



**UNIVERSIDAD TÉCNICA PARTICULAR DE
LOJA**

La Universidad Católica de Loja

ÁREA ADMINISTRATIVA

TITULO DE INGENIERO EN ADMINISTRACIÓN DE
EMPRESAS TURISTICAS Y HOTELERAS

**Análisis y puesta en valor de los recursos gastronómicos de la
Comunidad Costa Rica, provincia de El Oro periodo 2016.**

TRABAJO DE TITULACIÓN

AUTOR: Malo Tinizaray, Pablo Andrés

DIRECTOR: Mora Jácome, Verónica Lucía, Mgtr.

LOJA – ECUADOR

2016



Esta versión digital, ha sido acreditada bajo la licencia Creative Commons 4.0, CC BY-NY-SA: Reconocimiento-No comercial-Compartir igual; la cual permite copiar, distribuir y comunicar públicamente la obra, mientras se reconozca la autoría original, no se utilice con fines comerciales y se permiten obras derivadas, siempre que mantenga la misma licencia al ser divulgada. <http://creativecommons.org/licenses/by-nc-sa/4.0/deed.es>

2016

APROBACIÓN DEL DIRECTOR DEL TRABAJO DE TITULACIÓN

Magister.

Verónica Lucía Mora Jácome

DOCENTE DE LA TITULACIÓN

De mi consideración:

El presente trabajo de titulación: Análisis y puesta en valor de los recursos gastronómicos de la comunidad costa rica, provincia del oro, periodo 2016 realizado por Malo Tinizaray Pablo Andrés ha sido orientado y revisado durante su ejecución, por cuanto se aprueba la presentación del mismo.

Loja, Octubre de 2016

f).

DECLARACIÓN DE AUTORÍA Y CESIÓN DE DERECHOS

Yo Malo Tinizaray Pablo Andrés declaro ser autor del presente trabajo de titulación: “Análisis y puesta en valor de los recursos gastronómicos de la comunidad costa rica, provincia del oro 2016.” de la titulación Administración de empresas turísticas y hoteleras siendo la Mgtr. Verónica Lucia Mora Jácome directora del presente trabajo; y eximo expresamente a la Universidad Técnica Particular de Loja y a sus representantes legales de posibles reclamos o acciones legales. Además certifico que las ideas, conceptos, procedimientos y resultados vertidos en el presente trabajo investigativo, son de mi exclusiva responsabilidad.

Adicionalmente declaro conocer y aceptar la disposición del Art. 88 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 o trabajos de titulación que se realicen con el apoyo financiero, académico o institucional (operativo) de la Universidad”

f.

Autor: Malo Tinizaray Pablo Andrés

Cédula: 1104673726

DEDICATORIA

Con todo el cariño para mis padres Lita y Pablo que fueron un apoyo constante durante la realización de este trabajo.

A Evelyn por todo su apoyo y ayuda incondicional durante este proyecto e importante paso en mi vida.

A Ricardo Gahona y Freddy Cabrera por su ayuda durante los trabajos de diagramación, edición de fotografías planteados en este proyecto.

A Marcelo Potes presidente de la Asociación Costa Rica como a todos sus integrantes por el apoyo a mi persona durante el desarrollo de este trabajo.

AGRADECIMIENTO

Agradezco primeramente a Dios por ser un gran aporte espiritual en mi vida, a su vez a la Universidad Técnica Particular de Loja por la correcta formación de mi persona como profesional.

Así mismo Agradezco a mis padres Pablo Agustín Y Lita Paola por brindarme su apoyo incondicional y brindarme la oportunidad de formarme con valores y sabiduría.

A mis amigos allegados que fueron un aporte sustancial y desinteresado en el desarrollo de este trabajo de fin de titulación tanto como las personas de la Comunidad Costa Rica que apoyaron incondicionalmente este proyecto con su tiempo, para ellos mi infinito agradecimiento.

ÍNDICE DE CONTENIDOS

APROBACIÓN DEL DIRECTOR DEL TRABAJO DE FIN DE TITULACIÓN	I
DECLARACIÓN DE AUTORÍA Y CESIÓN DE DERECHOS	II
DEDICATORIA.....	III
AGRADECIMIENTO	IV
ÍNDICE DE CONTENIDOS	V
RESUMEN.....	IX
ABSTRACT	X
INTRODUCCIÓN.....	1
1. MARCO TEORICO	2
1.1 Turismo gastronómico.....	3
1.2 Turismo comunitario.....	4
1.3 El alimento como recurso cultural	7
1.4 Comunidad	8
1.4.1 Recursos disponibles.....	10
1.4.2 Manglar.....	11
1.5 Patrimonio gastronómico.....	12
1.6 Plan Nacional del Buen Vivir	13
2. MICRO ENTORNO DE LA COMUNIDAD	16
2.1 Ámbito de análisis	17
2.1.1 Ámbito ecológico territorial.....	17
2.1.2 Ámbito económico productivo	17
2.1.3 Ámbito político administrativo.....	18
2.2 Localización y delimitación de la comunidad.....	19
2.2.1 Localización.....	19
2.2.2 Situación actual de la comunidad.....	19
2.3 Análisis descriptivo de los productos primarios.....	21
2.4 Inventario gastronómico de la comunidad Costa Rica.....	26
2.4.1 Fichas de estandarización de costos de los platos típicos.....	27
2.4.2 Margen de utilidad aceptable en base al costo de producción.....	29
3. PROPUESTA DE FORTALECIMIENTO DE LA COMUNIDAD COSTA RICA	30

3.1 Manual de manejo operativo de la gastronomía de la comunidad Costa Rica.....	31
3.1.1 Guía turística informativa de la gastronomía y cultura de la comunidad Costa rica.	38
3.2 Propuesta de confección de letreros con información del área comunitaria del manglar	39
4. PROPUESTA DE CAPACITACION A LA COMUNIDAD	47
4.1 PROCEDIMIENTO DE CAPACITACIÓN A COMUNEROS.....	48
4.2 VENTAJAS Y DESVENTAJAS DE LA IMPLEMENTACIÓN DEL TURISMO COMUNITARIO.....	49
4.2.1 Ventajas.	49
4.2.2 Desventajas.	50
4.3 CONCLUSIONES DE UN NUEVO MODELO DE ORGANIZACIÓN Y GENERACIÓN DE UTILIDADES.	51
CONCLUSIONES.....	53
RECOMENDACIONES.....	54
GLOSARIO	56
BIBLIOGRAFIA.....	58
ANEXOS	61
Anexo 1: receta estándar Arroz de concha	62
Anexo 2 receta estándar: Ceviche de Concha	63
Anexo 3 receta estándar: Sudado de pescado	64
Anexo 4 receta estándar: Concha asada	65
Anexo 5 receta estándar :Cangrejada	66
Anexo 6 receta estándar: Arroz con camarón	67
Anexo 7 receta estándar: Chupe de Pescado	68
Anexo 8 receta estándar: Ceviche de camarón	69
Anexo 9 receta estándar: Arroz con pescado frito	70
Anexo 10 Guía informativa: portada	71
Anexo 11 Guía informativa: contra portada págs: 1 y 22	72
Anexo 12 Guía informativa: contra portada págs: 2 y 21	73
Anexo 13 Guía informativa págs. 3 y 20	74
Anexo 14 Guía informativa págs. 4 y 19	75
Anexo 15 Guía informativa págs. 5 y 18	76
Anexo 16 Guía informativa págs. 6 y 17	77
Anexo 17 Guía informativa págs. 7 y 16	78
Anexo 18 Guía informativa págs. 8 y 15	79
Anexo 19 Guía informativa págs. 9 y 14	80

Anexo 20 Guía informativa págs. 10 y 13	81
Anexo 21 Guía informativa págs. 11 y 12	82
Anexo 22 inventario gastronómico: Arroz con concha.	83
Anexo 23 inventario gastronómico: Ceviche de Concha.	85
Anexo 24 inventario gastronómico: Sudado de pescado	87
Anexo 25 inventario gastronómico: Concha asada	89
Anexo 26 inventario gastronómico: Cangrejada	91
Anexo 27 inventario gastronómico: Arroz con camarón	93
Anexo 28 inventario gastronómico: Chupe de pescado	95
Anexo 29 inventario gastronómico: Ceviche de camarón	97
Anexo 30 inventario gastronómico: Arroz con pescado frito	99

INDICE DE ILUSTRACIONES

Ilustración 1: Identificación de coordenadas	19
Ilustración 2: mapa zona de cosecha de conchas	23
Ilustración 3: imagen de concha.....	23
Ilustración 4: mapa de zona de cosecha de cangrejo.....	26
Ilustración 5: Imagen de cangrejo	26
Ilustración 6: menú carta para la comunidad Costa Rica	32
Ilustración 7: Como lavarse las manos	33
Ilustración 8: medidas básicas de cortes	37
Ilustración 10: puntos estratégicos de la comunidad Costa Rica	39
Ilustración 11: letrero de bienvenida a la comunidad.....	40
Ilustración 12: Medidas de letrero de bienvenida.....	40
Ilustración 13: Letrero casa comunal	41
Ilustración 14: Medidas del letrero de la casa comunal	41
Ilustración 15: coordenadas georreferenciales de la zona de cosecha de cangrejo	42
Ilustración 16: letrero de zona de cosecha de cangrejo.....	42
Ilustración 17: medidas letrero de área de cosecha de cangrejo	43
Ilustración 18: Mapa de la ubicación de la zona de cosecha de conchas	43
Ilustración 19: letrero de zona de recolección de concha.....	44
Ilustración 20: medidas, letrero zona de cosecha de conchas	44
Ilustración 21: Mapa zona de pesca.....	45
Ilustración 22: letrero de zona de pesca	45
Ilustración 23: medidas letrero de zona de pesca.....	46

INDICE DE TABLAS

TABLA 1: ORGANIZACIÓN ADMINISTRATIVA	18
TABLA 2: ZONA DE PRODUCCIÓN DE CONCHA.....	22
TABLA 3: CALENDARIO AGRO FESTIVO DE LA CONCHA.....	22
TABLA 4: ESTADO DE CONSERVACIÓN DE LA CONCHA.....	22
TABLA 5: ZONA DE PRODUCCIÓN DE CANGREJO	24
TABLA 6: CALENDARIO AGRO FESTIVO DEL CANGREJO	25
TABLA 7: ESTADO DE CONSERVACIÓN DEL CANGREJO	25
TABLA 8: TABLA DE COSTOS DE PRODUCTOS EMPLEADOS	27

INDICE DE GRAFICOS

Gráfico 1 Organización de la Comunidad Costa Rica.....	38
---	----

RESUMEN

El turismo Gastronómico forma parte importante dentro del turismo comunitario, sin embargo no se registra mucha información y procesos turísticos o gastronómicos dentro de las comunidades de nuestro país, es por ello que se plantean diversos temas para el registro y la mejora de los procesos que los promotores de turismo en las comunidades promocionan.

En el presente trabajo se refleja un considerable apoyo de los métodos y procesos que se deben priorizar y seguir para un turismo gastronómico gestionado por la comunidad.

De esta manera se realizó un levantamiento de información gastronómico de las potencialidades de la comunidad con el respectivo análisis de sus principales productos a brindar incluyendo la elaboración de una guía gastronómica para su promoción a la sociedad.

A su vez se estableció la propuesta del manual de manejo de los procesos establecidos con las capacitaciones potenciales a realizarse para los comuneros en varios ámbitos, finalmente se preparó una propuesta de señalética para los principales puntos del lugar.

Palabras Clave: gastronomía, turismo comunitario, estándar, procesos,

ABSTRACT

The community and gastronomic tourism constitutes a new factor of economic income for the communities of Ecuador, nevertheless one does not register a lot of information and tourist or gastronomic processes inside the communities of our country is for it that diverse topics appear for the record and the improvement of the processes that the promoters of tourism in the communities promote

The present work reflects a considerable support of the methods and processes that must determine priorities and continue for a suitable gastronomic and community tourism.

Hereby there was realized a gastronomic raising of information of the potentials of the community by the respective analysis of his principal products to bring as well as the incorporation of a gastronomic guide for the promotion of the gastronomy of the community to the society as well as the offer of a process of managing of his processes and offers of training to the people of the community in several areas, finally an offer of a few signs was prepared for the principal local points.

Key words: gastronomy, community, standard tourism, processes,

INTRODUCCIÓN

El Ecuador se ha convertido en un lugar de suma relevancia frente a lo relacionado con el turismo en general. Durante los últimos años se han promocionado varios puntos de gran potencial en nuestro país valiéndose de la gastronomía como un gran recurso para potencializar destinos en crecimiento.

De esta manera tenemos que dentro del modelo de gestión del turismo comunitario se encuentra el turismo gastronómico como principal motivador e impulsador de este modelo de gestión y de la presente investigación.

Por ello el presente trabajo está orientado al análisis y puesta en valor de los recursos gastronómicos de la comunidad Costa Rica de la provincia del Oro para lo cual se precisó realizar cuatro capítulos en los que consta la información bibliográfica de referencia al tema, un resumen de la situación actual de la comunidad, el análisis de los dos productos principales de la comunidad como lo son la concha y el cangrejo, un inventario gastronómico con los principales platos que se ofertan a los turistas por parte de la comunidad, la propuesta de señalética para las zonas estratégicas de los productos primarios como de los puntos clave de la zona y la implementación y propuesta de un manual de manejo operativo de la gastronomía para la comunidad.

Con un tipo de estudio documental y de campo así como con métodos deductivos y descriptivos se logró recopilar información de gran relevancia que permitió el cumplimiento de objetivos propuestos para el presente trabajo

Este proyecto representará un considerable aporte al sistema de trabajo turístico, a la implementación del turismo comunitario y a su vez gastronómico de la comunidad Costa Rica, puesto que buscará implementar y simplificar procesos que se realizaban de forma precaria y sin un control de calidad por parte de la Comunidad.

1. MARCO TEORICO

Para este tema de investigación y desarrollo se aplicó el siguiente tipo de estudio:

Documental y de Campo: el primer tipo de estudio se aplicó en la investigación de material bibliográfico (libros, revistas, papers, documentos científicos, memorias técnicas, registros) que contribuyeron a la fomentación y conceptualización de la comunidad “Costa Rica”.

El estudio de campo fue aplicado en base a todas las actividades realizadas y registradas dentro de la comunidad así como el levantamiento de información necesario para el desarrollo del tema.

Método de investigación:

Deductivo: aplicado a la propuesta de promoción que se hará respecto a la gastronomía en base a la guía, así como la mejor señalética y la aceptación de varios recursos potenciales como atractivos.

Descriptivo: aplicado para la identificación e inventario de los recursos gastronómicos para la posterior propuesta de capacitación de estándares de costos de producción y pvp.

Técnica de recolección de información:

Ficha de receta estándar: se aplicó en el inventario de los recursos gastronómicos para el conocimiento de la comunidad del costo real de sus platos típicos así como del margen de utilidad posible a obtener consiguiendo una estandarización de precios.

1.1 Turismo gastronómico

El turismo gastronómico es una fuente relativamente nueva de ingresos turísticos para diferentes sectores del campo para ello es de considerable relevancia conocer sus bases e importancia del mismo así como sus conceptos. Montesinos (2013) define al Turismo gastronómico como:

(Montecinos, 2013) Las personas que durante sus viajes y estancias realizan actividades fundamentadas en el patrimonio cultural gastronómico material e inmaterial en lugares diferentes a los de su entorno habitual, por un periodo de tiempo consecutivo inferior a un año con el principal fin de consumir y disfrutar productos, servicios, experiencias e inspiraciones gastronómicas de manera prioritaria y complementaria.

De la misma manera es imprescindible determinar el turismo gastronómico como una fuerte base turística de la representación cultural de un determinado lugar, si bien es cierto el patrimonio

autóctono destacable de una cultura databa de sus enseñanzas y arte plasmados en una realidad palpable, sin embargo es importante destacar la relevancia que ha adquirido la gastronomía a través del pasar de los tiempos convirtiéndose en un factor determinante a la hora de elegir conocer un lugar, logrando esto potenciar un sinfín de atractivos que ahora son conocidos y promocionados como destinos gastronómicos por su comida autóctona y endémica.

1.2 Turismo comunitario

En los últimos años el turismo en Ecuador ha sido motivo de gran inversión y promoción en sus diferentes aspectos, sin embargo el ecoturismo y sus relacionados como el turismo rural y de aventura así como el turismo gastronómico como parte fundamental del turismo comunitario como un modelo de gestión turística, con una gran cantidad de atractivos y recursos naturales, Ecuador y todas sus provincias se han visto comprometidos a la zonificación, promoción y mejoramiento estructural de estos atractivos y recursos para su promoción y acogida nacional e internacional.

El ecoturismo es un concepto que puede proporcionarle a los destinos ya sea en pequeñas operaciones o en planes para regiones enteras la oportunidad de captar divisas económicas del turismo, al tiempo que mantiene, a largo plazo la viabilidad económica y ambiental de la zona (Sandoval, 2006, pág. 11).

El turismo comunitario se está convirtiendo en una vía de desarrollo sostenible muy factible en nuestros días, a su vez ayuda a la conservación de la cultura nata de las comunidades así como al desarrollo por medio de vías económicas para la obtención una vida más sustentable y a su vez más productiva.

Como un gran ejemplo de este modelo de gestión del turismo se tiene al Ecuador considerando su pluriculturalidad así como su abundante conservación natural en grandes extensiones.

Para determinar el concepto del turismo comunitario es necesario hacer alusión a diferentes tipos de conceptos brindados por varios autores entre ellos tenemos los siguientes:

El turismo comunitario es una forma de gestión del turismo que aúna tres perspectivas fundamentales: una sensibilidad especial con el entorno natural y las particularidades culturales, la búsqueda de sostenibilidad integral (social y natural), y el control efectivo del negocio turístico por parte de las comunidades (Ballesteros & Carrion, 2007, p.11).

Sin duda el turismo comunitario ha constituido un contacto directo con los elementos que definen la cultura de las comunidades.

La Unión de Organizaciones Campesinas e Indígenas de Cotacachi (UNORCAC), (citado por Ballesteros & Carrion, 2007) en su libro "turismo comunitario en Ecuador" menciona que el desarrollo sostenible del turismo local con un rostro más humano, exigió desde el principio la participación directa de las comunidades indígenas anfitrionas en el desarrollo de ofertas de servicios de alojamiento y alimentación para los turistas que visitan la zona.

Con esto podemos determinar que para el desarrollo del turismo comunitario los principales actores fueron las personas distribuidas en todas las ramas domésticas que comenzaron a fomentar su propia cultura y forma de promocionar sus comunidades y obtener ingresos para la misma.

Por otra parte tenemos que el presente modelo de gestión aplicable a las comunidades tiene sus principios establecidos, mismos que se encuentran en los siguientes puntos según Roux (2013).

a) En aspectos ambientales. El turismo es un medio para conservar el patrimonio natural, es un factor importante para conservar la diversidad de especies, valora la naturaleza, la cuida y la mantiene, evita que se contamine el patrimonio natural, enseña a valorar los recursos naturales, ayuda a concienciar a los visitantes sobre la conservación del patrimonio, cuida la integridad de los recursos naturales, mantiene el control del territorio, apoya la no extracción del patrimonio natural, contribuye a mantener la diversidad agrícola de los territorios.

b) En lo cultural. La actividad turística reivindica la identidad cultural, mantiene el idioma, forma de alimentación, vestimenta y costumbres ancestrales, revaloriza la cultura, muestra lo que aún son cada una de las comunidades, determina la vida en convivencia intercultural, revaloriza las prácticas, costumbres y saberes tradicionales, muestra y reafirma el carácter pluricultural del Ecuador.

c) En lo social. A través del turismo se promueve la práctica de los derechos colectivos, demuestra que no son pueblos subdesarrollados sino en vías de desarrollo, conciencia a los turistas sobre la importancia de la defensa de los territorios, los visitantes aprenden de cada una de las comunidades y de cada uno de sus individuos, el turismo es una alternativa que apoya a las familias, ayuda a lograr el desarrollo social de la comunidad, fortalece el nivel organizativo, da a conocer a cada una de las comunidades a nivel nacional e internacional, mejora las condiciones de vida de los comuneros, evita la migración, promueve la integración de los miembros de la comunidad, fortalece la autoestima y promueve la solidaridad, cooperación y respeto a la vida.

d) En lo económico. Mediante el turismo existen nuevas fuentes de trabajo, se generan ingresos económicos, diversifica las actividades productivas de las comunidades, ayuda a la reinversión de los beneficios económicos en educación, salud, servicios básicos.

e) En lo político. El turismo ha colaborado para que las comunidades sean escuchadas como grupo y no como personas individuales, se va logrando el empoderamiento de las nacionalidades y pueblo así como también una identidad frente a la defensa del territorio.

De esta manera se puede señalar que el turismo comunitario es el modelo de gestión turística que busca preservar y dar a conocer a las comunidades y mostrar su conocimiento conservando sus cualidades intrínsecas así como el desarrollo económico sostenible a través del turismo, con la potencialización de sus propias cualidades a través de auto gestión y desarrollo progresivo, ofertando un estilo de vida diferente.

1.3 El alimento como recurso cultural

En lo relacionado a turismo gastronómico se abre una gama de conceptos y enfoques, que buscan adaptarse a las nuevas tendencias del mercado. Actualmente en el Ecuador la gastronomía es tomada como un recurso turístico complementario, concepto que se encuentra obsoleto ya en otros destinos. Así, el turismo gastronómico se ha desarrollado con mayor auge convirtiéndolo en una actividad de gran movimiento turístico enfocado en nuevas estrategias para mejorar los destinos (Curiel, 2015). Con esta afirmación se abren algunas interrogantes, por el hecho de que la gastronomía es el conjunto de técnicas y alimentos que dan como resultado un producto, entonces ¿los alimentos son un recurso capaz de motivar al turista, o son elementos de la gastronomía como producto terminado?

Los alimentos, según El código Alimentario Español (citado por Anchia, Lasheras Aldas, Ariño Plana, & Martínez Hernández, 2003) son como aquellas sustancias o productos de cualquier naturaleza, sólida o líquidos, naturales o transformados, que por sus características, aplicadas, componentes, preparación y estado de conservación, sean susceptibles de ser habitual e idóneamente utilizados para alguno de los fines siguientes: a) la normal nutrición humana, o como fruitivos; o b) como productos dietéticos, en casos especiales de alimentación humana.

Dentro de los temas culturales el concepto de Turismo Gastronómico no difiere, pero el uso es mucho más extenso, los alimentos forman parte de dietas nutritivas para los habitantes de zonas específicas, estas suelen ser poco comunes, también algunos alimentos tienen uso medicinal. Entonces los alimentos por si solos llegan a ser ingredientes de recetas, algún aperitivo, etc... pero si se incluye en el concepto de cultura, este se impone como un recurso dentro de términos turísticos.

Según Casanova (2004) En un sentido más restringido, la cultura se constituye por los diversos saberes, tanto de tipo especulativo como práctico, que la humanidad ha alcanzado y recopilado, en forma más o menos sistemática, a lo largo de la historia.

El alimento se encuentra presente en varias de la característica de cultura, por lo que me permito afirmar es correcto decir que es un recurso cultural.

Ahora el alimento como recurso cultural dentro de un enfoque turístico, con las definiciones anteriormente planteadas concretamos que, los alimentos son un recurso cultural, pero en aspectos generales; como lo menciona Solsona Monsonis, 1999 & Leno Cerro, 1993 (citado por Sánchez, 2010) en turismo “Se entiende como recurso o atractivo turístico aquellos elementos que provocan, incentivan o motivan al desplazamiento turístico”. Así que aunque se consideren los alimentos como recurso cultural, no todos estos pueden ser considerados así en turismo.

El turismo es una industria bastante fragmentada, con conceptos que chocan entre sí, y la realidad es que muchos de estos toman como base parámetros definidos por expertos y los modifican y adaptan a sus necesidades propias.

Por lo que se concreta en que en un ámbito turístico gastronómico, los alimentos son recursos culturales por tres razones: la gastronomía siempre es propia de un lugar y forma parte de la tradición, los platos preparados con los alimentos típicos de la zona son un atractivo, y algunos por si solos son capaces de motivar visitas turísticas.

1.4 Comunidad

Según Estrella (citado por Ruiz, Hernandez, Coca, Cantero, & Del Campo, 2008), las comunidades ecuatorianas se constituyen formalmente a partir de finales de los años 30 como forma de restituir la vinculación originaria entre los pueblos indígenas y sus territorios una vez que el régimen de haciendas había perdido gran parte de su sentido económico. Las comunidades, están reguladas desde la ley de comunas de 1937, con diferentes revisiones que llegan hasta la ley de Organización y Régimen de comunas de 2004 que define la organización, el gobierno y las facultades de las comunidades.

Desde esta perspectiva se tiene que las comunidades en Ecuador fueron establecidas o aceptadas por un fin territorial y económico destacando las referencias culturales que tenía cada cultura así mismo se garantizó el futuro y la permanencia de las culturas y comunidades ecuatorianas como parte del patrimonio del país.

Sin embargo cabe destacar el término original y para que fueron creadas o concebidas las comunidades como tal no solo en nuestro país sino otorgando de la misma manera un concepto general y globalizado del término, para ello se tiene en referencia los conceptos recopilados de varios autores.

La ley de organización y régimen de las comunas elaborada por: La Comisión de Legislación y Codificación, (2004) Señala que Todo centro poblado que no tenga la categoría de parroquia, que existiera en la actualidad o que se estableciere en lo futuro, y que fuere conocido con el nombre de caserío, anejo, barrio, partido, comunidad, parcialidad, o cualquiera otra designación, llevará el nombre de comuna, a más del nombre propio con el que haya existido o con el que se fundare.

Ander-Egg (citado por Burbano, 2011) afirma que una comunidad es una agrupación o conjunto de personas que habitan un espacio geográfico delimitado y delimitable, cuyos miembros tienen conciencia de pertenencia o identificación con algún símbolo local y que interaccionan entre sí más intensamente que en otro contexto, operando redes de comunicación, intereses y apoyo mutuo, con el propósito de alcanzar determinados objetivos, satisfacer necesidades, resolver problemas o desempeñar funciones sociales relevantes a nivel local.

De esta manera ya se establece un patrón del significado idóneo de comunidad, se puede determinar que para la comunidad y su constitución es ideal la identificación con un símbolo local como se lo señala en lo citado previamente.

Así mismo según la RAE (Española, 2016) se puede definir a la comunidad con los siguientes conceptos

- Conjunto de las personas de un pueblo, región o nación.
- Conjunto de personas vinculadas por características o intereses comunes.
- Junta o congregación de personas que viven unidas bajo ciertas constituciones y reglas, como los conventos, colegios, etc.
- Común de los vecinos de una ciudad o villa realengas de cualquiera de los antiguos reinos de España, dirigido y representado por su concejo.

Con los conceptos señalados previamente se puede determinar que la comunidad es el conjunto de personas con una cultura establecida a la que la unen fines comunes tanto como símbolos y tradiciones que rescaten su autenticidad y procedencia autóctona para un desarrollo firme y sustentable.

1.4.1 Recursos disponibles.

Se puede determinar los recursos turísticos como todos los bienes materiales o naturales que motiven el desplazamiento de turistas al lugar de procedencia de dichos bienes, así mismo logran satisfacer las necesidades de la demanda.

De la misma manera, se clasifica a los recursos turísticos en tres subdivisiones: Recursos Naturales, recursos histórico-patrimoniales y Recursos culturales de las cuales se hará referencia a continuación:

Recursos Naturales: elementos que no poseen intervención del hombre en su constitución así se tiene como ejemplo: cascadas, ríos, esteros, manglares, etc.

Recursos histórico- patrimoniales: en estos se destacan los bienes que tienen una procedencia histórica que los respaldan y otorgan valor como lo son: iglesias, pinturas, esculturas, etc.

Recursos culturales: son aquellos que representan el folclor nato de una cultura o comunidad manifestados en una determinada zona así tenemos: gastronomía, fiestas tradicionales, ferias, costumbres y ritos ancestrales que le otorgan valor adicional a una zona determinada. (Gil & Martínez, 2013).

Cabe señalar que para la óptima explotación de un recurso es un factor de consideración el clima puesto que este representa la operatividad de los recursos disponibles de esta manera podemos determinar que si un recurso no posee un buen clima es imposible apreciarlo, potenciarlo así como se ve dificultosa la tarea de realizar deportes recreativos como extremos de esta manera cabe señalar que el clima no es un factor determinante por si solo para la actividad turística de un recurso sin embargo resulta un factor de consideración para la implementación de actividades.

En cuanto a los recursos turísticos que posee la comunidad de Costa Rica se tiene que cuenta con varios recursos naturales disponibles de los cuales Entra en consideración un amplio manglar de 519 hectáreas de las cuales se obtienen las conchas y cangrejos que son fuente de una sustentable economía para la comunidad así como la representación de un potencial recurso turístico-gastronómico.

De la misma manera la Asociación Costa Rica de la comunidad posee el área de custodia del manglar de la isla, de esta manera se obtienen una variedad de actividades.

En base a esto se pueden destacar los trayectos y recorridos que se pueden realizar en botes de pesca artesanal para conocer la flora y fauna rica del lugar.

Como otro recurso turístico de gran importancia se tiene la gran calidad gastronómica del lugar considerando que los principales recursos para la elaboración de sus mariscos como sus platos se obtienen del manglar.

1.4.2 Manglar.

Sin duda los manglares son las barreras más importantes que se encuentran en el mundo frente a los fenómenos naturales del mar y a su vez son una fuente inmensurable de riqueza y biodiversidad faunística ya que son la fuente y el sustento de las comunidades que habitan a su alrededor de esta manera es importante destacar conceptos de varios autores que busquen definir lo que es un manglar y su importancia así tenemos que:

EL Programa de las Naciones Unidas para el Medio Ambiente: PNUMA (2012) señala que “Los manglares son bosques pantanosos que viven donde se mezcla el agua dulce del río con la salada del mar. Estos ecosistemas autosuficientes reciben el nombre de manglar porque así se llama el árbol que es la especie vegetal dominante”.

Así mismo cuentan con la particularidad y capacidad de transportar el oxígeno de sus raíces fuera del agua a las que se encuentran por debajo de este nivel de esta manera son capaces de adaptarse a cualquier grado de salinidad del mar.

Los manglares en si representan una alta concentración de flora y fauna que se obtiene por la mezcla del agua salubre con la de los ríos así como son la barrera natural que se enfrentan a los aguajes y condiciones marinas de la costa.

Jaime (s.f.) define: “El termino manglar como asociaciones vegetales que prosperan en las costas tropicales y subtropicales del mundo Las especies vegetales que las conforman tienen algunas características morfológicas y fisiológicas comunes, aunque pertenecen a grupos taxonómicos disímiles” (p.155).

De la misma manera es de conocimiento común que los manglares retienen y purifican más Co₂ que las concentraciones de vegetación habituales siendo así una importante fuente de oxígeno y de purificación para el ambiente, a su vez son la fuente de sustento de comunidades que aprovechan sus abundantes recursos.

Pero así mismo esto ha generado un desgaste y deforestación del manglar lo que conlleva a una realidad preocupante acerca de su conservación y adecuado manejo, sin embargo se está logrado constituir poco a poco un manejo adecuado considerando el adecuado uso y control de la explotación por las comunidades.

1.5 Patrimonio gastronómico

Claude Fischler (citado por Álvarez, 2005) afirma:

El hombre es un omnívoro que se nutre de carne, de vegetales y de imaginario. Y se explica:

La alimentación conduce a la biología, pero con toda evidencia, no se reduce a ella; lo simbólico y lo onírico, los signos, los mitos, los fantasmas alimentan también y concurren a reglar nuestra alimentación (pág. 11).

Sabemos que la alimentación no representa la importancia de la gastronomía, desde tiempos coloniales la comida representa un factor decisivo en la sociedad y en la cultura de las comunidades, debido a la preparación y cocción de los recursos alimentarios que poseemos creamos una imagen, una marca que nos representa como sociedad, personas y cultura gastronómica, sin embargo a consideración del autor de este trabajo es difícil determinar un solo valor cultural en una gastronomía determinada de un solo lugar para determinar esto tenemos lo siguiente:

Se debe considerar que un plato culinario considerado como el patrimonio gastronómico de un territorio no será igual en cocción, sabor y textura, comparado con el mismo plato elaborado en una zona con el mismo patrimonio gastronómico.

Esto se debe a que con el simple hecho de cambiar a la persona que prepara y cocina todos los alimentos considerando los mismos ingredientes en ambas presentaciones, nos dará como resultado a lo que podríamos llamar un plato genérico puesto que conserva la misma base de producción pero su sabor es gradualmente diferente a otro de la misma zona con la misma preparación.

Según Pérez (2011) en la página web "Rescate de tradiciones gastronómicas y la actividad turística" Todo el patrimonio gastronómico representa un gran potencial de desarrollo turístico. Sin embargo, lo

que se necesita para esto es que el recurso gastronómico materia prima, se convierta en producto turístico, que esté perfectamente definido y que sea puesto en el mercado a través de la actividad empresarial.

Así mismo, se presenta un contexto diferente de otro autor con una perspectiva sobre patrimonio gastronómico:

Uma Narayan (citado por Álvarez, 2005,) menciona que .pensar sobre la comida nos ayuda sobremanera a revelar cómo entendemos nuestras identidades personales y colectivas. Según parece, el simple acto de comer está condimentado con complejos y muchas veces contradictorios significados. Pensar sobre la comida puede ayudarnos a revelar las ricas y complicadas texturas de nuestros intentos de auto entendimiento al mismo tiempo que la interesante y problemática comprensión de nuestra relación con los otros.

Haciendo énfasis a estas referencias podemos determinar lo que representa el patrimonio gastronómico.

Así lo podemos reflejar como un conocimiento intangible y autóctono de la preparación de platos únicos en una zona o región con un proceso ancestral claramente determinado pero con variaciones graduales de sabor, esto debido a que la gastronomía no es una ciencia de exactitud ni de reglas, pero se establecerán patrones o estándares que fijen el rumbo de una producción siendo permitidas las variaciones graduales que permitan el desarrollo de la gastronomía pero considerando su espíritu original.

1.6 Plan Nacional del Buen Vivir

Acerca del buen vivir y su filosofía de vivir bien en los pueblos indígenas y sus orígenes desde una perspectiva de ética para los individuos de una sociedad que comparten semejantes formas de vida dentro de su comunidad, (Salazar, s.f.) Alega lo siguiente:

El principio *Sumak Kawsay* (vida en armonía) orienta la interrelación al interior de la sociedad quichua y de ésta con la naturaleza. Significa vivir en armonía en las relaciones sociales, es decir entre todos los miembros del *ayllu* (comunidad) y con otros *ayllus* de la comunidad, y entre los *ayllus* y el pueblo runa de Pastaza. Vivir en armonía con la naturaleza, con los dioses, y los espíritus protectores de las vidas existentes en la tierra, los bosques, los ríos y lagunas. Pueblo Kichwa de Pastaza.

También tenemos en el Plan Nacional del Buen Vivir 2009-2013 citado por el (Ministerio de Educación, 2016) que el buen vivir es:

La satisfacción de las necesidades, la consecución de una calidad de vida y muerte digna, el amar y ser amado, el florecimiento saludable de todos y todas, en paz y armonía con la naturaleza y la prolongación indefinida de las culturas humanas. El Buen Vivir supone tener tiempo libre para la contemplación y la emancipación, y que las libertades, oportunidades, capacidades y potencialidades reales de los individuos se amplíen y florezcan de modo que permitan lograr simultáneamente aquello que la sociedad, los territorios, las diversas identidades colectivas y cada uno -visto como un ser humano universal y particular a la vez- valora como objetivo de vida deseable (tanto material como subjetivamente y sin producir ningún tipo de dominación a un otro).

Sobre el plan nacional del buen vivir es de conocimiento público que basa sus escritos en la sustentación y aprobación de las actividades que promuevan y promulguen el desarrollo como país y sociedad de esta manera se ha considerado apropiado la sustentación del trabajo de investigación y desarrollo en base al plan nacional del buen vivir 2013-2017 así tenemos como introducción la siguiente frase:

El Buen Vivir se planifica, no se improvisa. El Buen Vivir es la forma de vida que permite la felicidad y la permanencia de la diversidad cultural y ambiental; es armonía, igualdad, equidad y solidaridad. No es buscar la opulencia ni el crecimiento económico infinito. (SENPLADES, 2013, pág. 14).

Así tenemos que el buen vivir refleja la planificación oportuna de directrices y normas establecidas en este documento que servirán como base para el desarrollo de proyectos que beneficien al Ecuador en si descarta la posibilidad de improvisación que tenía costos muy elevados para el país y el fracaso como meta de proyectos que se esperaban culminar

El fin del Socialismo del Buen Vivir es defender y fortalecer la sociedad, el trabajo y la vida en todas sus formas. El primer paso es resolver el acceso a bienes, oportunidades y condiciones que garanticen –al individuo, a la colectividad y a las generaciones futuras– una vida digna sin perjudicar a la naturaleza. El Buen Vivir es una práctica diaria. (SENPLADES, 2013, pág. 24).

De esta manera se respalda la presente investigación con los objetivos, 3,4, y 7 del mencionado Plan Nacional Del Buen Vivir (2015-2017) que apoya y sustenta los proyectos de investigación y desarrollo que promuevan las mejoras en la calidad de vida de la población, así como fortalecer las capacidades y potencialidades de la ciudadanía, y Garantizar los derechos de la naturaleza y promover la sostenibilidad ambiental, territorial y global respectivamente como se señala en los objetivos.

2. MICRO ENTORNO DE LA COMUNIDAD

2.1 Ámbito de análisis

Para determinar el medio que involucra al micro entorno de la comunidad de la Isla Costa Rica es necesario conocer todo lo referente al ámbito ecológico territorial, económico productivo, y al político administrativo con el fin de analizar la condición de vida que manejan los pobladores de la comunidad.

2.1.1 Ámbito ecológico territorial.

Dentro de las zonas costeras es de conocimiento común la existencia de los manglares que representan una barrera natural contra las mareas y aguajes producto de ello los manglares representan una gran zona de flora y fauna diversa que conlleva a la riqueza de estas zonas. Así tenemos que se encuentra una varias especies de manglar en la Comunidad de Costa Rica, tales como: el mangle rojo *Rhizophora mangle*, mangle blanco *Laguncularia racemosa* y el mangle negro *Avicennia germinans*. (Bargas, 2012).

Dentro de la fauna existente en el manglar tenemos que no se ha llevado a cabo un riguroso estudio de las especies que este lugar brinda sin embargo debido a la actividad y diversidad que otorga un manglar destacan las especies de crustáceos y moluscos que representan a su vez la caracterización e identificación de la isla en estudio.

Sin embargo se tiene un registro considerable de la cantidad de especies de aves encontradas en la zona de manglar entre las que destacan 50 especies comunes que se pueden observar dentro del archipiélago de Jambelí (Orihuela Torres, Lopez Rodriguez, & Ordoñez Delgado, 2016).

2.1.2 Ámbito económico productivo

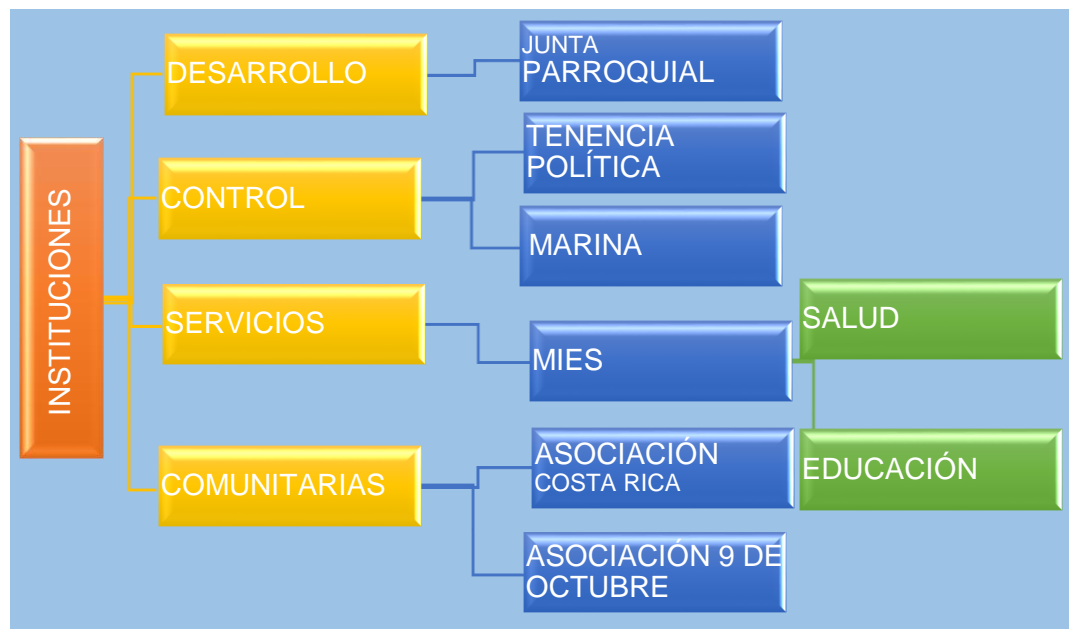
La recolección de concha y cangrejo son las principales actividades económico-productivas de la comunidad, puesto que la presencia de la concha es durante todo el año y a su vez es abundante en el manglar, así mismo el cangrejo por ser uno de los principales productos obtenidos del manglar con una estacionalidad considerable es de vital importancia productiva para la isla sin embargo dos veces al año este producto entra en veda (prohibición de cosecha) debido a que durante estos periodos el cangrejo libera toxinas que son nocivas para los humanos.

Durante este periodo los cangrejeros de la isla se dedican a la pesca y recolección de conchas, Mientras que durante el proceso de recolección de cangrejo se cuida mucho la cosecha de esta manera los miembros de la comunidad tienen prohibido sacar cangrejos hembra debido a que estas son vitales para la reproducción de la especie.

2.1.3 Ámbito político administrativo.

La comunidad de Costa Rica cuenta con algunos entes e instituciones que colaboraran en su desarrollo entre las cuales tenemos varias las cuales se muestran en la siguiente (tabla1.) Cabe señalar que la Comunidad de Costa Rica cuenta con un Retén de la Armada donde operan dos marinos del batallón Jambelí.

Tabla 1: organización administrativa



Fuente:González Carrion & Pizón Sinche (2016)

Elaboración: El autor

2.2 Localización y delimitación de la comunidad

2.2.1 Localización.

La Isla Costa Rica, se sitúa a 8.6 km al norte de Puerto Hualtaco, perteneciente al cantón Santa Rosa en la Provincia del el Oro. Esta Isla forma parte de la parroquia Jambelí y limita: al norte con el Estero Chupadores, al sur con la Playa San Gregorio, al este con la Comunidad Bellavista y al oeste con el Mar Abierto (Océano Pacífico) datos planteados según él (Plan Binacional de Desarrollo de la Región Fronteriza Ecuador-Perú, 2012).

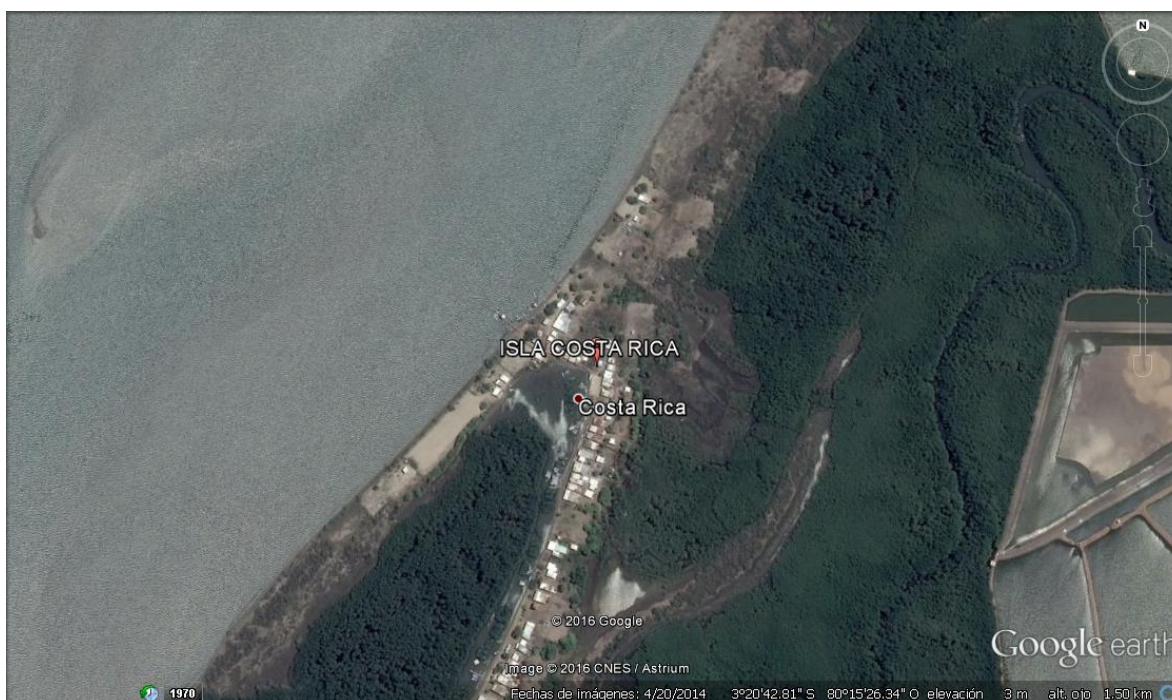


Ilustración 1: Identificación de coordenadas

Fuente: Google maps

Elaboración: autor

2.2.2 Situación actual de la comunidad.

Población.

Según Pinzón & Gonzales (2016) dentro plan estratégico de desarrollo turístico y ambiental para la isla costa rica, cantón Santa Rosa, provincia de el oro” La población de la Isla Costa Rica está conformada por 350 habitantes, distribuidos en 115 familias aproximadamente, las mismas que se ubican en un mejorado sitio cuyas viviendas se encuentran dispuestas de manera lineal en un espacio llano entre el canal del manglar y bosque dulce.

Situación económica.

La práctica económica de la comunidad tiene sus bases principalmente en la recolección de conchas, y cangrejos así como la práctica de la pesca artesanal (Bargas, 2012).

En base a estas actividades la comunidad logra sustentar su economía por lo que debido a que se encuentran en un lugar con ciertas limitaciones es de vital trascendencia la conservación y custodia del manglar logrando así un desarrollo económico sustentable.

Servicios básicos.

En la comunidad de Costa Rica, los servicios básicos son escasos, en cuanto a la energía eléctrica últimamente cuentan con un servicio completo de luz eléctrica que es obtenida del territorio continental situación que hace unos años era diferente ya que el servicio se brindaba solamente en determinado horario.

En la actualidad no existe un sistema de agua potable de suministro permanente para la comunidad, por lo que únicamente reciben una hora diaria del líquido vital para uso personal y elaboración de sus alimentos.

De la misma manera no se cuenta con un sistema de alcantarillado, de esta manera los residuos terminan en un pozo que fue construido en años anteriores sin embargo el tratamiento de los residuos no se da o no se realiza de manera óptima de esta manera conjuntamente con el escaso servicio de líquido vital hacen que las condiciones no sean las óptimas en cuanto a servicios básicos.

Consecuentemente, la disposición de basura se la hace cerca del muelle aunque en algunos casos los desechos son arrojados al estero, en los patios traseros de las viviendas o quemados

a cielo abierto, tal y como lo menciona (Villavicencio Bargas, 2012). De la misma manera, se pueden encontrar residuos de basura en la parte habitable de la isla a simple vista.

No existe telefonía convencional, sin embargo, disponen del servicio de telefonía móvil Movistar.

Las viviendas de los comuneros son de hormigón con paredes de ladrillo y bloques con cubiertas de zinc. Todo el conglomerado de comuneros se encuentra localizado en viviendas de forma lineal y unas pocas de manera semi dispersa lo que no se señala en ningún plan de zonificación o planificación urbana.

En el tema de educación, se puede establecer que el 44,62% corresponde a los habitantes que tienen terminada su instrucción primaria, para lo cual la comunidad cuenta con una escuela denominada: "Ciudad de Guayaquil" que funciona en coordinación con el Ministerio de Educación. Esta escuela cuenta con formación de educación Básica y Bachillerato. (Villavicencio Bargas, 2012).

Sin embargo los niños de las escuelas no reciben clases completamente un día a la semana, suceso que se da los días Viernes puesto que los docentes salen de la isla rumbo a puerto Hualtaco en horas tempranas de la mañana.

2.3 Análisis descriptivo de los productos primarios.

CONCHA

Nombre científico

Anadara tuberculosa

Otros nombres locales

Pata de mula

Ancestralidad

Se trata de una variedad de concha que se reproduce en los manglares de la zona pacífica. (Instituto del mar de Perú IMARPE, s.f.).

Forma de obtención

Recolección

Descripción

Concha de origen en los manglares a nivel del mar, animal que se cubre por una concha que crece a su medida durante su periodo de vida se caracterizan por su color negro y su textura velluda alrededor de la misma.

Zonas de producción

Tabla 2: zona de producción de concha

Cantón	Parroquia	Meses de cosecha
Santa Rosa	Jambelí	Todo el año

Fuente: Manual metodológico para la elaboración de atlas del patrimonio alimentario

Elaboración: el autor

Calendario agro festivo

Tabla 3: calendario agro festivo de la concha

Mes	Actividad o festividad	Localidad
JULIO	DIA DEL MANGLAR	COMUNIDAD COSTA RICA

Fuente: Manual metodológico para la elaboración de atlas del patrimonio alimentario

Elaboración: el autor

Usos gastronómicos

Se prepara ceviche de concha, concha asada, arroz con concha entre otras variedades.

Propiedades

Se considera un valor de alto contenido nutritivo y afrodisiaco.

Variedades y estado de conservación

Tabla 4: estado de conservación de la concha.

Nombre	Características	Estado de conservación
Concha	Animal que se reproduce dentro de los manglares de las zonas costeras	Común dentro de los manglares del pacífico

Fuente: Manual metodológico para la elaboración de atlas del patrimonio alimentario

Elaboración: El autor

Mapa



Ilustración 2: mapa zona de cosecha de conchas

Fuente: Google earth

Elaboración: El autor

Imagen



Ilustración 3: imagen de concha

Fuente: El autor

Elaboración: El autor

CANGREJO

Nombre científico*Ucides occidentales***Otros nombres locales**

Cangrejo

Ancestralidad

Se trata de una variedad de cangrejo que se reproduce en los manglares de la zona pacífica, cerca de las desembocaduras de los ríos, ocasionalmente también se los puede encontrar en zonas no inundadas pero con proximidad al agua (Instituto del mar del Perú - IMARPE, s.f.).

Forma de obtención

Recolección

Descripción

El cangrejo de manglar de característico color rojo se lo encuentra en los ambientes salubres poseen fuertes tenazas, su dieta está basada en el consumo de hojas y frutos aunque ocasionalmente se alimentan de presas muertas en las cercanías de las madrigueras.

Zonas de producción**Tabla 5:** Zona de producción de cangrejo

Cantón	Parroquia	Meses de recolección
Santa Rosa	Jambelí	Enero- Abril- Mayo –Junio- Julio- Octubre- Noviembre- Diciembre

Fuente: Manual metodológico para la elaboración de atlas del patrimonio alimentario.

Elaboración: El autor

Calendario agro festivo

Tabla 6: calendario agro festivo del cangrejo

Mes	Actividad o festividad	Localidad
JULIO	DIA DEL MANGLAR	COMUNIDAD COSTA RICA

Fuente: Manual metodológico para la elaboración de atlas del patrimonio alimentario.

Elaboración: El autor

Usos gastronómicos

Se prepara cangrejada, arroz marinero.

Propiedades

Se considera un valor de alto contenido nutritivo debido a su bajo contenido en grasas por tanto en calorías a su vez el cangrejo aporta un aminoácido esencial llamado L-tirosina, especialmente útil para potenciar la capacidad mental.

Variedades y estado de conservación

Tabla 7: estado de conservación del cangrejo

Nombre	Características	Estado de conservación
Cangrejo	animal que se reproduce dentro de los manglares de las zonas costeras	Difícil de recolectar debido a que se entierra dentro de las arenas del manglar

Fuente: Manual metodológico para la elaboración de atlas del patrimonio alimentario.

Elaboración: El autor

Mapa

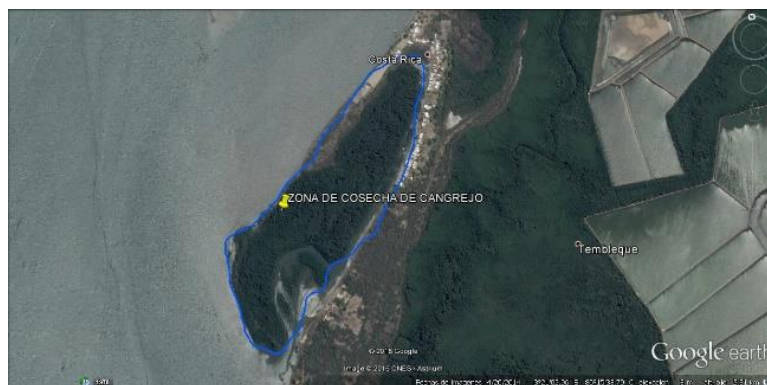


Ilustración 4: mapa de zona de cosecha de cangrejo

Fuente: Google Earth

Elaboración: El autor

Imagen



Ilustración 5: Imagen de cangrejo

Fuente: El autor

Elaboración: El autor

2.4 Inventario gastronómico de la comunidad Costa Rica.

Dentro del inventario gastronómico se ha considerado reflejar los platos característicos de la comunidad así como la oferta constante que ofrecen a los turistas de esta manera se realizó un inventario de los siguientes platos típicos de la comunidad:

- Arroz con concha
- Ceviche de concha
- Sudado de pescado
- Concha asada
- Cangrejada
- Arroz con camarón
- Chupe de pescado
- Ceviche de camarón
- Arroz con pescado frito

Dentro del análisis de los platos de la comunidad Costa Rica consta la estacionalidad de los platos así como sus características principales, propiedades y forma de preparación que se podrán encontrar en la parte de anexos del presente trabajo.

2.4.1 Fichas de estandarización de costos de los platos típicos.

Para la elaboración de las fichas de estandarización de costos de los platos típicos de la comunidad se tomó los precios referenciales y los valores de la materia prima utilizada en la elaboración de los mismos (tabla 8.) , de esta manera se cotizaron los valores en el sector de Huaquillas aledaño a la isla y se obtuvo la siguiente tabla referencial de precios.

Así mismo se determinó el costo de la materia prima, los márgenes de utilidad y valores agregados en los siguientes parámetros referenciales.

Tabla 8: Tabla de costos de productos empleados

TABLA DE COSTOS DE PRODUCTOS EMPLEADOS			
Producto	Cantidad	Unidad de medida	costo
Tomate	1	lb	\$ 0.60
Cebolla	1	lb	\$ 0.40
Plátano verde	1	Unidad	\$ 0.20
Zanahoria	1	lb	\$ 0.50
Pimiento	1	Unidad	\$ 0.20
Culantro	1	lb	\$ 0.10
Limón	20	unidades	\$ 1.00
Achiote	200	ml	\$ 1.75
Aceite	1	lt	\$ 1.80
Carbón	1	saco	\$ 5.00
Arroz	1	lb	\$ 0.60
Harina	1	lb	\$ 0.40
Papa	1	lb	\$ 0.25
Salsa de tomate	200	gr	\$ 1.00
Mostaza	200	gr	\$ 1.00
Mantequilla	50	gr	\$ 0.40
Corvina	1	lb	\$ 1.50
Lechuga	1	lb	\$ 0.50
Cachema	1	lb	\$ 1.50
Camarón	1	lb	\$ 3.00
Cangrejo	12	unidades	\$ 15.00
Leonor	1	lb	\$ 0.50
Concha	100	unidades	\$ 10.00

Fuente: el autor

Elaboración: el autor

Una receta estándar es una lista detallada de todos los ingredientes necesarios para la elaboración del plato de la misma manera contiene su procedimiento y valores de peso en diferentes unidades de medida por cantidad, por último contiene el valor de costo que tiene producir el plato así como el valor al que se lo puede vender.

Con respecto a las fichas de receta estándar del presente trabajo se las puede encontrar en la parte de anexos correspondientes al # (1-9).

2.4.2 Margen de utilidad aceptable en base al costo de producción.

Según Barrow (2002) el punto de equilibrio de la comida rápida correspondiente a 66 mil dólares ofrece un margen de seguridad casi aceptable del 34%. Cualquier aumento sobre este valor aportaría un rango superior de seguridad al negocio. Si el punto de equilibrio hubiera sido de 90 mil dólares, el porcentaje como resultado sería demasiado bajo y poco considerable lo que lo convierte en un margen no aceptable.

Así podemos determinar que el margen de utilidad en un negocio y sobre todo en la gastronomía debe ser mayor o por encima del 34% de utilidad puesto que esto más todos los valores agregados generan una utilidad bruta que al desglosarla generará ganancias.

De esta manera se determinó que el porcentaje de aceptación de utilidad determinado en las recetas estándar es del 35 % margen considerablemente aceptable para productos alimenticios se debe considerar que a su vez ninguna de las recetas estándar supero el valor de \$2 en costos de producción lo que genera un margen de 35% será una utilidad considerable considerando que los valores agregados como el 10% de impuestos y el 35% de costo de materia prima establecida son relativamente bajos en base al precio total del costo de la materia prima por unidad.

3. PROPUESTA DE FORTALECIMIENTO DE LA COMUNIDAD COSTA RICA

La elaboración del presente manual pretende generar un aporte organizacional a la Comunidad Costa Rica mediante la simplificación de sus procesos así como la designación de actividades a

responsables generando un sistema y un proceso estandarizado a la atención de los turistas de esta manera se lograra establecer un máximo rendimiento de sus potencialidades y generará un mayor control de sus actividades y factores económicos.

3.1 Manual de manejo operativo de la gastronomía de la comunidad Costa Rica

Dentro del manual de manejo operativo de la gastronomía de la Comunidad costa Rica se consideran ciertos elementos de gran relevancia a la hora de la manipulación de alimentos así como un adecuado proceso de producción y manejo operativo de la preparación de alimentos considerando la organización y modelo de gestión que tiene la asociación para este tipo de producción.

De la misma manera se plantearon los temas y un modelo organizativo con el fin de socializar con los comuneros el presente manual y llegar a un acuerdo para la mejor producción y comercialización de la gastronomía.

Es de esta manera en la cual se determinó la implementación de un menú carta que permitirá a los visitantes elegir con antelación los platos a consumir con ello se enviara o se presentara al grupo de personas contactadas el siguiente informativo del menú con algún datos interesantes de la comunidad que permitirá conocer los platos a brindarse por la comunidad.

Menú (carta) del restaurante y manejo de la cocina.



Ilustración 6: menú carta para la comunidad Costa Rica

Fuente: El autor

Elaboración: María Emilia Carrión

Manejo y Operación del área de comedor.

Dentro del adecuado proceso de manejo de la parte operativa de la gastronomía de la comunidad Costa Rica se considera apropiado con base al manual de manejo operativo para restaurantes de comida rápida de (Bermeo Mendéz & Caldas Molina, 2014), Señalar los siguientes factores que son un referente aplicable a la comunidad de Costa Rica que se detallan a continuación.


Normas de higiene para el personal.- al realizarse las actividades gastronómicas dentro de la comunidad es de vital importancia un adecuado manejo de los alimentos así como de una correcta forma de limpieza personal.

Limpieza de las manos.- el lavado de manos es fundamental a la hora del control de alimentos aspecto que deben cumplir los comuneros para la elaboración de los alimentos. Para ello es fundamental seguir los siguientes pasos, los cuales son recomendados por la OMS (Organización Mundial de la Salud).

¿Cómo lavarse las manos?

¡LÁVESE LAS MANOS SI ESTÁN VISIBILMENTE SUCIAS!

DE LO CONTRARIO, USE UN PRODUCTO DESINFECTANTE DE LAS MANOS

 Duración del lavado: entre 40 y 60 segundos



Mójese las manos.



Aplique suficiente jabón para cubrir todas las superficies de las manos.



Frótese las palmas de las manos entre sí.



Frótese la palma de la mano derecha contra el dorso de la mano izquierda entrelazando los dedos, y viceversa.



Frótese las palmas de las manos entre sí, con los dedos entrelazados.



Frótese el dorso de los dedos de una mano contra la palma de la mano opuesta, manteniendo unidos los dedos.



Rodeando el pulgar izquierdo con la palma de la mano derecha, fróteselo con un movimiento de rotación, y viceversa.



Frótese la punta de los dedos de la mano derecha contra la palma de la mano izquierda, haciendo un movimiento de rotación, y viceversa.



Enjuáguese las manos.



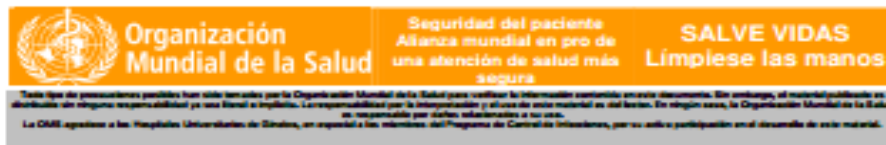
Séquese con una toalla de un solo uso.



Utilice la toalla para cerrar el grifo.



Sus manos son seguras.



Mayo 2009

Ilustración 7: Como lavarse las manos

Fuente: Organización Mundial de la Salud

Elaboración: Organización Mundial de la Salud

Baño diario.- es importante para asegurar la salud de la propia persona que manipula los alimentos así como de las personas a las cuales sirva. Esto se debe a que los poros de la piel retienen bacterias que son eliminadas únicamente mediante el constante baño, de todas

maneras es importante recordad el uso de desodorante con un aroma discreto, de la misma forma se procederá con el uso de perfumes.

Aseo corporal: es importante mencionar que para la correcta manipulación de los alimentos no se debe portar anillos manillas ni ninguna clase de bisutería ni joyería, así como el corte adecuado de cabello y uñas sin portar esmalte de ninguna clase.

Uso obligado del uniforme.- siempre se debe utilizar de manera adecuada el uniforme en caso de poseerlo, siempre el cocinero cubierto la cabeza con el gorro de cocina y las mujeres recogido el cabello y con malla debajo del gorro. A su vez el mesero deberá portar el delantal respectivo de la manera más limpia posible.

Evitar movimientos y gestos que puedan denotar suciedad: dentro del área de cocina no está permitido fumar, mascar chicle, meter las manos en los bolsillos o tocarse el cabello o la cara puesto que estas normas son consideradas antihigiénicas.

Compostura: se debe manipular los utensilios de cocina de manera adecuada en el caso de los cuchillos siempre se los debe trasladar con la hoja en dirección al suelo de la misma manera no se deben mostrar actitudes de ocio o pereza como el apoyarse en las mesas y paredes dentro del área de trabajo.

Revisión y limpieza de otros utensilios: se debe procurar revisar siempre los equipos que se manejen puesto que suelen acumular mugre o suciedad en su interior, así mismo se los debe limpiar y lavar con abundante detergente, también se considera adecuado el limpiar diariamente el piso del lugar así como desinfectarlo.

Recomendaciones para prevenir enfermedades.-

Evitar asistir al trabajo si se está enfermo.- si alguna persona contrae alguna enfermedad es recomendable que no asista al área de trabajo puesto que son focos infecciosos y de contaminación para los alimentos y platos que se producen en la zona. Así mismo esto causaría la proliferación de dicha enfermedad.

No manejar alimentos con heridas o quemaduras.-

No se debe manipular alimentos si se sufre de algún corte o quemadura puesto que estas heridas contienen bacterias que se pueden transmitir a los alimentos. Por esta razón, es recomendable el uso de guantes desechables para el manejo de los alimentos en el caso que alguno de estos incidentes se lleve a cabo.

No probar alimentos con los dedos.

La manipulación de los productos que se están elaborando no se debe dar por medio de los dedos, siempre se debe tener una cuchara al alcance de las personas que tienen contacto directo con la comida para su degustación. Luego de utilizarla se la debe lavar de forma adecuada.

Precaución al deshacerse de los desechos

Luego de tener contacto con los platos y residuos de la comida de los comensales, se debe proceder al lavado adecuado de las manos puesto que al haber estado en contacto con las manos y la boca, los residuos contienen bacterias que son un factor contaminante.

Ingreso de personas extrañas al lugar de producción

Debe existir dentro del área de trabajo y producción de alimentos una correcta norma de manejo de entrada y salida de personal ajeno a la cocina, para ello se debe contar con señalización, estandarización y designación de las actividades que cada representante de la comunidad tendrá. De esta manera se evitara que personas ajenas a la producción tengan contacto con los alimentos que se están preparando.

Manejo adecuado de desperdicios y basura

Se debe tener un adecuado sistema de manejo de residuos y control de los mismos. De esta manera garantizaremos la calidad en el proceso. Así se trabajará bajo los siguientes requerimientos:

Desechos Líquidos.

Se debe adecuar los drenajes y sistemas de desecho para que no entren en contacto con los alimentos ni sistemas de agua potable.

Desechos Sólidos.

Es necesario contar con un correcto sistema de eliminación de los residuos sólidos. Se puede empezar colocando basureros que permitan clasificar la basura con su respectivo identificativo de sustancias tóxicas y no tóxicas.

Procedimientos de Limpieza Profunda en cada Área.

Para la limpieza profunda de cada área de la cocina es necesario el uso de desinfectantes adecuados así como de detergentes para el aseo del equipo de la cocina. Estos procedimientos se los debe realizar con un mínimo de una vez por semana.

Conocimientos Básicos de Cocina

Principales tipos de Cortes:

Según Verónica Patricia Bermeo Méndez, (2014) los principales cortes dentro de la cocina básica son los siguientes.

Bastones.- Se trata de un corte rectangular de unos 5mm a 6mm de ancho por 6cm de largo. Se utiliza principalmente en papas fritas y en otras verduras de guarnición. También es llamada Francesa.

Brunoise: son pequeños cubos de 2mm de lado, se utiliza básicamente en verduras y frutas

Chiffonade: Se utiliza para cortar verduras de hoja, consiste en enrollar varias hojas y cortarlas en forma transversal con un grosor de unos 5mm.

Concasse: cortes en cubos de diferentes tamaños, generalmente se cortan así los tomates pelados sin semillas.

Juliana: un corte del ancho de un fósforo (2mm de ancho por 2mm de espesor) y de largo no mayor de 6cm. Si la verdura es grande se corta primero en rebanadas y luego en bastoncitos, en el caso de verduras planas cortar sesgado y bien fino.

Pluma: Es el corte Juliana aplicado a la cebolla.

Medidas Básicas.

En la siguiente tabla se muestran las medidas estándar de los principales cortes que se usan en cocina.



Ilustración 8: medidas básicas de cortes

Fuente: Academia culinaria

Elaboración: Foro Panamericano de Asociaciones Culinarias Profesionales

Administración del personal.

Al estar compuesta por 33 familias la Asociación Costa Rica estableció una directiva que se encarga de las actividades principales por periodos de tiempo, de esta manera existen 10 familias incluidas en los procesos de manejo de la gastronomía. La estructura (Gráfico 9.) del lugar se establece en el siguiente cuadro operativo.

(Presidente de la asociación Costa Rica)



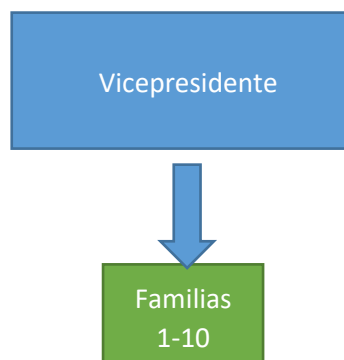


Gráfico 1 Organización de la Comunidad Costa Rica

Fuente: Marcelo Potes (conversación personal (Julio-2016))

Elaboración: El autor

Dentro de esta asociación se establecerán las principales actividades por medio del presidente de la asociación que dividirá a las familias participantes en el proceso de alimentación a los grupos de turistas que reciba la comunidad en las siguientes actividades según lo decida el responsable a cargo de la Comunidad durante este proceso de distribución:

- Compras e inventario.
- Capacitación de empleados.

Dentro de este proceso se realizaran cursos de capacitación propuestos en el siguiente capítulo de este trabajo dentro del cual constan los siguientes temas que se manejaran por personas calificadas:

- Manejo higiénico de los alimentos.
- La comercialización: el Marketing y promociones.
- Manejo y Operación financiera y comercial.
- Proceso de inventario de materiales
- Manejo de materiales.
- Recepción de la materia prima por parte de los encargados de cocina
- Producción y elaboración de los platos
- Protocolo y servicio a los turistas
- Mantenimiento de instalaciones.

3.1.1 Guía turística informativa de la gastronomía y cultura de la comunidad Costa rica.

Con respecto a la guía gastronómica del lugar, en el anexo # (10-21) se encuentra una propuesta.

3.2 Propuesta de confección de letreros con información del área comunitaria del manglar

Para la elaboración y colocación de los letreros en la comunidad de Costa Rica se establecieron 5 puntos, puntos que se determinaron con la participación de la comunidad mediante una reunión de trabajo. De esta manera se coordinaron los siguientes puntos con sus respectivos diseños.



Ilustración 9: puntos estratégicos de la comunidad Costa Rica

Fuente: Google earth.

Elaboración: El autor

Cabe señalar que la propuesta de señalética se estableció como parte del atractivo gastronómico de la comunidad. De esta manera se podrá entablar una conexión de la gastronomía con la producción y el turismo de la comunidad.

Letrero número 1: Este letrero se encontrara ubicado a la entrada a la Comunidad de Costa Rica como parte de la bienvenida a visitantes



Ilustración 10: letrero de bienvenida a la comunidad

Fuente: El autor

Elaboracion: Arq. Ricardo Gahona

Así mismo, se establecieron las siguientes medidas para la fabricación del letrero en base al diseño propuesto.

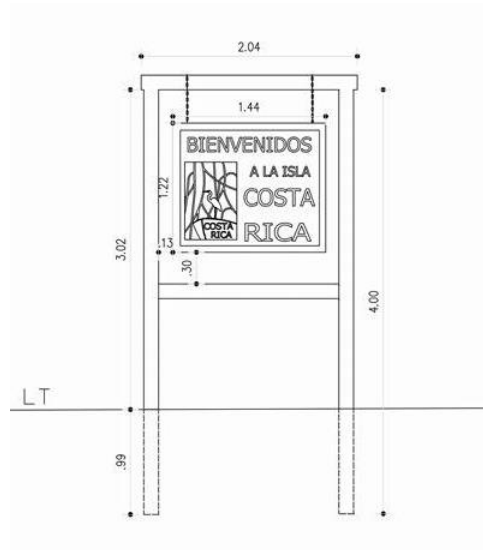


Ilustración 11: Medidas de letrero de bienvenida

Fuente: El autor

Elaboracion: Arq. Ricardo Gahona

Letrero número 2: ubicado fuera del area comunitaria de la asociacion costa rica



Ilustración 12: Letrero casa comunal

Fuente: El autor

Elaboracion: Arq. Ricardo Gahona

De la misma manera se señalan las medidas establecidas para la elaboracion del letrero en base al diseño propuesto



Ilustración 13: Medidas del letrero de la casa comunal

Fuente: El autor

Elaboracion: Arq. Ricardo Gahona

Letrero número 3: Se georreferenció el sitio de ubicación del letrero bajo las siguientes coordenadas: 3°20'59.39" S 80°15'46_28' O elevación 6m



Ilustración 14: coordenadas georreferenciales de la zona de cosecha de cangrejo

Fuente: Google earth.

Elaboracion: el autor



Ilustración 15: letrero de zona de cosecha de cangrejo

Fuente: El autor

Elaboracion: Arq. Ricardo Gahona

Así mismo se establecieron las medidas que tendrá el letrero del diseño propuesto.

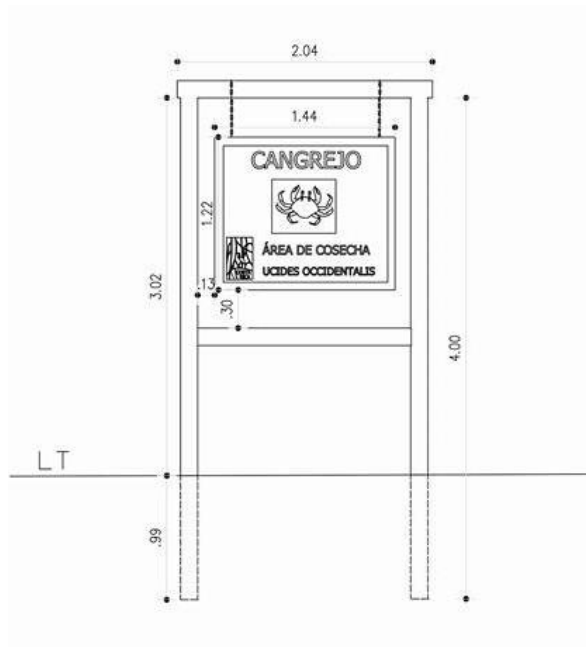


Ilustración 16: medidas letrero de área de cosecha de cangrejo

Fuente: El autor

Elaboracion: Arq. Ricardo Gahona

Letrero numero 4: Se georreferenció el sitio de ubicación del letrero bajo las siguientes coordenadas: 3°21'49.40" S 80°15'50.54" O elevación 1m



Ilustración 17: Mapa de la ubicación de la zona de cosecha de conchas

Fuente: Google earth.

Elaboracion: el autor



Ilustración 18: letrero de zona de recolección de concha

Fuente: El autor

Elaboracion: Arq. Ricardo Gahona

Así mismo se establecieron las medidas del letrero en base al diseño propuesto.

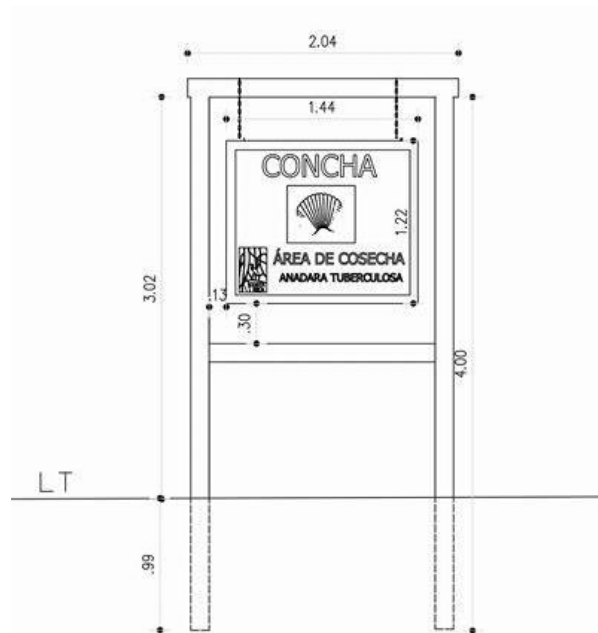


Ilustración 19: medidas, letrero zona de cosecha de conchas

Fuente: El autor

Elaboracion: Arq. Ricardo Gahona

Letrero numero 5: Se georreferenció el sitio de ubicación del letrero bajo las siguientes coordenadas: 3°21'34.96" S 80°15'37.27" O, elevación 6m



Ilustración 20: Mapa zona de pesca

Fuente: Google earth.

Elaboracion: el autor



Ilustración 21: letrero de zona de pesca

Fuente: El autor

Elaboracion: Arq. Ricardo Gahona

Así mismo se detallan a continuación las medidas de la propuesta del letrero

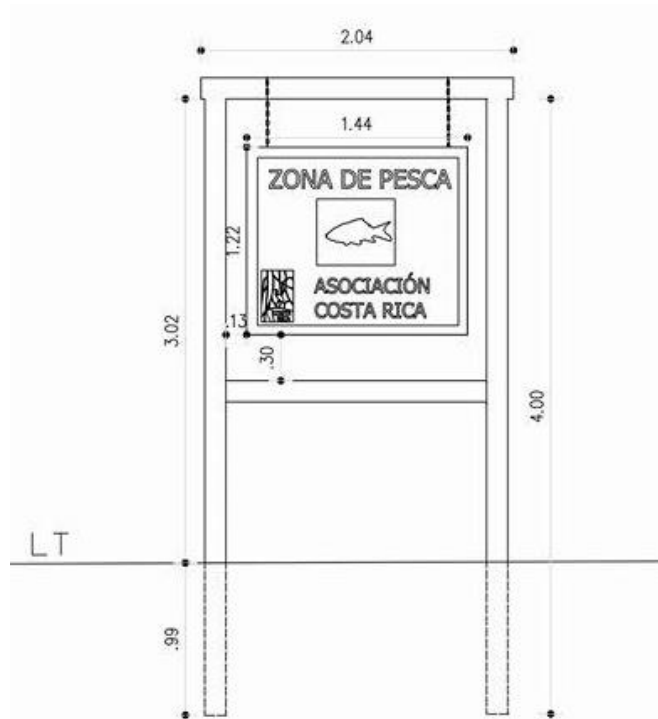


Ilustración 22: medidas letrero de zona de pesca

Fuente: El autor

Elaboracion: Arq. Ricardo Gahona

4. PROPUESTA DE CAPACITACION A LA COMUNIDAD

Dentro de la propuesta de capacitación a los comuneros que se encuentra en este capítulo para la asociación Costa Rica se pretende que las personas implicadas adquieran conocimientos básicos de la administración de sus recursos así como el correcto manejo y simplificación de sus procesos mediante los estándares establecidos. De esta manera se busca obtener una mejor atención al cliente e ir reforzando sus potencialidades turísticas y gastronómicas.

4.1 Procedimiento de capacitación a comuneros.

Dentro de los procedimientos de capacitación a los comuneros se ha considerado conveniente la implementación de ciertos temas de capacitación que permitan fomentar la mejor producción y presentación de su gastronomía así como la adecuada optimización de las habilidades y cualidades potenciales de los productos gastronómicos como turísticos del lugar. Dentro de esto se ha considerado los siguientes temas como propuesta de capacitación:

- Manejo e higiene de los alimentos.

Es imprescindible la capacitación acerca del manejo y la higiene de los alimentos puesto que representa la seguridad y la buena imagen de un correcto control de los alimentos preparados por los comuneros.

- Atención al cliente

Dentro de este proceso se propone la capacitación acerca del correcto trato que deben recibir los comensales, se incluye el servicio de alimentación como de los demás aspectos relevantes al turismo. Se podrá capacitar acerca del adecuado trato como modales, correcto lenguaje de referencia y presentación tanto personal como presentación como organización.

- La comercialización: el Marketing y promociones.

Puesto que se ha establecido parámetros y procesos para el manejo de la gastronomía del lugar es esencial la capacitación de los adecuados procesos para la difusión y el marketing de la Comunidad, ya que esto permitirá el desarrollo y la correcta difusión de su imagen en base a sus

fortalezas. Con esta propuesta los comuneros adquirirán cualidades y destrezas que les permitan desenvolverse en el mercado turístico posicionando de a poco la imagen del lugar.

- Manejo y Operación financiera y comercial.

Es necesario capacitar a las personas de la comunidad en el fomento y administración de sus márgenes de utilidad lo que permitirá la correcta inversión y recuperación de sus capitales invertidos.

- Proceso de inventario de materiales.

Esta capacitación es una de las primordiales dentro del correcto manejo de la gastronomía puesto que con un correcto control de sus materiales tanto como de materia prima se permitirá optimizar los mismos y evitar el gasto innecesario en productos de alto rendimiento. Así mismo se evitará el control de pérdidas al llevar registros y se minimizarán los residuos y desperdicios.

4.2 Ventajas y desventajas de la implementación del turismo comunitario.

Cabe señalar que dentro de las ventajas y desventajas que se detallan a continuación son parte del proceso de investigación de campo y observación realizado dentro de la comunidad mediante información emitida por parte de los comuneros, así como el resultado de la implementación de procesos estandarizados en sus actividades turísticas.

4.2.1 Ventajas.

- Fortalecer el desarrollo comunitario en una sociedad que se encargue de proveer y preservar los recursos tanto naturales como productivos hacia futuras actividades turísticas que generen ingresos.
- Lograr que los comuneros trabajen de manera conjunta con mayor responsabilidad, mejorando sus condiciones de vida e incrementando fuentes de ingresos y trabajo.

- Las actividades turísticas planificadas estarán encaminadas a conocer e interactuar con los miembros de la comunidad, con la finalidad de conocer sus costumbres y tradiciones, aprender sobre su cultura tanto gastronómica así como de las festividades importantes de la comunidad Costa Rica.
- Genera mayor cuidado por parte de la comunidad de la imagen física de la isla manteniendo así los lugares limpios y con mejor presentación e implementación de mejores hábitos de vida dentro de los comuneros.
- Se lograra generar un mayor cuidado y proceso de manejo de los residuos que conlleva la actividad pesquera de los comuneros puesto que esto representara su imagen dentro de la actividad turística.
- Se constituye la generación de nuevas plazas de empleo y desempeño dentro de los comuneros de la asociación Costa Rica puesto que adquirirán experiencia y cualidades que les permitirá desarrollarse en un mayor campo al que están habituados.

4.2.2 Desventajas.

- Los comuneros pueden rechazar el trabajo en grupo, optando por realizar sus propios trabajos de manera individual, identificando así un factor negativo en cuanto a rechazo social entre la comunidad.
- En temporadas altas puede existir una sobrecarga de personas con lo cual afectaría la biodiversidad y naturaleza de la comunidad poniendo en una zona de peligro no solo en el ámbito natural sino también en el ámbito turístico y personal de la comunidad.

- Al no existir varias entidades públicas dentro de la isla el turismo comunitario representaría un factor de riesgo para el control de varias actividades a cumplirse dentro del lugar.
- Aun no existe un correcto manejo del principal medio de ingreso a la isla como lo son las lanchas pesqueras puesto que no existen adecuaciones para el transporte de turistas lo que constituye un factor de riesgo.
- En el aspecto económico la implementación del turismo en cualquier área constituye un aumento gradual del costo de vida de las personas residentes.
- Genera un impacto tanto ambiental como social el constante tránsito de turistas con diferentes costumbres a las de los residentes.
- Produce una pérdida de la cultura autóctona de las personas residentes de la comunidad al tener costumbres y hábitos diferentes a los de los grupos de turistas.
- Provoca un descontrol de las actividades que los turistas pueden hacer dentro del manglar puesto que no existen sistemas regulatorios o autoridades públicas.

4.3 Conclusiones de un nuevo modelo de organización y generación de utilidades.

- Se presenció que los comuneros son personas dispuestas a la implementación de los nuevos sistemas de turismo y están conscientes de los cambios y beneficios que les trae capacitarse y mejorar sus procesos.

- Se generó una división de actividades dentro de la Asociación lo que facilita los procesos y garantiza su correcto cumplimiento.
- Al establecer un margen de utilidad manejable para la Comunidad se tiene conciencia del nivel de redito que generan sus productos lo que conduce a una buena promoción y competitividad en el mercado turístico.
- Al estandarizar el proceso de preparación de los alimentos mediante una receta estándar se provocó la unificación de las personas encargadas de la preparación de los alimentos lo que garantiza la calidad del plato y su sabor cada vez que un turista viste la Comunidad.
- Se logró conectar la labor comercial de los hombres de la comunidad con la gastronomía a cargo de las mujeres al promover un recorrido turístico por las zonas de manglar en las cuales se produce la recolección de conchas y cangrejos por parte de los comuneros y turistas con la preparación de los alimentos que se les permite conocer.

CONCLUSIONES

- La realización del presente trabajo permitió que la Universidad Técnica Particular de Loja a través de sus estudiantes pueda contribuir a las comunidades del país mediante proyectos de vinculación, generando un beneficio mutuo tanto como para la formación de sus profesionales como para el beneficio social.
- Uno de los principales inconvenientes para el desarrollo de este trabajo fue la recopilación de información ya que al tratarse de una comunidad en desarrollo no cuenta con la suficiente presencia de entidades que permitan y feliciten la información estadística y social del lugar.
- La comunidad de costa rica posee un potencial turístico- gastronómico con un potencial sumamente grande con respecto a su gastronomía, economía y atractivos turísticos.
- Se implementó señalética en puntos estratégicos de la zona lo que permitirá la correlación del turismo con la gastronomía del lugar.
- Pese al potencial turístico de la Comunidad aún se presencia la falta de infraestructura como el cuidado bajo que se le tiene a sus recursos turísticos, lo que dificulta la promoción del sitio a gran escala.
- La escasez de agua y de un correcto manejo de los residuos dentro de la isla representan una amenaza y un problema latente para el turismo de la comunidad.
- La presencia de una sola red de comunicación muestra una deficiencia y problema a la hora de comunicarse dentro de las personas que visitan por primera vez el lugar.
- La gastronomía del lugar representa uno de sus factores más competitivos lo que permite que con la difusión de la guía y las propuestas de menú se fortalezca esa competitividad con la gastronomía de otras zonas costeras.

- Se estableció estándares y parámetros en la gastronomía del lugar que generarán un impacto productivo en el desarrollo del turismo gastronómico del lugar potenciando su promoción e imagen.

RECOMENDACIONES

- Es de gran importancia seguir con el aporte de los proyectos de vinculación puesto que representan un sustento de desarrollo para las comunidades del país.
- Se recomienda basarse en previas investigaciones elaboradas acerca de la comunidad.
- Es imprescindible contar con datos estadísticos y sociales de la comunidad así como con la presencia de las entidades debidas que permitan y representen un soporte para este tipo de proyectos de desarrollo.
- Si se plantea seguir con proyectos de vinculación es recomendable seguir desde las propuestas de capacitación a los comuneros del área.
- Se recomienda tener contacto con las instituciones públicas para la elaboración de futuros proyectos de desarrollo para la comunidad y levantamiento de registros de actividades sociales y generales de la comunidad.
- Para futuras investigaciones y proyectos es adecuado conservar las imágenes tanto como logotipos que establecieron en la comunidad para mantener una imagen sólida y que adquiera territorio en aspectos comerciales.
- Se considera adecuado mantener los estándares planteados sujetos a modificaciones que no representen un cambio radical en la estructura organizativa de las comunidades.
- Al ser el turismo gastronómico y comunitario nuevas formas de desplazamiento masivo es sustancial que se logre establecer procesos sencillos y aceptables por las

comunidades considerando que procesos más complejos representan la total falta de apertura por las comunidades.

- Se recomienda en los próximos proyectos de vinculación partir del avance con la gastronomía del lugar para poder potenciar el lugar en base a una imagen ya establecida.

GLOSARIO

Atractivo turístico: Pueden ser de muchos tipos ya sea permanentes o temporales, y se clasifican en dos grandes grupos:

Atractivos naturales: Que son todos los atractivos en los que no ha intervenido de manera directa la mano del hombre.

Atractivos culturales: Son todos los atractivos en los que interviene o ha intervenido la acción humana en el devenir histórico, o bien se establecen por razones culturales o comerciales (Di-Bella, 1991, págs. 49-50).

Bastones.- Se trata de un corte rectangular de unos 5mm a 6mm de ancho por 6cm de largo. Se utiliza principalmente en papas fritas y en otras verduras de guarnición. También es llamada Francesa.

Brunoise: son pequeños cubos de 2mm de lado, se utiliza básicamente en verduras y frutas.

Chiffonade: Se utiliza para cortar verduras de hoja, consiste en enrollar varias hojas y cortarlas en forma transversal con un grosor de unos 5mm.

Concasse: cortes en cubos de diferentes tamaños, generalmente se cortan así los tomates pelados sin semillas.

Comunidad: conjunto de personas que viven bajo las mismas normas o intereses comunes.

Gastronomía: conjunto de conocimientos aplicados a la buena cocina y preparación de platos.

Infraestructura Ecoturística : Es la dotación de obras y servicios básicos considerando aspectos ecológicos y de reciclaje que se aplicaran en la fabricación y conservación del medio del cual proviene un atractivo dentro de este aspecto se puede considerar : construcción de refugios, hoteles, etc. Producción de energía renovable y sustentable con el ambiente del atractivo.

Juliana: un corte del ancho de un fósforo (2mm de ancho por 2mm de espesor) y de largo no mayor de 6cm. Si la verdura es grande se corta primero en rebanadas y luego en bastoncitos, en el caso de verduras planas cortar sesgado y bien fino.

Manglar: es un conjunto de árboles y arbustos leñosos de diferentes especies rodeado de abundante agua en la cual se encuentra una gran variedad de flora así como de fauna.

Marketing: se representa como el conjunto de técnicas que facilitan y mejoran la comercialización de un determinado producto.

Pluma: Es el corte Juliana aplicado a la cebolla.

Pax: término utilizado para referirse a las personas.

Planta turística: Está formada por todo el equipamiento e instalaciones que sirven de servicios a los turistas. (Di-Bella. , 1991, pág. 52).

Recursos turístico: “Todos aquellos bienes y servicios presentes en un determinado ámbito geográfico capaces de atraer por sí mismo visitantes y que hacen posible la actividad turística, satisfacen las necesidades de la demanda, mediante la actividad del hombre y de los medios con los que cuenta” (Sanchez, 2010).

Señalética: medios visuales que informan de lugares o procesos a seguir.

Turismo: Proviene de tour o turn derivado del verbo latino “tornare” que se deriva a su vez del sustantivo tornus, que significa volver, girar o retornar, en suma quiere decir ir y volver.

Turismo ecológico (ecoturismo) Heras (2003) menciona: “Para que exista y definiendo al ecoturismo tenemos estas cuatro líneas básicas”:

- Máxima satisfacción para el turista
- Mínimo impacto ambiental negativo
- Máximo respeto por las culturas locales
- Máximo beneficio económico para el país

BIBLIOGRAFIA

- Aires, c. p. (2002). *La cocina como patrimonio intangible*. Buenos Aires: Imprenta del gobierno de la ciudad de Buenos aires.
- Anchia, I. A., Lasheras Aldas, B., Ariño Plana, A., & Martínez Hernández, A. (2003). *Alimentos y Nutrición en la práctica*. Madrid: Edigrafos S.A.
- Bargas, M. J. (2012). *Propuesta de senderos y señalética para el fomento del turismo en la comunidad de Isla Costa Rica del Cantón Santa Rosa de la Provincia de El Oro*. Recuperado el Marzo de 2016, de [file:///C:/Users/USUARIO/Desktop/PROPUESTA%20DE%20SENDEROS%20Y%20S\(1\).pdf](file:///C:/Users/USUARIO/Desktop/PROPUESTA%20DE%20SENDEROS%20Y%20S(1).pdf)
- Ballesteros, E. R., & Carrion, D. S. (2007). *turismo comunitario en Ecuador* (1st ed.). Quito-Ecuador: producciones Digitales ABYA-YALA. Retrieved from <Http://rai.ucuenca.edu.ec>
- Barrow, C. (2002). *Administre sus Finanzas*. Dorling Kindersley.
- Bermeo Mendéz, V. P., & Caldas Molina, C. A. (s.f. de s.f. de 2014). *Repositorio Institucional - Universidad de Cuenca*. Obtenido de Repositorio Institucional - Universidad de Cuenca: <http://dspace.ucuenca.edu.ec/handle/123456789/20899>
- Burbano, A. C. (2011). Apuntes Sobre Desarrollo Comunitario (Eumed.net, p. 12). Málaga-España.
- Casanova, H. J. (2004). *La industrialización en Calera de Víctor Rosales*. EUMEDNET.
- Comision de Legislación y Codificación. (16 de Abril de 2004). *Diccionario de administración publica*. Obtenido de Diccionario de administración publica: <http://diccionario.administracionpublica.gob.ec/adjuntos/2ley-de-organizacion-y-regimen-de-las-comunas.pdf>
- Curiel, J. d. (03 de Marzo de 2015). *Turismo gastronómico y enológico*. Madrid, España: DYKINSON,SL. Recuperado el 04 de Julio de 2016, de https://books.google.com.ec/books?id=TGNfBwAAQBAJ&printsec=frontcover&hl=es&source=gbs_ge_summary_r&cad=0#v=onepage&q&f=false
- Española, R. A. (2016). REAL ACADEMIA ESPAÑOLA. Retrieved July 29, 2016, from <http://dle.rae.es/?id=A5NKSVv>
- Filosofía del buen vivir. (2013). *Filosofía del buen vivir*. Obtenido de Filosofía del buen vivir: <http://filosofiadelbuenvivir.com/definiciones/>
- Gil, R. R., & Martínez, Leal, B. (2013). *Recursos Turísticos*. Madrid: Lavel Industria Grafica.
- Gonzalez Carrion, D. E., & Pizón Sinche, C. A. (2016). *Plan Estratégico de Desarrollo Turístico y Ambiental para la Isla Costa Rica, Canton Santa Rosa, Provincia de El Oro*. Universidad Tecnica Particular de Loja.
- Instituto del mar de Perú IMARPE. (s.f. de s.f. de s.f.). *Instituto del Mar de Perú ciencia y Tecnología*. Obtenido de Instituto del Mar de Perú ciencia y Tecnología: <http://www.imarpe.pe/imarpe/>
- Instituto del mar del Perú - IMARPE. (s.f. de s.f. de s.f.). *Instituto del mar del Perú Ciencia y Tecnología*. Obtenido de Instituto del mar del Perú Ciencia y Tecnología:

http://www.imarpe.gob.pe/tumbes/especies_comerciales/invertebrados/cangrejo_manglar.pdf

Jaime, P. (n.d.). Manejo de Ecosistema de Manglar.

Ministerio de Educacion. (16 de Junio de 2016). *Que es el buen vivir*. Obtenido de Ministerio de Educacion web site: <http://educacion.gob.ec/que-es-el-buen-vivir/>

Montecinos, A. (2013). *Definiciones Turismo Gastronómico: Planificación, productos, rutas*. Retrieved from <https://peregrinogastrosofo.wordpress.com/2013/07/06/definicion-turismo-gastronomico/>

PNUMA. (2012). PROYECTO MANGLARES Manejo integrado de las zonas costeras y gestión sostenible de los manglares de Guatemala, Honduras y Nicaragua. Retrieved July 29, 2016, from <http://www.pnuma.org/manglares>

Orihuela Torres, A., Lopez Rodriguez, F., & Ordoñez Delgado, L. (2016). *50 aves comunes del Archipiélago de Jambelí*. Loja: EDILOJA Cía.Ltda.

Orihuela, A. (2015). *Análisis de la Diversidad de Aves en la Concesión de Manglar de la Isla Costa Rica (El Oro), Sur de Ecuador*. Recuperado el Marzo de 2016, de file:///C:/Users/USUARIO/Desktop/CAPITULO%20%20INFORMACION/TFM%20Definitivo..pdf

Perez, M. L. (03 de Noviembre de 2011). *Rescate de tradiciones gastronómicas y la actividad turística*. Obtenido de Gestipolis web site: <http://www.gestipolis.com/rescate-tradiciones-gastronomicas-actividad-turistica/#autores>

Pinzón, C., & Gonzales, D. (2016). *PLAN ESTRATÉGICO DE DESARROLLO TURÍSTICO Y AMBIENTAL PARA LA ISLA COSTA RICA, CANTÓN SANTA ROSA, PROVINCIA DE EL ORO*. Loja.

Plan Binacional de Desarrollo de la Región Fronteriza Ecuador-Perú. (Diciembre de 2012). *Proyecto de Alcantarillado Isla Costa Rica*. El Oro.

Plan nacional del buen vivir 2013-2017. (2013). Plan nacional del buen vivir 2013-2017. En S. n. desarrollo, *Plan nacional del buen vivir 2013-2017* (pág. 24). Quito: SENPLADES.

Roux, F. (Noviembre de 2013). Turismo comunitario ecuatoriano, conservación ambiental y defensa de los territorios. *Federación Plurinacional de Turismo Comunitario del Ecuador (FEPTCE)*. Quito, Ecuador.

Ruiz, E., Hernandez, M., Coca, A., Cantero, P., & Del Campo, A. (s/f de s/f de 2008). *pasosonline*. Obtenido de pasosonline: http://www.pasosonline.org/Publicados/6308/PS0308_2.pdf?origin=publi

Salazar, A. R. (s.f.). *Filosofía del buen vivir*. Obtenido de Filosofía del buen vivir: <http://filosofiadelbuenvivir.com/definiciones/>

Sánchez, R. A. (2010). *Hostelería y Turismo, Material Didáctico, Módulo: Recursos Turísticos, Bloque I*. Madrid, España: Liber Factory. Recuperado el 12 de Julio de 2016, de https://books.google.com.ec/books?id=MX4mQg6rUmUC&pg=PA3&lpg=PA3&dq=M%C3%B3dulo:+Recursos+Tur%C3%ADsticos,+Bloque+I&source=bl&ots=dS_Hf1SdVm&sig=VR8dRan8b9PkRmOiwB28d6b_acY&hl=es&sa=X&ved=0ahUKEwjU5_vP_orPAhXIHh4KHSSBAH0Q6AEIjAC#v=onepage&q=M%C3%B3dulo%3


Sanchez, R. A. (2010). *Hostelería y Turismo Material Didactico*. Madrid: Liber Factory.

SENPLADES. (24 de Junio de 2013). Plan nacional del buen vivir 2013-2017. *El buen vivir*, 1, 14. (F. Falconi, Ed.) Quito, Ecuador: SENPLADES. Obtenido de http://issuu.com/buen-vivir/docs/1_presentacion/3?e=8910223/4403818


- Tinitana, F. (2006). *Especies vegetales de la Isla Costa Rica. El Oro, Ecuador* .
- Verónica Patricia Bermeo Méndez, C. A. C. M. (2014). Manual de Procedimientos Operativos para Restaurantes de Comida Rápida. *Universidad de Cuenca*, 45.
- Villavicencio Bargas, M. J. (2012). *Propuesta de senderos y señalética para el fomento del turismo en la comunidad de la Isla Costa Rica del Cantón Santa Rosa en la Provincia de El Oro*. Universidad Nacional de Loja.

ANEXOS


Anexo 1: receta estándar Arroz de concha

RECETA ESTANDAR					
NOMBRE DE LA PREPARACION	ARROZ DE CONCHA				
					
NUMERO DE LA PREPARACION	1	NO PORCIONES		1	
PROCEDIMIENTO	Se parte la concha, aparte se prepara un refrito en una paila con salsa china cebolla con achiote una vez refrito se agrega la concha y se deja cocer por 5 minutos cuando el arroz esté cocido se mezcla con la preparación del bowl y se deja reposar por un instante, se acompaña con chifles de plátano y a su vez con vegetales.				
#	INGREDIENTES	CANTIDAD	UNIDAD DE MEDIDA	COSTO	
				UNITARIO	TOTAL
1	Conchas	157.00	gr	\$ 0.14	\$ 0.70
2	Arroz	240.00	gr	\$ 0.60	\$ 0.33
3	Cebolla	94.00	gr	\$ 0.60	\$ 0.09
4	Tomate	80.00	gr	\$ 0.20	\$ 0.11
5	Pimiento	32.00	gr	\$ 1.50	\$ 0.04
6	Ajo	12.00	gr	\$ 0.50	\$ 0.06
7	Zanahoria	24.00	gr	\$ 0.14	\$ 0.03
8	Aliño	c/n			
9	Achiote	c/n			
10	Salsa china	c/n			
11	Mostaza	c/n			
12	Ajino moto	c/n			
13	Aceite	c/n			
Costo total de la materia prima					\$ 1.36
Margen de error o variación				10%	\$ 0.14
Costo total de la preparación					\$ 1.50
Costo por porción					\$ 1.50
% costo materia prima establecida				35%	\$ 0.52
Precio potencial de venta					\$ 4.27
IVA				14%	\$ 0.60
PRECIO DE VENTA					\$ 4.9
precio carta					\$ 5.
precio real de venta					\$ 4.386
% real de costo de la materia prima					\$ 0.34
PRECIO DE VENTA					\$ 5


Anexo 2 receta estándar: Ceviche de Concha

RECETA ESTANDAR					
NOMBRE DE LA PREPARACION		CEVICHE DE CONCHA			
					
NUMERO DE LA PREPARACION		2	NO PORCIONES		1
PROCEDIMIENTO		Se parte la concha y se deja reposar todo su contenido con el zumo de limón por un lapso de 10 minutos luego se le incorpora la cebolla cortada en plumas y el tomate en concasse con cilantro repicado y se lo deja reposar por unos minutos.			
#	INGREDIENTES	CANTIDAD	UNIDAD DE MEDIDA	COSTO	
				UNITARIO	TOTAL
1	Concha	147.00	GR	\$ 0.14	\$ 0.70
2	Cebolla	77.00	GR	\$ 0.40	\$ 0.07
3	Tomate	62.00	GR	\$ 0.60	\$ 0.08
4	Limón	2.00	UNID	\$ 0.05	\$ 0.10
5	Culantro				
6	s/p				
7	Aceite				
Costo total de la materia prima					\$ 0.95
				10%	\$ 0.10
Costo total de la preparación					\$ 1.05
Costo por porción					\$ 1.05
				35%	\$ 0.37
Precio potencial de venta					\$ 2.99
				14%	\$ 0.42
Precio de venta					\$ 3.4
precio carta					\$ 4.
Precio real de venta					\$ 3.509
Real de costo de la materia prima					\$ 0.30
PRECIO DE VENTA					\$ 4


Anexo 3 receta estándar: Sudado de pescado

RECETA ESTANDAR					
NOMBRE DE LA PREPARACION		SUDADO DE PESCADO			
					
NUMERO DE LA PREPARACION		3	NO PORCIONES	1	
PREPARACION		Se le quita las escamas y limpia el pescado aparte se prepara un refrito con cebolla, pimiento, ajo, tomate una vez refrito se le coloca un poco de agua y se coloca el pescado se lo tapa y se lo deja cocer a fuego lento por un lapso de 15 minutos			
#	INGREDIENTES	CANTIDAD	UNIDAD DE MEDIDA	COSTO	
				UNITARIO	TOTAL
1	Leonor	250	gr	\$ 1.50	\$ 0.88
2	Tomate	48	gr	\$ 0.60	\$ 0.06
3	Cebolla	85	gr	\$ 0.40	\$ 0.08
4	Pimiento	15	gr	\$ 0.20	\$ 0.01
5	Ajo	15	gr	\$ 1.50	\$ 0.05
6	Mostaza	c/n			
7	Culantro	c/n			
8	Ajino moto	c/n			
9	Sazón	c/n			
Costo total de la materia prima					\$ 1.08
Margen de error o variación				10%	\$ 0.11
Costo total de la preparación					\$ 1.19
Costo por porción					\$ 1.19
% costo materia prima establecida				35%	\$ 0.42
Precio potencial de venta					\$ 3.39
IVA				14%	\$ 0.48
PRECIO DE VENTA					\$ 3.87
PRECIO CARTA					\$ 4.
PRECIO REAL DE VENTA					\$ 3.509
% REAL DE COSTO DE LA MATERIA PRIMA					\$ 0.34
PRECIO DE VENTA					\$ 4


Anexo 4 receta estándar: Concha asada

RECETA ESTANDAR					
NOMBRE DE LA PREPARACION		CONCHA ASADA			
					
NUMERO DE LA PREPARACION		04	NO PORCIONES		1
PROCEDIMIENTO		Se cocina de manera entera las conchas hasta que se abran y se cocinen bien y se acompañan con un curtido de cebolla y chifles de plátano			
#	INGREDIENTES	CANTIDAD	UNIDAD DE MEDIDA	COSTO	
				UNITARIO	TOTAL
1	Concha	284	gr	\$ 0.14	\$ 0.70
2	Cebolla	15	gr	\$ 0.40	\$ 0.01
3	Limón	1	gr	\$ 0.05	\$ 0.05
4	Plátano verde	150	gr	\$ 0.20	\$ 0.15
5	Aceite		c/n		
6	Sal		c/n		
Costo total de la materia prima					\$ 0.91
Margen de error o variación				10%	\$ 0.09
Costo total de la preparación					\$ 1.00
Costo por porción					\$ 1.00
% costo materia prima establecida				35%	\$ 0.35
Precio potencial de venta					\$ 2.86
IVA				14%	\$ 0.40
PRECIO DE VENTA					\$ 3.3
PRECIO CARTA					\$ 3.5
PRECIO REAL DE VENTA					\$ 3.07
% REAL DE COSTO DE LA MATERIA PRIMA					\$ 0.33
PRECIO DE VENTA					\$ 3


Anexo 5 receta estándar :Cangrejada

RECETA ESTANDAR					
NOMBRE DE LA PREPARACION	CANGREJADA				
					
NUMERO DE LA PREPARACION	5	NO PORCIONES	1		
PROCEDIMIENTO	<p>Se prepara un refrito que consiste en tomate, cebolla, pimienta, ajo, aliño y achiote, después de refreír por un lapso de 5 minutos se agrega el agua y se coloca la zanahoria y el plátano verde rayado para espesar, luego de 10 minutos de cocción se agrega el cangrejo previamente lavado y se lo deja cocer por 15 minutos y finalmente se agrega sal, pimienta, una pisca de ajino moto y se sirve.</p>				
#	INGREDIENTES	CANTIDAD	UNIDAD DE MEDIDA	COSTO	
				UNITARIO	TOTAL
1	Cangrejo	253	gr	\$ 1.25	\$ 1.25
2	Zanahoria	39	gr	\$ 0.50	\$ 0.05
3	Verde	111	gr	\$ 0.20	\$ 0.11
4	Ajo	10	gr	\$ 1.50	\$ 0.04
5	Tomate	85	gr	\$ 0.60	\$ 0.12
6	Cebolla	95	gr	\$ 0.40	\$ 0.09
7	Pimiento	39	gr	\$ 0.20	\$ 0.05
8	Achiote	c/n			
9	Ajino moto	c/n			
10	Cilantro	c/n			
11	Aliño	c/n			
Costo total de la materia prima					\$ 1.71
Margen de error o variación				10%	\$ 0.17
Costo total de la preparación					\$ 1.88
Costo por porción					\$ 1.88
% costo materia prima establecida				35%	\$ 0.66
Precio potencial de venta					\$ 5.37
IVA				14%	\$ 0.75
PRECIO DE VENTA					\$ 6.1
PRECIO CARTA					\$ 6.
PRECIO REAL DE VENTA					\$ 5.263
% REAL DE COSTO DE LA MATERIA PRIMA					\$ 0.36
PRECIO DE VENTA					\$ 6


Anexo 6 receta estándar: Arroz con camarón

RECETA ESTANDAR					
NOMBRE DE LA PREPARACION	ARROZ CON CAMARON				
					
NUMERO DE LA PREPARACION	6	NO PORCIONES	1		
PROCEDIMIENTO	<p>Se cocinan los camarones para con este fondo preparar el arroz de esta manera una vez preparado el arroz durante el proceso de graneado se incorpora la salsa inglesa, aparte se realiza un refrito con cebolla el ajo y los pimientos y se procede a incorporar mostaza y salsa de tomate luego de dos minutos se incorpora el camarón y finalmente el arroz</p>				
#	INGREDIENTES	CANTIDAD	UNIDAD DE MEDIDA	COSTO	
				UNITARIO	TOTAL
1	Arroz	212	gr	\$ 0.60	\$ 0.30
2	Camarón	147	gr	\$ 3.00	\$ 1.04
3	Pimiento	22	gr	\$ 0.20	\$ 0.03
4	Cebolla	39	gr	\$ 0.40	\$ 0.04
5	Tomate	23	gr	\$ 0.60	\$ 0.03
6	Zanahoria	13	gr	\$ 0.50	\$ 0.03
7	Ajo	2	gr	\$ 1.50	\$ 0.01
8	Mantequilla	12	gr	\$ 0.40	\$ 0.10
9	Cebolla blanca	7	gr	\$ 0.25	\$ 0.03
10	Mostaza	c/n			
11	Salsa de tomate	c/n			
Costo total de la materia prima					\$ 1.61
Margen de error o variación				10%	\$ 0.16
Costo total de la preparación					\$ 1.77
Costo por porción					\$ 1.77
% costo materia prima establecida				35%	\$ 0.62
Precio potencial de venta					\$ 5.06
IVA				14%	\$ 0.71
PRECIO DE VENTA					\$ 5.8
PRECIO CARTA					\$ 5.
PRECIO REAL DE VENTA					\$ 4.386
% REAL DE COSTO DE LA MATERIA PRIMA					\$ 0.40
PRECIO DE VENTA					\$ 5


Anexo 7 receta estándar: Chupe de Pescado

RECETA ESTANDAR					
NOMBRE DE LA PREPARACION		CHUPE DE PESCADO			
					
NUMERO DE LA PREPARACION	7	NO PORCIONES	1		
PROCEDIMIENTO	Se refrió la cebolla y el ajo con tomate se incluye el aliño y el achiote con la papa y se deja por unos minutos, posterior a esto se bate el harina con agua para su disolución se le coloca al refrito y se lo deja hervir por 7 minutos finalmente se incorpora el pescado frito y se acompaña con cebolla blanca y cilantro				
#	INGREDIENTES	CANTIDAD	UNIDAD DE MEDIDA	COSTO	
				UNITARIO	TOTAL
1	Tomate	32	gr	\$ 0.60	\$ 0.0400
2	Cebolla	29	gr	\$ 0.40	\$ 0.03
3	Pimiento	12	gr	\$ 0.20	\$ 0.07
4	Corvina	124	gr	\$ 1.50	\$ 0.44
5	Zanahoria	16	gr	\$ 0.50	\$ 0.02
6	Aceite	200	ml	\$ 0.50	\$ 0.50
7	Ajo	16	gr	\$ 1.50	\$ 0.05
8	Harina	20	gr	\$ 0.40	\$ 0.02
9	Papa	15	gr	\$ 0.25	\$ 0.01
10	Aliño	c/n			
11	Achiote	c/n			
Costo total de la materia prima					\$ 1.18
Margen de error o variación				10%	\$ 0.12
Costo total de la preparación					\$ 1.30
Costo por porción					\$ 1.30
% costo materia prima establecida				35%	\$ 0.45
Precio potencial de venta					\$ 3.71
IVA				14%	\$ 0.52
PRECIO DE VENTA					\$ 4.2
PRECIO CARTA					\$ 4.
PRECIO REAL DE VENTA					\$ 3.509
% REAL DE COSTO DE LA MATERIA PRIMA					\$ 0.37
PRECIO DE VENTA					\$ 4

Anexo 8 receta estándar: Ceviche de camarón

RECETA ESTANDAR					
NOMBRE DE LA PREPARACION	CEVICHE DE CAMARON				
					
NUMERO DE LA PREPARACION	8	NO PORCIONES		1	
PROCEDIMIENTO	Se pela y lava el camarón, luego se lo pone en una olla y se cocina por un tiempo de 5 minutos, mientras se cocina procedemos a picar la cebolla, se raya el tomate, se pone sal limón y hierbas para curtirlo, se coloca el fondo de camarón y posterior se coloca los camarones.				
#	INGREDIENTES	CANTIDAD	UNIDAD DE MEDIDA	COSTO	
				UNITARIO	TOTAL
1	Camarón	107	gr	\$ 3.00	\$ 0.75
2	Limón	3	unid	\$ 0.05	\$ 0.15
3	Cebolla	117	gr	\$ 0.40	\$ 0.11
4	Tomate	60	gr	\$ 0.60	\$ 0.08
5	Cilantro	c/n			
6	s/p	c/n			
7	Agua	100	ml		
Costo total de la materia prima					\$ 1.09
Margen de error o variación				10%	\$ 0.11
Costo total de la preparación					\$ 1.20
Costo por porción					\$ 1.20
% costo materia prima establecida				35%	\$ 0.42
Precio potencial de venta					\$ 3.43
IVA				14%	\$ 0.48
PRECIO DE VENTA					\$ 3.9
PRECIO CARTA					\$ 4.
PRECIO REAL DE VENTA					\$ 3.509
% REAL DE COSTO DE LA MATERIA PRIMA					\$ 0.34
PRECIO DE VENTA					\$ 4

Anexo 9 receta estándar: Arroz con pescado frito

RECETA ESTANDAR					
NOMBRE DE LA PREPARACION	ARROZ CON PESCADO FRITO				
					
NUMERO DE LA PREPARACION	9	NO PORCIONES	1		
PROCEDIIMIENTO	Se limpia el pescado, se procede a adobarlo, luego se lo envuelve en harina y se lo sofríe, aparte de esto se realiza una preparación que contiene arroz, mientras se fríe procedemos a realizar la ensalada, se pica cebolla y tomate en corte pluma y se coloca sal y limón al gusto, luego se procede a pelar los plátanos y posteriormente a freírlos para acompañar el pescado.				
#	INGREDIENTES	CANTIDAD	UNIDAD DE MEDIDA	COSTO	
				UNITARIO	TOTAL
1	Arroz	212	gr	\$ 0.60	\$ 0.30
2	Corvina	138	gr	\$ 1.50	\$ 0.49
3	Plátano verde	102	gr	\$ 0.20	\$ 0.09
4	Cebolla	27	gr	\$ 0.40	\$ 0.03
5	Tomate	16	gr	\$ 0.60	\$ 0.02
6	Lechuga	8	gr	\$ 0.50	\$ 0.01
7	Ajo	15	gr	\$ 1.50	\$ 0.05
8	Limón	1	unid	\$ 0.05	\$ 0.05
9	Aceite	c/n			
10	Aliño	c/n			
Costo total de la materia prima					\$ 1.04
Margen de error o variación				10%	\$ 0.10
Costo total de la preparación					\$ 1.14
Costo por porción					\$ 1.14
% costo materia prima establecida				35%	\$ 0.40
Precio potencial de venta					\$ 3.27
IVA				14%	\$ 0.46
PRECIO DE VENTA					\$ 3.7
PRECIO CARTA					\$ 4.
PRECIO REAL DE VENTA					\$ 3.509
% REAL DE COSTO DE LA MATERIA PRIMA					\$ 0.33
PRECIO DE VENTA					\$ 4

Anexo 10 Guía informativa: portada



Anexo 11 Guía informativa: contra portada págs: 1 y 22

ISLA COSTA RICA
ECUADOR



COCINA - GASTRONOMÍA

La Isla Costa Rica, se sitúa a 8.6 km al norte de Puerto Hualtaco, perteneciente al cantón Santa Rosa en la Provincia del el Oro. Esta Isla forma parte de la parroquia Jambelí y limita: al norte con el Estero Chupadores, al sur con la Playa San Gregorio, al este con la Comunidad Bellavista y al oeste con el Mar Abierto

La población de la Isla Costa Rica está conformada por 350 habitantes, distribuidos en 115 familias aproximadamente

Al tener como patrimonio un manglar la Isla Costa Rica ofrece un sin número de actividades recreativas y de ocio que permiten al visitante percibir una experiencia enriquecedora de lo que



LOGO DE LA COMUNIDAD COSTA RICA

Información:

 @islacostarica



MARCELO POTES - PRESIDENTE DE LA ASOCIACIÓN COSTA RICA
0983779045
marcelopotes21@hotmail.com

Anexo 12 Guía informativa: contra portada págs: 2 y 21

ISLA COSTA RICA
ECUADOR

COCINA - GASTRONOMÍA

Costa Rica: Playa, Manglar y Gastronomía

representa el turismo comunitario y gastronómico, el senderismo la propia experiencia en la recolección de conchas y cangrejos, los paseos dentro de los senderos acuáticos así como el avistamiento de aves y las visitas a su hermosa playa representan pocos de los varios motivos para visitar este acogedor paraíso Ecuatoriano.

Especies Endémicas

Anadara Tuberculosa (Concha)
Anadara Occidentales (Cangrejo)
Camarón
Pescado

ESCUELA DE HOTELERÍA Y TURISMO

Elaboración: Pablo Andrés Malo
Diagramación: Arq. Ricardo Gahona
Fotografía: Freddy Cabrera
LOJA - 2016

Anexo 13 Guía informativa págs. 3 y 20



ISLA COSTA RICA
ECUADOR

COCINA - GASTRONOMÍA

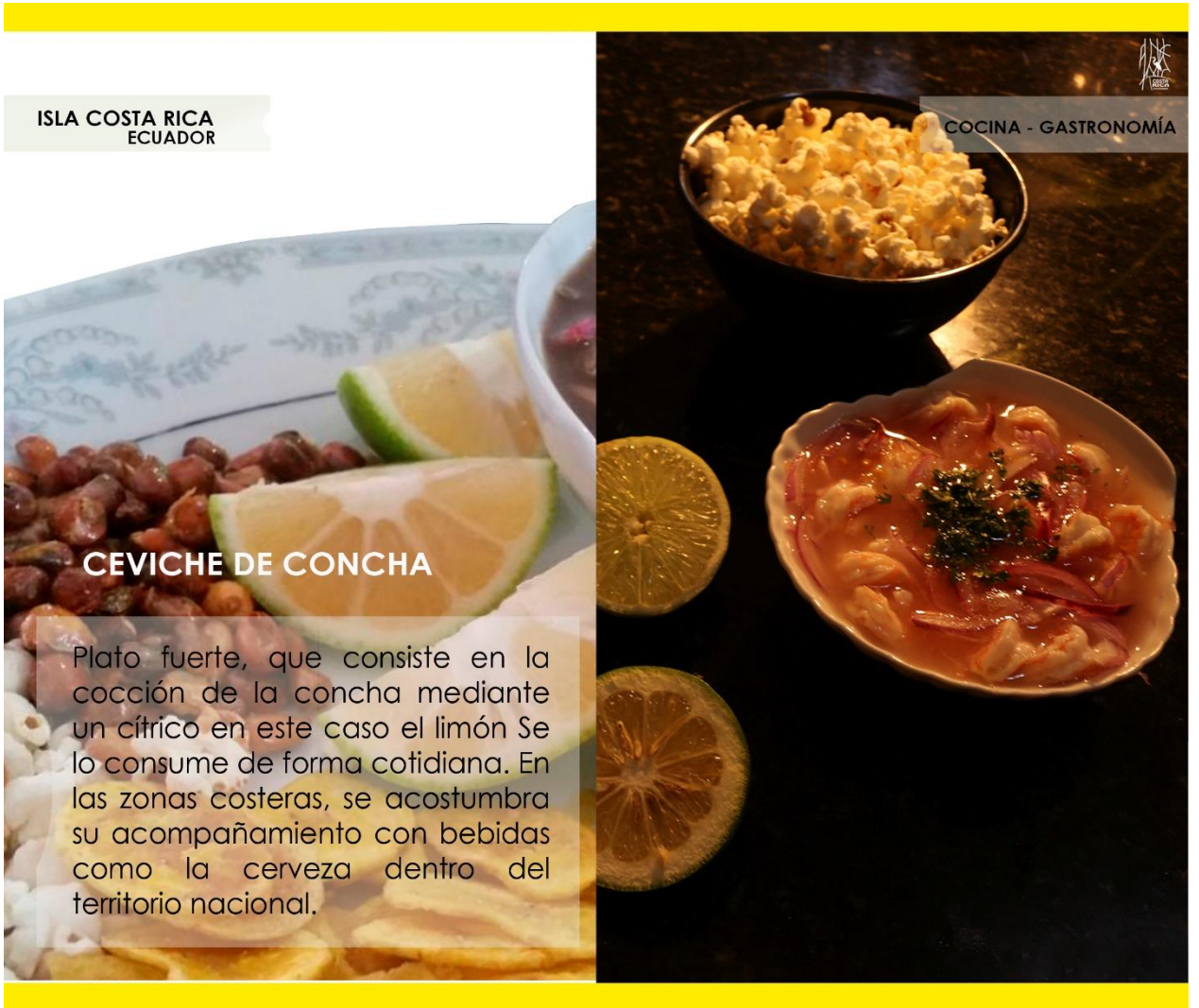
ARROZ CON PESCADO FRITO

Plato fuerte, que consiste en una preparación de arroz con pescado frito acompañado de lechuga. Su época de consumo se da de una forma cotidiana

Se utiliza el pescado cachema, propio de la zona apanado y sofrito, brindándole al género cárnico una exquisita textura crocante por fuera y suave en su interior dándole una experiencia gustativa muy enriquecedora, Es acompañado de plátanos fritos y curtido de cebolla con tomate.

ARROZ CON CONCHA





ISLA COSTA RICA
ECUADOR


COCINA - GASTRONOMÍA

CEVICHE DE CAMARÓN

Plato fuerte, que también es considerado un aperitivo.

Se utiliza el camarón como principal elemento y se lo complementa con tomate, cebolla, limón, sal y hierbas.

Se lo puede acompañar con un sin número de guarniciones y bebidas que realzan su sabor conocido y apetecido por los habitantes costeros.



Se utiliza el contenido de las conchas y una considerable cantidad de zumo de limón así como cebolla y tomate con cierta cantidad de especias que aportan a su sabor característico e inigualable.



ISLA COSTA RICA
ECUADOR



COCINA - GASTRONOMÍA

CHUPE DE PESCADO

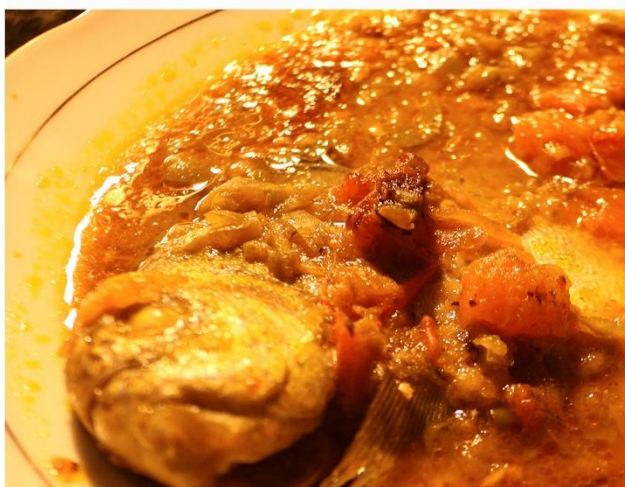
minutos, nos da como resultado este delicioso potaje muy común y apetecido en las zonas costeras de nuestra región, puesto que representa una fuente saludable de alimento y que proporciona una excelente experiencia gustativa a quien lo consume.

Plato fuerte, que consiste en la preparación del pescado a través de la técnica de sudado. Se utiliza el pescado limpio y reposado en un refrito a base de



ISLA COSTA RICA
ECUADOR

Plato fuerte, que consiste en una preparación de la corvina en un fondo con especias y aliño. Se utiliza la corvina como producto principal y para la elaboración del refrito se tiene: cebolla, ajo, tomate, pimiento, zanahoria, achiote y papa que al dejar reposar y cocinar por varios



tomate cebolla ajo y especias que permiten la aromatización del pescado en una técnica tanto ancestral como tradicional de cocción.

Anexo 19 Guía informativa págs. 9 y 14



ISLA COSTA RICA
ECUADOR

COCINA - GASTRONOMÍA

Consiste en una preparación de las conchas a la brasa acompañadas de un curtido de cebolla con chifles de plátano verde, a cierta temperatura las conchas se asan en las brasas sin aplicar ningún tipo de condimento. Es la forma más natural de consumir este producto a la vez

ARROZ CON CAMARÓN

da un color característico al plato agregado a esto tenemos el tomate, cebolla, zanahoria, y la cebolla blanca como parte de la preparación.

Se puede acompañar de cualquier clase de bebida y guarnición así como con aderezos.



ISLA COSTA RICA
ECUADOR

COCINA - GASTRONOMÍA

CONCHA ASADA

Plato fuerte, que consiste en una preparación de arroz con camarón preparado en su fondo incluyendo especias

Se utiliza el camarón aparte de esto se realiza una preparación que contiene arroz, condimentos y especias con salsa inglesa que le

que es uno de los platillos más apetecidos, se podría decir que es la forma más antigua del consumo de las conchas puesto que para alimentarse de estas, nuestros ancestros las asaban directamente en el calor de sus fogatas obteniendo así este exquisito platillo.

ISLA COSTA RICA
ECUADOR

CANGREJADA

Una preparación del cangrejo con una sopa elaborada a base del mismo producto acompañado con arroz y chifles de plátano. Se consume dentro de los periodos que no incluyan vedas. Entre los ingredientes que más se destacan tenemos el cangrejo, la zanahoria, plátano verde, aliño, ajo, tomate, cebolla, pimiento, achiote, y el cilantro.

Es una forma sana de consumir cangrejo y se considera que concentra un alto contenido de nutrientes que producen un considerable nivel de testosterona en los hombres, un platillo de características excelentes en nuestro territorio.



Anexo 22 inventario gastronómico: Arroz con concha.

Arroz con concha

Nombre del producto

Arroz con concha

Ancestralidad

Costeño

Descripción

Plato fuerte, que consiste en una preparación de arroz con concha mezclada y especias.

Época de consumo

Cotidiano

Espacios de consumo

Locales comerciales

Zonas tradicionales de consumo

Toda la zona costera

Ingredientes tradicionales

Se utiliza el contenido de las conchas aparte de esto se realiza una preparación que contiene arroz, condimentos y especias con salsa inglesa que le da un color característico al plato a su vez este plato se decora con pepinos, aguacates y chifles de plátano.

Formas de preparación

Se parte la concha, aparte se prepara un refrito en una paila con salsa china cebolla con achiote una vez refrito se agrega la concha y se deja cocer por 5 minutos cuando el arroz esté cocido se mezcla con la preparación del bowl y se deja reposar por un instante, se acompaña con chifles de plátano y a su vez con vegetales.

Propiedades

Es una forma sana de consumir concha y se considera afrodisiaco.

Estado de conservación

Común, sin embargo los aliños tradicionales van desapareciendo, reemplazadas con cocción rápida y adobos artificiales.

Imagen



Fuente: el autor

Elaboracion: Freddy Cabrera Rodriguez

Anexo 23 inventario gastronómico: Ceviche de Concha.

Ceviche de concha

Nombre del producto

Ceviche de concha

Ancestralidad

Costeño

Descripción

Plato fuerte, que consiste en la cocción de la concha mediante un cítrico en este caso el limón

Época de consumo

Cotidiano. En las zonas costeras

Espacios de consumo

Locales comerciales restaurantes y zonas costeras

Zonas tradicionales de consumo

Toda la zona costera

Ingredientes tradicionales

Se utiliza el contenido de las conchas y una considerable cantidad de zumo de limón así como cebolla y tomate en algunos casos.

Formas de preparación

Se parte la concha y se deja reposar todo su contenido con el zumo de limón por un lapso de 10 minutos luego se le incorpora la cebolla cortada en plumas y el tomate en concasse con cilantro repicado y se lo deja reposar por unos minutos.

Propiedades

Es una forma sana de consumir concha y se considera afrodisiaco

Estado de conservación

Común al no llevar ninguna clase de aliño se conserva su receta original a través de los años

Imagen



Fuente: el autor

Elaboracion: el autor

Anexo 24 inventario gastronómico: Sudado de pescado

Sudado de Pescado

Nombre del producto

Sudado de pescado

Ancestralidad

Costeño

Descripción

Plato fuerte, que consiste en la preparación del pescado a través de la técnica de sudado.

Época de consumo

Cotidiano. En zonas costeras

Espacios de consumo

Locales comerciales, mercados de zonas costeras.

Zonas tradicionales de consumo

Toda la zona costera

Ingredientes tradicionales

Se utiliza el contenido de las conchas aparte de esto se realiza una preparación que contiene arroz, condimentos y especias con salsa inglesa que le da un color característico al plato a su vez este plato se decora con pepinos, aguacates y chifles de plátano.

Formas de preparación

Se le quita las escamas y limpia el pescado aparte se prepara un refrito con cebolla, pimiento, ajo, tomate una vez refrito se le coloca un poco de agua y se coloca el pescado se lo tapa y se lo deja cocer a fuego lento por un lapso de 15 minutos.

Propiedades

Es una forma sana de consumir concha y se considera afrodisiaco.

Estado de conservación

Común, sin embargo de igual manera poco a poco se van utilizando aliños artificiales.

Imagen



Fuente: el autor

Elaboracion: Freddy Cabrera Rodriguez

Anexo 25 inventario gastronómico: Concha asada

Concha Asada

Nombre del producto

Concha asada

Ancestralidad

Costeño

Descripción

Plato fuerte, que consiste en una preparación de las conchas a la brasa acompañadas de un curtido de cebolla con chifles de plátano verde

Época de consumo

Cotidiano.

Espacios de consumo

Restaurantes y marisquerías

Zonas tradicionales de consumo

Zona costera

Ingredientes tradicionales

Se utiliza las conchas enteras puesta a cocción en las brasas.

Formas de preparación

Se cocina de manera entera las conchas hasta que se abran y se cocinen bien y se acompañan con un curtido de cebolla y chifles de plátano.

Propiedades

Es una forma sana de consumir concha a su vez posee un alto contenido vitamínico y se considera afrodisíaco.

Estado de conservación

Común al no ocuparse aliños en esta preparación su estado de origen es natural.

Imagen



Fuente: el autor

Elaboracion: Freddy Cabrera Rodriguez

Anexo 26 inventario gastronómico: Cangrejada

Cangrejada

Nombre del producto

Cangrejada

Ancestralidad

Costeño

Descripción

Plato fuerte, que consiste en una preparación del cangrejo con una sopa preparada a base del mismo producto acompañado con arroz y chifles de plátano.

Época de consumo

Periodos que no incluyan vedas.

Espacios de consumo

Locales comerciales y zonas costeras.

Zonas tradicionales de consumo

Toda la zona costera.

Ingredientes tradicionales

Entre los ingredientes que más se destacan tenemos el cangrejo la zanahoria, plátano verde, aliño, ajo, tomate, cebolla, pimiento, achiote, ajino moto y el cilantro.

Formas de preparación

Se prepara un refrito que consiste en tomate, cebolla, pimiento, ajo, aliño y achiote, después de refreír por un lapso de 5 minutos se agrega el agua y se coloca la zanahoria y el plátano verde rayado para espesar, luego de 10 minutos de cocción se agrega el cangrejo previamente lavado y se lo deja cocer por 15 minutos y finalmente se agrega sal, pimienta, una pisca de ajino moto y se sirve.

Propiedades

Es una forma sana de consumir cangrejo y se considera que concentra un alto contenido de nutrientes que producen un considerable nivel de testosterona en los hombres.

Estado de conservación

Común, de la misma manera, la nueva práctica de la gastronomía actual ha permitido el uso de aliños y condimentos artificiales que alteran la preparación del producto.

Imagen



Fuente: el autor

Elaboración: el autor

Anexo 27 inventario gastronómico: Arroz con camarón

Arroz con Camarón

Nombre del producto

Arroz con camarón

Ancestralidad

Costeño

Descripción

Plato fuerte, que consiste en una preparación de arroz con camarón preparado en su fondo incluyendo especias.

Época de consumo

Cotidiano.

Espacios de consumo

Locales comerciales, marisquerías.

Zonas tradicionales de consumo

Toda la zona costera.

Ingredientes tradicionales

Se utiliza el camarón aparte de esto se realiza una preparación que contiene arroz, condimentos y especias con salsa inglesa que le da un color característico al plato agregado a esto tenemos el tomate, cebolla, zanahoria, y la cebolla blanca como parte de la preparación.

Formas de preparación

Se cocinan los camarones para con este fondo preparar el arroz de esta manera una vez preparado el arroz durante el proceso de graneado se incorpora la salsa inglesa, aparte se realiza un refrito con cebolla el ajo y los pimientos y se procede a incorporar mostaza y salsa de tomate luego de dos minutos se incorpora el camarón y finalmente el arroz.

Propiedades

Es una manera común del consumo del camarón como plato tradicional y genera un aporte calórico considerable.

Estado de conservación

Común, sin embargo los aliños tradicionales van desapareciendo, reemplazadas con cocción rápida y adobos artificiales.

Imagen



Fuente: el autor

Elaboración: Freddy Cabrera Rodríguez

Anexo 28 inventario gastronómico: Chupe de pescado

Chupe de pescado

Nombre del producto

Chupe de pescado

Ancestralidad

Costeño

Descripción

Plato fuerte, que consiste en una preparación de la corvina en un fondo con especias y aliño.

Época de consumo

Cotidiano.

Espacios de consumo

Marisquerías y zonas costeras.

Zonas tradicionales de consumo

Toda la zona costera.

Ingredientes tradicionales

Se utiliza la corvina como producto principal y para la elaboración del refrito se tiene: harina, cebolla, ajo, tomate, pimiento, zanahoria, achiote y papa.

Formas de preparación

Se refrié la cebolla y el ajo con tomate se incluye el aliño y el achiote con la papa y se deja por unos minutos, posterior a esto se bate el harina con agua para su disolución se le coloca al refrito y se lo deja hervir por 7 minutos finalmente se incorpora el pescado frito y se acompaña con cebolla blanca y cilantro.

Propiedades

Es una forma común y saludable de consumir pescado puesto que no contiene un alto contenido de condimentos no saludables.

Estado de conservación

Común, sin embargo los aliños tradicionales van desapareciendo, reemplazadas con cocción rápida y adobos artificiales.

Imagen



Fuente : el autor

Elaboracion: Freddy Cabrera Rodriguez

Anexo 29 inventario gastronómico: Ceviche de camarón

Ceviche de Camarón

Nombre del producto

Ceviche de camarón.

Ancestralidad

Costeño.

Descripción

Plato fuerte, y considerado también un aperitivo.

Época de consumo

Cotidiano.

Espacios de consumo

Marisquerías y restaurantes.

Zonas tradicionales de consumo

Toda la zona costera.

Ingredientes tradicionales

Se utiliza el camarón como principal elemento de este plato y para acompañarlo, se lo hace con tomate, cebolla, limón, sal y hierbitas.

Formas de preparación

Se pela y lava el camarón, luego se lo pone en una olla y se cocina por un tiempo de 5 minutos, mientras se cocina procedemos a picar la cebolla, se raya el tomate, se pone sal limón y hierbas para curtirlo, se coloca el fondo de camarón y posterior se coloca los camarones.

Propiedades

Es una forma sana de consumir camarón y se considera afrodisiaco.

Estado de conservación

Común, sin embargo los aliños tradicionales van desapareciendo, reemplazadas con cocción rápida y adobos artificiales.

Imagen



Fuente: el autor

Elaboración: Freddy Cabrera

Anexo 30 inventario gastronómico: Arroz con pescado frito

Arroz con pescado frito

Nombre del producto

Arroz con pescado frito

Ancestralidad

Costeño

Descripción

Plato fuerte, que consiste en una preparación de arroz con pescado frito acompañado de lechuga.

Época de consumo

Cotidiano.

Espacios de consumo

Locales comerciales

Zonas tradicionales de consumo

Toda la zona costera

Ingredientes tradicionales

Se utiliza el pescado cachema propio de la zona, se acompaña de plátanos fritos y con un curtido de cebolla con tomate.

Formas de preparación

Se limpia el pescado, se procede a adobarlo, luego se lo envuelve en harina y se lo sofríe, aparte de esto se realiza una preparación que contiene arroz, mientras se fríe procedemos a realizar la

ensalada, se pica cebolla y tomate en corte pluma y se coloca sal y limón al gusto, luego se procede a pelar los plátanos y posteriormente a freírlos para acompañar el pescado.

Propiedades

Es una forma sana y común del consumo del pescado.

Estado de conservación

Común, sin embargo los aliños tradicionales van desapareciendo, reemplazadas con cocción rápida y adobos artificiales.

Imagen



Fuente: el autor

Elaboración: Freddy Cabrera