recomendaciones de preparación (tips especiales o secretos)	Ninguna <i>Ninguna</i>	
	Nombre de las comidas que se preparan con el ingrediente base	Tortillas de maíz, tamales <i>Sal prieta, chicha de maíz</i>	
Utensilios para la preparación	Ollas de barro	No <i>No</i>	
	Horno de barro	No <i>No</i>	
	Utensilios de madera	No <i>No</i>	
	Cocina a leña	No <i>No</i>	
	Otros:	Cocina a gas <i>Cocina a gas ,ollas de aluminio</i>	
	Usos y conservación (Valoración histórica)	Valor histórico y cultural: origen e historia de la comida	Según la historia se mencionan al pan de maíz como uno de los principales y más habituales comidas de los habitantes de nuestras tierras y lo son también en la actualidad. <i>Su origen se remonta a las civilizaciones precolombinas que usaban el maíz como su alimento base</i>
Por qué del nombre/frases relacionadas con la comida		Por la forma y el ingrediente base <i>Porque es redonda y de maíz</i>	
Significado que posee la comida		El pan de maíz son propios de Manabí <i>Este alimento se lo prepara en toda la provincia de Manabí, es un alimento que se consume durante todo el año, en cualquier ocasión</i>	
Usos		Desayuno <i>Desayuno o cualquier ocasión es buena</i>	
Qué representa		Comida habitual de la provincia <i>Alimento ancestral</i>	
Temporada (fechas y fiestas en que se prepara)		Todo el tiempo <i>Todo el año</i>	
Por qué se prepara en estas fiestas		Es el alimento diario <i>Es el pan de cada día</i>	
Relación con mitos/leyendas		Ninguno <i>Ninguno</i>	
Relación con las fiestas		No creo que haya relación alguna <i>Creo que ninguna</i>	
Quién los elabora		Eloy Mecías <i>Nelly Loor</i>	
Quiénes lo consumen		Todas las personas <i>Creo que en todo Manabí</i>	
Instituciones/organizaciones		Promocionan la comida	No

		<i>No</i>
	Comercializan el comida	No
		<i>No</i>
Centros de producción del ingrediente base	Producción directa (consumo interno)	No
		<i>No</i>
	Comercializan	No
		<i>No</i>
	Mercados (al mayorista)	No
		<i>No</i>
Mercados (al minorista)	Bodegas de abastos	
	<i>Mercado Municipal</i>	
Producción del Ingrediente base	Área	EL CARMEN
		<i>EL CARMEN</i>
	Región (Costa, Sierra, Oriente)	Costa
		<i>Costa</i>
	Provincia	Manabí
		<i>Manabí</i>
	Población	Maicito
		<i>San Pedro de Suma</i>
	Épocas de producción	La siembra de maíz tiene lugar en época de lluvias.
		<i>Invierno</i>

Fuente: Entrevista, 2011

Elaborado por: Pilar Navarrete

Entrevista Bollo

UNIVERSIDAD TÉCNICA PARTICULAR DE LOJA						
FICHA TÉCNICA						
LOCALIZACIÓN	Provincia:	Cantón:	Ciudad:	Parroquia:	Calle /localidad:	Comunidad:
	MANABÍ	EL CARMEN	EL CARMEN	EL CARMEN	Parque Central	
CARACTERÍSTICAS DEL INFORMANTE CLAVE	Nombres y Apellidos:		Edad:	Sexo:	Dirección y teléfono	Tiempo que vive en el sector:
	María Moreira Basurto		48	Femenino	La Laguna	12 años
	<i>Santa Avila Carbajal</i>		<i>60</i>	<i>Femenino</i>	<i>Lotización Alvarado 096626492</i>	<i>18 años</i>
Nombre de la comida			BOLLO			
Con qué otros nombres se la conoce a esta comida			<i>BOLLO</i>			
Tipología de la comida			Entremeses Envueltos			
Tipo de comida			Ancestral			
Sensibilidad al cambio			Alta	Media	Baja	
					X	
Lugar/es de expendio/adquisición (actores locales)			El Centro			
			<i>La Laguna</i>			
Lugares más cercanos al lugar de preparación			Av. Astudillo			
			<i>La Laguna, Parque Central</i>			
Características	Ingredientes			Plátano, maní, carne de cerdo o pescado, hoja de plátano, sal, ajo, cebolla blanca, pimienta y achiote		
				<i>Verde rallado, maní tostado, cebolla colorada (paiteña) cebolla blanca pimienta verde, ajo hierbabuena, cilantro, orégano, aceite de achiote, caldo de pescado, filete de picudo, corvina o dorado. Sal y pimienta al gusto, hojas de plátano.</i>		
	Ingrediente principal			Verde, chanco o pescado		
<i>Plátano verde, chanco</i>						
Preparación			El maní tostado, pelado y molido con ajo se le agrega al plátano verde rallado, cebolla paiteña y cilantro finamente picado. Una vez mezclados estos ingredientes, para ablandar la masa, se añade agua con sal, esta preparación se coloca en raciones sobre las hojas de plátano. y sobre éstas se ubica pedazos de cerdo se cierra. Estos bollos son llevados al horno durante una hora.			

		<i>Rallar el verde, mezclar con un poco de aceite de achiote. Sofreír la cebolla, ajo y pimiento en aceite de achiote, agregar el maní licuado, luego el verde rallado y el caldo de pescado, añadir cilantro, hierbabuena y orégano. Cocinar revolviendo constantemente para que no se pegue hasta que espese, alrededor de 10 o 12 minutos para que se pueda armar el bollo, sazonar con sal y pimienta. Agregar el pescado cortado en cubos y poner sobre la hoja de plátano, hornear</i>
	Acompañamiento	<i>Servir con una salsa de ají,</i>
	Combinación/sustitución de productos	Ninguna
	Recomendaciones de preparación (tips especiales o secretos)	Las hojas de plátano le dan un sabor característico inigualable
	Nombre de las comidas que se preparan con el ingrediente base	Corbiche, cazuela <i>Bolón, corbiche</i>
Utensilios para la preparación	Ollas de barro	Si
	Horno de barro	Si
	Utensilios de madera	No
	Cocina a leña	Si
	Otros:	
Usos y conservación (Valoración histórica)	Valor histórico y cultural: origen e historia de la comida	El bollo es citado por el jesuita Bernabé Cobo como una masa envuelta en hoja de plátano o maíz de diversos tamaños <i>El termino bollo fue usado como una comida de nuestros aborígenes, ya que esta relación data de 1533</i>
	Por qué del nombre/frases relacionadas con la comida	Porque es envuelto <i>No conozco</i>
	Significado que posee la comida	Ninguno <i>Ninguno</i>
	Usos	Se prepara para Navidad <i>Se prepara en fines de semana de sábado para domingo</i>
	Qué representa	Comida típica <i>Envuelto ancestral</i>
	Temporada (fechas y fiestas en que se prepara)	Fiestas de cantonización, Navidad <i>Fin de semana</i>
	Por qué se prepara en estas fiestas	Porque es tradición <i>Su elaboración lleva muchas horas</i>
	Relación con mitos/leyendas	Ninguna <i>Ninguna</i>
	Relación con las fiestas	Es costumbre preparar para fechas especiales <i>Es un plato simbólico de Manabí</i>
	Quién los elabora	María Moreira Basurto <i>Santa Avila Carbajal</i>

		Familias Carmenses
	Quienes lo consumen	<i>Personas del lugar</i>
Instituciones/orga nizaciones	Promocionan la comida	No
		<i>No</i>
	Comercializan el comida	No
		<i>No</i>
Centros de producción del ingrediente base	Producción directa (consumo interno)	No
		<i>No</i>
	Comercializan	No
		<i>No</i>
	Mercados (al mayorista)	No
		<i>El cantón El Carmen es el mayor productor de la fruta, con más del 90% a nivel nacional.</i>
	Mercados (al minorista)	Mercado Municipal, empacadoras
		Empacadoras sector el Naranjal
Producción del Ingrediente base	Área	El Carmen
		<i>El Carmen</i>
	Región (Costa, Sierra, Oriente)	Costa
		<i>Costa</i>
	Provincia	Manabí
	Población	El Carmen
		<i>San Pedro de Suma</i>
	Épocas de producción	Al inicio del período de lluvias.
<i>La época de invierno es cuando más se produce el barraganete. Desde enero hasta abril o mayo</i>		

Fuente: Entrevista, 2011

Elaborado por Pilar Navarrete

Entrevista Empanada de Verde

UNIVERSIDAD TÉCNICA PARTICULAR DE LOJA						
FICHA TÉCNICA						
LOCALIZACIÓN	Provincia:	Cantón:	Ciudad:	Parroquia:	Calle /localidad:	Comunidad:
	MANABÍ	EL CARMEN	EL CARMEN	Maicito	Maicito	
CARACTERÍSTICAS DEL INFORMANTE CLAVE	Nombres y Apellidos:		Edad:	Sexo:	Dirección y teléfono	Tiempo que vive en el sector:
	Ligia Macay		66años	Femenino	Av. Chone y Rocafuerte 2660168	66años
	Elvia Chumo		45años	Femenino	Av. Chone Vía al Plátano La Virgen 086426248	20años
Nombre de la comida			EMPANADAS DE VERDE			
Con qué otros nombres se la conoce a esta comida			EMPANADAS DE PLATANO			
Tipología de la comida			Entremeses Frituras			
Tipo de comida			Típico			
Sensibilidad al cambio			Alta	Media	Baja	
					X	
Lugar/es de expendio/adquisición (actores locales)			Vicente Rocafuerte			
			Av. Chone Vía al Plátano La Virgen			
Lugares más cercanos al lugar de preparación			Parque Central			
			Parroquia Wilfrido Moreira			
Características	Ingredientes			Plátano verde, queso, pollo, camarón, cangrejo, concha, sal, aceite, mantequilla		
				<i>Barraganetes, un huevo, dos cucharadas de mantequilla, una taza de queso rallado, cebolla blanca, sal.</i>		
	Ingrediente principal			Plátano verde		
				<i>Plátano, queso</i>		
Preparación			Se muele el plátano cocinado , se agrega mantequilla, sal , se hace una masa, luego se estira y se añade el condumio, se cierra y se fríe			
			<i>Hierva los verdes pelados con agua y sal para ablandar. Ralle plátano crudo y mézclelo con los verdes cocinados, huevo y mantequilla. Forme una bola con la masa y deje reposar. Mezcle el queso y la cebolla para el relleno y colóquelo en la masa estirada. Fría en aceite bien caliente.</i>			

0

	Acompañamiento	Café, jugo
		Café
	Combinación/sustitución de productos	Plátano ,pollo, camarón, cangrejo, concha
	Recomendaciones de preparación (tips especiales o secretos)	Es secreto
		Ninguno
	Nombre de las comidas que se preparan con el ingrediente base	Bollos
		Corbiche
Utensilios para la preparación	Ollas de barro	No
		No
	Horno de barro	No
		No
	Utensilios de madera	No
		No
	Cocina a leña	No
		No
	Otros:	Aluminio, cocina a gas
		Paila de aluminio, cocina de gas
Usos y conservación (Valoración histórica)	Valor histórico y cultural: origen e historia de la comida	Es una tradición gastronómica que se degusta en el desayuno o al caer la tarde
		Tradición de la provincia de Manabí
	Por qué del nombre/frases relacionadas con la comida	No conoce
		No sabe
	Significado que posee la comida	Tradición del sector
		Es tradición
	Usos	Entremés nocturno
		En los desayunos
	Qué representa	Una tradición
		Comida típica
	Temporada (fechas y fiestas en que se prepara)	Todos los días
		En los negocios todos los días
	Por qué se prepara en estas fiestas	Por tradición
	Es típico	
Relación con mitos/leyendas	Ninguna	
	Ninguna	
Relación con las fiestas	Ninguna	
	Ninguna	
Quién los elabora	Ligia Macay	
	Elvia Chumo	
Quienes lo consumen	Personas del Lugar	
	Personas de Maicito	
Instituciones/org anizaciones	Promocionan la comida	No
		No
	Comercializan el comida	No
		No

Centros de producción del ingrediente base	Producción directa (consumo interno)	No
		<i>No</i>
	Comercializan	No
		<i>No</i>
	Mercados (al mayorista)	No
<i>No</i>		
Mercados (al minorista)	Empacadoras	
	<i>Empacadoras</i>	
Producción del Ingrediente base	Área	E l Carmen
		<i>E l Carmen</i>
	Región (Costa, Sierra, Oriente)	Costa
		<i>Costa</i>
	Provincia	Manabí
		<i>Manabí</i>
	Población	El Carmen
		<i>El Carmen, Maicito, San Pedro de Suma</i>
	Épocas de producción	La época de invierno es cuando más se produce el barraganete. Desde enero hasta abril o mayo
		<i>La planta del plátano tarda ocho meses desde que nace la primera hoja hasta que se da la primera cosecha.</i>

Fuente: Entrevista, 2011

Elaborado por: Pilar Navarrete

Entrevista Pan de Yuca

UNIVERSIDAD TÉCNICA PARTICULAR DE LOJA						
FICHA TÉCNICA						
LOCALIZACIÓN	Provincia:	Cantón:	Ciudad:	Parroquia:	Calle /localidad:	Comunidad:
	MANABÍ	EL CARMEN	EL CARMEN	EL CARMEN	Santa Ana	
CARACTERÍSTICAS DEL INFORMANTE CLAVE	Nombres y Apellidos:		Edad:	Sexo:	Dirección y teléfono	Tiempo que vive en el sector:
	Angela Muñoz		65 años	Femenino	Av. Chone y Tarqui 90809094	20 años
	Lizardo Valverde		42 años	Masculino	097735485 Sagrado Corazón de Jesús	18 años
Nombre de la comida			PAN DE YUCA			
Con qué otros nombres se la conoce a esta comida			PAN DE ALMIDÓN			
Tipología de la comida			Postres Pastelería Criolla			
Tipo de comida			Típico			
Sensibilidad al cambio			Alta	Media	Baja	
					X	
Lugar/es de expendio/adquisición (actores locales)			Puestos de la calle			
			Av. Chone, Restaurante Debrayan			
Lugares más cercanos al lugar de preparación			El Centro de El Carmen			
			Santa Ana y Av. Chone			
Características	Ingredientes			Almidón queso, huevos, pizca de polvo de hornear, manteca, sal		
				<i>Harina de yuca , queso fresco salado rallado, huevos, leche, mantequilla, sal a gusto</i>		
	Ingrediente principal			Almidón de yuca		
	Preparación			Rallar el queso, agregar el almidón, las yemas de los huevos y sal a gusto. En la manteca disolvemos el polvo de hornear. Una vez listo todo, amasar fuerte para que la misma quede suave y los panes esponjosos, colocar sobre una lata. Calentar por 10 minuto se horno. Introducir la lata en el horno durante 20 minutos, <i>Cernir la harina , agregar la mantequilla con el queso fresco rallado y las dos yemas, mezclar; y condimentar a gusto, Formar unas bolas y dejar que reposen unos 10 minutos antes de llevar al horno previamente calentado . Hornear entre 20 a 25 minutos o hasta que se doren.</i>		
Acompañamiento			Servir caliente acompañado de café			

		Con <i>café o solo</i>
	Combinación/sustitución de productos	Yuca rallada por harina
		<i>Ninguna</i>
	Recomendaciones de preparación (tips especiales o secretos)	Las raíces de yuca deben ser cosechadas cuando tengan más de ocho meses de edad
		<i>La clave está en amasar correctamente hasta convertir en una materia adiposa. No abrir la puerta del horno para que el pan no se parta.</i>
Nombre de las comidas que se preparan con el ingrediente base	Muchines. Tortillas	
	<i>Caldo de gallina, encebollado</i>	
Utensilios para la preparación	Ollas de barro	No
		<i>No</i>
	Horno de barro	No
		No
	Utensilios de madera	No
		<i>No</i>
	Cocina a leña	No
		<i>No</i>
Otros:	Hornos de gas	
	<i>Hornos de gas</i>	
Usos y conservación (Valoración histórica)	Valor histórico y cultural: origen e historia de la comida	El pan de yuca pasa un proceso que se inicia en los campos de la Costa, donde se cultiva la yuca. Los habitantes de una docena de recintos, en Manabí se dedican por completo a esta actividad, que les permite sobrevivir y mantenerse en su tierra.
		<i>La yuca como cultivo tiene una tradición remota, los indígenas la utilizaron antes de la conquista de América. La usaban para consumo como raíces frescas, y procesadas para hacer harina El pan de almidón de yuca, es bocadito apetecido por ricos y pobres, por campesinos y residentes de zonas urbanas.</i>
	Por qué del nombre/frases relacionadas con la comida	<i>Por su ingrediente base</i>
		<i>Por la forma y el ingrediente principal</i>
	Significado que posee la comida	Ninguno
		<i>Ninguno</i>
	Usos	Desayunos con café
		<i>Como refrigerio el pan con yogurt, morocho</i>
Qué representa	Alimento tradicional	
Temporada (fechas y fiestas en que se prepara)	A diario	
	<i>Todos los días</i>	

	Por qué se prepara en estas fiestas	Son bocadillos típicos
	Relación con mitos/leyendas	No
		<i>No</i>
	Relación con las fiestas	No
		<i>No</i>
	Quién los elabora	Angela Mñoz
<i>Lizardo Valverde</i>		
Quienes lo consumen	Personas del Carmen y pueblos aledaños	
	<i>Turistas, habitantes del sector</i>	
Instituciones/organizaciones	Promocionan la comida	No
		<i>No</i>
	Comercializan el comida	No
		<i>No</i>
Centros de producción del ingrediente base	Producción directa (consumo interno)	No
		<i>No</i>
	Comercializan	No
		<i>No</i>
	Mercados (al mayorista)	No
		<i>No</i>
	Mercados (al minorista)	Mercado Municipal
		Mercado Municipal
Producción del Ingrediente base	Área	Las principales zonas de producción de la yuca en el Ecuador se encuentran en las provincias de Manabí y Los Ríos, representa el área predominante en el cultivo de yuca,
	Región (Costa, Sierra, Oriente)	Costa
	Provincia	Manabí
	Población	En el Cantón El Carmen (Manabí) hay una agroindustria semi mecanizada para exportación de raíces parafinada y congelada.
		<i>Se encuentra mayor producción de yuca en los cantones Chone, Junín, Tosagua, Portoviejo, 24 de Mayo y Santa Ana</i>
	Épocas de producción	Se cosecha desde los 8 meses en adelante
<i>Se debe sembrar durante la época de lluvia</i>		

Fuente: Entrevista, 2011

Elaborado por: Pilar Navarrete

Entrevista Sal Prieta

UNIVERSIDAD TÉCNICA PARTICULAR DE LOJA						
FICHA TÉCNICA						
LOCALIZACIÓN	Provincia:	Cantón:	Ciudad:	Parroquia:	Calle /localidad:	Comunidad:
	MANABÍ	EL CARMEN	EL CARMEN	EL CARMEN	Av. Chone	
CARACTERÍSTICAS DEL INFORMANTE CLAVE	Nombres y Apellidos:		Edad:	Sexo:	Dirección y teléfono	Tiempo que vive en el sector:
	Máximo Onofre		52años	Masculino	3 de julio INFA	11 años
	<i>Rosa Loor</i>		<i>55años</i>	<i>Femenino</i>	<i>Naranjales</i>	<i>15 años</i>
Nombre de la comida			SAL PRIETA			
Con qué otros nombres se la conoce a esta comida			SAL PRIETA			
Tipología de la comida			Entradas Frías			
Tipo de comida			Típico			
Sensibilidad al cambio			Alta	Media	Baja	
					X	
Lugar/es de expendio/adquisición (actores locales)			Kiosco de la Av. Chone			
Lugares más cercanos al lugar de preparación			<i>Sector La Y</i>			
Características	Ingredientes			Maní molido, maíz amarillo tostado y molido, ajo, pimienta verde, achiote, semillas de cilantro, orégano, comino y su ingrediente estrella la sal. <i>Maní, maíz, pimienta, ajo, cilantro, achiote, orégano, comino y sal</i>		
	Ingrediente principal			Maní, maíz		
	Preparación			<i>Maní, maíz</i>		
				El maní es triturado con un mazo o molino y se le agrega sal a gusto, después se fusiona con achiote; ya realizado este procedimiento entonces se mezcla con cilantro y orégano <i>Este alimento se lo elabora con maíz y maní tostado y molido, al cual se le agrega cilantro muy bien picadito, sal, achiote y algo de comino</i>		
	Acompañamiento			Se lo come con plátano, maduro o también arroz <i>Se sirve en un plato junto a maduros o pintones asados</i>		
	Combinación/sustitución de productos			Ninguno		
	Recomendaciones de preparación (tips especiales o secretos)			El perfumado aroma del orégano le da un 'toque mágico'.		

		<i>Manabas o manabitas acostumbran a servir los maduros calientes y asarlos en el horno con cáscara para retener más aún el aroma del fruto</i>
	Nombre de las comidas que se preparan con el ingrediente base	Guata Biche
Utensilios para la preparación	Ollas de barro	No
	Horno de barro	No
	Utensilios de madera	No
	Cocina a leña	No
	Otros:	Molino casero
Usos y conservación (Valoración histórica)	Valor histórico y cultural: origen e historia de la comida	Quien llega a Manabí sabe que arriba a la tierra de la sal prieta, el maní y el maíz. Estos dos últimos productos fueron la base de los guisos para los habitantes ancestrales en toda la región. <i>El maíz y el maní fueron unidos poco a poco por los habitantes ancestrales, luego otros ingredientes entraron en escena y se unificaron hasta lograr la sabrosa y apetitosa sal prieta, que en toda mesa manaba no puede faltar .</i>
	Por qué del nombre/frases relacionadas con la comida	Por la mezcla adopta un color rojo naranja.(prieto)
	Significado que posee la comida	La sal prieta es uno de los elementos esenciales en la comida manabita.
		<i>Constituye el producto que pone el sello de sabor en los platos manabitas.</i>
	Usos	En algunos restaurantes manabitas la sirven como aperitivo con un pedazo de maduro asado o verde asado.
	Qué representa	Nada
		<i>Representan nuestra identidad manabita.</i>
	Temporada (fechas y fiestas en que se prepara)	A diario
		<i>Todos los días</i>
	Por qué se prepara en estas fiestas	Porque es de uso cotidiano
		<i>Se acompaña con toda comida</i>
	Relación con mitos/leyendas	Se dice que es levanta muertos
	Relación con las fiestas	<i>Ninguno</i>
	Quién los elabora	El recinto Estancia Vieja de Colón
<i>Jenny Avilés Quiroz</i>		
Quienes lo consumen	Todos del sector	
	<i>En toda la Provincia</i>	

Instituciones/organizaciones	Promocionan la comida	No
		<i>No</i>
	Comercializan el comida	No
		<i>No</i>
Centros de producción del ingrediente base	Producción directa (consumo interno)	No
	Comercializan	<i>No</i>
	Mercados (al mayorista)	No
	Mercados (al minorista)	<i>Mercado Municipal</i>
Producción del Ingrediente base	Área	Tosagua, Chone, Portoviejo
	Región (Costa, Sierra, Oriente)	Costa
	Provincia	Manabí
	Población	Tosagua, Chone, Portoviejo
	Épocas de producción	La siembra, se realiza en el período lluvioso de enero a abril

Fuente: Entrevista, 2011

Elaborado por: Pilar Navarrete