



UNIVERSIDAD TECNICA PARTICULAR DE LOJA

La Universidad Católica de Loja

ESCUELA DE HOTELERÍA Y TURISMO

MODALIDAD ABIERTA Y A DISTANCIA

“INVERTIGACION Y PUESTA EN VALOR DE LOS RECURSOS
GASTRONOMICOS DEL ECUADOR, CANTON GUAYAQUIL”

TESIS DE GRADO PREVIA A LA OBTENCIÓN
DEL TITULO DE LICENCIADA EN
ADMINISTRACION TURISTICA

AUTOR:

VESNA FADIC GRUNAUER

DIRECTOR:

Ing. KARINA CHAMBA

CENTRO UNIVERSITARIO GUAYAQUIL

2010

CERTIFICACIÓN

Ing. Karina Chamba Carrillo

DIRECTORA DE TESIS

CERTIFICA:

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

Ing. Karina Chamba Carrillo

Loja, 08 de julio de 2010

AUTORIA

Las ideas, opiniones, conclusiones, recomendaciones y más contenidos expuestos en el presente informe de tesis son de absoluta responsabilidad del autor.

Vesna Fadic Grunauer

Dedicatoria

El presente trabajo va dedicado con mucho afecto a mi familia, especialmente a mis hijos Vesna Maria y Alfredo, a mi esposo y a mis amigos ya que siempre estuvieron apoyándome para que nunca desmaye y culmine con esta nueva meta trazada en mi vida.

Agradecimiento

Agradezco primeramente a Dios por haberme brindado la fortaleza necesaria para concluir esta etapa de mi vida. A mi esposo e hijos por su apoyo y comprensión, así como a todas las personas que de una u otra manera han contribuido a la realización de este trabajo, brindarme su apoyo incondicional.

CESION DE DERECHOS

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

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

Vesna Fadic Grunauer

AUTORA

INDICE DE CONTENIDOS

CERTIFICACION	I
AUTORIA	II
DEDICATORIA	III
AGRADECIMIENTO	IV
CESION DE DERECHOS	V
INDICE DE CONTENIDOS	VI
INTRODUCCION	VIII
RESUMEN	IX
OBJETIVOS	X
CAPITULO I	
Situación económico social y productiva del cantón.....	1
1.1 Situación Geográfica.....	2
1.2 Aspectos Demográficos.....	5
1.2.1 Indicadores de Salud.....	6
1.2.2 Indicadores Educativos.....	10
1.2.3 Migración Interna y Externa.....	16
1.2.4 Indicadores del Desarrollo humano y pobreza.....	20
1.3 Análisis de la Vivienda.....	22
1.4 Situación Política y Administrativa.....	23
1.5 Sector productivo primario.....	28
1.5.1 Agricultura.....	28
1.5.2 Ganadería.....	30
1.5.3 Producción y rendimiento.....	31
1.5.4 Asistencia Técnica.....	32
1.5.5 Comercialización y Consumo.....	33
1.5.6 Crédito.....	34
1.6 Sector productivo secundario.....	36
1.6.1 Industria.....	36
1.6.2 Artesanía.....	37
1.6.3 Crédito.....	38
1.7 Sector productivo técnico.....	39
1.7.1 Comercio.....	39
1.7.2 Turismo.....	40
1.7.3 Transporte.....	43
CAPITULO II	
Generalidades de la Gastronomía.....	46
2 Gastronomía.....	47
2.1 Historia de la gastronomía en general.....	47
2.2 Relación histórica de la comida ecuatoriana y su influencia.....	55
CAPITULO III	
Diagnostico gastronómico del sector.....	60
3.1 Datos Generales de la gastronomía del cantón.....	61
3.1.1 Platos propios del cantón.....	61
3.1.2 Platos que se preparan en época de fiesta.....	74
3.1.3 Platos que se elaboran con mayor frecuencia en el sector.....	82
3.1.4 Platos más demandados por los visitantes.....	89

3.1.5 Platos que recomendaría consumir a los visitantes.....	97
3.2 Platos/bebidas/postres tradicionales.....	109
3.2.1 Platos que se preparaban hace años y que cambiaron su preparación.....	109
3.2.2 Platos que se preparaban hace años y que no se elaboran..... actualmente	114
3.3 Platos/bebidas/postres Actuales.....	119
CAPITULO IV	
Inventario de la Gastronomía típica del cantón.....	122
4.1 ficha Resumen del Inventario de la Gastronomía típica del cantón.....	123
4.2 Gastronomía Relacionada a las Fiestas.....	124
CAPITULO V	
Propuesta de puesta en valor del recurso gastronómico típico tradicional del cantón.....	126
5.1 Estrategia de promoción y difusión de la gastronomía típica y Tradicional del cantón.....	127
5.2 Instituciones y Organismos que Promocional/Comercializan Los platos/bebidas/postres típicos y tradicionales.....	130
CAPITULO VI	
Propuesta en base al ingrediente base, proponer alternativas de platos/bebidas/postres para el desayuno escolar de escuelas.....	136
6.1 Propuesta para el desayuno escolar.....	142
CONCLUSIONES Y RECOMENDACIONES	145
BIBLIOGRAFIA	148
ANEXOS	151
ANEXO A: Encuesta.....	152
ANEXO B.- Manual para aplicación de encuestas.....	155
ANEXO C: Parrillada con datos de encuestas.....	161
ANEXO D: Instructivo para el ingreso de información de las encuestas.... a la parrilla	164
ANEXO E: Entrevista en blanco.....	168
ANEXO F: Manual de entrevista.....	171
ANEXO G: Instructivo de ingreso a la información.....	172
ANEXO H: Entrevistas llenas.....	173

INTRODUCCION

El cantón Guayaquil también llamado La Perla del Pacífico, es considerado como el puerto principal del país y la ciudad más poblada de la provincia del Guayas, cuenta con 2039.789 habitantes aproximadamente. Por ser uno de los motores productivos que genera grandes ingresos al país, a través de los años hasta la actualidad se han producido movimientos migratorios hacia el interior del cantón por parte de personas que llegan de otras provincias con el afán de conseguir una plaza de trabajo que le permita satisfacer sus necesidades más básicas. En cuanto a los principales indicadores de la ciudad, podemos decir, que el índice de analfabetismo ha disminuido gracias a la gratuidad de la educación, la entrega de desayunos escolares y la entrega de libros y útiles, y a las campañas de alfabetización realizada por docentes y alumnos del último año de secundaria, por otra parte, la ciudad cuenta con importantes hospitales públicos y clínicas perfectamente equipadas para dar atención de calidad a la población.

Entre las principales actividades productivas tenemos la agricultura y la ganadería; pero estas no se realizan dentro del cantón, sino en sus alrededores, por este motivo Guayaquil no es un cantón netamente agrícola, pues su fuerte es la industria, el comercio y el turismo; dentro de los atractivos turísticos la ciudad cuenta con un gran potencial, su gastronomía por este motivo en nuestro trabajo se realizó un estudio de campo que permitió conocer más de los gustos y preferencias de residentes y turistas.

Gracias a este trabajo de campo se pudo obtener un listado de los principales platos típicos del cantón, la forma de preparación y los ingredientes que se utilizan, también aquellos platos típicos, que han variado en su preparación y los que a través de los años han desaparecido; además de los platos tradicionales más demandados por los turistas, gracias a la información proporcionada por las encuestas se pudo realizar un inventario gastronómico en el que se puede observar, el origen y ritual que encierra la elaboración de las principales comidas típicas de Guayaquil

Para concluir al final de este trabajo se presenta una propuesta para el desayuno escolar, es importante indicar que dentro del menú existen platillos elaborados con el ingrediente base que en nuestro caso es el verde, con la finalidad de contribuir en el desarrollo infantil y la economía de los hogares de nuestro cantón.

RESUMEN

En la actualidad la gastronomía esta considerada como un atractivo más, de los diferentes destinos turísticos del país y del mundo, debido a que la gastronomía es un lenguaje que expresa las culturas de cada región, y en la elaboración de cada plato las tradiciones se transmiten de generación, en generación.

En el cantón Guayaquil la gastronomía es muy variada se encuentran platos típicos que se elaboran desde años atrás hasta la actualidad, la mayoría de estos platos se siguen preparando por su exquisito sabor y por que encierran tradición e historia.

En el presente trabajo se realizó una investigación que tiene como finalidad presentar un análisis sobre el cantón Guayaquil y principalmente un diagnóstico gastronómico que permita a las personas tener una idea más clara de la calidad y variedad de platos tradicionales que se preparan en este cantón y principalmente los gustos y preferencia de los comensales sean estos nacionales o extranjeros.

En el primer capítulo de este trabajo se hace una descripción de la situación económico- social y productiva del cantón Guayaquil, para que las personas tengan una visión clara de cómo es la ciudad, en cuanto a su situación geográfica, los principales aspectos demográficos y sus principales sectores productivos. En el siguiente capítulo se presenta la historia de la gastronomía en el general y la historia de la comida ecuatoriana, además la forma como ha influido la gastronomía extranjera en la cultura del cantón.

En el tercer capítulo se presenta un diagnóstico de la gastronomía del cantón Guayaquil, en este punto se dan a conocer los principales platos típicos del sector, aquellos que se preparan en la actualidad, los que han desaparecido a través de los años y los que sufrieron cambio en su forma de preparación. En el siguiente capítulo se realizó un inventario de la gastronomía típica y tradicional de Guayaquil, esta información es presentada en una ficha que contiene la información obtenida mediante las encuestas y por los informantes claves.

En el capítulo quinto se exponen las principales formas de promoción y difusión de la gastronomía típica del cantón, por parte de los organismos encargados de vender a Guayaquil como uno de los principales destinos turísticos del país; posteriormente en el sexto capítulo se presenta una propuesta para la elaboración del desayuno escolar en el cual; dentro del menú se utilizara el ingrediente base para la elaboración de uno o varios platillos que aporten a la nutrición de nuestros niños.

OBJETIVOS

Objetivo General

Determinar la situación actual de la gastronomía típica y tradicional de Guayaquil, así como posicionar al cantón como principal destino turístico a nivel nacional, regional, y mundial; y difundir el potencial gastronómico como atractivo diversificador de la oferta turística.

Objetivos Específicos

1. Inventariar los platos típicos que se ofertan en los menús de los restaurantes del cantón.
2. Conocer a los actores que intervienen en la elaboración de los platos típicos/tradicionales de la ciudad.
3. Clasificar los principales establecimientos donde se elaboran y comercializan los platos típicos y tradicionales del cantón.
4. Conocer la opinión de los turistas con respecto a la gastronomía típica como uno de los atractivos turísticos del cantón.
5. Plantear estrategias de promoción y difusión para dar a conocer los principales platos típicos del cantón.

Capítulo I

SITUACIÓN ECONÓMICA SOCIAL Y PRODUCTIVA DEL CANTÓN GUAYAQUIL

CAPITULO I

ECONOMICO SOCIAL Y PRODUCTIVA DEL CANTÓN

1.1 Situación geográfica.

“Guayaquil, oficialmente Santiago de Guayaquil, es la ciudad más poblada de la República del Ecuador. El área urbana de Guayaquil se alinea entre las ciudades más grandes del mundo. Es además un importante centro de comercio con influencia a nivel regional en el ámbito comercial, de finanzas, cultural, y de entretenimiento. La ciudad es la cabecera cantonal del cantón homónimo y la capital de la Provincia del Guayas”¹.

Gráfico 1



Fuente: División política del Guayas, INEC.

1.1.1 Límites del Cantón.

El cantón Guayaquil esta ubicada en el Golfo de Guayaquil al sur de la provincia del Guayas, sus 5.237 KM² limitan:

Al Norte: El cantón limita con Lomas de Sargentillo, Nobol. Daule y Samborondón.

Al Sur: Con el Golfo de Guayaquil y la provincia de El Oro.

Al Este: con Duran, Naranjal y Balao.

¹ http://www.guayaquil.gov.ec/index.php?option=com_content&view=article&id=112&Itemid=82

Al Oeste: con Santa Elena y el cantón Playas.

La ciudad de Guayaquil está ubicada en la región litoral o costa de Ecuador, con cercanía al Océano Pacífico por medio del Golfo de Guayaquil. Localizada del lado derecho del río Guayas, bordea al oeste con el Estero Salado y los cerros Azul y Blanco. Por el sur con el estuario de la Puntilla de Guayaquil que llega hasta la isla Puná.

En la capital de la provincia del Guayas; “Guayaquil”, aparecen los cerros: Las Cabras, Las Peñas, Santa Ana, El Carmen y el Manicomio. Luego hacia el noroeste, aparecen la cordillera de Chongón-Colonche y la cordillera de Manglaralto esta cordillera continúa hacia las provincias de Manabí y Esmeraldas, su extensión es de 400 kilómetros.

Además, podemos decir que cerros de Churute, Saya, Samborondón, Alto, etc. son elevaciones que no sobrepasan los 250 metros. En cambio las elevaciones inferiores a los 200 metros de altura son: Azul, Taura, Mapasingue, Casiguana, Morro, etc.

1.1.2 **Clima del Cantón.**

“El clima de Guayaquil es el resultado de la combinación de varios factores. Por su ubicación en plena zona ecuatorial, la ciudad tiene una temperatura cálida durante casi todo el año. No obstante, su proximidad al Océano Pacífico hace que las corrientes de Humboldt (fría) y de El Niño (cálida) marquen dos períodos climáticos bien diferenciados. Uno lluvioso y húmedo, con calor típico del trópico, que se extiende Diciembre a Abril (conocido como invierno que corresponde al verano austral); y el otro seco y un poco más fresco (conocido como verano que corresponde al invierno austral), que va desde Mayo a Diciembre”²

² <http://es.wikipedia.org/wiki/Guayaquil>

Gráfico 2

Parámetros climáticos promedio de Guayaquil													
Mes	Ene	Feb	Mar	Abr	May	Jun	Jul	Ago	Sep	Oct	Nov	Dic	Año
Temperatura máxima media (°C)	31	30	32	32	30	29	28	28	30	29	30	31	30
Temperatura máxima media (°F)	88	87	89	89	87	85	84	84	86	85	86	88	86
Temperatura mínima media (°C)	21	20	18	22	20	15	17	15	16	17	18	20	15
Temperatura mínima media (°F)	74	75	76	75	74	72	70	69	70	71	72	73	72
Precipitaciones (mm)	22,35	27,94	28,70	18,03	5,33	1,77	0,25	0,00	0,25	0,25	0,25	3,00	108,45

FUENTE: wiki pedia .org

El clima predominante es el cálido tropical o tropical húmedo y la temperatura promedio es de 25 grados centígrados.

1.1.3 Hidrografía.

“La provincia del Guayas también se destaca por sus ríos, en especial el que lleva el mismo nombre, río “Guayas” y sus afluentes que son el río Daule, el Babahoyo, el Taura y Naranjal. Además la provincia posee otros importantes ríos como: el río Balao, Gala y Siete, éste último sirve de límite con la provincia de El Oro. El río Daule tiene como afluentes a los ríos Peripa, Puca, Macul, Colimes, Pedro Carbo y Congo. El río Babahoyo tiene como afluentes a los ríos Yaguachi, Vinces, Baba, Tintos y Jujan”.³

Gráfico 3

Imagen satelital de la ciudad de Guayaquil
Y el río Guayas.



Fuente: http://es.wikipedia.org/wiki/Provincia_de_Guayas

³ <http://es.wikipedia.org/wiki/Guayaquil#Geograf.C3.ADa>

1.2 Aspectos Demográficos.

La ciudad de Guayaquil por ser la capital de la provincia del Guayas y uno de los cantones con mayor extensión ha demostrado un importante crecimiento demográfico a través de los años, gracias a la información proporcionada por el Instituto Nacional de Estadísticas y Censos mostramos a continuación el total de la población del cantón por áreas y géneros.

Cuadro 1

Población de Guayaquil

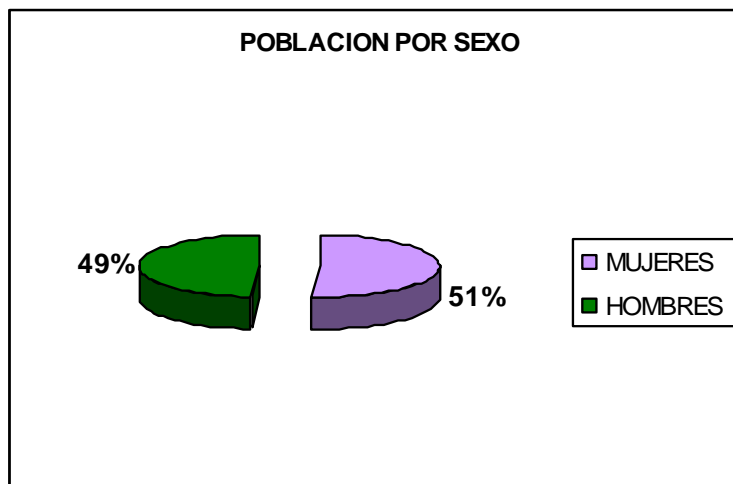
POBLACION DEL CANTON GUAYAQUIL CENSO 2001			
AREAS	TOTAL	HOMBRES	MUJERES
TOTAL	2,039,789	999,191	1,040,598
URBANA	1,985,379	970,662	1,014,717
RURAL	54,410	28,529	25,881

Fuente: Censo de Población y V de Vivienda INEC 2001.

Gráfico 4

Población del
Guayaquil, por

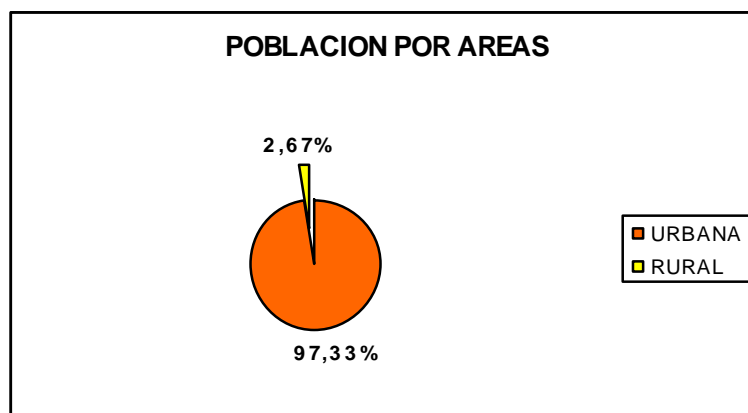
cantón
sexo



Fuente: Base de datos del VI censo de población, 2001. INEC

Gráfico 5

Población del cantón Guayaquil, por áreas



Fuente: Base de datos del VI censo de población, 2001. INEC

Según el censo realizado por el INEC en el año 2001, la población del Cantón Guayaquil es de 2.039.789 habitantes aproximadamente. Este total de la población esta compuesto de la siguiente manera el 97,33% del total de la población corresponde a las personas que habitan en las áreas urbanas y apenas el 2,67% de la población corresponde a las personas que habitan o residen en las áreas rurales, esto se observa claramente en el grafico de población por áreas. También es importante destacar que en Guayaquil el 51% de la población son mujeres y que el 49% de los habitantes de este cantón son hombres.

De esta manera podemos concluir que el cantón Guayaquil representa el 61,6% del total de la población de la provincia del Guayas y que durante el periodo 1990-2001 presento una tasa de crecimiento anual de 2,4%.

1.2.1 Indicadores de salud.

La información sobre la salud es de gran importancia dentro de las estadísticas sociales, debido a su relación con los grupos de población estratégicos en el contexto de las políticas de desarrollo humano. Entre los principales indicadores de la salud contamos con el índice de natalidad y el índice de mortalidad, estos indicadores permiten tener una idea mas clara sobre la salud de nuestro cantón.

Cuadro 2

Principales Hospitales y Clínicas del cantón Guayaquil

CLINICAS	ALBORADA	CDLA. ALBORADA SEPTIMA ETAPA
	GUAYAQUIL	PADRE AGUIRRE 401 Y CORDOVA
	LA MERCED	VICTOR MANUEL RENDON 460 Y BAQUERIZO MORENO
	MODERNA	LUIS URDANETA 1402 Y GARCIA MORENO
	PANAMERICANA	PANAMA 616 Y ROCA
	SAN LUIS DE FRANCIA	AYACUCHO 403 Y CHIMBORAZO
	SAN MARTIN	6 DE MARZO 2717 Y SAN MARTIN
	ALCIVAR	CORONEL 2301 Y CAÑAR
HOSPITALES	KENNEDY	AV. DEL PERIODISTA Y CALLEJON 11- A
	DE INFECTOLOGIA	JOSE DANIEL RODRIGUEZ
	POLICIA NACIONAL	AV. DE LAS AMERICAS Y CG. PERRONE
	DEL NIÑO FRANCISCO ICAZA BUSTAMANTE	QUITO Y GOMEZ RENDON
	DEL NIÑO LUIS BECERRA	ELOY ALFARO 2402 Y BOLIVIA
	DEL SEGURO SOCIAL TEODORO MALDONADO CARBO	AV. 25 DE JULIO Y ERNESTO ALBAN
	GINECO OBSTETRICO ENRIQUE SOTOMAYOR	PEDRO PABLO GOMEZ Y 6 DE MARZO
	GUAYAQUIL	CALLE 29 Y GALAPAGOS
	LUIS VERNAZA	JULIAN CORONEL Y ESCOBEDO
	MATERNAL INFANTIL DEL GUASMO	GUASMO SUR BUCARAM Y 29 DE MAYO
	MILITAR DE LA SEGUNDA DIVISION DEL EJERCITO	AV. PEDRO MENENDEZ GILBERT
	PEDIATRICO ROBERTO GILBERT ELIZALDE	CDLA. ATARAZANA SUFRAGIO LIBRE Y NICOLAS SAFADI
	MATERIDAD MARIANA DE JESUS	ROSENDO AVILES Y CALLE 27

Fuente: [www. Médicos de Ecuador.com](http://www.Médicos de Ecuador.com)

1.2.1.1. Natalidad

El índice de natalidad en Guayaquil, indica la cantidad de nacimientos realizados en los diferentes sectores del cantón.

Cuadro 3

Nacidos vivos por sexo en Guayaquil

CANTONES Y PARROQUIAS	TOTAL GENERAL		
	TOTAL	HOMBRES	MUJERES
Guayas	50.751	25.841	24.910
<u>Cantón Guayaquil</u>	33.248	16.879	16.369
Guayaquil	32.617	16.581	16.036
Urbano	32.610	16.577	16.033
Periferia	7	4	3
Parroquias rurales:	631	298	333

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

En el cantón Guayaquil el total de niños nacidos vivos durante el año 2008, fue 50.751, de este total 25.841 niños fueron varones, que equivale al 51% del total de nacimientos en ese año y el 49% restante fueron mujeres, la mayoría de estos nacimientos se llevaron a cabo en las áreas urbanas del cantón, debido a que en estos sectores, se encuentran los mejores hospitales de la provincia, pues cuentan con el equipamiento necesario para atender a la población.

1.2.1.2. Mortalidad

El índice de mortalidad permite saber la cantidad de defunciones totales de las personas mayores y menores de un año, que se presentan en el cantón.

Cuadro 4

Defunciones totales de mayores y menores de un año, por

Sexo y residencia

CANTONES Y PARROQUIAS	TOTAL GENERAL		
	TOTAL	HOMBRES	MUJERES
Guayas	14.660	8.554	6.106
<u>Cantón</u>			
Guayaquil	9.497	5.406	4.091
Guayaquil	9.340	5.309	4.024
Urbano	9.333	5.305	4.028
Periferia	7	4	3
Parroquias rurales	157	97	60

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

“La defunción es la desaparición total y permanente de todo signo de vida en un momento cualquiera sin posibilidad de resurrección”⁴. En Guayaquil las defunciones se presentan con mayor frecuencia en personas que tienen entre 65 años y más, por motivo de vejes o enfermedades del corazón. También en personas entre 15 y 49 años, este grupo de personas mueren por diferentes circunstancias como: accidente de tránsito, violencia o agresiones, cáncer, problemas del corazón, enfermedades cerebro vasculares y influenza u neumonía, estas son consideradas las causas de defunción más frecuentes en el cantón. Según las investigaciones realizadas por el INEC en el anuario de estadísticas vitales, las principales causas de mortalidad en el cantón Guayaquil son:

Cuadro 5

Diez principales causas de mortalidad en el cantón guayaquil, año 2006

No. Orden	Código Lista	CAUSAS	Frecuencias	%
1	46	Influenza y Neumonía	989	12,85
2	42	Enfermedades cerebro vasculares	824	10,71
3	35	Enfermedades isquémicas del corazón	738	9,59
4	64	Agresiones (Homicidios)	707	9,19
5	53	Enfermedades del sistema Urinario	705	9,16
6	51	Cirrosis y otras enfermedades del hígado	615	7,99
7	41	Insuficiencia cardíaca, complicaciones y enfermedades mal definidas	602	7,82
8	57	Accidentes de tránsito terrestres	561	7,29
9	9	Neoplasia maligna del estómago	394	5,12
10	47	Enfermedades crónicas de las vías respiratorias	172	2,24
	27	Desnutrición y anemia nutricional	166	2,16
	39	Paro cardíaco	98	1,27
	88	Resto de causas de muertes	1,124	14,61
Total de egresos hospitalarios			7,695	100

⁴ Definiciones principales del anuario de estadísticas vitales-INEC 2008

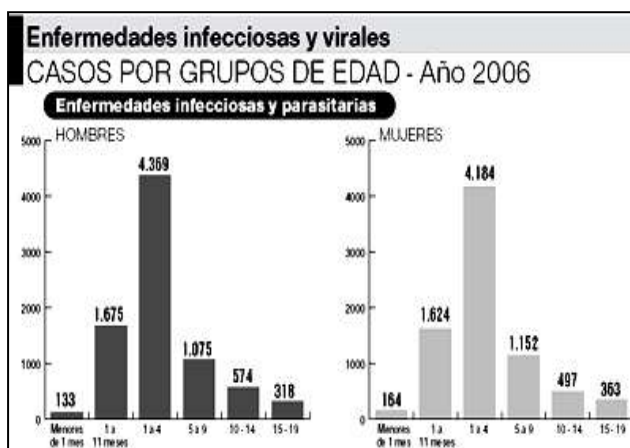
Fuente: Anuario de Estadísticas Vitales, año 2006 INEC.

En el desarrollo de este trabajo también se considera importante mencionar, que al inicio de un nuevo ciclo escolar se presenta también un repunte en las enfermedades gastrointestinales y otras afecciones entre los niños y jóvenes que no tienen una cultura de consumo de productos sanos e ingieren de manera descontrolada la denominada “comida chatarra”.

Según registros de la Dirección de Salud, en niños y jóvenes son frecuentes las enfermedades infecciosas y parasitarias, a ello se suman afecciones como la tifoidea, salmonelosis, cólera y otros males similares.

Gráfico 6

Enfermedades más comunes en época escolar



Fuente: Dirección de Salud Pública, 2006

Por este motivo, en la provincia del Guayas existe un nuevo modelo de atención médica, implantado por el Ministerio de Salud a nivel nacional, que consiste en la movilización de los EBAS (Equipos Básicos de Atención en Salud) hasta las comunidades más vulnerables a estar en riesgos de contraer enfermedades.

1.2.2 Indicadores Educativos

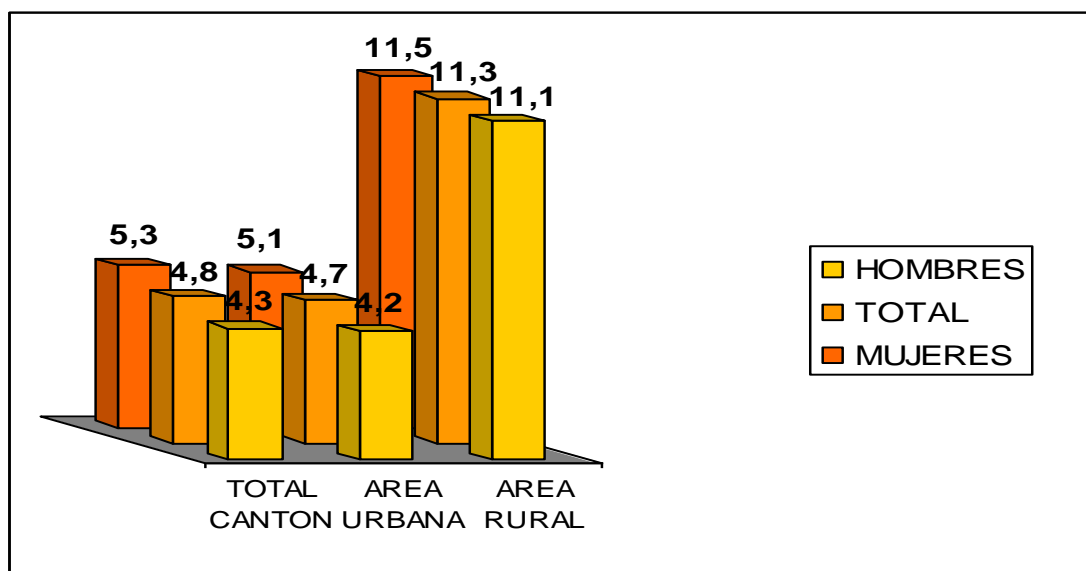
Los indicadores de la educación son de fundamental importancia para el análisis y estudio de las diferentes regiones de un determinado país, ya que permite observar el progreso y desarrollo de sus habitantes. A continuación presentaremos los indicadores de la educación.

1.2.2.1 Analfabetismo

En la provincia del Guayas la tasa de analfabetismo ha disminuido notablemente; la proporción de analfabetos es mayor en el área rural que en la urbana. Según la definición de la UNESCO, las ciudades de la provincia del Guayas han alcanzado un nivel aceptable de analfabetismo, para el 2006 el porcentaje era del 7%. Según estadísticas, los hogares de la provincia del Guayas tienen los más altos niveles de gastos en educación a cualquier nivel de ingreso.

Gráfico 7

Cantón Guayaquil: Tasas de Analfabetismo, por sexo y áreas. Censo 2001



Fuente: Base de datos del censo de población y vivienda, 2001 INEC.

Según la información del censo proporcionada por el INEC, el cantón Guayaquil tiene una tasa de analfabetismo total de 4,8%, y si hablamos de la estructura interna por sexo encontramos que las mujeres ocupan el mayor porcentaje de analfabetos del cantón con el 5,3%, que corresponde a la tasa total del cantón; también es indispensable exponer que en Guayaquil las áreas con mayor tasa de analfabetismo continúa siendo las áreas rurales. Finalmente es importante destacar que el cantón Guayaquil cuenta con el menor porcentaje de personas analfabetas de la provincia del Guayas.

“En el periodo censal comprendido entre 1990 y 2001 en la provincia del Guayas, la tasa de analfabetismo que mide el nivel de analfabetismo en una población de 10 años y mas de edad en una área y en un tiempo determinado; registro un leve incremento al

pasar de 6,6 a 6,8 %, aunque en la estructura interna del área rural presento una pequeña mejoría en su porcentaje al disminuir del 14,3 analfabetos a 13,6 entre los dos últimos censos; por lo tanto en el área urbana, la tasa tuvo un preocupante incremento al pasar de 4.3 a 5.4%”⁵ .

Cuadro 6

**GUAYAS: POBLACION DE 10 AÑOS Y MAS DE EDAD, POBLACION ANALFABETA Y TASA DE ANALFABETISMO, SEGÚN AREA Y SEXO
CENSOS 1990-2001**

AREAS Y SEXO	1990	2001		
	Tasa %	Total	Analfabeta	Tasa %
Total	6,6	2.626.971	179.034	6,8
Hombres	6,1	1.302.025	85.240	6,5
Mujeres	7,1	1.324.946	93.794	7,1
Área Urbana	4,3	2.164.230	116.064	5,4
Hombres	3,6	1.055.887	51.608	4,9
Mujeres	5,0	1.108.343	64.456	5,8
Área Rural	14,3	462.741	62.970	13,6
Hombres	13,8	246.138	33.632	13,7
Mujeres	14,9	216.603	29.338	13,5

Fuente: INEC, Resultados definitivos de la provincia del Guayas, censos 1990-2001

En la estructura interna por sexo se puede apreciar que el porcentaje de mujeres analfabetas en la provincia, sigue siendo mayor que el porcentaje de hombres analfabetos, no obstante esta situación no se registra en el área rural ya que las tasas de analfabetismo tanto de hombres como de mujeres tienen valores similares de 13,7 y 13,5%.

1.2.2.2 Nivel de Institución

El indicador nivel de instrucción, nos permite conocer la cantidad de la población que a accedido a algún tipo de educación, sea esta primaria, secundaria o superior.

⁵ Análisis de los Resultados Definitivos del VI Censo de Población y V de Vivienda 2001.

Cuadro 7

Población de 5 años y más, por sexo y áreas, Según niveles de instrucción

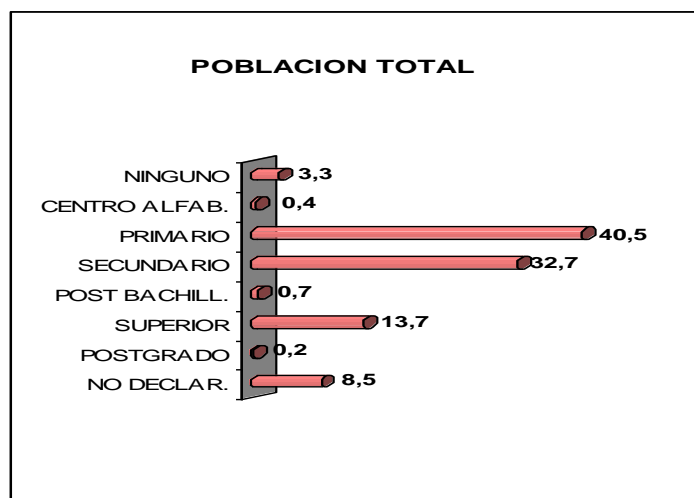
CANTON GUAYAQUIL: POBLACION DE 5 AÑOS Y MAS POR AREAS, SEGÚN NIVELES DE INSTITUCION Censo 2001			
NIVELES DE INSTITUCION	TOTAL		
	TOTAL	URBANO	RURAL
TOTAL	1.841.279	1.793.209	48.070
Ninguno	60.777	55.909	4.868
Centro Alfab.	6.555	6.262	293
Primario	746.408	716.792	29.616
Secundario	603.010	594.732	8.278
Post Bachillerato	13.355	13.216	139
Superior	251.490	250.581	909
Postgrado	2.937	2.926	11
No declarado	156.747	152.791	3.956

Fuente: Instituto Nacional de Estadísticas y Censos, 2001

“El promedio de años aprobados por la población de 10 años y más que representan la escolaridad media, para el cantón Guayaquil es de 8.0 años, para la población del área urbana es de 8.1 años y para el área rural 4.9 años. Para hombres 8.0 y para mujeres 8.0 años”⁶.

Gráfico 8

Porcentaje de la Población según Niveles de Institución



⁶ Difusión de resultados definitivos del VI censo de población y Vivienda, INEC,2001

El nivel de instrucción alcanzado por la población del cantón Guayaquil muestra resultados similares para los dos últimos años censales, la población que no tenía ningún nivel aprobado en el año 1990 fue de 4,60% y para el 2001 fue de 3,30%, manteniendo la tendencia de descenso que ha venido dándose en los últimos años, esta tendencia no se ha presentado en la mayor parte de las categorías investigadas por el INEC. Estas categorías son: Ningún nivel de instrucción, Centros de alfabetización, Primario, Secundario, Post bachillerato, Superior, Postgrado, No declarados.

Para el caso del nivel Primario y los tres primeros años del nivel Secundario, los porcentajes han tendido a crecer, según las encuestas realizadas por el INEC , en el año 2006, en comparación con los años anteriores; además a partir del cuarto año de secundaria y el Nivel superior (universitario), la tendencia no fue decreciente por el contrario se a recuperado, esto es importante por que nos indica que el nivel de instrucción de la población guayasense aparentemente ha mejorado en los últimos años, es decir que existe mayor numero de personas que se dedican a realizar sus estudios en el nivel primario, secundario y a seguir una carrera universitaria.

Por otra parte, los porcentajes de población con nivel de instrucción Ninguno y Centros de Alfabetización han disminuido y esto es positivo, ya que indica que el numero de personas que saben leer y escribir se a incrementado; reduciendo de esta manera el índice de analfabetismo en el cantón.

Como nos referimos en este punto al nivel de instrucción, se considera importante mencionar los principales establecimientos educativos del cantón Guayaquil.

Principales establecimientos educativos del cantón.

Colegio “La Inmaculada”
Colegio Fiscal Experimental “28 de Mayo”
Colegio “Academia Naval Guayaquil”
Colegio “Sagrados Corazones”
Colegio Nacional “Guayaquil”
Colegio Fiscal “Dolores Sucre”
Colegio “La Dolorosa”
Colegio “Vicente Rocafuerte”
Colegio Fiscal Experimental “Aguirre Abad”
Colegio Técnico “Simón Bolívar”
Colegio “Cristóbal Colón”
Colegio “Santo Domingo de Guzmán”

Colegio “San José la Salle”
Colegio “San Francisco de Asís”
Colegio “San Agustín”
Colegio Fiscal “Amarilis Fuentes”
Colegio Nacional Experimental “Rita Lecumberry”

En la provincia del Guayas según datos proporcionados por la dirección de educación existe un total de 4.701 establecimientos educativos entre escuelas y colegios, en la ciudad de Guayaquil el número de establecimientos educativos es de 442 escuela fiscales, 710 escuelas particulares y 856 colegios entre las categorías fiscales y particulares. Además la ciudad cuenta con 12 universidades cuyos nombres mencionamos a continuación:

- Universidad de Guayaquil
- Universidad Politécnica Salesiana
- Universidad Agraria del Ecuador
- Escuela Superior Politécnica del Litoral
- Universidad Católica Santiago de Guayaquil
- Universidad Laica Vicente Rocafuerte
- Universidad de Especialidades Espíritu Santo
- Universidad Casa Grande
- Universidad del Pacifico
- Universidad Tecnológica Empresarial de Guayaquil
- Universidad Jefferson
- Universidad Santa Maria Campus Guayaquil

Es de fundamental importancia en este punto, comentar sobre la calidad de educación que imparten los establecimientos educativos. Primeramente **Calidad** por definición general es la adecuación del producto o servicio para el cumplimiento de requisitos que garantice la satisfacción del cliente.

Las nuevas reformas realizadas con la finalidad de mejorar el aprendizaje de los estudiantes están siendo aplicadas en los diferentes establecimientos educativos del país y en especial en la ciudad de Guayaquil con la finalidad de mejorar la calidad de la educación, es decir, obtener una calidad que sea entendida como “eficacia”, para lograr este fin se aplican una serie de técnicas pedagógicas que permitan una mayor participación del estudiante en las actividades educativas, como exposiciones, talleres, dinámicas de curso, entre otras; estas actividades permiten que el estudiante no solo sea un simple receptor de la clase que imparte el docente, sino que forme parte de ella, pues el principal objetivo es logra que los alumnos realmente aprendan lo que se

supone deben aprender, aquello que está establecido en los planes y programas curriculares, al cabo de determinados ciclos o niveles; brindar lo que el individuo necesita para desarrollarse como persona intelectual, afectiva, moral y físicamente, y para desempeñarse adecuadamente en los diversos ámbitos de la sociedad, el político, el económico y el social. Finalmente, facilitar todos los procesos y medios necesarios para que el alumno pueda desarrollar al máximo su experiencia educativa. De esta forma podemos concluir que la educación en años anteriores dejaba mucho por desear, pero en la actualidad la visión es diferente y positiva, se procura brindar una educación de calidad aquella que ofrece a niños y adolescentes un adecuado contexto físico para el aprendizaje, un cuerpo docente adecuadamente preparado para la tarea de enseñar, buenos materiales de estudio y de trabajo, estrategias didácticas adecuadas, etc. Estas reformas ponen en primer plano el análisis de los medios empleados en la acción educativa.

1.2.3 Migración interna y externa

“La migración interna es otro de los componentes que contribuye al cambio demográfico de una región, provincia o ciudad; fenómeno ocasionado por los desplazamientos de la población dentro de un país como un mecanismo que obedece a factores económicos, psicológicos y sociológicos que lejos de permanecer constantes en el tiempo, tienen contenidos diferentes de acuerdo al nivel educacional y a las aspiraciones de movilidad social, las normas y las instituciones sociales vigentes; y la relación entre las necesidades materiales, recursos naturales y la tecnología utilizada por la población”⁷.

Entonces, se podría partir de la premisa que cada movimiento migratorio es la respuesta a una necesidad que el migrante cree no poder satisfacer en el lugar donde vive, o por superar alguna situación que se a tornado indeseable.

En definitiva el movimiento migratorio constituye la entrada de un lugar de destino (inmigrante) o la salida del lugar de origen de una persona (emigrante). Esta migración puede darse en el interior de un país o territorio y se denomina “migración interna” y si este movimiento se realiza hacia otro país o territorio se denomina “migración externa”.

La migración externa, es un fenómeno socioeconómico y político que consiste en el abandono voluntario de su país, por parte de un individuo que desea establecerse en otro territorio; con la finalidad de mejorar sus condiciones de vida y cubrir las necesidades más básicas de su familia.

⁷ Análisis de los resultados definitivos del censo de población, 2001.

La Costa ha sido una región receptora de población a través de la historia. La provincia del Guayas y en especial Guayaquil desde 1950 (que se tienen datos precisos) recibe población proveniente de la Sierra, con el paso de los años la migración hacia el Guayas ya no era exclusivamente de la sierra, se produjeron desplazamientos de población manabita, de la provincia de Los Ríos y de Esmeraldas.

En cuanto a la migración externa esta se debió básicamente por la crisis económica que se desató en el país a partir de 1999. Esta situación aceleró el proceso migratorio de la región Sur, diversificó el perfil de las personas que migran y se extendió al resto del país, sobre todo a las zonas urbanas, en una magnitud sin precedentes.

En los últimos años la salida de ecuatorianos se ha incrementado, en particular hacia los Estados Unidos de América y con mayor intensidad hacia Europa, principalmente a España, Inglaterra e Italia.

1.2.3.1 Migración Interna

El origen de la migración hacia la ciudad de Guayaquil, proviene en lo fundamental del área urbana de otras provincias, la población inmigrante proviene en mayor medida de Manabí seguido de habitantes de Los ríos, Esmeraldas y Pichincha.

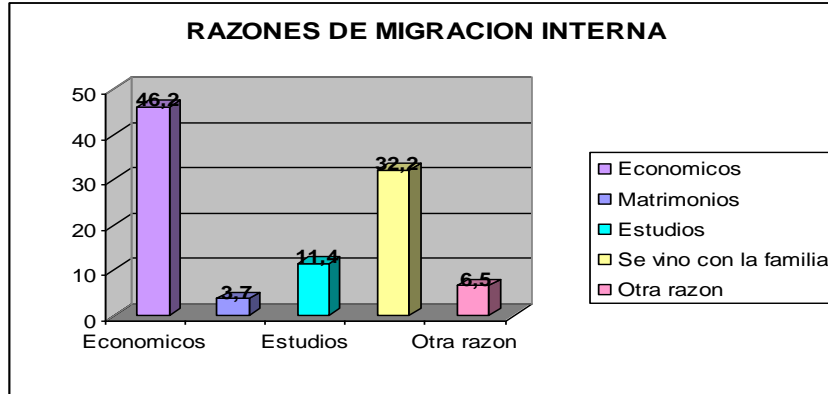
Las motivaciones principales para el movimiento migratorio parecen relacionarse con la búsqueda de fuentes de trabajo y estudio, debido a que la mayor cantidad de migrantes se encuentran entre los 10 a 29 años de edad, según el censo realizado por el INEC en el año 2001.

Cuadro 8
Migración Interna por sexo
Cantón Guayaquil

CANTON	SEXO	NUMERO	%
Guayaquil	Hombre	59.732	50,7
	Mujer	58.082	49,3
Total		117.814	100

Fuente: Censo nacional de población y Vivienda, 2001. INEC

Gráfico 9
Motivos de Migración Interna
Cantón Guayaquil



Fuente: Censo de Nacional de Población y Vivienda, 2001 INEC

La migración interna del cantón se presenta en porcentaje similares tanto en hombres como en mujeres, estas personas migran con la finalidad de encontrar en esta ciudad mayor oportunidad de trabajo y en otros casos, para poder acceder a una mejor educación que ayude a tener un mayor desempeño laboral.

1.2.3.2 Migración Externa

El origen de la migración externa hacia los países de Europa y Norte América, proviene en mayor medida de las provincias de Pichincha, Cotopaxi, Tungurahua y Guayas. A continuación presentamos el total de personas que emigraron de la ciudad de Guayaquil durante el año 2008.

Cuadro 9

Salida de Ecuatorianos, según jefatura de migración Año 2008

JEFATURA DE MIGRACION	ECUATORIANOS	
	NUMERO	%
QUITO	358.333	43,8
GUAYAQUIL	332.748	40,7
TULCAN	17.897	2,2
HUAQUILLAS	86075	10,5
MACARA	16.265	2,0
MACHALA	7	0,0
ESMERALDAS	2.288	0,3
SALINAS	79	0,0
MANTA	4.122	0,5
LAGO AGRIO	32	0,0
SAN LORENZO	59	0,0
SAN CRISTOBAL	0	0,0
SANTA CRUZ	76	0,0
TOTAL	817.981	100,0

Fuente: Anuario de entradas y salidas internacionales
INEC.

Según la jefatura de migración y el anuario de entradas y salidas internacionales del INEC, la emigración del cantón Guayaquil en el año 2008, fue de 332.333 que equivale al 40,7% del total de la población que salió del país en ese año.

Cuadro 10

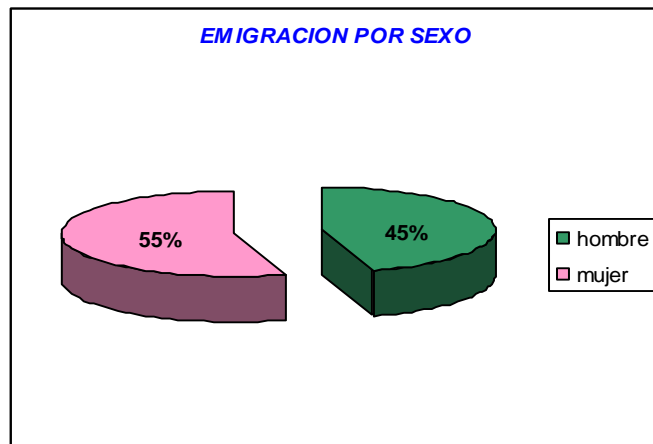
Emigración por sexo Cantón Guayaquil

EMIGRACION LABORAL, POR SEXO CANTON GUAYAQUIL 2008		
Hombre	151.068	45,40
Mujer	181.680	54,60
Total	332.748	100

Fuente: Anuario de entradas y salidas internacionales
INEC.

Grafico 10

Emigración por sexo del cantón Guayaquil



Fuente: Anuario de Entradas y Salidas internacionales INEC, 2008

Según el anuario de entradas y salidas internacionales INEC. Del total de personas que salieron de Guayaquil en el 2008, el 55% corresponde a las mujeres, esto indica claramente que las mujeres emigran en mayor porcentaje que los hombres (45%), esta situación no ha cambiado a través de los años, pues desde el inicio de la migración externa en el Ecuador, el mayor porcentaje de emigrantes pertenecían al sexo femenino.

1.2.4 Indicadores de desarrollo humano y pobreza

Antes de analizar la pobreza de cantón, debemos entender que se entiende por pobreza, por esta razón debemos indicar que la “pobreza es la situación de los hogares que no logran reunir, los recursos necesario para satisfacer las necesidades mas básicas de sus miembros”⁸, es decir, la pobreza se relaciona al consumo de los hogares, a la desnutrición, a las condiciones precarias de las viviendas, a los bajos niveles de educación de los miembros de las familias y a las malas condiciones sanitarias, etc.

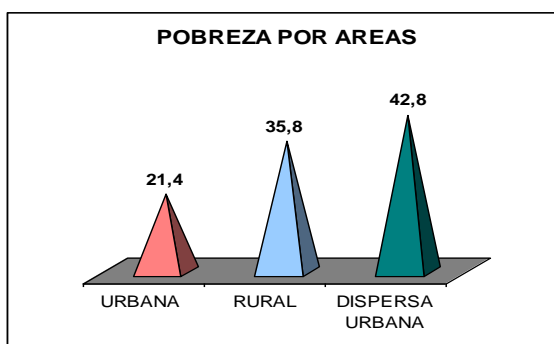
⁸ Pobreza y Extrema pobreza en el Ecuador(Noviembre 2005- Octubre 2006)

La medición de la pobreza ha dado lugar a muchas polémicas en los últimos años, para el análisis de la pobreza se han propuesto distintas metodologías y estudios para poder obtener medidas adecuadas de la situación de pobreza.

Es por este motivo que las cifras que presentamos a continuación, son proporcionadas por el Instituto Nacional de Estadísticas y Censos; además es importante indicar que la cifras publicadas por el INEC fueron aprobadas por diversas instituciones como: la Secretaría Nacional de Planificación y Desarrollo (SENPLADES), la Secretaría técnica del Ministerio de Corporación de Desarrollo Social (MCDS) Y EL Centro de Investigaciones Sociales del Milenio (CISMIL).

Gráfico 11

Pobreza por áreas, Cantón Guayaquil



Fuente: INEC, ECV-Quinta Ronda 2005-2006

La pobreza en el cantón Guayaquil se distribuye de la siguiente manera, en la población dispersa urbana se encuentra el mayor porcentaje de pobreza con un 42,8%, seguido por las áreas rurales con un 35,8%, finalmente y en menor porcentaje se encuentra el área urbana con el 21,4. Para tener una idea más clara del indicador de pobreza presentamos la percepción del nivel de vida del hogar en función de los ingresos generados, por condición de pobreza.

Cuadro 11

Percepción del nivel de vida del hogar, Por condición de pobreza

GUAYAQUIL	
PERCEPCION DE LOS HOGARES	TOTAL
Viven bien	8,9
Viven mas o menos bien	76,5
Viven mal	14,5
Total	100

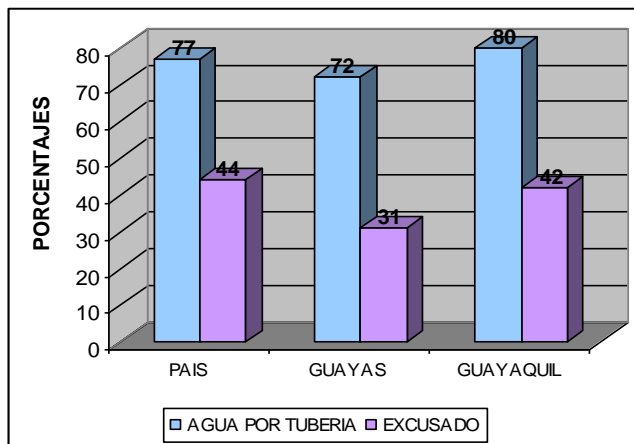
Fuente: INEC, ECV-Quinta Ronda 2005-2006

1.3 Análisis de la vivienda

Parte del bienestar al que tienen derecho todas las personas constituye la disponibilidad de condiciones mínimas de habitabilidad, vinculadas al cumplimiento de las más elementales necesidades que permitan condiciones de privacidad y confort, que den cuenta de la calidad de vida en la que viven los hogares. Conocer el tipo, características de la vivienda y forma de tenencia de la vivienda, así como, la disponibilidad de agua, servicio higiénico, servicio eléctrico, servicio telefónico, formas de eliminación de la basura, determinan las condiciones sociales, económicas y de salud en las que vive la población. Cerca de las tres cuartas partes de las viviendas en la provincia del Guayas son catalogadas como casa o villa (71%), el 16% son departamentos y el restante 13% conformado por: mediagua, cuarto de inquilinato y otro tipo. En Guayaquil los principales dos tipos de vivienda son casa o villa (66%) y el 21% son departamentos. Con relación al acceso a servicios básicos e infraestructura sanitaria, los datos revelan que en la provincia uno de cada dos hogares cuentan con abastecimiento de agua dentro de la vivienda y el 31% con excusado conectado a alcantarillado, así como en un 78% la basura se elimina a través del carro recolector. Como era de esperar, en la ciudad de Guayaquil estos tres servicios básicos tienen una cobertura mayor, el abastecimiento de agua dentro de la vivienda es del 60%, el 42% corresponde a las casas que cuentan con excusado conectado a alcantarillado y en un 94% la basura se elimina a través del carro recolector.

Gráfico 12

Agua por tubería y disponibilidad de servicio higiénico (excusado conectado a alcantarillado)



- Del total de hogares en Guayas casi dos de cada tres hogares no disponen de servicio higiénico conectado a alcantarillado, proporción que se reduce en el caso de Guayaquil. En general se puede afirmar que en Guayas el 36% y ciudad de Guayaquil el 23% de los hogares, no tiene un buen sistema de eliminación de excretas, aspecto que conlleva a situaciones desfavorables de salubridad.
- Los otros servicios como: alumbrado y teléfono, tienen mejores coberturas a nivel provincial, especialmente en la ciudad de Guayaquil. En Guayaquil, el 98 % de los hogares cuentan con servicio eléctrico, el 39% con servicio de telefonía convencional y el 42% con telefonía celular.
- A nivel provincial, más de las dos terceras partes de hogares (64%) cuentan con vivienda propia, el 15% con vivienda arrendada, el 20% vivienda cedida y alrededor del 1% en otras formas de tenencia. En el caso de Guayaquil la cantidad de vivienda arrendada es mayor en un 19%, y el porcentaje de viviendas propias es menor que el de la provincia (62%).

1.4 Situación política y administrativa

País: Ecuador

Provincia: Guayas

Capital: Guayaquil

Ubicación: Esta ubicado en el Golfo de Guayaquil, al Sur de la Provincia del Guayas.

Superficie: Tiene una superficie de 5.237 Km²

Temperatura: Tiene una temperatura promedio de 25 °C.

Altitud: Tiene una altura aproximada de 6 m sobre el nivel del mar.

Límites: Al Norte con Lomas de Sargentillo, Nobol, Daule, y Samborondón. Al Sur con el Golfo de Guayaquil y la Provincia de El Oro. Al Este con Durán, Naranjal y Balao, y Al Oeste Santa Elena y Playas

Población: 2´039.789 habitantes aproximadamente

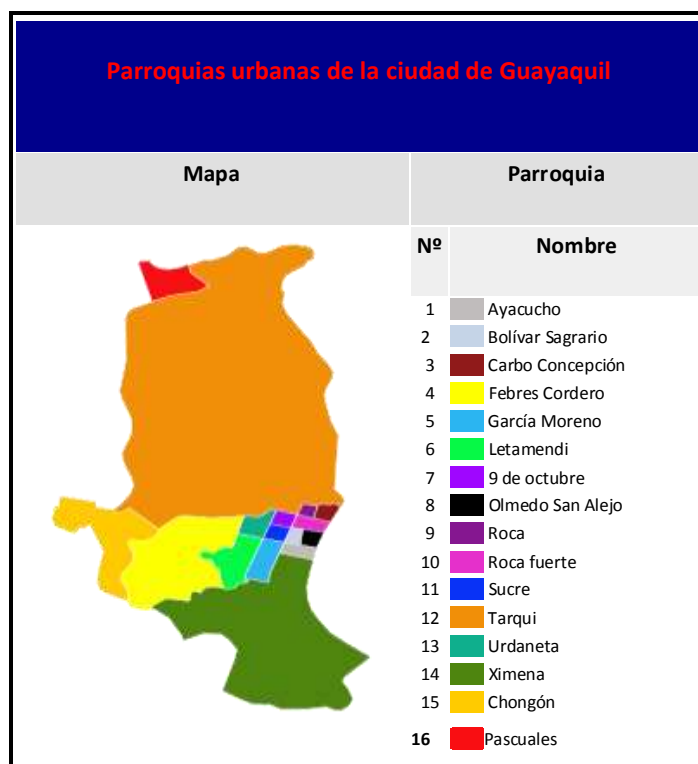
La provincia del Guayas está dividida en 25 cantones, 50 parroquias urbanas y 35 parroquias rurales. Esta provincia, que es similar en tamaño a Costa Rica, posee varios recursos naturales como reservas de gas natural, grandes y extensas plantaciones, criaderos de ganado de toda índole, criaderos de camarones y peces; así como también bosques, montañas, cordilleras, playas, islas y reservas ecológicas que harán de su visita por esta provincia algo inolvidable. Hay dos estaciones marcadas: invierno (enero a mayo), donde se marca la temporada de playa; y verano (junio a diciembre).

1.4.1 Cantones de la provincia del Guayas

1 Guayaquil	13 Palestina	25 Isidro Ayora
2 Alfredo Baquerizo Moreno	14 Pedro Carbo	
3 Balao	15 Samborondón	
4 Balzar	16 Santa Lucia	
5 Colimes	17 Salitre	
6 Daule	18 Yaguachi	
7 Duran	19 Playas	
8 El Empalme	20 Simón Bolívar	
9 El Triunfo	21 Marcelino Maridueña	
10 Milagros	22 Nobol	
11 Naranjal	23 Lomas de Sargentillo	
12 Naranjito	24 Antonio Elizalde	

Grafico 14

Parroquias urbanas del cantón Guayaquil



Fuente: http://es.wikipedia.org/wiki/Parroquias_de_Guayaquil

El cantón Guayaquil posee cinco parroquias rurales según la actual división territorial de Ecuador.

Cuadro 12

Parroquias rurales del cantón Guayaquil

Parroquias rurales del cantón Guayaquil		
Parroquia		
Nº	Nombre	Población
1	Juan Gómez Rendón	6.703
2	El Morro	4.011
3	Posorja	18.447
4	Puna	6.498

Fuente: http://es.wikipedia.org/wiki/Geograf%C3%ADa_de_Guayaquil

1.4.2 División administrativa

Guayas está dividido en 25 cantones, que a su vez están conformados por parroquias, las cuales en total suman 50 parroquias urbanas y 35 parroquias rurales. Cada uno de los cantones son administrados a través de una municipalidad y un consejo cantonal, los cuales son elegidos por la población de sus respectivos cantones. La responsabilidad de estos cantones es administrar las cortes judiciales regionales, realizar el mantenimiento de carreteras y autopistas, administrar los presupuestos del gobierno del estado para programas de asistencia social y económica, y administrar, en ciudades menores, infraestructuras tales como parques, facultades, distritos escolares y sistemas de saneamiento básico.

“La ciudad y el cantón de Guayaquil, al igual que las demás localidades ecuatorianas, se rige por una municipalidad según lo estipulado en la Constitución Política Nacional. La M.I Municipalidad de Guayaquil es una entidad de gobierno seccional que administra el cantón de forma autónoma al gobierno central. La municipalidad está organizada por la separación de poderes de carácter ejecutivo representado por el alcalde, y otro de carácter legislativo conformado por los miembros del concejo cantonal”¹⁰.

“La ciudad de Guayaquil es la capital de la provincia del Guayas, por lo cual es sede de la Gobernación y de la Prefectura de la provincia. La Gobernación está dirigida por un ciudadano con título de Gobernador del Guayas y es elegido por designación del propio Presidente de la República como representante del poder ejecutivo del estado. La Prefectura, algunas veces denominada como Gobierno Provincial, está dirigida por un ciudadano con título de Prefecto Provincial del Guayas y es elegido por sufragio directo en fórmula única junto al candidato vice prefecto. Las funciones del Gobernador son en su mayoría de carácter representativo del Presidente de la República, mientras que las

¹⁰ http://es.wikipedia.org/wiki/Guayaquil#Gobierno_y_pol.C3.ADtica

funciones del Prefecto están orientadas al mantenimiento y creación de infraestructura vial, turística, educativa, entre otras”.¹¹

El poder ejecutivo de la ciudad es desempeñado por un ciudadano con título de Alcalde de Guayaquil, el cual es elegido por sufragio directo en una sola vuelta electoral. El vicealcalde no es elegido de la misma manera, ya que una vez instalado el Concejo Cantonal se elegirá de entre los ediles un encargado para aquel cargo. El alcalde y el vicealcalde duran cuatro años en sus funciones, y en el caso del alcalde, tiene la opción de reelección inmediata o sucesiva. El alcalde es el máximo representante de la municipalidad y tiene voto dirimente en el concejo cantonal, mientras que el vicealcalde realiza las funciones del alcalde de modo suplente mientras no pueda ejercer sus funciones el alcalde titular.

El alcalde cuenta con su propio gabinete de administración municipal mediante múltiples direcciones de nivel de asesoría, de apoyo y operativo. Los encargados de aquellas direcciones municipales son designados por el propio alcalde.

Cuadro 13

Principales Autoridades del Guayas

Alcalde de Guayaquil	Jaime Nebot Saadi
Vicealcalde de Guayaquil	Guillermo Chang
Prefecto del Guayas	Jimmy Jairada
Viceprefecta del Guayas	Luzmila Nicolalde
Gobernador del Guayas	Roberto Cuero Medina
Jefe político	Luís Monge Espinel

Fuente: Elaborado por el autor

1.5 Sector Productivo Primario

“El sector primario o agrario está formado por las actividades económicas relacionadas con la transformación de los recursos naturales en productos primarios no elaborados”¹². Por lo usual, los productos primarios son utilizados como materia prima en las producciones industriales. Además, los procesos industriales que se limitan a empacar, preparar o purificar los recursos naturales suelen ser considerados parte del sector primario.

Es importante mencionar el sector primario en este trabajo, debido a que es considerado como una parte importante en el desarrollo de los países.

¹¹ http://es.wikipedia.org/wiki/Guayaquil#Gobierno_y_pol.C3.ADtica

¹² http://es.wikipedia.org/wiki/Sector_primario

Las principales actividades del sector primario que se realizan en la provincia del Guayas son la agricultura, la minería, la ganadería, la silvicultura y la pesca.

1.5.1 Agricultura

La provincia del Guayas, tiene una vocación netamente agrícola, ligada siempre con los avances tecnológicos en todos sus cultivos desarrollados. La superficie total de tierras que posee es de 1'980.000 hectáreas, de las cuales se encuentran con uso agropecuario un 62% y un 38% fuera de él.

El desarrollo de la Cuenca Baja de Río Guayas, el Trasvase a la Península de Santa Elena y la presa Daule-Peripa constituyen los tres proyectos principales del país que apoyan el desarrollo agropecuario de la provincia del Guayas y que han sido construidas con éxito por la Comisión de Estudios de la Cuenca del Río Guayas.

Existe una exuberante vegetación gracias a las excelentes condiciones climáticas de la provincia, lo que influye positivamente en la producción agrícola de arroz, caña de azúcar, cacao, café, banano, algodón, oleaginosas, etc.

Además la provincia posee especies como: muyuyu, pegapega, chipra, mosquero, guasango, palo santo y cardo, estas plantas son capaces de soportar largos periodos de sequías, debido a que sus raíces almacenan el agua del suelo absorbiéndolos como una esponja y los distribuyen en pequeñas cantidades hasta que termine la sequía.

A continuación mostramos los principales cultivos y la cantidad de superficies plantadas en la provincia del Guayas y en el cantón Guayaquil.

Cuadro 14
Numero de Upas y superficie en hectáreas por principales cultivos,
Según cantón

Cantón	Principales cultivos							
	Arroz		Banano		Cacao		Café	
	Upas	Superficie sembrada	Upas	Superficie sembrada	Upas	Superficie sembrada	Upas	Superficie sembrada
Total Guayas	35.737	184.539	2.125	44.646	12.430	51.227	1.927	5.518
Guayaquil	295	2.389	258	2.511	311	1.569	0	0
Alfredo								
Baque	1.231	9.470	7	391	694	1.880	26	33
Balao	48	78	166	7.622	625	6.469	0	0
Balzar	2.513	7.759	9	688	184	344	333	616
Colimes	1.911	9.661	13	26	34	266	421	1.038
Daule	5.893	29.720	0	38	13	0	0	0
Duran	324	4.089	0	217	103	292	0	0
El Empalme	1.900	3.238	11	618	720	3.320	421	770
El triunfo	362	2.081	436	6.491	355	719	0	0
Milagro	523	1.198	284	3.755	2.457	6.917	110	104
Naranjal	806	12.958	275	13.189	2.207	15.574	32	22
Naranjito	252	412	63	944	446	1.040	21	0
Palestina	975	4.989	0	60	47	35	0	0
Pedro Carbo	1.541	2.473	41	0	0	0	107	166

Salinas	0	0	0	0	0	0	0	0
Samborondon	3.051	24.462	0	0	0	0	0	0
Santa Elena	0	0	159	337	0	0	283	2.486
Santa Lucía	4.181	16.354	23	0	19	0	0	0
Urbina Jado	5.472	21.721	23	690	742	814	18	31
Yaguachi	2.235	20.011	39	2.592	1.865	3.660	13	0
Playas	0	0	0	0	0	0	0	0
Simón Bolívar	662	3.866	228	3.284	1.134	6.915	52	69
Marcelino Ma.	192	649	7	440	312	829	5	0
Lomas de Sar	424	1.132	0	0	0	0	0	0
Nobol	402	4.232	0	0	0	0	0	0
La Libertad	0	0	0	0	0	0	0	0
Antonio Elízal	48	136	74	714	152	495	80	157
Isidro Ayora	494	1462	4	0	0	70	0	0

Fuente: Encuestas realizadas por el INEC.MAG

En la provincia del Guayas los principales productos que se cultivan son: el arroz, banano, cacao, café; En el caso del arroz el cantón que tiene mayor superficie plantada es Daule con 29.720 has. Que equivale al 16% del total de la provincia, en el caso del banano el cantón con mayor superficies sembradas es Naranjal con 13.189 has. Que equivalen a un 29%, de igual manera en este cantón se cultiva la mayor cantidad de cacao (30%).

En el cantón Guayaquil también se realizan cultivos de estos productos, aunque en menor cantidad que en otros cantones; en este cantón la superficie planta de arroz equivale a apenas un 2% del total de las superficies plantadas de la provincia, el 6% corresponde a los cultivos de banano y el 3% al cacao, uno de los motivos, por que el cantón no es netamente agrícola, sería por que “Guayaquil” se dedica en mayor magnitud al comercio, además la mayoría de sus áreas son urbanas y no cuenta con suficientes áreas rurales para dedicarse a esta actividad¹³.

Cuadro 15

Cultivos Permanentes Provincia del Guayas Año 2008

Producto	Sembradas	Cosechadas	Producción	Ventas
Arroz	222.330	203.173	889.033	796.427
Banano	44.456	41.611	1.766.793	1.664.303
Cacao	96.206	78.049	36.520	34.003
Caña de Azúcar	80.422	77.687	6.689.404	5.844.880

Fuente: Datos de superficies por hectáreas (Has) y Datos de Producción y ventas en toneladas Métricas™, MAG.

¹³ Fuente: Datos de superficies por hectáreas de la provincia de Guayas, Ministerio de Agricultura y Ganadería.

1.5.2 Ganadería

La crianza de ganado vacuno, porcino y caballar es lo más destacado del sector ganadero de la provincia del Guayas, además posee numerosos planteles avícolas. Según información estadística proporcionada por el Instituto Nacional de Estadísticas y Censos, aproximadamente el 48% de la población de la provincia del Guayas se dedica a la ganadería, los cantones en los que se destaca la cría de ganado son: Balzar, Daule, El Empalme, Naranjal, Naranjito, Palestina, Santa Lucia, Urbina Jado, San Jacinto de Yaguachi y Marcelino Maridueña.

Dentro del cantón Guayaquil no se realiza la actividad ganadera, todas las personas dedicadas a esta actividad y que viven en el cantón, cuentan con propiedades a los alrededores o en otros cantones donde realizan la cría de los diferentes tipos de ganado.

Cuadro 16

Números de Upas y cabezas de ganado por Especies y razas, según cantón.

CANTON	Vacuno		Porcino		Caballar	
	Upas	cabezas	Upas	cabezas	Upas	cabezas
Balzar	1.196	55.428	1.893	11.531	1.654	5.794
Daule	1.114	21.033	3.254	10.904	1.345	2.540
El Empalme	1.334	31.841	2.275	8.210	912	1.609
Naranjal	655	23.233	1.406	4.436	703	1.825
Naranjito	162	799	1.051	3.604	21	271
Palestina	597	2.976	394	1.087	366	591
Urbina Jado	1.888	22.248	4.172	15.851	2.648	4.714
Santa Lucia	597	6.317	2.427	8.160	850	1.442
Yaguachi Marcelino	533	10.849	1.783	6.175	704	1.441
M	107	4.369	344	16.450	72	297

Fuente: Datos del INEC.

El cantón Balzar es el más representativo de la provincia del Guayas en el sector ganadero, ya que cuenta con 55.428 cabezas de ganado vacuno, 11.531 cabezas de ganado porcino y con 5.794 cabezas de ganado caballar.

1.5.3 Producción y rendimiento

La provincia del Guayas es uno de los motores del desarrollo económico del país y de mayor competitividad a nivel nacional, debido a que la mayoría de sus cantones cuentan con excelentes condiciones climáticas favorables para la agricultura,

permitiendo la producción de importantes producción como el banano, cacao, café, arroz, etc.

Si hablamos de producción y rendimientos, es importante destacar que la mayor parte de la producción que abastece al cantón y sus alrededores provienen de las parroquias rurales, entre las principales tenemos:

El Morro esta parroquia se dedica a la producción de maíz, sandía, badea y otras frutas tropicales, además se dedica a la ganadería y de esta manera abastece el mercado con productos como leche, quesos, carnes, etc.

Tenquel es la parroquia de mayor desarrollo agropecuario del cantón Guayaquil, el banano es su principal producción, junto al café, naranjas, toronjas, y otras frutas tropicales, representan la riqueza de esta parroquia y generan considerables ingresos al cantón.

Posorja esta parroquia de Guayaquil se destaca por ser el principal centro pesquero del cantón, entre los principales productos del mar que los pescadores extraen tenemos: el atún, dorado, albacora, sardina, etc.¹⁴.

Por otra parte, según información proporcionada por el Consejo Nacional para la Reactivación de la Producción y la Competitividad (CNPC). El cantón tiene una competitividad el 21,4% y la provincia cuenta con una competitividad del 23,8%, Además posee todos los tipos de agroindustrias existentes en el Ecuador, destacándose entre ellas, las fábricas dedicadas a la elaboración de productos alimenticios, textiles, tabacaleros, químicos, metal-mecánicos y madereros. Ejemplo: El Ingenio San Carlos, Industrial Molinera, UNOCAC, Industria La Universal, Facundo, entre otros.

1.5.4 **Asistencia técnica**

En la provincia del Guayas, el Consejo Provincial es uno de los organismos promotores en brinda asistencia técnica, especialmente a las familias de los sectores rurales para que mejore su productividad y economía. Por otra parte, la dirección de Proyectos Especiales de la Prefectura del Guayas, ha elaborado un plan que esta en marcha desde el año 2008 y que además incluye créditos bancarios, planes de reforestación comunitaria, servicio de riego, asistencia técnica de cultivo y del marco legal

¹⁴ Fuente: http://www.guayaquil.gov.ec/index.php?option=com_content&view=article&id=116&Itemid=88

(legalización de tierras), eliminando intermediarios mediante centros de acopio, que permitirán la inclusión directa de los pequeños productores en el mercado.

La prefectura en coordinación con los Municipios de los diferentes cantones de la provincia ejecuto un plan que se divide en:

Investigación:

- Centro experimental de horticultura orgánica

Transferencia de Tecnología:

- Capacitación personal
- Asistencia Técnica
- Centros de transferencia de tecnologías

Infraestructura Productiva:

- Riego y drenaje
- Centros de Acopio y comercialización
- Caminos Vecinales
- Crédito Productivo
- Reforestación

Sistemas de información:

- Informar sobre los mercados de productos e insumos agropecuarios.

Información Legal:

- Asesoramiento de tenencia de tierras y personería jurídica de Asociaciones.

Esto indica que los pequeños productores no solo recibirán capacitación y asesoramiento tecnológico para mejorar su productividad; sino que además recibirán la guía de los técnicos de la Prefectura para acceder a créditos bancarios y para comercializar sus productos de manera conveniente.

La asistencia técnica se la realizara, mediante la capacitación de los medianos y pequeños agricultores, para lograr el fortalecimiento de las organizaciones productivas, también se enseñara a los agricultores a utilizar abonos organitos y mejorar las razas bovinas, caprinas, ovinas y porcinas. Además se rehabilitara, limpiar y mejorar los canales de riego.

Por otra parte, es indispensable mencionar que la asistencia técnica en el cantón Guayaquil, también esta orientada al desarrollo de otros sectores productivos, con la finalidad de fomentar el desarrollo integral de las pequeñas y medianas industrias. Entre

las principales instituciones que prestan el servicio de asistencia técnica tenemos; el Banco Nacional de Fomento, La corporación Financiera Nacional, La cámara de la pequeña industria, el Ministerio de Agricultura y Ganadería, etc.

1.5.5 Comercialización y consumo

La provincia del Guayas tiene una importante presencia en el desarrollo agropecuario del país, debido a su participación en la exportación de banano mayoritariamente, de cacao, café entre otros productos. Además la producción de la provincia no solo esta destinada a la exportación, sino también sirve para abastecer el mercado interno, a continuación mencionaremos algunos de los productos que se exportan y al mismo tiempo sirven para el consumo de la población ejemplo: el cacao, coliflor, brócoli, banano, arroz, mango, maíz, soya, naranjilla, maracuyá, naranjas, piñas, entre otros. El 67% de la producción de la provincia esta destinada a la exportación y el saldo 33% se utiliza para el consumo. En el siguiente cuadro presentamos los principales destinos de exportación y los productos mas demandados por el mercado internacional.

Cuadro 17

Principales destinos de exportación

País	Principales productos
Afganistán	Camarones.
Alemania	Rosas, atunes, brócoli, coliflor, tabaco rubio, algodón, piñas, camarones.
Antillas Holandesas	tomates, atunes, frutillas, naranjas, camarones, etc.
Australia	camarones, frutillas, maracuya, naranjilla, etc.
Bolivia	atunes, tabaco rubio, gelatina y sus derivados, algodón, etc.
Brasil	maracuyá, atunes, varquillos, etc.
Canadá	Rosas, atunes, palmitos, maracuyá, tilapia, mangos.
Colombia	atunes, recubiertos de azúcar, arroz semiblanqueado, cacao, etc.
Costa Rica	maracuyá, árboles de frutas, etc.
Cuba	atunes, grasa y aceites vegetales, etc.
Chile	atunes, rosas, palmitos, camarones, piñas, etc.
Egipto	camarones, rosas, mangos, banano, etc.
España	camarones, atunes, plátanos, palmito, papayas, etc.
Estados Unidos	tilapia, mango, banano, rosas, atunes, brócoli, coliflor, etc.
Francia	atunes, palitos, rosas, albacora, langosta, te negro, etc.
Italia	atunes, rosas, piñas, plátano, cacao en polvo, etc.

Fuente: Datos de las exportaciones del 2009, Banco Central del Ecuador.

1.5.6 Crédito

En el Cantón Guayaquil existen instituciones públicas y privadas como bancos, cooperativas y organismos no gubernamentales que se dedican a brindar créditos a la

población. Estos créditos brindan una considerable ayuda a los habitantes de Guayaquil que acuden a estas instituciones con la finalidad de conseguir el capital necesario para crear una microempresa o cualquier negocio familiar, que permita mejorar la situación económica de sus familias.

Entre las principales instituciones que brindan créditos en el Cantón Guayaquil tenemos:

Bancos

- Banco Pichincha
- Banco Bolivariano
- Banco del Pacifico
- Banco de Guayaquil
- Banco MM Jaramillo Arteaga
- Banco de Machala
- Banco Nacional de Fomento
- Banco de Solidario
- Banco Citibank N.A.
- Banco del Emigrante

Organismo de control

- Superintendencia de Bancos y Seguros

Cooperativas

- Cooperativa de Ahorro y Crédito
- Cooperativa de Ahorro y Crédito 29 De Octubre
- Cooperativa Nacional

Corporación

- Corporación Financiera Nacional

Mutualista

- Mutualista Pichincha

Organizaciones Internacionales

- ONG's
- ONG Cooperación internacional
- ONG cultura
- ONG Defensa de Derechos Humanos
- ONG Educación
- ONG Familia
- ONG Infancia y Juventud
- ONG Inmigrantes

Las entidades bancarias y las cooperativas trabajan con el crédito comercial, que genera intereses que deben ser cancelados por la persona que solicito el préstamo; los prestamos son clasificado por tipo de crédito, como presentamos a continuación : para la mediana empresa el plazo es de 36 meses con un monto máximo de crédito de \$50.000 y una tasa de interés del 10%; para la pequeña empresa el plazo es de 36 o 24 meses con un monto de crédito de 20.000 o 10.000 dólares a una tasas de interés del 10% respectivamente: en el caso de los microcreditos los plazos varían entre 12, 24, 36, y 60 meses dependiendo del monto del crédito el cual puede ser de 1.000, 2.000, 4.000, hasta 7.000 dólares con una tasa de interés del 11% Anual.

1.6 Sector productivo secundario

“Se considera sector secundario de la economía a las industrias que transforman materias primas en bienes que satisfacen las necesidades humanas, pueden incluirse en este sector las industrias mecánicas, la química, la textil, la producción de bienes de consumo”¹⁵, entre otros. Entonces podemos decir que el sector secundario comprende todas las actividades económicas del país relacionadas con la transformación de industrias de alimentos y otros tipos de bienes o mercancías.

1.6.1 Industria

“La actividad industrial del Guayas es fundamental actora del progreso nacional, tanto por los puestos de trabajo que genera, como por los efectos dinamizadores que provoca en otras áreas de la producción, como la agricultura, la pesquera y acuícola, la construcción, la minera, la energética, la silvícola, la de turismo y hotelera, así como la de servicios comerciales, bancarios, financieros y de seguros, transporte, telecomunicaciones, entre otros”¹⁶.

En Guayaquil están domiciliadas 2.053 empresas industriales, (equivalentes a 41% del Ecuador y 95% de Guayas).

La cámara de industria de Guayaquil en el 2009, certifico el origen de exportaciones industriales no petroleras, por un monto de US \$ 521 millones. Aproximadamente el

¹⁵ <http://www.eumed.net/libros/2007c/313/sector%20secundario%20de%20la%20economia%20de%20Ecuador.htm>

¹⁶ http://www.ciq.org.ec/archivos/documentos/la_industria_completo.pdf

40% de las marcas más reconocidas de Ecuador, pertenecen a 20 empresas afiliadas a la cámara de industria de Guayaquil.

Es importante mencionar que el sector industrial de la provincia del Guayas cumple con una destacada participación en el sector industrial a nivel nacional, según los últimos datos proporcionados por la Cámara de Industria de Guayaquil, el 37% del personal ocupado en el sector manufacturero nacional, pertenece a la industria de Guayas, además en el 2008, se pagaron en las industrias de Guayas, remuneraciones por US \$ 581 millones, equivalentes al 37% del total pagado por la industria nacional, además las utilidades pagadas en este año a los trabajadores de la industria de Guayas fue de US \$ 77 millones, (equivalentes al 42% del total por la industria a nivel nacional). Los activos de la industria de Guayas representaron, el 39% del total de activos del sector industrial ecuatoriano y las ventas totales en el mercado interno y exportaciones de la industria de Guayas, fueron del 36% de las ventas de la Industria a nivel nacional. Por otra parte, en el Cantón Guayaquil las actividades económicas más destacadas son: Las industrias manufactureras con el mayor porcentaje de 13,8%, seguido por el sector de la construcción con un porcentaje del 12,6%, y finalmente el sector hotelero y de restaurantes también tiene una importante participación en el sector industrial con el 10

1.6.2 Artesanía

“El aparato productivo en el Ecuador se asienta fundamentalmente en actividades primarias, pequeña y microempresas industriales y en el sector artesanal, con dificultades de competitividad en el mercado externo, 13.5 % de La Población Económicamente Activa se dedica a actividades manuales por cuenta propia, es decir, actividades artesanales”¹⁷.

En la ciudad de Guayaquil las actividades manuales generan trabajos a unas 100.000 familias aproximadamente, los trabajos artesanales son muy bien valorados y elaborados por parte de los artesanos guayaquileños, la mayoría de ellos elaboran sus productos en pequeños talleres, ubicados en sus hogares, los trabajos son vendidos en los lugares turísticos de la ciudad y con mayor intensidad durante las fiestas de la ciudad.

Es importante indicar que en Guayaquil solo existen dos mercados artesanales donde la población y los turistas pueden acudir a comprar dentro de una gran gama de opciones las hermosas artesanías elaboradas en la ciudad, estos mercados son: El Mercado artesanal ubicado en la intersección de las calles Loja y Baquerizo Moreno

¹⁷ <http://www.camaraartesanalpichincha.com/index.php?view=article&id=67:la-competitividad-del-sector-artesanal&format=pdf>

frente al hospital Luís Vernaza de la Junta de Beneficencia y el Mercado Artesanal del Malecón 2000; en estos mercados gracias al apoyo de La Cámara Artesanal del Guayas, con frecuencia se realizan ferias, festivales musicales y exposiciones con la finalidad de atraer a los turistas y de esta manera incrementar sus ventas de sus productos. Ya que estructuralmente, los artesanos no tienen posibilidad de competir frente a los productos provenientes de las formas de producción manufacturera e industrial o importados, debido a su forma de producir; la misma que es muy tradicional, pues todos sus productos son elaborados a mano y con mucha dedicación, es por esta razón, que estos productos son muy bellos y encantan a nacionales y extranjeros, a pesar de que no los pueden producir a gran escala. Entre los principales productos que elaboran los artesanos Guayaquileños tenemos: Tejidos en lana como (bufandas, abrigos, blusas, gorros, guantes, etc.), Paja toquilla (sombreros, y adornos para el hogar), Mimbres (sombreros, abanicos, adornos en general), Orfebrería (bisutería, adornos, lámparas, etc.), Cerámica (adornos para el hogar), Palo de vaca y guayacán (finos muebles para el hogar), Cuero (zapatos, carteras, mochilas, chaquetas, billeteras, monederos), Hojalatería, Juguetería, Trabajos en cera.

1.6.3 Crédito

Con la finalidad de incentivar y fortalecer a los sectores productivos del país, se han incrementado las líneas de crédito especialmente, por parte de las instituciones financieras públicas como son el Banco Nacional de Fomento y La Cooperación Financiera Nacional.

La Corporación Financiera Nacional (CFN) ha incrementado los créditos de \$100 millones a \$600 millones para entregar a los diferentes sectores productivos del País. Alineados al Plan Nacional de Desarrollo para servir a los sectores productivos. Esta institución durante su trayectoria, ha consolidado su actividad crediticia, reiterando el compromiso de continuar sirviendo al sector productivo con especial atención a la micro y pequeña empresa apoyándoles adicionalmente en programas de capacitación, asistencia técnica y firma de convenios interinstitucionales para el fomento productivo buscando mejorar y resaltar la gestión empresarial como fuente de competitividad a mediano y largo plazo.

En cuanto al sector artesanal no existe un organismo específico que otorgue créditos a este sector, pero existen organismos sin fines de lucro que apoyan a las actividades comunitarias y artesanales como la ONGs, además este sector cuenta con el apoyo de La Cámara Artesanal del Guayas y con la CORPEI quien es la encargada de promocionar la artesanía ecuatoriana a nivel Internacional.

Por otra parte, la mayoría de los artesanos guayaquileños, no pueden cumplir con los requisitos que solicitan las instituciones bancarias para acceder a créditos, y esta es

una de las principales trabas en el desarrollo de la actividad artesanal, si embargo existen instituciones que brindan crédito mediante requisitos más accesible para los artesanos, como son las cooperativas; a continuación mencionaremos algunas de ellas: Cooperativa de Ahorro y Crédito 29 de Octubre, Cooperativa Nacional, Cooperativa de Ahorro y Crédito “Artesanos”. Ltda, Cooperativa de Ahorro y Crédito “La Doloraza” Ltda, Finca, entre otras.

Estas cooperativas realizan préstamos destinados para el:

Consumo. - Que son todos los créditos realizados cuyo destino final sea el uso personal, también los Microcréditos; que se refiere a todos los créditos realizados cuyo destino sea financiar actividades en pequeña escala de producción, comercialización o servicios, cuya fuente principal de pago la constituye el producto de las ventas o ingresos generados por dichas actividades, a estos tipos de créditos los artesanos guayaquileños acceden para incrementar su producción y fomentar el desarrollo del sector artesanal.

Entre los requisitos para solicitar préstamos en estas instituciones tenemos; que la persona que va a solicitar el préstamo debe ser socio o cliente de la Cooperativa por lo menos 30 días antes de solicitarlo, y que resida o trabaje en la Provincia del Guayas, además el socio debe tener por lo menos el 7% del monto solicitado en ahorros y el 8% en Certificados de Aportación, cuando el crédito sea canalizado por convenio con las instituciones artesanales. Los plazos se los concederá dependiendo del monto y el destino de los préstamos estos pueden ser; para los Créditos de Consumo hasta 24 meses, para los Créditos de Comercio hasta 36 meses, y para los Microcréditos hasta 36 meses.

Los montos de los préstamos pueden variar de acuerdo a las necesidades del solicitante del crédito, pero se encuentran entre \$200 hasta \$4.000 para los créditos de consumo, y de \$300 hasta \$20.000 para los microcréditos destinados a las microempresas o negocios familiares.

1.7 Sector productivo técnico

En relación al sector productivo técnico, podemos decir, que “Guayaquil” por ser la capital de la provincia, a desempeñado un importante rol en el desarrollo de este sector, ya que con el transcurso de los años, la ciudad a mejorado en cuanto a prestación de servicios, infraestructura hotelera y se a logrado recuperar y mantener sus principales atractivos turísticos, además de brindar capacitación a la ciudadanía para que entreguen un servicio de calidad, esto a generado que la ciudad en la actualidad pueda considerarse como uno de los principales destinos turísticos del país.

1.7.1 Comercio

Quito junto a la ciudad de Guayaquil son importantes centros financieros del país. La ciudad es sede de importantes compañías tanto nacionales como multinacionales, oficinas de importantes industrias que funcionan en el país. De las 1000 compañías consideradas como las más importantes en el Ecuador, el 39% de ellas se encuentran en la ciudad de Guayaquil; en este grupo de empresas las compañías guayaquileñas representan el 35% de activos y el 39% de los Ingresos del país.

En la actualidad la ciudad de Guayaquil esta considerado como el principal puerto fluvial y marítimo del país, debido a que en él, llegan embarcaciones de todas partes del mundo, además aproximadamente el 73% de las importaciones y el 47% de las exportaciones, se movilizan en este puerto ubicado al sur de la ciudad; Durante los últimos años el comercio y la construcción han sido las actividades que mas aportan a la economía de la provincia.

En esta ciudad el comercio es dinámico, ya que desde la época colonial a Guayaquil se la ha considerado como un importante centro de comercio de la región; debido a que las actividades comerciales que se realizan en la ciudad, tienen diferentes destinos, algunos productos son dirigido a abastecer los mercados de otras provincias del país, también al mercado internacional y un porcentaje es comercializado internamente en la ciudad. Los principales ingresos de los guayaquileños son generados por el comercio formal e informal, los negocios, la agricultura y la acuicultura; el negocio de la gran mayoría de la población son microempresas.

Los principales organismos que representan y apoya a las medianas y pequeñas empresas del cantón Guayaquil son:

- La cámara de comercio de Guayaquil.
- La cámara de la pequeña Industria del Guayas.
- La cámara de Industrias.

1.7.2 Turismo

Guayaquil por ser la capital de la provincia del Guayas , es una de las ciudades más pobladas , que ha mantenido a través de los años una destacada actividad económica y en la actualidad turística, gracias a sus atractivos turísticos naturales y a las restauraciones realizadas en los lugares considerados patrimonio histórico de la ciudad como; el tradicional Malecón donde, en la época de las colonias se desarrollaban intensas actividades comerciales, hoy conocido como El Malecón 2000, también se reconstruyeron las casas mas antiguas de la ciudad como; la casa Rosada, la antigua cárcel Municipal, la casa del Dr. Julián Coronel considerado como una eminencia y quien brindo un valioso aporte económico, social y cultural a Guayaquil antiguo, entre otras.

La ciudad de Guayaquil se destaca, entre las ciudades ecuatorianas por su densidad total, la diversidad de su población y el elevado uso de tránsito masivo pero esto, no impide que se la población y los turistas disfruten de atractivos naturales que muestran la diversidad de la fauna y flora de este hermoso cantón ; además la provincia del Guayas cuenta con amplias carreteras y numerosas vías de acceso , las mismas que se encuentran en excelentes condiciones y permiten la llegada de turista a la ciudades de diferentes regiones del país. La ciudad también cuenta con un aeropuerto internacional ubicado en la cabecera cantonal.

En cuanto a servicios, la ciudad cuenta con una variedad de hoteles que brindan todos los servicios necesarios para que los turistas, tanto nacionales como extranjeros se sientan cómodos, en un ambiente agradable y lleno de confort; si a gastronomía se refiere existen un abanico de opciones para la personas que deseen degustar de los platos tradicionales del cantón y también los platos internacionales.

En general el cantón Guayaquil esta considerado dentro de la provincia del Guayas como el de mayor desarrollo tanto en infraestructura como de su planta turística. En el se pueden encontrar atractivos culturales y naturales que satisfacen a los turistas mas exigentes.

Entre los principales atractivos turísticos tenemos:

1 Malecón Simón Bolívar

- Monumento a las banderas
- Antiguo Mercado Sur (Palacio de Cristal)
- Plaza de La Integración
- Iglesia San José
- Plaza y Monumento a Olmedo
- Muelles-Mini cruceros
- La Torre Mariscal
- Yacht Club
- Galería de personaje Ilustres
- Torres Mirador
- Monumentos a Simón Bolívar y San Martín (La Rotonda)
- Jardines del Malecón y Fuentes
- Maac- Museo

2 Paseos por el Río

- Barco Pirata Morgan
- Lanchas de la Armada

- Paseos por el Salado
- Lanchas Privadas: remo, kaya, bicicletas acuáticas

3 Parques y Plazas

- Parque Seminario a de Las Iguanas
- Plaza de la Administración, monumento a Sucre y Fragua de Vulcano
- Plaza de San Francisco
- Plaza del Centenario
- Plaza y monumentos a Pedro Carbo
- Plaza Colon
- Parque Juan Montalvo

4 Cerro y Puerto Santa Ana

- Iglesia Santo Domingo
- Plaza Colon
- Escalinatas del Cerro Santa Ana
- Museo Naval
- Mirador de la Ciudad
- El Faro
- Capilla de Santa Ana
- Barrio Las Peñas

5 Cerro del Carmen y Cementerio

- Escalinatas y Vía Crusis
- Monumento al Sagrado Corazón de Jesús
- Mirador de La Ciudad
- Cárcel Municipal

6 Av. 9 de Octubre

- Plaza e Iglesia San Francisco
- Edificio el Universo
- Centro de convenciones y Plaza Baquerizo Moreno
- Museo de Arquitectura
- Puento 5 de Julio, Malecón del Salado

7 Malecón del Estero Salado

- Paseo Peatonal Elevado
- Paseo de Los Escritores
- Muelle de Mariscos
- El Puento del Velero

- Parque Lineal
- Parque de la Ferroviaria

8 Naturaleza Eco y Agroturismo

- Cerro Blanco
- Puerto Hondo
- Parque El Lago
- Zoo Pantanal
- Jardín Botánico
- Manglares del Churote
- Hacienda el Castillo
- Hacienda Hambeli
- Hacienda Las Cañas

9 Parque Histórico

- Parque Histórico Guayaquil Antiguo
- Hipódromo el Buijo
- CC la Piazza
- CC la Torre

10 Iglesias

- Iglesia San José
- Iglesia San Alejo
- Iglesia Catedral de Guayaquil
- Iglesia de San Francisco
- Iglesia La Merced
- Iglesia Santo Domingo

11 Museos

- Museo Municipal
- Museo Nahum Isaías
- Museo Antropológico
- Museo Histórico Naval
- Museo Casa de la Cultura
- Planetario

1.7.3 **Transporte**

El transporte es un elemento vital de la vida urbana y rural, así como su mejoramiento contribuye a elevar la calidad de vida de la población en regiones distantes, su deterioro

constituye un vector de degradación que deben pagar todos los ciudadanos en mayor o menor medida. Por esta razón, en el desarrollo y progreso de una ciudad es de fundamental importancia contar con los principales medios de transporte que permitan acceder a ella.

La ciudad de Guayaquil cuenta con servicios de transporte aéreo y terrestre que facilitan el acceso a nuestra ciudad a los turistas nacionales y extranjeros.

En cuanto al transporte aéreo se cuenta con El Aeropuerto Internacional José Joaquín de Olmedo considerado como la mejor Terminal aérea de Latinoamérica y el Caribe, basándose en los resultados de los "Premios Calidad y Servicio Aeroportuarios 2008"; se encuentra convenientemente ubicado en el centro de la ciudad. Además las conexiones y vuelos directos son muy fáciles desde y hacia Guayaquil con las principales capitales latinoamericanas, Europa y Estados Unidos.

Por otra parte, el transporte público es el principal medio de transporte de los guayaquileños. Se estima que en la ciudad operan alrededor de 17.000 unidades de transporte público, entre las cuales están contabilizados buses, taxis y expresos.

El sistema de autobús de tránsito rápido es llamado "Metrovía" y su nombre oficial es Sistema Integrado Transporte Masivo Urbano de Guayaquil, este transporte es actualmente uno de los medios más utilizados en el transporte público, ya que permite desplazarse del norte al sur de la ciudad de forma rápida y segura, además cuenta con su principal paradero que está ubicado estratégicamente frente a la Terminal terrestre de la ciudad, los demás paraderos estarán instalados a lo largo del recorrido de las rutas troncales.

Las principales rutas del transporte metrovía son:

- Troncal 1 "Guasmo-Terminal Río Daule"
- Troncal 2 "25 de Julio-Terminal Río Daule"
- Troncal 3 "Bastión Popular-Centro Urbano"
- Troncal 4 "Batallón del Suburbio-Centro Urbano"
- Troncal 5 "Puente Portete-Centro Urbano"
- Troncal 6 "Prosperina- Centro Urbano"
- Troncal 7 "Orquídeas-Centro Urbano"

Guayaquil, también cuenta con cooperativas de transporte interprovincial que comunican a los diferentes cantones de la provincia y que llegan a la Terminal de Guayaquil, de igual manera, están las cooperativas de transporte urbano y rural que permiten a la ciudadanía transportarse a los diferentes puntos de la ciudad.

Principales cooperativas de transporte Interprovincial

- Flota Babahoyo
- Cooperativa FBI
- Cooperativa 16 de Junio
- Cooperativa CIFA
- Cooperativa Ruta Balzareña
- Cooperativa Ruta Colimeñas
- Cooperativa Señor de los Milagros
- Cooperativa Rutas Empalmeñas
- Cooperativa Sucre
- Cooperativa T.I.A.
- Cooperativa La Troncaleña
- Cooperativa Sta. Martha
- Cooperativa Mi Piedadcita
- Cooperativa Pedro Carbo
- Cooperativa Marcelino Maridueña

Cuadro 18

Principales cooperativas de transporte urbano de la ciudad de Guayaquil

COOPERATIVAS	LINEA	RUTA
Hermano Miguel	58	Terminal, Aeropuerto, Puerto Marítimo
La Unión	35	Portete, Av. Quito, San Agustín
Ecuador Latino	76	Terminal, Aeropuerto, Av. Quito
Panorama	81	Duran, Guayaquil, San Agustín
Puerto Hondo	77	Puerto Hondo, Rumichaca, Centro de la ciudad
Simón Bolívar	137	Tungurahua, Acacias, Univ. Estatal
Gran Colombia	93	Centro de la ciudad , Bahía
10 de Mayo	56	Sur – Centro- Norte de la ciudad
J.J. Olmedo	45	Terminal, Centro, Sur
La Garzota	128	Centro – norte ciudadela alborada
Cayetano	62	Ciudadela esteros, Av. Quito, Sauces
OCP	17	Mapasingue este, Univ. Estatal, Centro de la ciudad
Floresta	57	Terminal terrestre, sur de la ciudad
Río Guayas	1	Terminal, Av. Quito, Puerto Marítimo
Viernes Santo	42	AV. Quito, Centro, Policentro, Urdesa, U Facso
Santiago de Guayaquil	66	Sur , AV Quito, Terminal, sauces, Alborada, Retorno

Fuente: Comisión de Transito del Guayas

Capítulo II

GENERALIDADES DE LA GASTRONOMÍA

CAPITULO II

GENERALIDADES DE LA GASTRONOMIA

2 Gastronomía

“Gastronomía es el estudio de la relación del hombre, entre su alimentación y su medio ambiente. Gastrónomo es la persona que se ocupa de esta ciencia”¹⁸. A menudo se piensa erróneamente que el término gastronomía únicamente tiene relación con el arte culinario y la cubertería en torno a una mesa. Sin embargo ésta es una pequeña parte del campo de estudio de dicha disciplina: no siempre se puede afirmar que un cocinero es un gastrónomo. La gastronomía estudia varios componentes culturales tomando como eje central la comida.

2.1 Historia de la gastronómica en general

Al mencionar la historia de la gastronomía vemos que existe una íntima relación con la evolución del hombre en su desarrollo de la civilización. Por lo tanto, más adelante se detallará y analizará los alimentos característicos de cada etapa, los utensilios desarrollados, etc.

2.1.2 Prehistoria

Desde la aparición del hombre hasta la aparición de la escritura.

2.1.2.1 Antes del fuego

¹⁸ <http://es.wikipedia.org/wiki/Gastronomía>

“Los primeros alimentos de los seres humanos fueron materias primas como: frutos, raíces, hojas y tallos. Luego comenzó la caza de grandes piezas (renos, bisontes, vacunos salvajes y caballos) y de pequeños animales también (lagartijas, erizos, etc.).

Los utensilios que utilizaban en esta época para cazar era el con arco y flecha y pescaban con anzuelos y con arpones. Arman trampas y acorralan a los animales para ir matándolos a medidas de sus necesidades.

Las primeras herramientas eran fabricadas con piedras, ramas y eran muy simples. Tales como cornamentas, hacha de mano, lascas de bordes afilados.

Los alimentos se consumían crudos, pero en esta etapa ya se utilizaba el secado para conservar numerosos alimentos, como los higos u otras frutas. En el caso de la carne y el pescado se preferían otros métodos de conservación, como el ahumado o la salazón, que mejoran el sabor del producto”¹⁹.

2.1.2.2 Después del Fuego

“Con la extinción de los grandes animales el hombre comenzó a domesticar a ciertos animales (renos, perros).La domesticación en Oriente de cabras, cerdos, ovejas y asnos dio origen a la ganadería.

La agricultura, la domesticación de las plantas, fue tarea de mujeres, quienes comenzaron a cultivar las semillas que recogían. Significó el asentamiento del hombre. Los primeros cultivos fueron: trigo, cebada, avena, col, higos, habas, lentejas, mijo y vid. Se consumían frutos del manzano, el peral, el ciruelo y el cerezo. En Oriente Medio (4.000 a.C.) se cultivaban el almendro, el granado, garbanzo, cebolla, y dátiles.

Al final de los períodos glaciales, algunas herbáceas de semilla grande, las antecesoras de los cereales, empezaron a crecer en las colinas del Oriente Próximo.

En esta época aparecen los primeros recipientes de barro para cocinar los alimentos. Los huesos de los animales, de los cuales se consumía la carne y las pieles, eran utilizados como abrigo, eran usados para hacer herramientas.

Se inventó el arado: una rama con forma, y la mujer perdió el control de la agricultura, atribuyendo la labor a la fuerza del hombre.

En el siglo V a.C. en México se inventa el molino de trigo.

Con el descubrimiento del fuego el hombre comienza a cocer los alimentos con lo cual se digerían mejor, evitaban la transmisión de enfermedades y podían apreciar mejor su sabor.

El fuego significó, para el hombre, poder estar despierto más horas y comenzó el proceso de sociabilización, dando como resultado un aumento demográfico.

La agricultura reemplazó a la recolección de forma gradual.

¹⁹ <http://www.monografias.com/trabajos11/histgast/histgast.shtml?monosearch>

A partir del año 3500 a.C. se produjo un cambio notable en el aprovechamiento de los animales: no se explotaban ya sólo para obtener su carne y sus pieles sino también para la obtención de productos secundarios como leche, queso y lanas.

En la prehistoria, el hombre ya utilizaba el frío como método de conservación de las carnes (bloques de hielo).

2.1.3 Edad Antigua

Desde la aparición de la escritura hasta la caída del Imperio Romano de Occidente²⁰.

2.1.3.1 Pueblo Egipcio

“El pueblo Egipcio se alimentaba de lentejas, hortalizas y frutos; también los tallos de papiro y las raíces y los bulbos de lotus servían de alimento.

En Egipto la población más pobre medio vivía con muy escasas mantenencias: pan, cerveza, cebollas y algunas legumbres a diferencia de las clases privilegiadas quienes gozaban de prestigio y comían en forma abundante bueyes, terneras, cabras, ovejas, ocas y pichones.

Egipto era rico en producción agrícola había muchos frutos: higos, dátiles, uvas, sandías, pepinos y melones. Las almendras, las peras y los melocotones no hicieron su aparición sino hasta después de la dominación romana. No fueron partidarios de los productos lácteos.

La cerveza era la bebida nacional, pero sin levadura, por lo que debía consumirse rápido pues si no se agriaba.

El cereal más antiguo fue el mijo, luego la cebada, la avena y el centeno, como consecuencia del cultivo de cereales se descubre el pan.

Las carnes se consumían crudas y en salazón.

Los egipcios hacían un culto de la comida. Cuando moría un faraón, lo momificaban y lo adornaban con alimentos; tenían la creencia de que existía una vida después de la muerte.

Los egipcios fueron los primeros comedores o descubridores del pan. No se conoce dónde ni cuándo se descubrió la levadura; es decir, se pasó de la harina cocida al pan listo para comer. La repostería egipcia fue muy importante²¹.

2.1.3.2 El Pueblo Hebreo

²⁰ <http://www.monografias.com/trabajos11/histgast/histgast.shtml?monosearch>

²¹ <http://www.monografias.com/trabajos11/histgast/histgast.shtml?monosearch>

“Los alimentos simbólicos del pueblo Hebreo son el pan y el vino, los israelitas cultivaban el olivo, la vid y cereales como el centeno y la cebada.

El agua no era potable por lo que la leche, cuajada y agria, ocupaba un papel muy importante.

Las hortalizas eran fundamentales y variadas: cogombros, melones, puerros, cebollas y ajos, las uvas se comían frescas o como pasas, los higos eran el alimento primordial de los soldados (secos o como pan).

Usaban especias como el coriandro y el comino negro para aderezar guisos.

La carne se consumía, en general, en época de fiestas y provenía del cordero o la cabra. La carne del buey y los animales engordados se reservaba para las grandes fiestas que sólo estaba al alcance de los ricos.

El vino era accesible a todos y lo bebían puro.

Método de cocción de sus alimentos era hervido.

Conocemos su forma de alimentarse por los relatos de la Biblia. En los templos no sólo se oraba sino que también se comía.

La leche la mantenían en un saco llamado obre que era el estómago de la cabra.

La religión hebrea era muy estricta con respecto a los alimentos que se podían consumir. Se podían comer bueyes, terneras, cabras y corderos. De los peces se podían comer aquellos que tuviesen escamas.

2.1.3.3 **Pueblo Griego**

Egis de Todas (uno de los 7 cocineros legendarios de Grecia) llevó a la cocina aristocrática la cocción del pescado aunque tardaron en apreciarlo lo cocinaban con orégano, hinojo y comino. El pescado principal era el atún que se conservaba en aceite de oliva pero había también: rodaballo, dorada, salmonete, pulpo, pez espada y esturión.

Los griegos comían todas las carnes que hoy conocemos. La que menos consumían era la carne del buey.

Las especias que utilizaban en la preparación de sus alimentos eran: laurel, tomillo, orégano, retama, salvia, cilantro y malva.

La leche era de oveja o de cabra ya que la de las vacas apenas si alcanzaba para amamantar a sus terneros.

Los invitados a banquetes comían apoyados sobre su brazo izquierdo. En estos grandes banquetes la mujer quedaba en un segundo plano, cocinaba pero jamás participaba de ellos.

Las grandes piezas de pan eran cocidas en planchas de hierro y fuego a leña.

La liebre era cazada con arco y flecha.

Para preparar las cataplasmas y tizanas medicinales usaban el hervido.

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

Tenían una diosa a la que le ofrendaban los panes recién horneados, frutos, miel y la lana hilada: Deméter y a su vez Bacco quien era el dios del vino.

El aceite de oliva: el de primer prensado se utilizaba para comer, el de segundo para el cuerpo y el de tercero para alumbrar²².

La cocina griega aporta a la mundial la entrada de carne de cerdo, los asados y los guisos a base de hierbas aromáticas.

Los siete legendarios cocineros fueron: EGIS, NEREO, CHARIADES, LAMPRIA, APCTONETE, EUTHYNO y ARISTON.

2.1.3.4 **Pueblo Romano**

La revolución culinaria romana se basó en la incorporación de muchos vegetales que eran desconocidos o considerados inaceptables hasta entonces: la col, los nabos y los rábanos.

La gallina fue la primera de las aves, además había vid y olivos, había ciruelas, granado, membrillos y cerezos y la higuera era autóctona de Italia.

El pueblo romano tenía predilección por las ubres y por las vulvas de cerdas vírgenes.

Se hacían tres comidas diarias: desayuno, el almuerzo y la cena. El pueblo romano tomaba el pullmentum (papilla de harina de trigo y agua, que diluida hacía de refresco).

Los romanos conocían la levadura (fermentum) y aunque su pan era fermentado hacían otros tipos de panes: uno sin fermento y uno levemente fermentado.

El garo se utilizaba para condimentar o aliñar cualquier comida. Éste era un líquido que se obtenía prensando carne de diversos pescados azules con sal. A esto se añadían hierbas olorosas: ruda, anís, hinojo, menta, albahaca, tomillo, etc.

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

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

Uno de los utensilios que utilizaban en esta época era: el espetón en mismo que era una cruz de hierro incrustada en la tierra en la que asaban las carnes.

En la época de Constantino el emperador y sus invitados comenzaron a comer sentados y no tendidos como en la época romana.

²² <http://www.monografias.com/trabajos11/histgast/histgast.shtml?monosearch>

Método de cocción utilizado por los romanos era el asado.

Dos grandes cocineros romanos fueron Lúculo y Apicio. Del primero se cuenta que gastaba fortunas buscando manjares extravagantes y alcanzó la máxima celebridad con la frase: "Lúpulo hoy come en casa de Lúpulo" dando a entender a su mayordomo que no hacían falta invitados para comer bien.

Apicio por su parte es autor del famoso recetario de cocina, el más antiguo que se conserva.

2.1.4 Edad Media

“Desde la caída del Imperio Romano de Occidente hasta la caída de Constantinopla.

El pavo real era el plato que el emperador prefería y debía ser servido por una dama porque no se consideraba a los criados con derecho a tocar el gran manjar.

Se comía mucho asno joven. Se rellenaba de aceitunas verdes, pajaritos y trufas enteras y luego se asaba al espetón.

La cocina del cerdo fue popular en la Germania medieval. Los maestros salchicheros gozaban de un rango artesano.

A partir del S XIII Europa entra en un período que luego fue llamado: Europa de los carnívoros, considerado el prólogo del Renacimiento.

Había comida para todos. Los empleados artesanos comían cuatro platos servidos por sus patrones: una sopa, dos platos de carne y uno de legumbres.

A diferencia de los campesinos, los ricos burgueses y los grandes señores eran más carnívoros. Además de cerdos consumían gallinas, ocas, grullas, ciervos, jabalíes y corzos.

Se consumían mucho los frutos secos como las almendras, las pasas, los piñones, las nueces, las avellanas y los higos.

Las especias importadas: la pimienta (que sirvió de moneda en épocas de sistema monetario incierto), el jengibre, el clavo de olor, la nuez moscada, y la canela.

Utensilios: El pueblo utilizaba vajilla esmaltada toscamente, platos de tierra cocida y de madera.

Los burgueses utilizaban el estaño pero al Gran Señor le gustaba la vajilla de oro y plata.

Se comía con las manos y el cuchillo. Luego se extiende el uso de la cuchara y de los palillos.

Los invitados llevan una servilleta personal para proteger la ropa.

El mantel juega un papel muy importante: comer en el mismo mantel significaba igualdad de condiciones.

El tenedor fue un aporte a la cultura de los venecianos aunque durante mucho tiempo no se utilizó y fue considerado: afeminado, demoníaco o tan sólo una curiosidad.

Se trabajó con el bronce y otros metales. Se inventó el tamiz, coladores con asas, tarteras, ganchos para colgar alimentos, ralladores de queso y nuez moscada y la parrilla.

Cuando cae el imperio romano se empobrece la cocina europea.

La cara contraria a Carlomagno y la reivindicación de los banquetes romanos era la hambruna que pasaban los campesinos y la servidumbre.

Se destacan los caldos y salsas muy condimentadas que acompañaban platos con las carnes y pescados más variados.

Los cocineros emplean lo que tienen a mano: las plantas aromáticas y las especias de la gente humilde: cebolla, chalote y ajo.

Marco Polo, en el S XIII, trae la pasta desde China. De las Cruzadas, de Asia Menor y fundamentalmente de Persia e India, vienen las especias más caras y nuevos métodos de guisar que desde España se difunden por toda Europa.

Durante la cuaresma los cocineros se esfuerzan por realizar los platos más variados con pescados.

Un plato típico de la edad media es el manjar blanco, el pueblo lo hacía con una base de arroz, miel y leche. La realeza con gallina desmenuzada y cocida por hervor a fuego lento y cacerola tapada hasta que se deshaga en hebras. Se condimentaba con varias especias.

En los monasterios se preparaban platos agrdulces de mermeladas con carnes.

Se bebían vinos, cerveza e hidromiel especiada y se seían las aves vestidas, es decir, con su plumaje como si estuvieran vivas”²³.

2.1.5 **Edad Moderna**

Desde la caída de Constantinopla hasta la Revolución Francesa.

2.1.5.1 **Renacimiento siglo XV y XVI**

Catalina de Médicis introduce en Francia rasgos italianos gastronómicos que luego son refinados.

Nace el hojaldre con el nombre de torróni.

²³ <http://www.monografias.com/trabajos11/histgast/histgast.shtml?monosearch>

En Inglaterra se hacen los grandes pastelones de carne, como el Yorkshire (relleno de carne de oca, perdiz, lengua de buey y cocido a fuego fuerte), los puddings de arroz y el pastel de manzana o apple pie.

Alimentos comunes: aceites, vinos, porotos alubia, carnes de pato, pollo, jabalí, terneros, frutas como el melón, las ciruelas, cerezas, peras, manzanas y membrillos.

Se preparan dulces y helados.

Utensilios:

“Italia introduce en toda Europa, desde Venecia, el tenedor y, desde Murano, las copas de cristal.

Cubiertos de oro, servilletas, escudillas, bandejas y mesas con ruedas y plataformas, aguamaniles y candeleros de plata son vajilla típica de este período.

El método de cocción utilizado en esta época es: spiedo.

Se maceran las carnes con gran variedad de especias, las aves se siguen sirviendo vestidas: pavos reales, cisnes, ocas y grullas a las que los cocineros ponían en el asador rociándoles las cabezas con agua fría para que conserven el plumaje.

Las bebidas principales eran el: hipocrás realizada a base de (vino, azúcar, canela, clavo de olor y almendras) y la carraspada que contenía (vino cocido, adobado, zumo de tres clases de uvas, canela y pimienta).

Se preparan sopas cremas: de pichón, de tortugas, de pollo acompañado de espárragos. También pavos a la frambuesa, cordero con higos.

Como postres se sirven: tortas, mermeladas de distintos sabores y cuernos al agua de rosas.

Un plato típico de esta época era la llamada “la olla podrida” elaborada con ingredientes como: alubias, garbanzos, ajo, cebolla con carne y grasas –carnero, vaca, gallina, capón, longaniza, morcilla.

La cocina renacentista se caracteriza por el uso y abuso de los lácteos: la crema, la manteca, la nata y distintos tipos de quesos.

2.1.5.2 Siglo XVII y XVIII

Las personas de esta época comían migas o sopas con un poco de tocino, además un trozo de pan con cebollas, ajos o quesos y a la noche cenaban una olla de nabos o coles.

Durante este periodo hubo pueblos enteros que se alimentaban sólo de bellotas.

Continuaban utilizando los mismos utensilios que se usaron en el siglo XV y XVI.

Se descubre el procedimiento para la fabricación del Champagne y se prepara la salsa de bechamel.

Finalmente con la incorporación de los alimentos traídos del Nuevo Mundo, culmina la edad moderna.

2.1.6 **Nuevas Tierras** (América y Asia).

Lo que llegó a Europa de América: el cacao, el maíz, el maní, el girasol, las arvejas (o judías), el pimiento y el pimentón, el ananá, las papas y el tomate.

El tabaco también es originario de América²⁴.

De lo que llegó de Asia a Europa, el arroz ha sido el cultivo más importante traído a América.

La semilla del cacao entre los aztecas ha servido de moneda. El refinamiento de éste lleva al chocolate. En un principio los europeos lo tomaban con cantidades extremas de endulzantes.

El maíz fue el cultivo básico (al igual que lo fue el trigo en Europa y el arroz en Asia; plantas consideradas "civilizadoras") y las características y requerimientos de éste marcaron a las culturas americanas.

La papa fue el tubérculo que recuperó del hambre a las sociedades europeas deprimidas. En Alemania se obligaba a los campesinos a cultivarlas. Se preparaban con salchichas, hecha puré, se consumía el almidón y se hervía para hacer aguardiente.

En Inglaterra triunfan las papas al vapor y fritas acompañadas de pescado frito también (fish and chips).

El tomate (de la familia de la venenosa belladona) en un principio se utilizó verde y como adorno en sombreros. Inglaterra hace su famoso dulce de tomate o hecho zumo en el famoso trago Bloody Mary.

En Italia lo llamaban la manzana dorada y se unió casi maritalmente a la pasta.

El girasol es, a parte de haber sido una planta que hasta el siglo pasado se utilizó como ornamental, rica en aceite.

2.2 **Relación histórica de la comida ecuatoriana y su influencia**

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

²⁴ <http://www.monografias.com/trabajos11/histgast/histgast.shtml?monosearch>

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

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

Pero en donde se muestra más espléndido ese realismo mágico es en sus instrumentos de cocina: ollas, cazuelas, cántaros, piedras para moler, tiestos de asado, extractores de jugo, cedazos, ralladores, moldes para hacer panes con figura de guaguas, que permiten mostrar claramente la creatividad del ecuatoriano para preparar sus comidas.

En base a tres productos de la tierra -maíz, papas, porotos- los antiguos moradores de los Andes construyeron una mesa admirable. Con el maíz lograban platos múltiples: tostado, canguil, mote, chuchuca, mazamorras y tortillas. Los choclos, por su parte, se cocinaban tiernos, algo duros para el choclo-mote o se molían para elaborar esa delicia culinaria que es el tamal o humita. Con la harina del germen disecado se elaboraba chicha y excelente vinagre, y de las cañas tiernas se obtenía una miel de buena calidad.

En realidad, las carnes de la cocina indígena serrana provenían mayoritariamente de la caza y más escasamente de la ganadería. Sin embargo, su variedad no era desdeñable: llamas, guanacos, venados, corzas, cuyes, conejos, dantas, pavas, tórtolas, perdices, codornices, garzas, patos y gallaretas.

Además, hubo varias bebidas de consumo común, destacándose entre todas la «chicha» de maíz, elaborada con un proceso parecido al de la cerveza. También se producía chicha de frutas como el molle y las moras.

La vida y la cocina del indígena estaban reguladas por la naturaleza, por las estaciones climáticas y por los ritos a ellas vinculados. Normalmente era simple y dependía de la caza o de la temporada de los frutos, pero tenía fechas especiales que le brindaban la oportunidad de mostrar su esplendor.

La ocasión más fastuosa de la cocina indígena la daban las cosechas. Junto al canto coral de la recolección de papas o mazorcas estaba el lujurioso ají de cuy y hacían acto de presencia los variados potajes de la quinua, el aguamiel de maguey y la chicha madura en rincones secretos.

Si la cocina andina era importante, la de la Costa lo era aún más. Además del maíz, contaba con la yuca, el maní, los camotes, el cacao, el coco, los palmitos, aves al por mayor, carnes de animales salvajes y una variedad de frutas tropicales.

La variedad de combinaciones gastronómicas que se elaboró con toda la riqueza de productos del mar fue sorprendente. Cazuelas de pescado y de mariscos, con salsa picante de achiote y ají. Pescado con coco (sustancioso potaje que hoy mismo nos deleita). Salsa en pasta, de maní con harina de maíz (la famosa sal prieta de Manabí). Turrone de maní con miel o dulces de maní molido con harina de maíz (el hasta hoy celebrado bocadillo de El Oro y Loja). Y bollos, muchos bollos, hermanos mayores -sólo por el tamaño- de los chigüiles y tamales serranos. Bollos de pescado, bollos de camote, bollos de yuca, bollos mixtos, todos envueltos en hoja de bijao, tibios y sudorosos compañeros de todo caminante, hubo otro potaje, casi olvidado, si no abandonado del todo: la mazamorra de maíz con leche de coco.

Como se sabe, no hay gastronomía posible sin aderezos. Condimentos y yerbas, salsas y colorantes: albahaca, ají, culantro, perejil, malvarrosa, arrayán, laurel, romero, achiote, canela, etc.

Es indiscutible que el Ecuador es un país de tradiciones, esto se observa claramente en su gastronomía, las recetas a través de la historia han pasado de generación en generación.

Cuando nuestros padres o abuelos nos enseñan como prepararlas, el uso de cada ingrediente y aquel truquito clave para que todo quede delicioso.

También es claro que en nuestra gastronomía, se han introducido una cantidad de comidas de otros países como. El brote de comidas rápidas ocurrido durante los años ochenta, con la llegada de un sinnúmero de franquicias que alborotaron el estilo de vida alimenticia de los ecuatorianos y todo el que pudo pasó a hacer filas cargando su bandejita, eso acompañado del boom de los centros comerciales que logró darles más éxito. Para el inicio del 2000, empezamos con gustos más exclusivos como el sushi, el risotto, filet mignon, escargot, pasta a la carbonara, etc.

A pesar de este auge de comidas extranjeras y que a muchos ecuatorianos encantan, es clara su preferencia por la comida tradicional no solo por su simbolizo, sino por su exquisito sabor.

La comida ecuatoriana con el transcurso del tiempo, también a influido de forma directa o indirecta en otras culturas, esto se ha producido principalmente por los fenómenos migratorios, debido a que las personas que se han radicado en los diferentes países de Europa y Latinoamérica han dado a conocer los platos tradicionales de nuestros países,

también por las diferentes ferias gastronómicas que se realizan a nivel internacional y permiten que las personas de otros países disfruten de nuestra comida; y por el turismo, debido a que muchos extranjeros que visitan el país, prueban nuestros platos típicos, aprenden a disfrutarlos y apreciarlos; quizás no aprendan a preparar los platos, pero si el uso de los diferentes ingredientes, las hierbas y especias que le dan ese toque tan nuestro y delicioso a cada uno de nuestros platillos”²⁵.

2.2.1 Influencia de la Gastronomía

Con el paso de los años la gastronomía del cantón Guayaquil se ha visto influenciada por culturas de otros países principalmente de España, Italia, China, entre otras.

La primera influencia de la cocina española llegó desde la antigua Roma que nos inculcó el gusto por las levaduras y el pan, ya en el siglo XVI, con la llegada de los españoles a América, hubo una gran revolución en nuestra cocina tradicional, ya que se introdujeron en nuestro país productos tan básicos en nuestra cocina actual como el tomate, maíz, patata, pimiento, chocolate, piña, etc. Un dato curioso es que la patata o papa en un principio sólo se utilizó como comida para los animales, y no es hasta el siglo XVIII, que se adopta como uno de los pilares fundamentales de nuestra cocina.

En la actualidad la comida española sigue ocupando espacio en nuestra sociedad, debido a que las personas que emigran de nuestro país hacia España, regresan con recetas innovadoras y variedad en sus gustos como: por el aceite de oliva de excelente calidad, salchichas deliciosas, jamones curados, quesos y una gran variedad de frutas y legumbres, frescas y secas. Es indispensable indicar que la cocina española es tan exquisita y succulenta como sencilla y muy definida. Si bien es cierto que carece de grandes refinamientos, su originalidad es innegable y esto atrae tanto a las personas que elaboran estos platillos como a las personas que los consumen.

La comida italiana: si nos referimos a la gastronomía italiana podemos decir que ha llegado a todas partes del mundo, gracias a los inmigrantes que han mantenido su cultura gastronómica en cada uno de los lugares donde se han asentado. Pero a diferencia de la percepción general, no todas las regiones de Italia son conocidas por tallarines (espaguetis), lasañas, canelones u otros platos a base de pasta.

A Guayaquil trajeron la pasta los inmigrantes de Nápoles y Sicilia. Quienes vinieron del norte, de Génova, el menestrón; mientras que de Venecia llegó la polenta; de Florencia, la carne asada; de Chiavari, el panssoutti.

²⁵ <http://www.monografias.com/trabajos11/histgast/histgast.shtml?monosearch>

Desde Roma arribó la porchetta, que es el cerdo entero cocinado a la brasa y el bucatini alla matriciana, hecho a base de un fideo fino, hueco por dentro, acompañado de salsa de tomate fresca, tocino y queso de cabra. Estas recetas italianas traen consigo ciertas variaciones en nuestra comida tradicional, no solo por el hecho de consumir estos platos, ni por elaborarlos en casa, sino por el uso de sus ingredientes en nuestra cocina cotidiana como son: el orégano, la salsa de tomate, el laurel, las pastas, entre otras. Es tan grande la acogida de la gastronomía italiana que en la ciudad actualmente existen algunos restaurantes donde se pueden probar estos platos.

La comida China, se introdujo en nuestro país, en mayor magnitud a principios del año 2000, fue a partir de este año cuando se detecta el ingreso de gran cantidad de persona procedentes de China que llegaban al Ecuador no solo en calidad de turistas, sino con el propósito de establecerse y emprender sus negocios, debido a que en esta época el país ya contaba con una moneda reconocida a nivel mundial el “dólar”, es justo en este momento cuando se dan a conocer los famosos restaurantes llamados chifas, que desde sus inicios hasta en la actualidad, poseen una gran acogida por parte de la población, estos restaurantes se encuentran ubicados en casi todas las ciudades del país, sin embargo, la mayoría de estos restaurantes se encuentran en la costa ecuatoriana, en especial en la ciudad de Guayaquil.

La gastronomía china indiscutiblemente a ganado mercado en la ciudad, gracias a la variedad de sus platillos, su forma de preparación y presentación, los ingredientes que utilizan e indiscutiblemente el valor de sus platos, los cuales son muy accesibles para la población.

Es importante indicar que la gastronomía china es la de mayor acogida por los ciudadanos, seguida de la italiana y la española, pero a pesar de su influencia en nuestra gastronomía, la comida típica del cantón no a podido ser desplazada, pues la población a pesar de consumir los platos internacionales, siguen sintiendo preferencia por los platos tradicionales²⁶.

²⁶ Fuente: <http://www.thermomixenvalencia.es/m-cocina-espanola.html>, Documento; Los Italianos organizados desde 1882, Una colonia de profesionales y artistas.

Capítulo III

DIAGNOSTICO GASTRONÓMICO DEL SECTOR

CAPITULO III

DIAGNOSTICO GASTRONÓMICO DEL SECTOR

3.1 Datos Generales de la Gastronomía del Cantón.

3.1.1 Platos Propios del Cantón

		FRECUENCIA	PORCENTAJE
TIPO DE PLATO	NOMBRE DEL PLATO, BEBIDA O POSTRES		
	ARROZ CON MENESTRA	237	7,21%
	ARROZ MARINERO	53	1,61%
	ARROZ CON MENESTRA Y CARNE	40	1,22%
	CHAULAFAN	25	0,76%
	MOROS	17	0,52%
	ARROZ CON POLLO	13	0,40%
	ARROZ CON PESCADO	12	0,37%
	ARROZ CON MENESTRA Y CHULETA	6	0,18%
	ARROZ CON CHULETA	6	0,18%
	ARROZ CON PURE Y CARNE APANADA	6	0,18%
ARROCES	ARROZ CON LECHE	5	0,15%

ARROZ CON CONCHA	4	0,14%
ARROZ CON CALAMAR	3	0,09%
ARROZ CON MENESTRA Y CARNE ASADA	3	0,09%
ARROZ CON MENESTRA Y POLLO	3	0,09%
ARROZ CON PESCADO FRITO	3	0,09%
MENESTRAS	3	0,09%
ARROZ CON CANGREJO	2	0,06%
ARROZ CON HUEVO FRITO	2	0,06%
ARROZ CON MENESTRA Y CHUZO	2	0,06%
ARROZ CON MENESTRA Y POLLO FRITO	2	0,06%
ARROZ CON POLLO FRITO	2	0,06%
MORO CON CHANCHO	2	0,06%
ARROZ	1	0,03%
ARROZ CON CARNE	1	0,03%
ARROZ CON ESTOFADO	1	0,03%
ARROZ CON MENESTRA Y CARNE APANADA	1	0,03%
ARROZ CON MENESTRA Y POLLO A LA BRASA	1	0,03%
ARROZ CON MENESTRA Y POLLO ASADO	1	0,03%
ARROZ CON MENESTRA Y PURE	1	0,03%
ARROZ CON PESCADO Y ENSALADA DE AGUACATE	1	0,03%

	ARROZ CON POLLO AL HORNO	1	0,03%
	ARROZ CON POLLO ASADO	1	0,03%
	ARROZ CON POLLO Y PURE	1	0,03%
	ARROZ CON QUESO	1	0,03%
	ARROZ CON TORTILLA	1	0,03%
	ARROZ MENESTRA Y CHANCHO	1	0,03%
	ARROZ MIXTO	1	0,03%
	ARROZ PESCADO Y PATACON	1	0,03%
	ARROZ VERDE CON CHAMPIÑON	1	0,03%
	ARROZ CAMIDA MANABITA	1	0,03%
	DOLARAZO	1	0,03%
	ARROZ CON FREJOL CANARIO	1	0,03%
	ARROZ CON MENESTRA DE FREJOL	1	0,03%
	MIXTO	1	0,03%
	MORO CON BISTEC DE CARNE	1	0,03%
	MORO CON CHULETA	1	0,03%
	MORO CON CHUZO	1	0,03%
	ARROZ CON PURE Y CARNE ASADA	1	0,03%
ASADOS	POLLO ASADO	27	0,82%
	POLLO	20	0,61%
	CONCHA ASADA	12	0,37%
	POLLO A LA PLANCHA	6	0,18%
	CARNE ASADA	4	0,12%
	POLLO BROZTIZADO	4	0,12%
	POLLO A LA BRASA	3	0,09%
	CARNE ASADA CON MENESTRA	1	0,03%

	CARNE EN PALITO	1	0,03%
	CHANCHO ASADO	1	0,03%
	CHULETA ASADA	1	0,03%
	CUY	1	0,03%
	MOROCHO	29	0,88%
	COLADA DE QUAKER	11	0,33%
	COLADA MORADA	6	0,18%
	CAFÉ	4	0,12%
	CHICHA C	4	0,12%
	CHUCULA	4	0,12%
BEBIDAS CALIENTES	COLADA DE AVENA	2	0,06%
	AVENA QUAKER	1	0,03%
	JUGO DE NARANJA	21	0,64%
	BATIDOS	11	0,33%
	CERVEZA	8	0,24%
	COLAS	7	0,21%
	JUGO DE LIMON	6	0,18%
	LIMONADA	6	0,18%
	JUGO DE FRUTAS	4	0,12%
	AGUA DE COCO	3	0,09%
	JUGO DE TOMATE DE ARBOL	3	0,09%
	JUGOS NATURALES	3	0,09%
	CERVEZA PILSENER	2	0,06%
	COCA COLA	2	0,06%
	JUGO DE BADEA	2	0,06%
	JUGO DE COCO	2	0,06%
	RON POPE	2	0,06%
	SANGRIA	2	0,06%
	TOMATE	2	0,06%
	BATIDOS DE LECHE Y FRUTA	1	0,03%
	BATIDOS DE FRUTAS	1	0,03%
	BATIDO DE GUINEO	1	0,03%
BEBIDAS FRIAS	BEBIDAS	1	0,03%

	BIEN ME SABE DE COCO	1	0,03%
	CHICHA HELADA	1	0,03%
	JUGO	1	0,03%
	JUGO DE MORA	1	0,03%
	JUGO DE PAPAYA	1	0,03%
	JUGO DE TAMARINDO	1	0,03%
	JUGO DE TAXO	1	0,03%
	JUGO DE TOMATILLO	1	0,03%
	JUGO DELI	1	0,03%
	CALDO DE BOLA	256	7,79%
	CALDO DE SALCHICHA	129	3,92%
	CALDO DE PATA	36	1,10%
	CALDO DE TRONQUITO	21	0,64%
	CALDO DE BAGRE	19	0,58%
	CALDO DE GALLINA	19	0,58%
	MENESTRON	10	0,30%
	CALDO DE MONDONGO	4	0,12%
	CALDO DE PESCADO	4	0,12%
	CALDO DE BROCOLI	1	0,03%
	CALDO DE CAMARONES	1	0,03%
	CALDO DE CEVICHE	1	0,03%
	CALDO DE HUEVO DE TORO	1	0,03%
	CALDO DE MENUENCIA	1	0,03%
	CALDO DE TORREJAS	1	0,03%
CALDOS	LOCRO DE NABO	1	0,03%
	CEVICHE	141	4,29%
	CEVICHEMIX	33	1,00%
	CEVICHE DE CAMARON	20	0,61%
	CEVICHE DE CONCHA	15	0,46%
	CEVICHE MIXTO	14	0,43%
	CEVICHE DE PESCADO	7	0,21%
	CEVICHE DE TRONQUITO	3	0,09%
CEVICHE	CEVICHE DE CAMARON DE R	2	0,06%

	CEVICHE DE CHANCHO	2	0,06%
	CEVICHE DE OSTRA	2	0,06%
	CEVICHE DE PULPO	2	0,06%
	CEVICHE DE CONCHA ASADA	1	0,03%
	CEVICHE DE ALBACORA	1	0,03%
	CEVICHE DE CAMARON MARON	1	0,03%
	CEVICHE DE PESCADO CON SANGO DE CHOCLO	1	0,03%
	CEVICHE MARISCOS	1	0,03%
ENCEBOLLADO	ENCEBOLLADO	230	7,00%
	ENCEBOLLADO DE PESCADO	3	0,09%
	ENCEBOLLADO MIXTO	2	0,06%
ENSALADAS	ENSALADA DE FRUTAS	16	0,49%
	ENROLLADO DE ATUN	3	0,09%
	ENSALADA	1	0,03%
	ENSALADA DE ATUN CON AGUACATE	1	0,03%
	ENSALADA RUSA CON CARNE FRITA	1	0,03%
	ENSALADA DE VEGETALES	1	0,03%
ENTREMES	BOLON	68	2,07%
	BOLLO	49	1,49%
	HUMITAS	35	1,06%
	MADURO CON QUESO	24	0,73%
	TIGRILLO	19	0,58%
	PATACONES	18	0,55%
	SANDUCHE DE CHANCHO	16	0,49%
	CORVICHE	15	0,46%
	CHUZOS	13	0,40%
	SANDUCHE	11	0,33%
	TORTILLA DE MAIZ	9	0,27%
	SALCHICHA	9	0,27%
	HAYACAS	8	0,24%
	CHOCLO ASADO	7	0,21%
	HAMBURGUESAS	7	0,21%

TORTILLA DE VERDE	7	0,21%
VICHE	7	0,21%
EMPANADAS DE QUESO	6	0,18%
MUCHINES	6	0,18%
SALCHIPAPAS	5	0,15%
CAMOTILLO	4	0,12%
MADURO ASADO	4	0,12%
PIZZA	3	0,09%
SANDUCHE DE LOMO	3	0,09%
TORTILLA DE CHOCLO	3	0,09%
TORTILLA DE YUCA	3	0,09%
TOSTADAS	3	0,09%
WANTAN	3	0,09%
BOLON DE QUESO	2	0,06%
CHUZOS CON MOROS	2	0,06%
EMPANADAS DE VERDE	2	0,06%
HAMBURGUESAS CON HUEVO	2	0,06%
PAPI POLLO	2	0,06%
SALPRIETA	2	0,06%
TACOS MEXICANOS	2	0,06%
TAMALES	2	0,06%
TONGA	2	0,06%
BOLLO BOLON CALENTADO	1	0,03%
BOLON DE CHICHARRON	1	0,03%
BOLON MIXTO	1	0,03%
BOLON Y CAFÉ	1	0,03%
CHUZOS CON CAMARONES	1	0,03%
CHUZOS CUENCANOS	1	0,03%
EMPANADAS CHILENAS	1	0,03%
EMPANADAS DE MAIZ	1	0,03%
EMPANADAS DE QUESO	1	0,03%
HAMBURGUESA COMPLETA	1	0,03%
HAMBURGUESAS CON QUESO	1	0,03%
HOT DOG GIGANTES	1	0,03%
MADURO LAMPEADO	1	0,03%

	PAPA RELLENA	1	0,03%
	PAPAS CON CORVINA	1	0,03%
	PATACONES CON SALSA DE QUESO	1	0,03%
	SHAWARMA	1	0,03%
	TACOS MIXTOS	1	0,03%
	TORTILLA	1	0,03%
	TORTILLA DE QUESO	1	0,03%
	TORTILLAS DE CHOCLO	1	0,03%
	TORTILLAS DE VERDE	1	0,03%
	PAPAS CON CHOCLOS	1	0,03%
	TRIPITA ASADA	1	0,03%
	ESTOFADO	3	0,09%
	ENCOCADO DE POLLO AHUMADA	1	0,03%
	ENCOCADO DE WANTA	1	0,03%
ESTOFADOS	ESTOFADO DE BAGRE	1	0,03%
	FRITADA	112	3,41%
	PESCADO FRITO	35	1,06%
	CHURRASCO	32	0,97%
	PARRILLADA	28	0,85%
	LLAPINGACHOS	25	0,76%
	CHULETA	10	0,30%
	VISTEC	8	0,24%
	CARNE	7	0,21%
	BISTEC DE HIGADO	5	0,15%
	BISTEC DE CARNE	4	0,12%
	CORVINA FRITA CON PATACON	4	0,12%
	LOMO A LA PIMIENTA	2	0,06%
	AJO PARA REFRITO	1	0,03%
	BOLAS CON BISTEC DE HIGADO	1	0,03%
	CAMARON APANADO	1	0,03%
	CARNE GUISADA	1	0,03%
	COSTILLAS DE CHANCHO	1	0,03%
FRITOS	COSTILLITA	1	0,03%

	FILETE DE PESCADO	1	0,03%
	FRITADA DE MOTE	1	0,03%
	LOMITO SALTADO	1	0,03%
	LOMO DE CERDO	1	0,03%
	MILANESA DE POLLO	1	0,03%
	MOTE CON FRITADA	1	0,03%
	PESCADO APANADO	1	0,03%
	PICADILLO	1	0,03%
	POLLO FRITO	1	0,03%
	YAPINGACHO	1	0,03%
	CHANCHO AL HORNO		
	HORNADO	9	0,27%
	POLLO AL HORNO	5	0,15%
	LASAGNA	4	0,12%
	LASAGNA DE CARNE	1	0,03%
HORNADOS	CHOP CHOP DE POLLO	1	0,03%
	CANGREJOS	65	1,98%
	CAZUELA	51	1,55%
	BANDERA	25	0,76%
	ENCOCADO	14	0,43%
	CAMARON	6	0,18%
	MARISCOS	4	0,12%
	CAZUELA DE PESCADO	3	0,09%
	ENCOCADO DE PESCADO	3	0,09%
	CASUELA DE MARISCOS	2	0,06%
	ENCOCADO DE MARISCOS	2	0,06%
	AJI DE PESCADO	1	0,03%
	BANDERA MARINERA	1	0,03%
	CAMARON AL AJILLO	1	0,03%
	CAMARONES APANADOS	1	0,03%
	CAMARONES REVENTADOS	1	0,03%
	CANGREJOS AL AJILLO	1	0,03%
	CARAPACHO RELLENO	1	0,03%
PLATO FUERTE	CAZUELA DE CAMARON	1	0,03%

	CAZUELA DE VERDE	1	0,03%
	CONCHA	1	0,03%
	ENCOCADO DE CAMARON	1	0,03%
	ENCOCADO DE LANGOSTINO	1	0,03%
	MARISCOS AL GRILL	1	0,03%
	OSTRAS	1	0,03%
	OPESCADO AL VAPOR	1	0,03%
	ROBALO CON SALSA	1	0,03%
	ROLLOS DE PESCADO	1	0,03%
	PESCADO AL VAPOR	1	0,03%
	DULCE DE TRES LECHE	16	0,49%
	QUESO DE LECHE	16	0,49%
	FLAN	6	0,18%
	HELADOS	6	0,18%
	YOGURT	6	0,18%
	PIE DE LIMON	5	0,15%
	GELATINA	4	0,12%
	TORTA DE CAMOTE	4	0,12%
	YOGUT CON PAN DE YUCA	4	0,12%
	CHEESECAKE	3	0,09%
	COME Y BEBE	3	0,09%
	PASTELES DE DULCE	3	0,09%
	PIE DE LIMON Y CAFÉ	3	0,09%
	POSTRES	3	0,09%
	TORTA DE CHOCLO	3	0,09%
	TORTA DE CHOCOLATE	3	0,09%
	TORTAS	3	0,09%
	DULCE DE LECHE	2	0,06%
	DULCE DE PECHICHE	2	0,06%
	FLAN DE CAMELO	2	0,06%
	GRANIZADO	2	0,06%
POSTRES	HELADO PINGÜINO	2	0,06%

JUAN CHICHARO	2	0,06%
NATILLA	2	0,06%
PAN DE ALMIDON	2	0,06%
RESBALADERA	2	0,06%
HELADOS CHOCOLATE	2	0,06%
TORTA HELADA	2	0,06%
BARQUILLOS CON HELADOS	1	0,03%
CHOCOLATE	1	0,03%
COPA PLANET	1	0,03%
DULCE DE GROCELLA	1	0,03%
DULCE DE GUAYABA	1	0,03%
DULCE DE HIGOS	1	0,03%
DULCE DE QUESO	1	0,03%
DULCE SUEÑOS	1	0,03%
EXTASIS DE CHOCOLATE	1	0,03%
FLAN CON GELATINA	1	0,03%
FLAN DE COCO	1	0,03%
FRUTILLA CON CREMA	1	0,03%
QUESO DE COCO	1	0,03%
GUAGUA DE PAN	1	0,03%
BANANA SPLIHT	1	0,03%
HELADO MARMOLEADO DE OREO	1	0,03%
HELADO DE COCO	1	0,03%
LIMON PIÑA NARANJA	1	0,03%
MELON	1	0,03%
MOJADA DE CHOCOLATE	1	0,03%
PAN DE YUCA	1	0,03%
PASTEL DE CHIRIZO	1	0,03%
PIE DE MARACUYA	1	0,03%
POSTRE DE DURAZNO	1	0,03%

	QUESADILLA	1	0,03%
	QUESO	1	0,03%
	QUICHE	1	0,03%
	RELANPAGO	1	0,03%
	ROSCA DE REYES	1	0,03%
	SUNDAI DE CHOCOLATE	1	0,03%
	SUNDAES	1	0,03%
	ROSCAS ROJAS	1	0,03%
	TIRAMISSU	1	0,03%
	TORTA DE CHOCOLATE	1	0,03%
	TORTA DE MADURO	1	0,03%
	TORTA DE MANJAR	1	0,03%
	TORTA DE VAINILLA	1	0,03%
	TORTA ESTRAFALARIA	1	0,03%
	TORTA MOJADA DE CHOCOLATE	1	0,03%
	VOLTEADO DE PIÑA	1	0,03%
	YOGURT PAN DE DULCE	1	0,03%
	SECO	126	3,83%
	SECO DE POLLO	52	1,58%
	SECO DE CHIVO	48	1,46%
	SECO DE PATIO	8	0,24%
	SECO DE GALLINA	5	0,15%
	SECO DE POLLO CON TALLARIN	5	0,15%
	SECO DE CARNE	4	0,12%
	SECO DE CHANCHO	4	0,12%
	SECO DE POVO	1	0,03%
	SECO DE CHIVO CON ARROZ Y MENESTRA	1	0,03%
	SECO DE CHIVO CON ARROZ VERDE	1	0,03%
	SECO DE CHUZO	1	0,03%
SECOS	SECO DE VENADO	1	0,03%
	CHUPE	8	0,24%
	SANGO	7	0,21%
SOPAS	AGUADO DE POLLO	5	0,15%

	SOPA DE POLLO	5	0,15%
	CHUPE DE PESCADO	4	0,12%
	SANGO DE PESCADO	4	0,12%
	SANGO DE CHOCLO	3	0,09%
	SOPA MARINERA	3	0,09%
	FANESCA	2	0,06%
	SOPA DE LEGUMBRES	2	0,06%
	SOPA DE QUESO	2	0,06%
	YAGUARLOCRO	2	0,06%
	AGUADO DE GALLINA	1	0,03%
	AGUADO DE MENUDECIA	1	0,03%
	CHUPE DE CAMARONES	1	0,03%
	CONSOME DE POLLO	1	0,03%
	CREMAS	1	0,03%
	SANCOCHO COSTEÑO	1	0,03%
	SANCOCHO DE BAGRE	1	0,03%
	SANCOCHO DE PESCADO	1	0,03%
	SANGO DE CAMARON	1	0,03%
	SANGO DE CHOCLO CON CAMARON	1	0,03%
	SOPA DE CAMARON	1	0,03%
	SOPA DE MENESTRON	1	0,03%
	SOPA DE CEBOLLA	1	0,03%
	TORREJAS CON CHOCLO	1	0,03%
	GUATITA	168	5,11%
	GUATALLARIN	1	0,03%
VISCERAS	GUIISO FRITO	1	0,02%
TOTAL		3289	100,02%

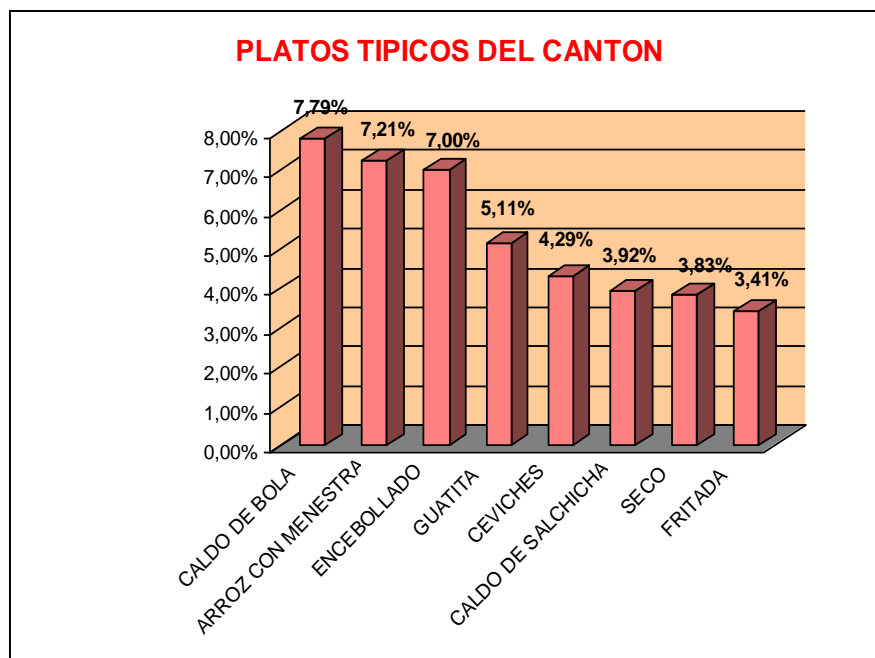
Fuente: elaborado por el autor

La gastronomía del cantón Guayaquil es muy variada debido a las diferentes culturas que posee nuestro litoral. La cultura campesina elabora la mayoría de sus platos con

productos como el verde, la yuca, el arroz, la papa, carne de res, carne de cerdo y también peces alguno de estos se los consigue en los ríos y otros en el mar; gracias a que contamos con nuestra costa, es muy fácil obtener gran cantidad de productos del mar como camarones, calamares, conchas, etc. que permiten la elaboración de una gran variedad de platos típicos y tradicionales. Gracias a la encuestas realizadas se a logrado enumerar una variedad de platos tradicionales de nuestro cantón como lo presentamos en el cuadro anterior, pero es indispensable destacar los platos que alcanzaron las mas altas frecuencias, entre ellos tenemos los siguientes: el caldo de bola con un 7.79% es el plato que obtuvo la mas alta frecuencia en el análisis de las encuestas , seguido del tradicional arroz con menestra que logro un porcentaje de 7.21% ubicándose de esta manera en el segundo lugar, sin dejar a un lado en infaltable encebollado con 7.00%, seguido de la guatita con un 5.11%, el ceviche con 4.29% , el caldo de salchicha con 3.92% , el seco con 3.83% y finalmente la fritada con 3.41%.Estos platos según las encuestas realizadas fueron los mas nombrados por los entrevistados como platos propios del cantón ya sea por que se elaboran con mayor frecuencia o por que son preferidos por la mayoría de los comensales. A continuación presentamos un grafico que permite observar claramente los platos tradicionales que obtuvieron las más altas frecuencias.

Gráfico 15

Platos Típicos del Cantón Guayaquil



Fuente: Elaborado por el autor

3.1.2 Platos que se Preparan en este Cantón en Épocas de Fiestas

TIPO DE PLATO	NOMBRE DEL PLATO/BEBIDA/POSTRE	FRECUENCIA	PORCENTAJE
A LA PLANCHA	APLANCHADO	2	0,11%
	LENGUA	1	0,06%
	MARISCOS A LA PARRILLA	1	0,06%
	POLLO A LA PLANCHA	1	0,06%
APANADOS	CAMARON APANADO	2	0,11%
ARROCES	ARROZ CON POLLO	58	3,29%
	LLAPINGACHO	39	2,21%
	ARROZ CON MENESTRA	31	1,76%
	CHAULAFAN	12	0,68%
	ARROZ MARINERO	9	0,51%
	ARROZ CON MENESTRA Y CARNE	6	0,34%
	ARROZ CON RECORTE	6	0,34%
	CHURRASCO	4	0,23%
	ARROZ CON MENESTRA Y CHULETA	3	0,17%
	ARROZ CON PURE Y CARNE	2	0,11%
	ARROZ CON CAMARON	1	0,06%
	ARROZ CON CHOCLO	1	0,06%
	ARROZ CON ENSALADA RUSA	1	0,06%
	ARROZ CON FREJOL O CHOCLO	1	0,06%
	ARROZ CON MORO	1	0,06%
	ARROZ CON PESCADO	1	0,06%
	ARROZ GUAYACO	1	0,06%
	ARROZ VERDE	1	0,06%
	ARROZ VERDE CON POLLO AL JUGO	1	0,06%
	MENESTRA	1	0,06%
	MORO DE LENTEJA	1	0,06%
ASADOS	PAVO	44	2,49%
	CHANCHO ASADO	22	1,25%
	POLLO	13	0,74%
	PIERNA DE CHANCHO HORNADA	8	0,45%
	POLLO ASADO	5	0,28%
	PESCADO ASADO	1	0,06%
	PROMO DE CHANCHO	1	0,06%
BANDERA	BANDERA	3	0,17%
BEBIDAS CALIENTES	COLADA MORADA	226	12,81%
	MOROCHO	31	1,76%
	COLADA DE QUAKER	10	0,57%
	CHOCOLATE CALIENTE	9	0,51%
	CHUCULA	8	0,45%
	MASAMORRA	6	0,34%
	CANELAZO	5	0,28%
	CHOCOLATE CALIENTE	5	0,28%

	CAFÉ	1	0,06%
	CHOCOLATINE DE DULCE	1	0,06%
	SANGRIA	1	0,06%
	CERVEZA	21	1,19%
	COLA	9	0,51%
	JUGO DE NARANJA	8	0,45%
	BATIDOS	7	0,40%
	CHICHA	5	0,28%
	JUGO DE MELON	3	0,17%
	JUGO DE COCO	2	0,11%
	JUGO DE LIMON	2	0,11%
	JUGO DE SANDIA	2	0,11%
	JUGOS DE FRUTAS	2	0,11%
	TOMATE	2	0,11%
	WHISKI	2	0,11%
	AGUA	1	0,06%
	BATIDOS DE FRUTAS	1	0,06%
	BATIDOS DE FRUTA CON LECHE	1	0,06%
	CHICHAJORA	1	0,06%
	COCTELES	1	0,06%
	HIDRATANTES	1	0,06%
	JUGO DE FRUTILLA	1	0,06%
	JUGO DE MANZANA	1	0,06%
	JUGO DE MORA	1	0,06%
	JUGO DE NARANJILLA	1	0,06%
	JUGO DE PAPAYA	1	0,06%
	JUGO DE TAMARINDO	1	0,06%
	JUGO DE TOMATE DE ARBOL	1	0,06%
	JUGO DEL VALLE	1	0,06%
	JUGO DE ZANAHORIA	1	0,06%
	JUGO SUNNY	1	0,06%
	JUGOS DE FRUTAS	1	0,06%
	JUGOS DE MANDARINAS	1	0,06%
	ROMPOPE	1	0,06%
	SPRITE	1	0,06%
	VINO	1	0,06%
BEBIDAS FRIAS	VINO BLANCO	1	0,06%
	CALDO DE SALCHICHA	24	1,36%
	CALDO DE BOLA	8	0,45%
	CALDO DE GALLINA	5	0,28%
	CALDO DE VAGRE	4	0,23%
	CALDO DE TRONQUITO	4	0,23%
	CALDO DE PATA	2	0,11%
	CALDO DE TORREJAS	2	0,11%
	CHUPE	1	0,06%
CALDOS	LOCRO	1	0,06%

	SANCOCHO DE PESCADO	1	0,06%
CAZUELA	CAZUELA	14	0,79%
	CEVICHE	53	3,00%
	CEVICHE DE PESCADO	1	0,06%
	CEVICHE HUEVO DE TORO	1	0,06%
CEVICHE	CEVICHE MIXTO	1	0,06%
ENCEBOLLADO	ENCEBOLLADO	37	2,10%
	BOLLO	34	1,93%
	ALGODÓN DE AZACAR	20	1,13%
	CANGUIL	17	0,96%
	SALCHIPAPAS	11	0,62%
	ENSALADAS CON FRUTAS	8	0,45%
	BOLON	7	0,40%
	TAMALES	6	0,34%
	ENSALADA RUSA	5	0,28%
	SANDUCHE	5	0,28%
	CARNE EN PALITO	4	0,23%
	CURRINCHO	4	0,23%
	PAPI POLLO	4	0,23%
	TOSTADAS	4	0,23%
	ENCOCADO	3	0,17%
	ENSALADA	3	0,17%
	ENSALADA DE CANGREJO	3	0,17%
	MADURO CON QUESO	3	0,17%
	SANDUCHE DE CHANCHO	3	0,17%
	TORTILLA DE MAIZ	3	0,17%
	CAMOTILLO	2	0,11%
	CANELONES	2	0,11%
	CHOCLO ASADO	2	0,11%
	BOLLO DE PESCADO	2	0,11%
	MUSS DE ATUN	2	0,11%
	SUSPIROS	2	0,11%
	TORTILLA DE CHOCLO	2	0,11%
	TORTILLA DE VERDE	2	0,11%
	ENCOCADO DE CAMARON	1	0,06%
	ENCOCADO DE PESCADO	1	0,06%
	CONGO	1	0,06%
	DEDOS DE CARNE	1	0,06%
	MORTADELA	1	0,06%
	MUCHINES	1	0,06%
	OREJILLAS	1	0,06%
	PAÑUELOS	1	0,06%
	PAPA RELLENA	1	0,06%
ENCOCADOS	PAPAS FRITAS	1	0,06%

	PATACONES CON HUEVO FRITO	1	0,06%	
	PIQUEOS DE CARNE Y POLLO	1	0,06%	
	PIZZA	1	0,06%	
	SALCHICHA	1	0,06%	
	TIGRILLO	1	0,06%	
	TOSTADA CON BATIDO	1	0,06%	
	TOSTITOS	1	0,06%	
	VERDE	1	0,06%	
	YUGURT	1	0,06%	
	YOGURT PAN DE YUCA	1	0,06%	
ESTOFADOS	ESTOFADO	1	0,06%	
	PICADILLO	1	0,06%	
FRITOS	FRITADA	42	2,38%	
	ALITAS DE POLLO	2	0,11%	
	BISTEC	2	0,11%	
	CARNE FRITA	2	0,11%	
	CORVINA FRITA	1	0,06%	
	FRITADA CON MOTE	1	0,06%	
	POLLO FRITO Y ARROZ	1	0,06%	
GUATITA	GUATITA	13	0,74%	
GUISO	GUISADO DE LENGUA	2	0,11%	
	LEGUA GUIADA	1	0,06%	
	SALMON GUIADO	1	0,06%	
HORNADO LASAGNA	HORNADO	27	1,53%	
	PAVO AL HORNO	17	0,96%	
	CHANCHO HORNADO	9	0,51%	
	POLLO AL HORNO	5	0,28%	
	MELOSO DE PATO	4	0,23%	
	PATO HORNADO	2	0,11%	
	PAVO Y POLLO	2	0,11%	
		HORNADO CON MOTE	1	0,06%
		HORNADO DE CERDO	1	0,06%
		HORNADO DE CONCHA	1	0,06%
		PACO	1	0,06%
		PIERNA DE CHANCHO HORNADA	1	0,06%
		POLLO HORNADO	1	0,06%
		LASAGNA	4	0,23%
MARISCOS	CANGREJO	21	1,19%	
	PESCADO	9	0,51%	
	CANGREJADA	1	0,06%	
	CONCHA	1	0,06%	
	MARISCOS A LA PARRILLA	1	0,06%	
	PICANTE DE PESCADO	1	0,06%	
	SALMON	1	0,06%	
PARRILLADA	PARRILLADA	13	0,74%	
POSTRES	GUAGUAS DE PAN	23	1,30%	
	MANZANAS ACARAMELADAS	17	0,96%	

PAN DE PASCUAS	14	0,79%
DULCE DE TRES LECHE	10	0,57%
QUESO DE LECHE	9	0,51%
GELATINA	8	0,45%
GRANIZADO	8	0,45%
TORTA DE CHOCLO	8	0,45%
ARROZ CON LECHE	7	0,40%
HELADOS	6	0,34%
FLAN	4	0,23%
PAN DE YUCA	4	0,23%
TORTA NAVIDEÑA	4	0,23%
DULCE DE HIGO	3	0,17%
TORTA	3	0,17%
TORTA DE CHOCOLATE	3	0,17%
TORTA DE MADURO	3	0,17%
BOCADITOS DE COCO	2	0,11%
COCADA DE COLORES	2	0,11%
CANGUIL DULCE	2	0,11%
COPA MEXICANA	2	0,11%
ESPUMILLA	2	0,11%
HELADO DE LECHE	2	0,11%
HELADO DE VAINILLA	2	0,11%
ROSCA DE REYES	2	0,11%
TORTA HELADA	2	0,11%
ALFAJORES	1	0,06%
BARQUILLOS	1	0,06%
CHEESCAKE DE FRUTILLA	1	0,06%
CONEJOS DE CHOCOLATE	1	0,06%
DULCE DE COCO	1	0,06%
DULCE DE LECHE	1	0,06%
DULCE DE PIÑA	1	0,06%
DULCE DE ZAPALLO	1	0,06%
FRUTAS	1	0,06%
FRUTA DE PAN	1	0,06%
HELADO DE FRUTAS	1	0,06%
HELADO DE FRUTILLA	1	0,06%
HIGO	1	0,06%
HIGOS CON QUESO	1	0,06%
JUGO DELI	1	0,06%
KEY DE LECHE	1	0,06%
NATILLA	1	0,06%
NAVIDAD	1	0,06%
PAN CALIENTE	1	0,06%
PASTEL DE ESPINACA	1	0,06%
PIE DE LIMON	1	0,06%
PIE DE PIÑA	1	0,06%
POSTRES	1	0,06%
RESBALADERA	1	0,06%
RESBALADERA CON ARROZ	1	0,06%
TORTA DE CAMOTE	1	0,06%
TORTA DE CHOCLO	1	0,06%
TORTA DE GUINEO	1	0,06%

	TORTA DE NARANJA	1	0,06%
	TRES LECHES	1	0,06%
	UNITA DE DULCE	1	0,06%
RELLENOS	PAVO RELLENO	18	1,02%
	RELLENO	7	0,40%
	RELLENO DE PAVO	1	0,06%
	RELLENO NAVIDEÑO	1	0,06%
SANGO	SANGO	1	0,06%
SECOS	SECO DE POLLO	57	3,23%
	SECO DE CHIVO	6	0,34%
	CHULETA	5	0,28%
	POLLO AL JUGO	1	0,06%
	SECO DE PATO	1	0,06%
SOPAS	FANESCA	250	14,17%
	SOPA MARINERA	4	0,23%
	AGUADO DE MENUENCIA	2	0,11%
	AGUADO DE POLLO	2	0,11%
TALLARINES	TALLARIN	3	0,17%
	FIDEO CON MAYONESA Y ATUN	2	0,11%
	TALLARIN CON POLLO	2	0,11%
	TALLARIN SALTADO	2	0,11%
VARIOS	COMIDA TIPICA	7	0,40%
	PLATOS TIPICOS	6	0,34%
	COME Y BEBE	3	0,17%
	JUGO DE BOROJO	1	0,06%
	KFC	1	0,06%
	COMIDA CHINA	1	0,06%
VISCERAS	TRIPITA ASADA	1	0,06%
TOTAL		1759	100,00%

Fuente: Elaborado por el autor

En el cantón Guayaquil al igual que en los demás cantones del Ecuador durante los periodos de fiestas se preparan diferentes platillos que a través del tiempo se han convertido en una verdadera tradición para cada pueblo.

En la ciudad se realizan numerosos platos, como los nombrados en el cuadro anterior, estos platos se preparan con mayor frecuencia en las principales fiestas del cantón: por ejemplo, en el mes de Julio para las celebraciones, en memoria de la Fundación de Guayaquil; todos los 25 de Julio de cada año y en el mes de Octubre cuando se realiza la festividad más grande de la ciudad en memoria a la Independencia de Guayaquil, también hay platos que se preparan tradicionalmente durante la Semana Santa, el día de Finado y durante las fiestas navideñas, en fin todos los platos mencionados anteriormente son disfrutados por la población durante estas festividades y en cualquier otra ocasión especial.

Es importante indicar que los platos que se destacan o que las personas prefieren en época de fiesta , según los resultados de las entrevistas son: en primer lugar la fanesca con un 14,17% este delicioso plato se prepara durante la celebración de Semana Santa en la ciudad, en segundo lugar tenemos la deliciosa colada morada que se prepara para el día de los difuntos con 12,81%, en tercer lugar el tradicional arroz con pollo con 3,29%, seguido del seco de pollo con 3,23%, el ceviche con 3,00%, el pavo hornado con el 2,49%, la fritada con 2,38%, el llapingacho con 2,21%, entre otros. Los platos anteriores fueron los que obtuvieron mayor aceptación por los entrevistados según las encuestas realizadas para este estudio.

Gráfico 16

Platos que se elaboran en época de fiesta

Según mayor numero de frecuencia



Fuente: Elaborado por el autor.

3.1.3 Platos que se elaboran con mayor frecuencia

	NOMBRE DEL PLATO/BEBIDA/POSTRE	FRECUENCIA	PORCENTAJE
TIPO DE PLATO			
A LA PLANCHA	POLLO A LA PLANCHA	1	0,05%
APANADOS	CAMARONES APANADOS	2	0,10%
	HIGADO APANADO	1	0,05%
ARROCES	ARROZ CON MENESTRA	208	10,51%
	CHAULAFAN	21	1,06%
	ARROZ CON MENESTRA Y CARNE	18	0,91%
	MORO	14	0,71%
	LLAPINGACHO	11	0,56%
	ARROZ MARINERO	10	0,51%
	ARROZ CON POLLO	6	0,30%
	CHURRASCO	5	0,25%
	ARROZ CON MENESTRA Y CHULETA	4	0,20%
	ARROZ CON PESCADO	4	0,20%
	ARROZ MARINERO	3	0,15%
	ARROZ CON HUEVO	2	0,10%
	ARROZ CON LECHE	2	0,10%
	ARROZ CON MENESTRA Y PATACONES	2	0,10%
	ARROZ CON MENESTRA Y POLLO	2	0,10%
	ARROZ CON TALLARIN	2	0,10%

	MENESTRA	2	0,10%
	ARROZ COLORADO CON RIÑON	1	0,05%
	ARROZ COLORADO CON CORAZON	1	0,05%
	ARROZ CON CAMARON	1	0,05%
	ARROZ CON CAMARON Y MADURO FRITO	1	0,05%
	ARROZ CON CARNE	1	0,05%
	ARROZ CON ENSALADA DE ATUN	1	0,05%
	ARROZ CON MENESTRA CON CARNE CHULETA O POLLO	1	0,05%
	ARROZ CON MENESTRA Y CARNE ASADA	1	0,05%
	ARROZ CON MENESTRA Y CHIVO	1	0,05%
	ARROZ CON MENESTRA Y PESCADO FRITO	1	0,05%
	ARROZ CON POLLO FRITO	1	0,05%
	ARROZ CON PURE Y CARNE	1	0,05%
	ARROZ CON PURE Y POLLO ASADO	1	0,05%
	CHAULAFAN DE POLLO	1	0,05%
	CHAULAFAN MIXTO	1	0,05%
	CHULETA CON MENESTRA	1	0,05%
	ENROLLADO	1	0,05%
	MENESTRA DE LENTEJA O FREJOL	1	0,05%
	MORO CON CARNE CHULETA O POLLO	1	0,05%
	AGUADO DE POLLO	1	0,05%
	POLLO ASADO	36	1,82%
	POLLO A LA BRAZA	20	1,01%
	CARNE	5	0,25%
	CHANCHO	3	0,15%
	CARNE ASADA	2	0,10%
	CANCHA ASADA	2	0,10%
	ALAS ASADAS	1	0,05%
	CHANCHO ASADO	1	0,05%
	PAVO	1	0,05%
ASADOS	SON DULCES DE CHANCHO	1	0,05%
BANDERA	BANDERA	11	0,56%
	MOROCHO	17	0,86%
	COLADA MORADA	4	0,20%
	QUAKER	3	0,15%
	CAFÉ	1	0,05%
	CHUCULA	1	0,05%
	COLADA MORADA	1	0,05%
	COLADA DE QUAKER	1	0,05%
BEBIDAS CALIENTES	MASAMORRA	1	0,05%
	BATIDOS	16	0,81%
	JUGO DE NARANJA	14	0,71%
	CERVEZA	11	0,56%
	COLA	8	0,40%
	JUGO DE COCO	5	0,25%
	JUGO DE LIMON	4	0,20%
BEBIDAS FRIAS	JUGO	4	0,20%

	COCTELES	3	0,15%
	JUGO DE BOROJO	3	0,15%
	JUGO DE FRUTAS	3	0,15%
	JUGO DE FRUTILLA	2	0,10%
	JUGOS NATURALES	2	0,10%
	LIMONADAS	2	0,10%
	AGUA	1	0,05%
	BATIDO DE LECHE	1	0,05%
	BATIDOS DE AGUACATE	1	0,05%
	BATIDOS DE FRESAS	1	0,05%
	CHICHAJORA	1	0,05%
	COCOLOCOS	1	0,05%
	HIDRATANTES	1	0,05%
	JUGO DE MANGO	1	0,05%
	JUGO DE MORA	1	0,05%
	JUGO DE NARANJILLA	1	0,05%
	JUGO DE TAXOS	1	0,05%
	JUGO DE TOMATILLO	1	0,05%
	LICOR DE LECHE	1	0,05%
	TE HELADO	1	0,05%
	TOMATES DE ARBOL	1	0,05%
	CALDO DE SALCHICHA	78	3,94%
	CALDO DE BOLA	29	1,47%
	CALDO DE GALLINA	17	0,86%
	CHUPE DE PESCADO	5	0,25%
	CALDO DE BAGRE	3	0,15%
	CALDO DE MANGUERA	3	0,15%
	CALDO DE TRONQUITO	3	0,15%
	CALDO DE LENTEJAS	2	0,10%
	LOCRO	2	0,10%
	BICHE DE CANGREJO	1	0,05%
	BICHE DE PESCADO	1	0,05%
	CALDO DE MONDONGO	1	0,05%
	CALDO DE PATA	1	0,05%
	CALDO DE PESCADO	1	0,05%
	SANCOCHO	1	0,05%
	VICHE DE PESCADO	1	0,05%
CALDOS	CALDO DE POLLO DE LOS CHIFAS	1	0,05%
	CAZUELA	16	0,81%
	CAZUELA DE PESCADO	2	0,10%
	CAZUELA DE MARISCOS	1	0,05%
CAZUELAS	CAZUELA DE VERDE	1	0,05%
	CEVICHE	122	6,16%
	CEVICHE DE CAMARON	11	0,56%
	CEVICHE MIXTO	5	0,25%
	CEVICHE DE CONCHAS	2	0,10%
	CEVICHE DE PESCADO	1	0,05%
	CEVICHE HUEVO DE TORO	1	0,05%
CEVICHE	CEVICHE DE OSTION	1	0,05%

CREMAS	CREMAS	1	0,05%
	ENCEBOLLADO	223	11,27%
	ENCEBOLLADO DE PESCADO	1	0,05%
ENCEBOLLADOS	ENCEBOLLADO EN FUNDAY	1	0,05%
	ENCOCADO	7	0,35%
ENCOCADOS	ENCOCADO DE CAMARON	1	0,05%
	ENSALADAS DE FRUTAS	10	0,51%
	ENSALADA RUSA	4	0,20%
	ENSALADA DE ATUN	1	0,05%
ENSALADAS	ENSALADAS	1	0,05%
	BOLON DE VERDE	58	2,93%
	MADUROS CON QUESO	17	0,86%
	CHUZO	16	0,81%
	SANDUCHE DE CHANCHO	15	0,76%
	TOSTADAS	12	0,61%
	TIGRILLO	11	0,56%
	SALCHIPAPAS	9	0,45%
	PATACON	6	0,30%
	SANDUCHES	6	0,30%
	PAN DE YUCA CON YOGURT	6	0,30%
	CORVICHE	4	0,20%
	MUCHIN	4	0,20%
	PAPA RELLENA	4	0,20%
	PIZZA	4	0,20%
	TACOS	4	0,20%
	TORTILLA DE VERDE	4	0,20%
	CARNE EN PALITO	3	0,15%
	PAPI POLLO	3	0,15%
	SANDUCHE	3	0,15%
	YOGURT	3	0,15%
	BOLON CON QUESO	2	0,10%
	CAMOTILLO	2	0,10%
	CHOCLO	2	0,10%
	CHOCLO ASADO	2	0,10%
	WANTAN	2	0,10%
	CHUZO CUENCANO	2	0,10%
	TORTILLA DE CHOCLO	2	0,10%
	TORTILLA DE MAIZ	2	0,10%
	BOCALERA	1	0,05%
	BOLON DE VERDE CON HUEVO FRITO	1	0,05%
	BURRITOS	1	0,05%
	CHUZO CON MORO	1	0,05%
	CHUZOS ASADOS	1	0,05%
	MADURO ASADO	1	0,05%
	MAIZ DE COCO	1	0,05%
	MOTE CON CHORIZO	1	0,05%
ENTREMES	MOTE CON FRITADA	1	0,05%

	PATACONES CON QUESO	1	0,05%
	SANDUCHE DE PAVO	1	0,05%
	SANDUCHE DE LOMO	1	0,05%
	YOGURT DE FRUTAS	1	0,05%
ESTOFADOS	PICADILLO	7	0,35%
	ESTOFADO	1	0,05%
	SUDADO	1	0,05%
FRITOS	FRITADA	60	3,03%
	PESCADO FRITO	6	0,30%
	POLLO BROSTIZADO	5	0,25%
	BISTEC DE CARNE	2	0,10%
	CORVINA FRITA	2	0,10%
	BISTEC DE HIGADO	1	0,05%
	CARNE FRITA	1	0,05%
	CARNE FRITA CONMENESTRA	1	0,05%
	CORVINA FRITA	1	0,05%
	CORVINA APANADA	1	0,05%
	POLLO FRITO CON PAPAS	1	0,05%
GUATITA	GUATITA	104	5,26%
HORNADO	POLLO HORNADO	5	0,25%
	HORNADO DE CHANCHO	4	0,20%
	HORNADO DE PATO	1	0,05%
	HORNADO DE PAVO	1	0,05%
	POLLO AL JUGO	1	0,05%
LASAGNA	LASAGNA	2	0,10%
MARISCOS	CANGREJOS	40	2,02%
	PESCADO	10	0,51%
	CANGREJADAS	3	0,15%
	CONCHAS	1	0,05%
PARRILLADA	PARRILLADA	15	0,76%
POSTRES	DULCE DE 3 LECHE	11	0,56%
	QUESO DE LECHE	11	0,56%
	FLAN	7	0,35%
	GELATINA	5	0,25%
	PAN DE YUCA	3	0,15%
	TORTA DE CHOCLO	3	0,15%
	TORTAS	3	0,15%
	ALFAJORES	2	0,10%
	ARROZ CON LECHE	2	0,10%
	COCADA	2	0,10%
	HELADO DE COCO	2	0,10%
	KEY	2	0,10%
	PAN DE DULCE	2	0,10%
	RESBALADERA	2	0,10%
	CHEESCAKE	1	0,05%
	DULCE DE PIÑA	1	0,05%
FLAN CON CARAMILO	1	0,05%	

	FLAN DE COCO	1	0,05%
	GELATINA CON FLAN	1	0,05%
	GELATINA DE FRUTAS	1	0,05%
	GRANIZADOS	1	0,05%
	HELADOS	1	0,05%
	HELADO DE VAINILLA	1	0,05%
	HIGOS CON QUESO	1	0,05%
	MANJAR DE LECHE	1	0,05%
	MANZANAS ACARAMELADAS	1	0,05%
	MERMELADAS	1	0,05%
	MOJADA DE CHOCOLATE	1	0,05%
	NEGRITOS	1	0,05%
	PAN DE MUERTO	1	0,05%
	PASTEL DE ACELGA	1	0,05%
	PASTEL DE CARNE	1	0,05%
	PIE DE LIMON	1	0,05%
	PIE DE PIÑA	1	0,05%
	TIRAMISU	1	0,05%
	TORTA DE GUINEO	1	0,05%
	TORTA DE MADURO	1	0,05%
	TORTA DE NUEZ	1	0,05%
	TORTAS DE NARANJA	1	0,05%
RELLENOS	RELLENO	1	0,05%
	SANGO	1	0,05%
	SANGO DE CAMARON	1	0,05%
	SANGO DE CHOCLO	1	0,05%
SANGOS	SANGO DE VERDE	1	0,05%
	SECO DE POLLO	203	10,26%
	SECO DE CHIVO	33	1,67%
	SECO DE CHULETA	6	0,30%
	SECO DE CARNE	2	0,10%
	SECO DE CHANCHO	1	0,05%
SECOS	TAPADO	1	0,05%
	MENESTRON	5	0,25%
	FANESCA	4	0,20%
	SOPA DE CAMARON	2	0,10%
	SOPA DE POLLO	2	0,10%
	AGUADO DE MENUDECENCIA	1	0,05%
	AGUADO DE POLLO	1	0,05%
	CREMA DE BROCOLI	1	0,05%
	SOPA DE ABA	1	0,05%
	SOPA DE QUESO	1	0,05%
	SOPA DE TORREJAS	1	0,05%
SOPAS	SOPA MARINERA	1	0,05%
	FETUCCINI	1	0,05%
	GUATALLARIN	1	0,05%
TALLARINES	TALLARIN VERDE	1	0,05%

	COME Y BEBE	1	0,05%
	DESAYUNO	1	0,05%
VARIOS	PLATOS TIPICOS	1	0,05%
VISCERAS	TRIPITA	1	0,05%
TOTAL		1965	100.00%

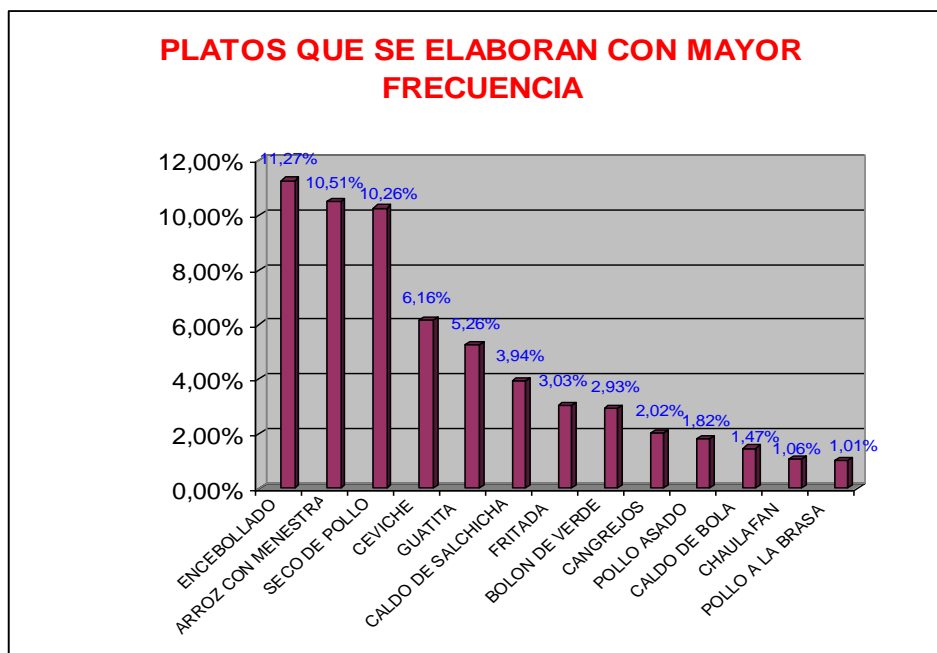
Fuente: Elaborado por el autor

En el cantón Guayaquil se ofrece una gran variedad de platos que se elaboran durante todo el año en la mayoría de los restaurantes de la ciudad, los costos de estos platos varían de acuerdo al lugar donde se consuman, como son platos que se preparan frecuentemente los podemos encontrar en los restaurantes de lujo, como en los pequeños restaurantes ubicados en los diferentes sectores de la ciudad.

Según los resultados de las encuestas realizadas, los platos de mayor elaboración que obtuvieron las mas altas frecuencias fueron: el encebollado con el mayor porcentaje de 11.27% este delicioso platos se lo elabora frecuentemente gracias a las facilidades que tiene la ciudad de obtener el principal producto del mar la “albacora” que es indispensables para la elaboración del mismo; seguido del tradicional arroz con menestra con el 10.51%, este platos lo podemos disfrutar en los diferentes restaurantes que existen en la ciudad y con una variedad de acompañantes como la chuleta, los chuzos, la carne frita, el pescado frito etc. Dentro de la variedad de secos tenemos de chancho, de carne, de chivo pero en este estudio el mas elaborado y preferido por los entrevistados es el seco de pollo con 10.26%; también tenemos el ceviche con 6.16%, seguido por la guatita con 5.26% otro tradicional platos elaborado con el librillo de la vaca, papa y maní; además el caldo de salchicha con 3.94%, la tradicional fritada con 3.03%, el infaltable bolón de verde con 2.93%, los cangrejos con el 2.02%, el pollo asado con el 1.82%, el caldo de bola con el 1.47%, el chaulafán con el 1.06%, plato introducido en nuestra gastronomía pero con gran aceptación por la población tanto que en la actualidad se lo elabora hasta en los hogares.

Gráfico 17

Platos que se elaboran con mayor frecuencia en el cantón



Fuente: Elaborado por el autor

3.1.4 Platos más demandados por los visitantes

TIPO DE PLATO	NOMBRE DEL PLATO/BEBIDA/POSTRE	FRECUENCIA	PORCENTAJE
A LA PLANCHA	POLLO A LA PLANCHA	1	0,06%
APANADOS	CORVINA APANADA	1	0,06%
	PESCADO APANADO	1	0,06%
ARROCES	ARROZ CON MENESTRA	191	11,36%
	CHALAFAN	20	1,19%

	ARROZ MARINERO	13	0,77%
	ARROZ CON POLLO	10	0,59%
	ARROZ CON MENESTRA Y CARNE	9	0,54%
	ARROZ CON MENESTRA Y PESCADO	7	0,42%
	LLAPINGACHOS	7	0,42%
	MORO	6	0,36%
	ARROZ CON CAMARON	4	0,24%
	ARROZ CON CARNE	4	0,24%
	ARROZ CON MENESTRA Y CHULETA	4	0,24%
	ARROZ CON MENESTRA Y POLLO	4	0,24%
	CHURRASCO	3	0,18%
	MORO DE LENTEJA	3	0,18%
	ARROZ CON CONCHA	2	0,12%
	ARROZ CON MENESTRA Y CARNE ASADA	2	0,12%
	ARROZ CON MENESTRA Y CARNE, CHULETA O POLLO	1	0,06%
	ARROZ CON MENESTRA DE FREJOL	1	0,06%
	ARROZ CON PESCADO FRITO Y PATACONESA	1	0,06%
	CHULETA CON MENESTRA	1	0,06%
	ENROLLADO DE ATUN	1	0,06%
	LOMITO SALTADO	1	0,06%
	MENESTRA Y CARNE	1	0,06%
	MORO CON CHULETA	1	0,06%
	POLLO CARNE Y MENESTRA	1	0,06%
ASADOS	POLLO	25	1,49%
	POLLO ASADO	8	0,48%
	CARNE ASADA	4	0,24%

	CHANCHO	2	0,12%
	POLLO A LA BRAZA	2	0,12%
	ASADO DE POLLO	1	0,06%
	ASADO DE RES	1	0,06%
	PARRILLADA	1	0,06%
	CHANCHO ASADO CON PAPAS	1	0,06%
	CHULETA ASADA	1	0,06%
	CONCHA ASADA	1	0,06%
	CUY ASADO	1	0,06%
	TRIPITAS	1	0,06%
BANDERA	BANDERA	11	0,65%
	MOROCHO	13	0,77%
	COLADA MORADA	8	0,48%
	QUAKER	3	0,18%
BEBIDAS CALIENTES	AGUA DE CANELA	1	0,06%
	MASA MORRA	1	0,06%
	BATIDOS	19	1,13%
	CERVEZAS	12	0,71%
	COLAS	9	0,54%
	JUGO DE NARANJA	5	0,30%
	COCTELES	2	0,12%
	BATIDOS DE FRUTA CON LECHE	1	0,06%
	CERVEZA CON VAINILLA	1	0,06%
	JUGO DE BOROJO	1	0,06%
	JUGO DE LIMON	1	0,06%
	JUGO DE MORA	1	0,06%
	JUGO DE NARANJILLA	1	0,06%
	JUGO NATURALES	1	0,06%
	JUGOS	1	0,06%
	JUGOS DE FRUTA	1	0,06%
BEBIDAS FRIAS	JUGOS MIXTO DE FRUTAS	1	0,06%

	LECHE CON CHOCOLATE	1	0,06%
	LIMONADA	1	0,06%
	CALDO DE SALCHICHA	76	4,52%
	CALDO DE BOLA	23	1,37%
	CALDO DE GALLINA	10	0,59%
	CALDO DE PATA	10	0,59%
	CALDO DE TRONQUITO	5	0,30%
	CALDO DE BAGRE	4	0,24%
	CHUPE	4	0,24%
	BICHE	1	0,06%
	CALDO DE ALBONDIGA	1	0,06%
	CALDO DE BOLA DE TORO	1	0,06%
	CALDO DE BOLA DE PESCADO	1	0,06%
	CALDO DE CARNE	1	0,06%
	CALDO DE PATO	1	0,06%
	CALDO DE VAGRE	1	0,06%
	CHUPE DE PESCADO	1	0,06%
	TORREJAS DECHOCLO	1	0,06%
	CREMA DE LEGUMBRES	1	0,06%
CALDOS	SANCOCHO	1	0,06%
	CAZUELA	22	1,31%
CAZUELA	CAZUELA MIXTA	1	0,06%
	CEVICHE	169	10,05%
	CEVICHE DE CAMARON	17	1,01%
	CEVICHE DE CONCHA	6	0,36%
	CEVICHE MIXTO	4	0,24%
	CEVICHE DE CALAMAR	3	0,18%
	CEVICHE DE PESCADO	2	0,12%
	CEVICHE DE CANGREJO	1	0,06%
	CEVICHE DE LANGOSTA	1	0,06%
CEVICHE	CEVICHE DE HUEVO DE TORO	1	0,06%

	ENCEBOLLADO	229	13,62%
ENCOCADOS	ENCOCADO	8	0,48%
	ENCOCADO DE MARISCO	1	0,06%
	ENCOCADO DE PESCADO	1	0,06%
ENSALADAS	ENSALADA DE CANGREJO	5	0,30%
	ENSALADA DE FRUTAS	5	0,30%
ENTREMES	EMPANADAS	15	0,89%
	MADURO CON QUESO	13	0,77%
	SANDUCHES	13	0,77%
	TOSTADAS	12	0,71%
	HAMBURGUESAS	10	0,59%
	CORVICHE	8	0,48%
	SANDUCHE DE CHANCHO	7	0,42%
	YOGURT CON PAN DE YUCA	6	0,36%
	PATACONES	6	0,36%
	PAPI POLLO	4	0,24%
	TIGRILLO	4	0,24%
	CAMOTILLO	3	0,18%
	CHOCLO	3	0,18%
	HAMBURGUESA CON HUEVO	3	0,18%
	TORTILLA DE MAIZ	3	0,18%
	YOGURT	3	0,18%
	EMPANADAS DE VERDE	2	0,12%
	HAYACAS	2	0,12%
	MUCHINES	2	0,12%
	PIZZA	2	0,12%
	BANDEJA DE CHOCLO	1	0,06%
	EMPANADAS DE QUESO	1	0,06%
	CHOCLO ASADO	1	0,06%
	CHOCLO CON QUESO	1	0,06%
	CHOCLO CON CARNE FRITA	1	0,06%
	EMPANADAS DE MOROCHO	1	0,06%
	CURTIDOS	1	0,06%
EMPANADAS DE CARNE	1	0,06%	

	MADURO CON QUESO	1	0,06%
	MC DONALD HAMBURGUESAS	1	0,06%
	ORTELAS	1	0,06%
	PAPA FRITAS	1	0,06%
	PATACONES CON QUESO	1	0,06%
	SALCHICHA	1	0,06%
	TORTILLA DE SAL	1	0,06%
	TORTILA DE VERDE COCINADO	1	0,06%
	TOSTADA MIXTA	1	0,06%
	TOSTADA DE JAMON	1	0,06%
	CHOCLO FRITO	1	0,06%
	TIGUILLO	1	0,06%
ESTOFADO	PICADILLO	1	0,06%
	FRITADA	49	2,91%
	PESCADO FRITO	5	0,30%
	POLLO BROSTIZADO	5	0,30%
	POLLO FRITO	2	0,12%
	BISTEC DE CARNE	1	0,06%
	CHICHARRON	1	0,06%
	CORVINA FRITA	1	0,06%
FRITOS	HUEVOS FRITOS	1	0,06%
GUATITA	GUATITA	82	4,88%
	HORNADO	8	0,48%
	POLLO HORNADO	3	0,18%
HORNADO	MENESTRON CON HORNADO	1	0,06%
LASAGNA	LASAGNA DE POLLO	1	0,06%
	CANGREJADA	30	1,78%
	PESCADO SUDADO	16	0,95%
	CANGREJOS AL AJILLO	12	0,71%
	SOPA DE MARISCOS	6	0,36%
	CONCHA ASADA	4	0,24%
MARISCOS	CAMARON APANADO	2	0,12%

	CAMARON AL AJILLO	1	0,06%
	OSTIONES	1	0,06%
	TAPADO DE CAMARON	1	0,06%
	CAZUELA DE MARISCOS	1	0,06%
PARRILLADA	PARRILLADA	13	0,77%
	QUESO DE LECHE	7	0,42%
	DULCE DE 3 LECHES	5	0,30%
	FLAN	3	0,18%
	FLAN DE COCO	3	0,18%
	DULCE DE PALMA	2	0,12%
	QUESO DE ZAPALLO	2	0,12%
	TORTAS DE VAINILLA	2	0,12%
	BRASO GITANO	1	0,06%
	CHEESCAKE	1	0,06%
	DULCE DE BABACO	1	0,06%
	DULCE DE GROSELLA	1	0,06%
	FRUTILLA CON CREMA	1	0,06%
	GELATINA	1	0,06%
	GELATINA CON FRUTAS	1	0,06%
	GRANIZADO	1	0,06%
	HELADO	1	0,06%
	HELADO DE COCO	1	0,06%
	HELADO DE MORA	1	0,06%
	KEY	1	0,06%
	KEY DE CHOCOLATE	1	0,06%
	KEY DE MANJAR	1	0,06%
	PASTEL DE ESPINACA	1	0,06%
	4 LECHES	1	0,06%
	QUESO DE COCO	1	0,06%
	SANDIA CON CREMA	1	0,06%
POSTRES	TORTA DE CHOCLO	1	0,06%

	TORTA DE MADURO	1	0,06%
	TORTA DE NARANJA	1	0,06%
	DULCE DE CIRUELA	1	0,06%
RELLENOS	PAVO RELLENO	1	0,06%
	SANGO	4	0,24%
SANGO	SANGO DE CHOCLO	1	0,06%
	SECO DE CARNE	51	3,03%
	SECO DE CHIVO	44	2,62%
	SECO DE POLLO	43	2,56%
	SECO DE PATO	4	0,24%
SECOS	SECO DE COSTILLAS	1	0,06%
	FANESCA	5	0,30%
	MENESTRON	3	0,18%
	SOPA DE BOLA	2	0,12%
	SOPA MARINERA	2	0,12%
	AGUADO	1	0,06%
	AGUADO DE POLLO	1	0,06%
	LOCRO	1	0,06%
SOPAS	CALDO DE TORREJAS	1	0,06%
	GUATALLARIN	2	0,12%
	TALLARIN DE CARNE	1	0,06%
TALLARINES	TALLARIN DE POLLO	1	0,06%
	CURRASCO	2	0,12%
	HAMBURGUESA CONTOCINO	2	0,12%
	PARRILLADA DE MARISCOS	1	0,06%
	HOT DOG GIGANTE	1	0,06%
	DESAYUNO AMERICANO	1	0,06%
	KFC	1	0,06%
VARIOS	BOLON CON CHICHARON	1	0,06%
	TRIPITA	1	0,06%
	TRIPITA ASADA	1	0,06%
VISCERAS	TRIPITA MISHQUI	1	0,06%
TOTAL		1681	100,00%

Fuente: Elaborado por el autor

Como se a mencionado la ciudad cuenta con una amplia variedad de platos tradicionales y no tradicionales, que permiten ofrecer a la población y a turistas un abanico de opciones al momento de elegir que menú disfrutar; dentro de esta gama de opciones, los platos demandados por los visitantes nacionales o extranjeros varían de acuerdo a los gustos de los consumidores, por este motivo existe una gran cantidad de platos que se indican anteriormente, pero los más destacados son los que obtuvieron la mayor aceptación por los visitantes entre los cuales tenemos: Encebollado (13.62%), arroz con menestra (11.36%), ceviches (10.05%), guatita (4.88%), caldo de salchicha (4.52%), seco de carne(3.03%), fritada (2.91%), seco de pollo (2.62%), cangrejada (1.78%), pollo asado (1.49%), caldo de bola (1.37%), batidos (1.13%),entre otros.

Gráfico 18

Platos mas demandados por los visitantes en el cantón Guayaquil



Fuente: Elaborado por el autor

3.1.5 Platos que recomendaría consumir a los visitantes

TIPO DE PLATO	NOMBRE DEL PLATO/BEBIDA/POSTRE	FRECUENCIA	PORCENTAJE
APANADOS	CARNE APANADA	3	0,16%
	APANADO	2	0,11%
	CAMARONES APANADOS	2	0,11%

	CAMARONES APANADOS CON ENSALADA	1	0,05%
	PESCADO APANADO	1	0,05%
	RIÑONES APANADOS	1	0,05%
	ARROZ CON MENESTRA	128	6,73%
	YAPINGACHO	15	0,79%
	ARROZ MARINERO	11	0,58%
	ARROZ CON POLLO	9	0,47%
	ARROZ CON MENESTRA Y CARNE	8	0,42%
	CHAULAFAN	8	0,42%
	ARROZ CON CONCHA	7	0,37%
	ARROZ CON LECHE	4	0,21%
	CURRASCO	4	0,21%
	LLAPINGACHO CON LONGANIZA	4	0,21%
	MORO	4	0,21%
	MORO DE LENTEJA	4	0,21%
	ARROZ CON MENESTRA Y CARNE FRITA	3	0,16%
	ARROZ CON CAMARON	3	0,16%
	ARROZ CON MARISCOS	3	0,16%
	ARROZ CON MENESTRA Y CHULETA	3	0,16%
	ARROZ CON HUEVO	2	0,11%
	ARROZ CON PESCADO	2	0,11%
	ARROZ CON PURE Y CARNE APANADA	2	0,11%
	MORO CON CARNE	2	0,11%
	ARROZ CON CANGREJO	1	0,05%
ARROCES	ARROZ CON CARNE ASADA	1	0,05%

	ARROZ CON CHANCHO	1	0,05%
	ARROZ CON ENSALADA	1	0,05%
	ARROZ CON MENESTRA Y PESCADO FRITO	1	0,05%
	ARROZ CON MENESTRA Y POLLO	1	0,05%
	ARROZ CON PESCADO FRITO	1	0,05%
	ARROZ CON PURE SOLO	1	0,05%
	ARROZ CON PURE Y CARNE ASADA	1	0,05%
	ARROZ CON SALSA Y PESCADO FRITO	1	0,05%
	CARNE CON MENESTRA	1	0,05%
	CHULETA CON MENESTRA	1	0,05%
	LOMITO SALTADO	1	0,05%
	MILANESA DE POLLO	1	0,05%
	MORO CON CHULETA	1	0,05%
	POLLO Y MENESTRA	1	0,05%
	POLLO ASADO	17	0,89%
	CONCHAS ASADAS	6	0,32%
	CONCHA ASADA CON SALSA	5	0,26%
	POLLO A LA BRASA	4	0,21%
	CHULETA ASADA CON ARROZ , MENESTRA Y MADURO	1	0,05%
	CUY	1	0,05%
	PATO ASADO	1	0,05%
	LOMO DE CERDO ASA	1	0,05%
ASADOS	POLLO CON MORO	1	0,05%

BANDERA	BANDERA	25	1,31%
	MOROCHO	19	1,00%
	QUAKER	9	0,47%
	COLADA MORADA	7	0,37%
	CHUCULA	6	0,32%
	CAFÉ	2	0,11%
	JUAN CHICHERO	2	0,11%
	AVENA BIRCHER	1	0,05%
	CHOCOLATE	1	0,05%
	CHOCOLATE CON HUMITAS	1	0,05%
BEBIDAS CALIENTES	MR. MOROCHO	1	0,05%
	CERVEZA	13	0,68%
	BATIDOS	11	0,58%
	COLAS	9	0,47%
	COCTEL	4	0,21%
	BATIDOS DE FRUTAS	3	0,16%
	JUGO DE COCO	3	0,16%
	JUGO DE NARANJA	3	0,16%
	JUGO NATURAL	2	0,11%
	ROMPOPE	2	0,11%
	AGUA DE COCO	1	0,05%
	AGUAS	1	0,05%
	FRESCO DE TAMARINDO	1	0,05%
	JUGO DE SANDIA	1	0,05%
	JUGO DE AGUACATE	1	0,05%
	JUGO DE BADEA	1	0,05%
	JUGO DE BOROJO	1	0,05%
	JUGO DE DURAZNO	1	0,05%
	JUGO DE FRUTAS	1	0,05%
	JUGO DE FRUTILLAS	1	0,05%
BEBIDAS FRIAS	JUGO DE LIMON	1	0,05%

	JUGO DE MANGO	1	0,05%
	JUGO DE PIÑA	1	0,05%
	JUGO DEL VALLE	1	0,05%
	JUGO DE SOYA	1	0,05%
	LIMONADA	1	0,05%
	CADLO DE BOLA	39	2,05%
	CALDO DE SALCHICHA	34	1,79%
	CALDO DE PATA	18	0,95%
	CALDO DE TRONQUITO	9	0,47%
	CALDO DE GALLINA	7	0,37%
	CALDO DE BAGRE	5	0,26%
	CHUPE DE PESCADO	5	0,26%
	CALDO DE MONDONGO	3	0,16%
	LOCRO	3	0,16%
	VICHE	2	0,11%
	BAGRE	1	0,05%
	CALDO DE HUESO	1	0,05%
	CHUPE DE PESCADO	1	0,05%
CALDOS	SANCOCHO	1	0,05%
	CAZUELA	28	1,47%
	CAZUELA DE MARISCOS	2	0,11%
	CAZUELA DE PESCADO	2	0,11%
CAZUELAS	CAZUELA MIXTA	1	0,05%
	CEVICHE	192	10,09%
	CEVICHE DE CAMARON	21	1,10%
	CEVICHE MIXTO	7	0,37%
	CEVICHE DE CONCHA	6	0,32%
	CEVICHE DE CAMARON CON MEJILLON	3	0,16%
	CEVICHE DE OSTRAS	2	0,11%
CEVICHE	CEVICHE DE PESCADO	2	0,11%

	CEVICHE DE PULPO	2	0,11%
	CEVICHE DE CONCHA CON CAMARON	2	0,11%
	CEVICHE DE CALAMAR	1	0,05%
	CEVICHE DE CANCHO	1	0,05%
	CEVICHE DE ESPONDITUS	1	0,05%
	CEVICHE DE MARISCOS	1	0,05%
	CEVICHE DE HUEVO DE TORO	1	0,05%
ENCEBOLLADO	ENCEBOLLADO	117	6,15%
	ENCEBOLLADO MIXTO	2	0,11%
ENCOCADOS	ENCOCADO	11	0,58%
	ENCOCADO DE PESCADO	4	0,21%
	ENCOCADO DE MARISCOS	3	0,16%
	ENCOCADO DE CAMARON	2	0,11%
	ENCOCADO DE BAGRE	1	0,05%
	ENCOCADO DE POLLO	1	0,05%
	ENCOCADO MIXTO	1	0,05%
ENSALADAS	ENSALADAS DE FRUTAS	11	0,58%
	ENSALADAS DE CANGREJO	3	0,16%
	ENSALADA DE VEGETALES	3	0,16%
	ENSALADA DE ATUN	1	0,05%
	ENSALADA DE POLLO APANADO	1	0,05%
ENTREMES	HUMITAS	39	2,05%
	HUMITAS CON CAFÉ	38	2,00%
	MADURO CON QUESO	19	1,00%
	TIGRILLO	17	0,89%
	SANDUCHE DE CHANCHO	11	0,58%
	PATACON	8	0,42%
	TORTILLA DE VERDE	6	0,32%
	TOSTADA	6	0,32%
	PATACON CON QUESO	5	0,26%
	SALCHICHA	5	0,26%
	SANDUCHE	5	0,26%

YOGURT	4	0,21%
YUGURT CON PAN DE YUCA	4	0,21%
CAMOTILLO	2	0,11%
CHOCLO CON QUESO	2	0,11%
PINTON ASADO	2	0,11%
MUCHINES	2	0,11%
PAPA RELLENA	2	0,11%
PIZZA	2	0,11%
SANDUCHE DE PAVO	2	0,11%
TAMALES	2	0,11%
TOSTADA MIXTA	2	0,11%
ALGODÓN DE AZUCAR	1	0,05%
BANDEJA DE CHOCLO	1	0,05%
BOCALERA	1	0,05%
HOT DOG GIGANTE	1	0,05%
CARNE EN PALITO	1	0,05%
MADURO ASADO	1	0,05%
MADURO LAMPRIADO	1	0,05%
MOTE CON CHICHARRON	1	0,05%
PAPAS AL HORNO	1	0,05%
PATACON PISADO	1	0,05%
PATACONES AL AJO CON QUESO	1	0,05%
SANDUCHE DE POLLO	1	0,05%
SANDUCHE VEGETARIANO	1	0,05%
SUSPIROS	1	0,05%
TORTILLAS DE VERDE	1	0,05%
TORTILLA	1	0,05%
TORTILLA DE CAMARON	1	0,05%
TORTILLA DE CHOCLO	1	0,05%

	TORTILLA DE MAIZ	1	0,05%
	TORTILLA DE YUCA	1	0,05%
	WANTAN	1	0,05%
	PICADILLO	6	0,32%
	ESTOFADO DE PESCADO	1	0,05%
ESTOFADOS	SUDADO DE PESCADO	1	0,05%
	FRITADA	47	2,47%
	PESCADO FRITO	13	0,68%
	BISTEC DE HIGADO	2	0,11%
	BISTEC DE CARNE	1	0,05%
	PAPAS FRITAS CON BISTEC DE CARNE	1	0,05%
	CARNE FRITA	1	0,05%
	CORVINA FRITA	1	0,05%
	DORADO FRITO	1	0,05%
	COSTILLAS	1	0,05%
	CHULETA FRITA	1	0,05%
	FRITADA CON MOTE	1	0,05%
	POLLO BROSTIZADO	1	0,05%
FRITOS	POLLO FRITO	1	0,05%
GUATITA	GUATITA	42	2,21%
	LOMO GUIADO	2	0,11%
	GUIADO DE POLLO	1	0,05%
	GUIADO DE CARNE	1	0,05%
GUISOS	RIÑONES GUIADOS	1	0,05%
	HORNADO	7	0,37%
	MELOSO DE PATO	1	0,05%
HORNADO	POLLO HORNADO	1	0,05%
LASAGNA	LASAGNA	2	0,11%
	CANGREJOS C	259	13,62%
	PESCADO FRITO	4	0,21%
MARISCOS	CAMARONES APANADOS	2	0,11%

	BANDERA DE MARISCOS	1	0,05%
	CAMARON REVENTADO	1	0,05%
	CANGREJO AL AJILLO	1	0,05%
	CANGREJO AL VAPOR	1	0,05%
	CANGREJOS A AL CRIOLLA	1	0,05%
	CARAPACHOS GRATINADOS	1	0,05%
	CONCHAS ASADAS	1	0,05%
	LANGOSTA AL AJILLO	1	0,05%
	OSTRAS GRATINADOS	1	0,05%
	CANGREJOS A LA COLA	1	0,05%
	PARRILLADA	18	0,95%
	PARRILLADA DE MARISCO	4	0,21%
	PARRILLADA MARINERA	1	0,05%
PARRILLADAS	PARRILLADA MIXTA	1	0,05%
	DULCE DE TRES LECHE	8	0,42%
	TORTA DE CHOCLO	8	0,42%
	QUESO DE LECHE	7	0,37%
	FLAN DE VAINILLA	5	0,26%
	DULCE DE HIGO	4	0,21%
	ARROZ CON LECHE	4	0,21%
	HELADOS	3	0,16%
	PAN DE YUCA	3	0,16%
	TORTA DE CAMOTE	3	0,16%
	ALFAJORES	2	0,11%
	DULCE DE GROSELLA	2	0,11%
POSTRES	GRANIZADO DE FRUTAS	2	0,11%

AROPE DE MORA	1	0,05%
BARQUILLOS	1	0,05%
BOLITAS DE COCO	1	0,05%
BORQUILLOS	1	0,05%
BUDIN DE HIGOS	1	0,05%
BUDIN DE PAN	1	0,05%
BUDIN DE GUINEO	1	0,05%
CAKE DE NARANJA	1	0,05%
CHEESCAKE	1	0,05%
DULCE DE PIÑA	1	0,05%
FLAN DE CAMELO	1	0,05%
FRUTILLA CON CREMA	1	0,05%
GELATINA	1	0,05%
GELATINA CON FLAN	1	0,05%
GRANIZADOS CON LECHE CONDENSADA	1	0,05%
GRANIZADO DE COLORES	1	0,05%
HELADO DE CHOCOLATE	1	0,05%
HELADO DE COCO	1	0,05%
HIGOS CON QUESO	1	0,05%
MARMOLEADO DE OREO	1	0,05%
PAN DE CANELA	1	0,05%
PASTEL CON MERMELADA DE MARACUYA	1	0,05%
QUESADILLAS	1	0,05%

	RESBALADERA	1	0,05%
	CHAVELITAS	1	0,05%
	TIRAMISU	1	0,05%
	TORTA ESTRAFALARIA	1	0,05%
	TORTA DE FRUTA DE PAN	1	0,05%
	TORTA DE CHOCOLATE	1	0,05%
RELLENOS	CARAPACHOS RELLENOS	3	0,16%
	LOMO DE CERDO RELLENO	1	0,05%
SANGO	SANGO	4	0,21%
	SANGO DE CHOCLO	1	0,05%
SECOS	SECO DE POLLO	45	2,37%
	SECO DE CARNE	40	2,10%
	SECO DE CHIVO	38	2,00%
	CHULETA	6	0,32%
	SECO DE GALLINA CRIOLLA	3	0,16%
	SECO DE PATO	2	0,11%
	POLLO A LA NARANJA	1	0,05%
	POLLO AL LIMON	1	0,05%
	SECO DE CAMARON	1	0,05%
	SECO DE VENADO	1	0,05%
SOPAS	MENESTRON DE QUESO	8	0,42%
	FANESCA	3	0,16%
	SOPA MARINERA	3	0,16%
	SOPA DE QUESO	2	0,11%
	SOPA DE POLLO	2	0,11%
	SOPA DE QUESO	2	0,11%
	AGUADO DE POLLO	1	0,05%
	MENESTRON DE CHANCHO	1	0,05%

	MENESTRON DE CARNE	1	0,05%
	SOPA DE PAN	1	0,05%
	GUATALLARIN	3	0,16%
	FETUCCINI	1	0,05%
	SPAGUETIS	1	0,05%
TALLARINES	TALLARIN SALTADO	1	0,05%
	DESAYUNOS TIPICOS Y EJECUTIVO	1	0,05%
	EL PEZ AZUL	1	0,05%
	MARCELO	1	0,05%
	PARQUE DE LA MADRE	1	0,05%
	PLATOS TIPICOS	1	0,05%
	TODOS	1	0,05%
VARIOS	VARIEDADES DE PLATO	1	0,05%
VISCERAS	TRIPITA	1	0,05%
TOTAL		1902	100,00%

Fuente: Elaborado por el Autor

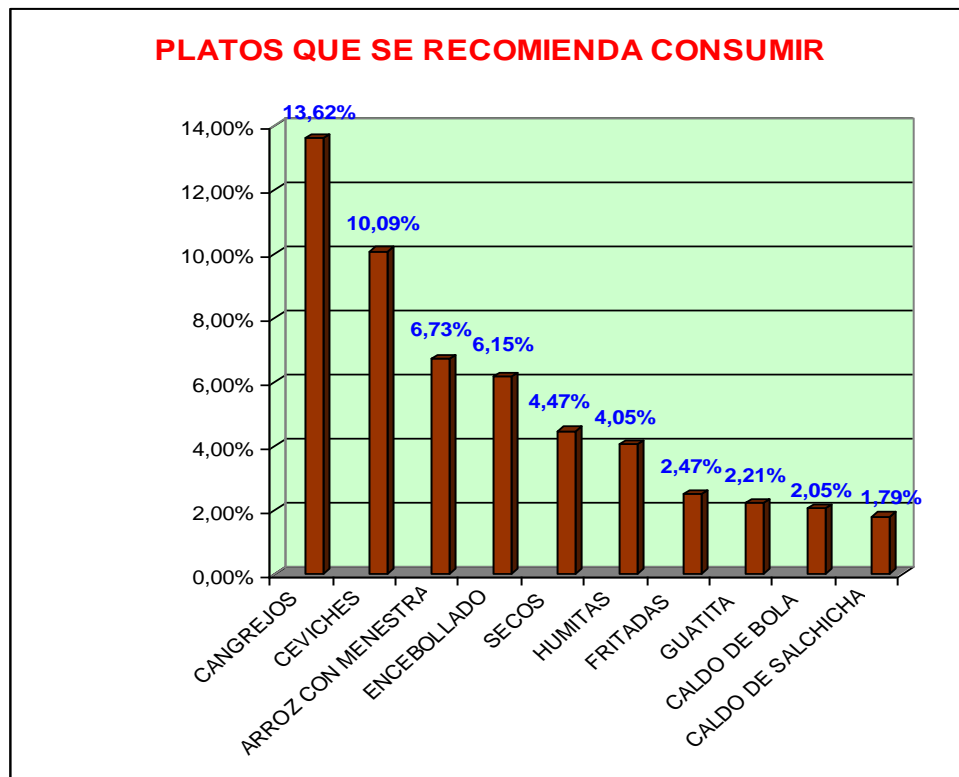
La ciudad de Guayaquil considerada La Perla del Pacifico cuenta con importantes atractivos turísticos, así como, con la calidez de su gente, por estos y muchos otros motivos, los turistas tanto nacionales como extranjeros visitan nuestra ciudad, los mismos que desean disfrutar de los exquisitos platos típicos del cantón, entre los principales platos que se recomienda consumir a los visitantes tenemos: Los cangrejos con un porcentaje de aceptación de 13.62%, este delicioso plato debido a la importante demanda que genera es preparado en varios restaurantes de la ciudad; de igual manera el ceviche con el (10.09%), es otros de los platos recomendados a los turistas por su delicioso sabor y su variedad ya que este platos puede ser preparado con camarón, concha, pescado, mejillones, ostiones, etc. Otros de los platos que no puede dejar de recomendarse, es el arroz con menestra el cual puede ser acompañado con carne frita, chuleta asada, o pollo frito, además es uno de los platos mas económicos en el menú de la ciudad, por esta razón cuenta con una importante aceptación del (6.73%), no podemos dejar a un lado el tradicional encebollado con el (6.15%) de aceptación, este plato lo encontramos en todos los restaurantes de mariscos de Guayaquil.

Como entremés o para la primera comida del día, se recomienda la deliciosa humita con una aceptación de (4.05%) este platos es elaborado a base de choclo, leche y queso. Además se lo consigue en la mayoría de las cafeterías, durante todo el año.

Dentro de los caldo contamos con: el caldo de bola con el (2.05%) esta es una sopa elaborada a base de carne con legumbres como zapallo, verdura, col, choclo, entre otros y el ingrediente principal es el verde, con el cual se elaboran la bolas y se rellenan de carne; este plato es un poco costoso por la dificultad al realizarlo y por la cantidad de ingredientes que lleva, pero su precio no deja de ser accesible.

Gráfico 19

Platos que recomienda consumir a los visitantes del cantón



Fuente: Elaborado por el autor.

3.2 Platos, bebidas y postres tradicionales

A continuación mostramos una tabla que permite observar los platos típicos del cantón Guayaquil, que a través de los años han cambiado su preparación y aquellos platos que ya no se elaboran.

3.2.1 Platos que se preparaban hace años y que cambiaron su preparación.

TIPO DE PLATO	NOMBRE DEL PLATO	FRECUENCIA DEL PLATO	CAMBIOS EN LA PREPARACION	FRECUENCIA DEL CAMBIO
A LA PLANCHA	APLANCHADOS	2	YA NO HAY	2
APANADOS	CARNE APANADA	1	ANTES LA CARNE SE APANABA CON GALLETAS MOLIDAS HOY CON HARINA	1
ARROCES	ARROZ CON POLLO	3	EN LA ACTUALIDAD NO SE LE PONE ZANAHORIA NI ARVERJAS	3
	ARROZ MARINERO	3	AHORA SE USA CANGREJO	3
	ARROZ VERDE	3	ANTES SE COLORABA CON ALBACA AHORA CON VERDE VEGETAL	3
	ARROZ CON MENESTRA	2	ANTES SE COCINABA CON MANTECA TE CHANCHO AHORA CON ACEITE	2
	ARROZ CON MENESTRA	2	ANTES LA MENESTRA ERA BATIDA CON MOLINO A MANO HOY SE USA LICUADORA Y ZASONADOR DE MENESTRA	2
	ARROZ CON PESCADO	1	HOY EN DIA LE PONEN SASONADOR DE ARROZ	1
VARIOS	MOROCHO	12	AHORA LO ACOMPAÑAN CON VINO BLANCO Y SALSA DE MARISCO EN SU PREPARACION	1
	MOROCHO	12	EN ANTES SE PREPARABA CON EL GRANO DE MOROCHO EN LA ACTUALIDAD SE USA MOROCHO PRECOCIDO	12
	MENESTRA CHURRASCO	3	ANTES SE COCINABA A LEÑA, SIN TANTO CONDIMENTOS Y LLEVABA CUERO DE CHANCHO	3
	ENROLLADO ATUN	2	AHORA LE PONEN SALSA DE TOMATE	2
	LLAPINGACHO	2	ANTES AL ATUN SE LE HACIA REFrito HOY AL ATUN SOLO SE LE PONE MAYONESA	2
	POLLO ASADO	2	ANTES SE PREPARABAN CON LONGANIZA	2
BEBIDAS CALIENTES	PURE DE PAPA	1	AHORA SE USA CHORIZO	2
	COLADA MORADA	23	ANTES EL POLLO SE LO ASABA EN CARBON HOY EN PARRILLA ELECTRICA	2
	QUAKER	3	ANTES SE MAJABA LA PAPA A MANO AHORA SE LICUA LA PAPA	1
BEBIDAS CALIENTES	CHOCOLATE	2	AHORA DE USA HARINA PRECOCIDA Y ENLATADOS DE FRUTAS	23
	QUAKER	3	ANTES SE REMOJABA EL QUAKER PARA QUE SE COCINE RAPIDO AHORA LO PREPARAN CON HARINA PACOCIDA Y SABORIZADA CON MARACUYA	3
BEBIDAS FRIAS	BATIDOS DE GUINEO	4	ANTERIORMENTE EL CHOCOLATE SE PREPARABA CON LA BARRA DE CACAO HECHA ARTESANALMENTE AHORA CON CHOCOLATE EN POLVO	2
	BATIDOS	4	ANTES SE PREPARABA SOLO GUINEO CON LECHE EN LA ACTUALIDAD LO COMBINAN CON MAMEY	4
	CALDO BLANCO	7	AHORA LOS HACEN CON ALFALFA, BOROJO, HUEVO, ANTES ERA UNA SOLA FRUTA	4
		7	AHORA NO LE COLOCAN EL VERDE MAJADO CON SALSA DE CEBOLLA	7

CALDO	CALDO DE BOLA	7	ANTES SOLO ERA BOLA DE CARNE DE RES	7
	CALDO DE SALCHICHA	6	AHORA HAY DE CAMARON Y DE POLLO HAY PERSONA QUE NO UTILISAN LA SANGRE PARA EL RELLENO DE LAS TRIPAS	6
	CALDO DE PATA	5	AHORA LE PONEN YUCA, PAPA, CHOCLO	5
	CALDO DE GALLINA	4	HOY EN DIA LO HACEN MAS CON PAPA QUE CON YUCA	4
	VICHE	3	ALGUNAS PERSONAS NO LO PREPARAN CON MADURO	3
	CALDO DE BAGRE	2	AHORA NO LE PONEN MANI	2
	CHUPE DE PESCADO	2	AHORA NO HIERVEN EL PESCADOS, LO FRIEN CON HARINA Y COLOCAN EL PESCADO CUANDO EL CALDO ESTA LISTO.	2
	CALDO ALBONDIGA	1	AHORA LE PONEN ALVERJAS , LECHE	1
	SANCOCHO DE CARNE	1	YA NO LE PONEN VERDE	1
CALDO DE TORREJA	1	AHORA NO DE PONEN ARVERJITAS NI CHOCLO	1	
CAZUELA	CAZUELA	10	YA NO LO HORNEAN SINO QUE LA HIERVEN CON CARBON	10
	CEVICHE	7	AHORA SE USA NARANJA EN LUGAR DEL LIMON	7
ENCEBOLLADO	ENCEBOLLADO	11	NO USA ALBACORA	11
ENSALADA	ENSALADA DE FRUTA	4	LE AGREGAN CREMA DE CHANTILLY	4
ENTREMES	BISCOCHO	1	QUE UTILIZAN PIÑA EN LATA	1
	BOLON	1	HAY PERSONAS QUE LO PREPARAN CON VERDE COCINADO EN LUGAR DEL VERDE FRITO	1
	CANGUIL	1	AHORA VIENE EN FUNDAS PARA HACER EN EL MICROONDAS Y VARIOS SABORES	1
	TIGRILLO	1	YA NO LO HACEN CON MANTECA AHORA LO HACEN CON MANTEQUILLA	1
ESTOFADO	ESTOFADO	1	AHORA NO USAN EN LA PREPARACION ZANAHORIA NI ALVERJAS SOLO PAPA	1
	CAMARONES AL AJILLO	3	HAY GENTE QUE LE AGREGA CREMA DE LECHE Y ROMERO	3
MARISCOS	PESCADO FRITO	2	ANTES SE LO FREIA CON HARINA AHORA CON MAIZABROSA	2
	CANGREJOS	2	ALGUNOS LE PONEN COCACOLA Y CERVERZA	2
POSTRES	TORTAS	2	AHORA SE USA LICOR EN LA PREPARACION	2
	ARROZ CON LECHE	1	ANTES LO PREPARABAN SOLO CON LECHE	1
	COCADA	1	AHORA LE PONEN LECHE CONDENSADA ANTES SOLO ERA CON PANELA, AHORA ES CON AZUCAR Y COLORES	1
SANGO	SANGO	1	ANTES SE RAYABA EL VERDE AHORA SE LICUA Y LE COLOCAN MANI	1
SECOS	SECO	15	ANTES SE PREPARABA CON CHICHA AHORA CON CERVEZA	15
	SECO DE CHIVO	2	ALGUNOS USAN NARANJILLA Y CERVEZA	1
	SECO DE	1	ANTES SE PREPARABA CON CHICHA AHORA	1

	CARNE SECO DE CHANCHO	1	CON CERVEZA ANTES SE PREPARABA CON CHICHA AHORA CON CERVEZA	1
SOPAS	FANESCA	44	AHORA SE USA SARDINA EN LUGAR DEL PESCADO BACALAO	1
	MENESTRO N	2	ANTES SE PREPARABA CON HUESO DE CERDO AHORA SE LO PREPARA CON HUESO DE RES	2

Fuente: Elaborado por el autor

Gracias a la información obtenida como resultado del trabajo de campo mediante las encuestas, se pudo enumerar una serie de platos, que por diferentes razones las personas consideran que han cambiado en su proceso de elaboración y como consecuencia de esto su sabor.

En la categoría arroz los criterios varían de acuerdo a cada persona, con una frecuencia de (2) consideran que el arroz antes era elaborado con manteca y en la actualidad se lo prepara con aceite, ellos sostienen que esto ha influido en su sabor; con una frecuencia de (1) dicen que para el arroz algunas personas utilizan el llamado sazonador de arroz. En esta misma categoría se encuentra el tradicional arroz con pollo con una frecuencia de (3), y opinan que en la actualidad ya no utilizan arvejititas ni zanahoria, solo lo elaboran con pollo, cebolla, pimienta y salsa china. En cuanto al arroz con menestra los entrevistados, comentan que la menestra antes se la elaboraba sin sazonador de menestra y se batía con molino de mano, a diferencia que ahora se licua. En la preparación del arroz marinero con frecuencia de (3) consideran que antes no le agregaban cangrejos; y finalmente en la elaboración del arroz verde antes le daban color con la hierba albaca y ahora utilizan verde vegetal que es usado también para repostería.

En la categoría varios con una frecuencia de (2) se comenta que el churrasco antes no llevaba salsa de tomate, con igual frecuencia el enrollado de atún también a cambiado en su preparación pues ya no usan refrito, solo el atún mezclado con mayonesa. Al llapingacho antes se lo preparaba con longaniza ahora es reemplazada con chorizo.

En cuanto al morocho muchas personas en la actualidad lo elaboran con morocho precocido y leche condensada.

En la categoría bebidas calientes con (2) de frecuencia, empezamos con la preparación del chocolate el mismo que antes era preparado, con un chocolate elaborado artesanalmente por los campesinos y contaba con delicioso sabor y aroma que lo caracterizaba.

La colada morada con frecuencia de (23), esta colada ha variado en su preparación, por que en la actualidad se utiliza harinas precocidas y frutas enlatadas por abaratar costos y ahorrar tiempo.

El Quaker, esta deliciosa y nutritiva bebida, cuenta con una frecuencia de (3), ya que su cambio consiste a que en la actualidad, se la elabora con una nueva calidad de quaker, cuyo tiempo de cocción es de 15 minutos y que viene saborizada con maracuyá.

En la categoría caldos, se encuentra el caldo blanco con frecuencia de (7), el cambio que se ha presentado en la preparación de este plato, es que ya no le ponen una masa elaborada a base de verde acompañada con salsa de cebolla. (Era una especie de adorno característico del caldo o sancocho blanco).

En cuanto al caldo de gallina con frecuencia de (4) el cambio en su preparación es que antes le agregaban yuca, hoy esta ha sido remplazada con papa, finalmente tenemos el caldo de salchicha, algunas personas han cambiado su preparación por que al relleno de las viseras ya no le ponen sangre.

En la categoría mariscos tenemos con una frecuencia de (10) a la cazuela según los entrevistados, antes este plato se preparaba en cazuela de barro y la horneaban, en la actualidad lo preparan muy similar al sango solo que termina su cocción al carbón.

El pescado frito este plato antes era preparado con harina, ahora en algunos lugares los preparan con maizabrosa.

En la categoría postres tenemos el típico arroz con leche, que según la información proporcionada por el trabajo de campo, también ha variado en su preparación, ya que antes lo elaboraban solo con leche y ahora le agregan leche condensada, de igual manera a cambiado la elaboración de las cocadas, las mismas que eran realizadas con panela, gracias a este ingrediente conservaban su color característico, pero ahora para realizarlas de diferentes colores utilizan colorantes de repostería.

En la categoría secos con una frecuencia de (18) se encuentran el seco de pollos, carne, cerdo y chivo, en todos ellos la preparación ha cambiado al reemplazar la chicha por cerveza.

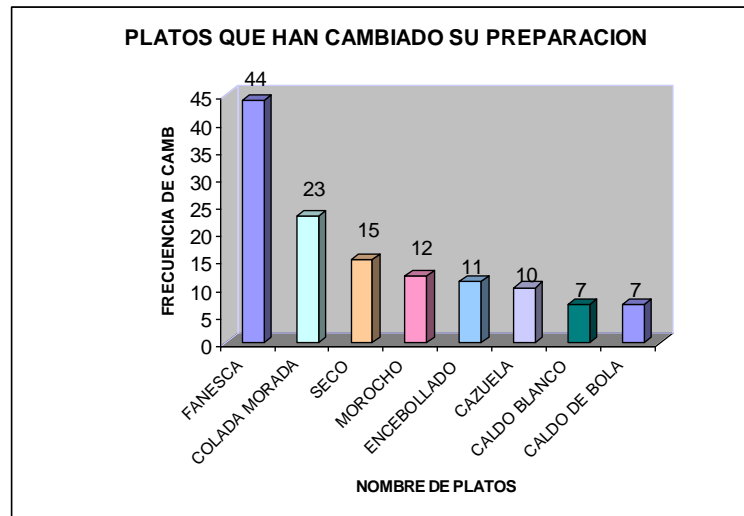
En la categoría sopas, se encuentra la fanesca con frecuencia de (44) , este plato que se elabora para la celebración de Semana Santa; varía en su preparación cuando se reemplaza el bacalao por sardina.

A continuación presentamos un grafico que contiene los platos que obtuvieron las más altas frecuencias, este resultado es presentado gracias al trabajo de campo, en el cual la mayoría de los entrevistados coincidieron en que los platos que observamos en el grafico posterior, han tenido un evidente cambio en su preparación a través de los años.

Gráfico 20

Platos, bebidas y postres tradicionales que han

Cambiado en su preparación



Fuente: Elaborado por el autor

3.2.2 Qué platos, bebidas o postres, conoce que se preparaban hace años y que no se elaboran actualmente.

TIPO DE PLATO	NOMBRE DEL PLATO	FRECUENCIA DEL PLATO	CONOCE USTED, QUIEN SABE COMO SE LO PREPARABA	FRECUENCIA DEL CAMBIO
ENTREMES	BOLA DE MANI	1	NC	1
A LA PLANCHA	APLANCHADOS	1	YA NO HAY	1
ARROCES	ENROLLADO	2	NC	2

	ARROZ CON RECORTE	1	CARMEN SUAREZ	1
	ARROZ CON TORTILLA DE FIDEO	1	ABUELA	1
	COCOLON	1	EN CASAEN CASA	1
	MENESTRA DE HABA TIERNA	1	MAMA	1
ASADOS	CUY	5	MAMA	5
	LISAS ASADAS	1	NC	1
	CHUCULA	8	MI MAMÁ	8
BEBIDAS CALIENTES	MACHICA	4	NC	4
	AGUA DE HIERBA LUISA	1	NC	1
	CHOCOLATE	1	SEÑORA ISMENIA	1
	MASAMORRA	1	MI MAMÁ	1
	TAPIOCA	1	EN CASA	1
	COLADA DE MOTE	1	NC	1
	CHICHA	10	NC	4
			NO CONOZCO	2
			MI MAMÁ	2
			ABUELA	2
	EL ROMPOPE CASERO	8	LO PREPARABA MI ABUELA	5
			NC	3
	ROMPOPE	4	NC	2
			MI ABUELITA	2
	BATIDO DE ARAZO	1	NC	1
	BATIDO DE BOROJO	1	NC	1
	BEBIDA LA MISTELA	1	NC	1
	BORRACHITO	1	NC	1
	CAFÉ HELADO	1	DON PACHO	1
	COCO Y LECHE	1	ABUELA	1
	JUGO DE GUAYABA	1	NC	1
	JUGO DE NONI	1	NC	1
	REFRESCO DE TAMARINDO	1	NC	1
BEBIDAS FRIAS	RON DE FRUTAS	1	MERCADO	1
	TEQUILA	1	NC	1
	CALDO DE BAGRE	16	MERCADO	8
			MAMA	3
			EN LA BAHIA	3
			NC	2
	CALDO DE GALLINA CRIOLLA COCINADA A LEÑA	9	MERCADO SUR -	4
			NC	3
			EN EL CAMPO	2
	CALDO DE TRONQUITO	8	NC	5
			DONDE SAUL	3
			LA MADRE	2
	CALDO DE ALBONDIGAS	6	CASA	6
	CALDO DE TORREJA	6	MADRE	3
			EN CASA	3
CALDO	CALDO DE ACHOCHA	2	ABUELITA	2

	CALDO DE MONDONGO	2	NC	2
	CHUPE DE PESCADO	2	EN CASA	1
			CUCHIFRITO	1
	CALDO DE MENUENCIA	1	EN CASA	1
	CALDO DE PICHON	1	MI ABUELA	1
	CALDO DE SALCHICHA	1	LA MANÁ	1
	CALDO DE SARDINA	1	ABUELA	1
	LOCRO DE CHOCLO	1	JUANITA	1
	PATA	1	CALDO DE PATA	1
MARISCOS	CAZUELA CON PESCADO DE RIO	16	NC	9
			ABUELITA	4
			MAMA	3
CEVICHE	CEVICHE DE ATUN	18	MAMA	7
			NC	6
			EN CASA	4
			DON PEDRO	1
CREMAS	CREMA DE LECHE	1	ABUELA	1
ENCEBOLLADO	ENCEBOLLADO DE ATUN	2	JUANITA	1
			MAMA	1
ENCOCADO	ENCOCADO	1	MERCADO SUR	1
ENSALADA	ENSALADA DE ATUN	1	NC	1
	ENSALADA DE FRUTAS	1	EN CASA	1
	LECHUGA ORGANICA	1	MAMA	1
ENTREMES	BOLA DE MANI	14	MI ABUELITA	6
			MAMA	5
			NC	2
	GATO ENCERRADO		NC	3
	GATO ENCERRADO	7	TIA	2
	GATO ENCERRADO		MI MAMA	2
	TORTILLA DE FIDEOS	4	EN CASA	3
			NC	1
	HAYACAS	3	NC	1
			MAMA	1
			EN CASA	1
	MADURO LAMPEADO	2	EN PROGRESO	2
	TORTILLA DE PAPA	2	EN PROGRESO	2
	TORTILLA DE ATUN	2	SANDRA BUSTAMANTE	1
			EN CASA	1
	AYAMPACO	1	EN CASA	1
	BOLLOS	1	NC	1
	CORVICHE DE SANDY LUS	1	SALANGO	1
	MORCILLA DE CHANCHO CON SANGRE COCINADA	1	FAMILIA	1
	MUCHIN DE YUCA	1	NC	1
OREJAS DE RATON	1	PORTETE Y LA 14 AVA	1	
TAMALES	1	NC	1	
TORTILLA DE HUEVO CON ATUN	1	EN CASA	1	
TROLICHE	1	QUESO EL MANABA	1	

			SAUCES 4	
ESTOFADO	AJI DE POLLO	2	EN CASA	2
	EL MELOSO DE GALLINA	1	MAMA	1
FRITOS	ESTOFADO DE CORAZON	1	MERCADO CENTRAL	1
	BISTEC DE HIGADO	4	NC	2
			CASA	2
	LLAPINGACHO	2	MAMA	2
GUATITA	GUATITA	1	NC	1
GUISO	LENGUA GUIADA	1	NC	1
HORNADO	HORNADO DE WANTA	1	EN CASA	1
	MELOSO DE PATO	1	NC	1
PICANTES	EL PICANTE DE YUCA Y PESCADO	1	MI MAMA	7
POSTRES	TORTA DE FRUTA DE PAN	12	MAMÁ	5
			ABUELITA	7
			NC	3
	TORTA DE CAMOTE	8	MAMÁ	3
			DON PUBERTO	1
			MADRE (ROCIO LAMOTA)	1
			EN LAS CALLES DE GUAYAQUIL	3
	ESPUMILLA	8	ABUELITA	3
			MI MAMÁ	3
			TIA	1
			NC	1
	TORTA DE CAMOTE	8	MAMÁ	3
			DON PUBERTO	1
			MADRE (ROCIO LAMOTA)	1
			ABUELA	3
	RESBALADERA	7	NC	3
			EN CASA	3
			SRA. AMELIA	1
	CHABELITA	5	EN CASA	3
			NC	2
	ARROZ CON LECHE	4	MI ABUELA	2
			MI SUEGRO	1
			MI ABUELA	1
	PINOL	3	NC	3
	QUESO DE PIÑA	3	EN CASA	3
	CHOCOLATINES	3	NC	2
			DON JULIO	1
BUDIN DE PAN	2	ABUELITA	2	
CARAMELO DE COLORES	2	NC	2	
CONSERVA DE PECHICHE	2	MI MAMA	2	
LA RESBALADERA	2	NC	2	
PANCAKES	2	PORTETE Y LA 14 AVA	2	
DULCE DE PIÑA	2	SRA. ALEJITA	1	
		NC	1	

	BROWNIE	1	LA PALMA	1
	CANDY SUIZA	1	MI ABUELITA	1
	CARAMELO DE BOLA	1	NC	1
	CARAMELO DE COCO	1	NC	1
	CHABELINOS	1	ABUELA	1
	CHICO BANANO	1	NC	1
	DULCE DE CAMOTE	1	EN CASA	1
	DULCE DE COCO	1	NC	1
	DULCE DE GROCELLA	1	SRA. ALEJITA	1
	FLAN DE MAIZ	1	NC	1
	GUINEO EMPASTADO	1	MAMA	1
	MAICENA CON PIÑA Y NARANJA	1	MI ABUELA	1
	MANZANA RELLENA	1	ABUELITA	1
	PALETAS DE CHAVO	1	NC	1
	TORTA DE ARROZ	1	NC	1
	TORTA DE ARROZ	1	NC	1
RECORTES	RECORTES	1	CAPITAN NAJERA Y LA 15AVA	1
RELLENOS	ACHOCHAS RELLENAS	2	NC	1
			MANUELA	1
SECOS	SECO DE VENADO	11	MAMA	11
	SECO DE GUANTA	10	NC	7
			DONÑA LOLA EN ESMERALDA Y QUITO	3
	SECO DE PATO	8	EN CASA	8

Fuente: Elaborado por el autor.

En la tabla anterior se presentan los platos que no se prepara frecuentemente o que se dejaron de elaborarse con el paso del tiempo, es importante indicar que la mayoría de estos platos son recetas antiguas y familiares, por esta razón la mayor cantidad de respuestas, en la pregunta ¿Conoce quien los prepara? Es:

Mama, abuela, y en casa.

A continuación mencionamos los platos con mayor frecuencia según la información del trabajo de campo:

En la categoría bebidas con frecuencia de 10, tenemos la chicha y con frecuencia de 12 el rompopo.

En la categoría caldos encontramos el caldo de bagre con frecuencia de 16, seguido por el caldo de gallina criolla con frecuencia de 9, y finalmente el caldo de torrijas con valor de 8 en frecuencia.

En la categoría mariscos tenemos la cazuela de pescado de río con frecuencia de 16.

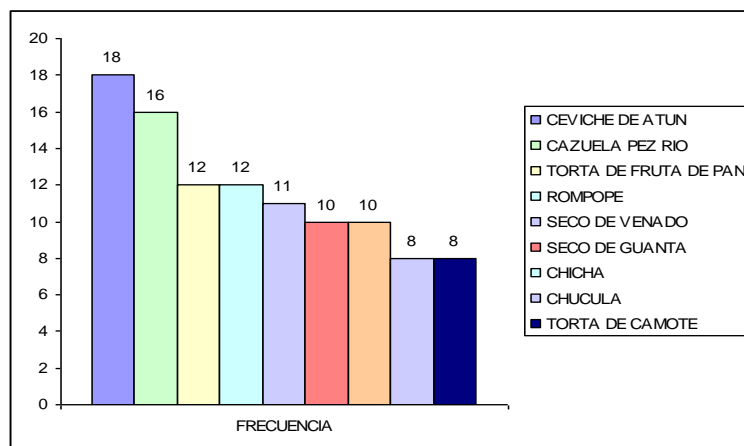
En la categoría postres tenemos la bola de maní con frecuencia de 13, la torta de fruta de pan con frecuencia 12, seguido de la resbaladera con 7 de frecuencia y finalmente la espumilla con igual frecuencia.

En la categoría secos se encuentre: el seco de venado con 11 de frecuencia, seguido por el seco de guanta con 10 de frecuencia y finalmente el seco de pato con frecuencia 8.

Posteriormente, observamos el grafico que contiene los platos que según la entrevistas no se elaboran en la actualidad.

Gráfico 21

Platos/bebidas/postres que no se elaboran actualmente



Fuente: Elaborado por el autor

3.3 Platos, bebidas, postres Actuales

Gracias a los datos logrados por las entrevistas realizadas en el trabajo de campo, a continuación presentamos una tabla que contiene los principales platos nuevos de sector.

Platos, Bebidas o Postres Actuales

TIPO DE	NOMBRE DEL	INGREDIENTE BASE	LUGAR DONDE SE	FRECUENC	PORCENTA
---------	------------	------------------	----------------	----------	----------

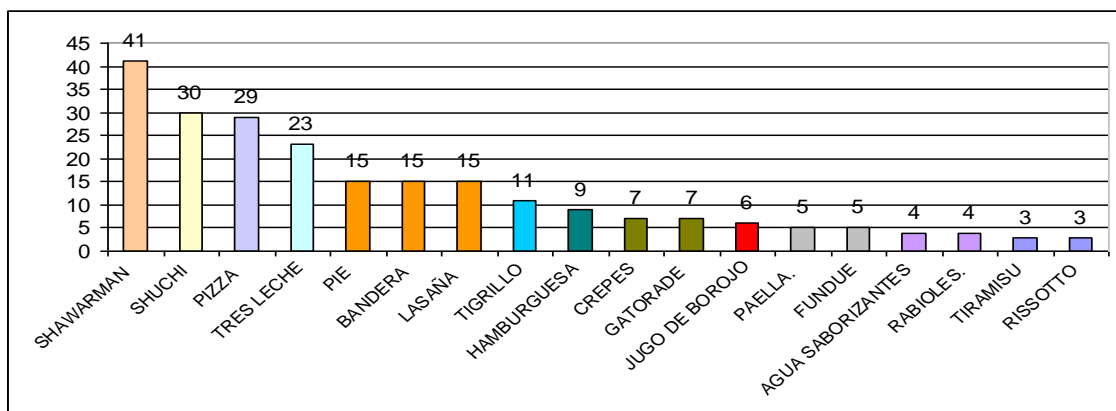
PLATO	PLATO		LO PUEDE ADQUIRIR	IA	JE
ENTRADA S O ENTREM ES	SHAWARMAN	POLLO, TORTILLA DE MAIZ	MUSTAFA, EL ARABITO, AL MALIT	41	16%
	SHUCHI	PESCADO CRUDO, HOJA DE HALGA	MATSURI, GRAN CHEF, SAN MARINO	30	12%
	PIZZA	HARINA, QUESO, SALSA DE PIZZA	SALINERITO, PIZZA ESPRESS, PIZZA HOT	29	11%
	LASAÑA	FIDEO, SALSA BLANCA	ITALIAN DELI	15	6%
	TIGRILLO	VERDE, QUESO	CAFÉ DE TERE	11	4%
	HAMBURGUESA	PAN Y CARNE	MC DONALD	9	3%
	FUNDUE	CARNE	ORO VERDE	5	1,9%
	RABIOLES. TWISTER	PASTA, CARNE MOLIDA POLLO	ITALIAN DELI KFC	4 2	1,5% 0,7%
PLATO FUERTE	BANDERA	ARROZ, CEVICHE, GUATITA	EL ARBOLITO	15	6%
	PAELLA.	MARISCOS	MESON CEVILLANO	5	1,9%
	RISSOTTO	ARROZ	MESON CEVILLANO	3	1%
	COSIDO	GARBANZOS	MESON CEVILLANO	1	0,4%
	GASPACHO	TOMATE	HOTEL ORO VERDE	1	0,4%
	AJI DE GALLINA. ENCEBOLLADO DE ATUN.	POLLO, YUCA ATUN	NEW CAFÉ EL ARBOLITO	1 1	0,4% 0,4%
	CEVICHE DE CHOCHO.	CHOCHO	MERCADO CENTRAL	1	0,4%
	POSTRES	TRES LECHE	LECHE CONDENSADA, LECHE EVAPORADA	SWETT & COFFE	23
PIE		GALLETA DULCE, LECHE CONDENSADA	SWETT & COFFE	15	6%
CREPES		HARINA, HUEVO, LECHE	MALL DEL SOL	7	3%
TIRAMISU		CREMA CHANTILLI, BIZCOCHO, CAFÉ	SAN MARINO	3	1%
CHESE CAKE		GALLETAS MOLIDAS, LECHE CONDENSADA	MALL DEL SOL, SWETT & COFFE	3	1%
CAFÉ HELADO.		CAFÉ	SWETT & COFFE	2	0,7%
FLOR DE LECHE		HARINA, MANTEQUILLA, LECHE	CUALQUIER PANADERIA	2	0,7%
MIEL DE HOJA		MIEL	DULCE ENCANTO	1	0,4%
	GATORADE	ENERGIZANTE	MINIMARKER	7	3%
	JUGO DE BOROJO	BOROJO	FRUTA BAR, KIOSKO	6	2%
	AGUA SABORIZANTES	SABORIZANTES ARTIFICIALES	DESPENSAS	4	1,5%

BEBIDAS	COLA DIETA	AGUA CARBONATADA	DESPENSAS	3	1%
	GORDON BLUE	ENERGIZANTE	DESPENSAS	2	0,7%
	CIFRU	SABORIZANTES ARTIFICIALES	DESPENSAS	2	0,7%
	V220	ENERGIZANTE	DESPENSAS	2	0,7%
	VIVANT	ENERGIZANTE	DESPENSAS	1	0,4%
	RED BULLS.	ENERGIZANTE	MINIMARKER	1	0,4%
	SANGRIA	LICOR Y COCTEL DE FRUTAS	RESTAURANTES	1	0,4%
	KANU	SABORIZANTES ARTIFICIALES	MINIMARKER	1	0,4%
				260	100%

Fuente: Elaborado por el Autor

De las entrevistas realizadas, los resultados de los platos nuevos fueron un total de 36 entre platos, bebidas y postres, de los cuales los entrevistados consideran que el shawarma era el plato mas actual introducido en la gastronomía del cantón, por esta razón posee la mayor frecuencia, esta equivale al 15,77% del total de los platos, lo sigue el sushi con un 11.51%, después la pizza con un 11.15% y en la categoría dulces tenemos el dulce de tres leches con un 8.45%. Estos platos son los de mayor frecuencia por este motivos lo incluimos en nuestro análisis. De esta forma podemos concluir que entre los platos, bebidas y postres que los entrevistados consideran nuevos, los platos antes mencionados son los más destacados. A continuación presentamos los gráficos que permiten observar de forma clara y precisa las diferentes frecuencias de cada plato.

Gráfico 22



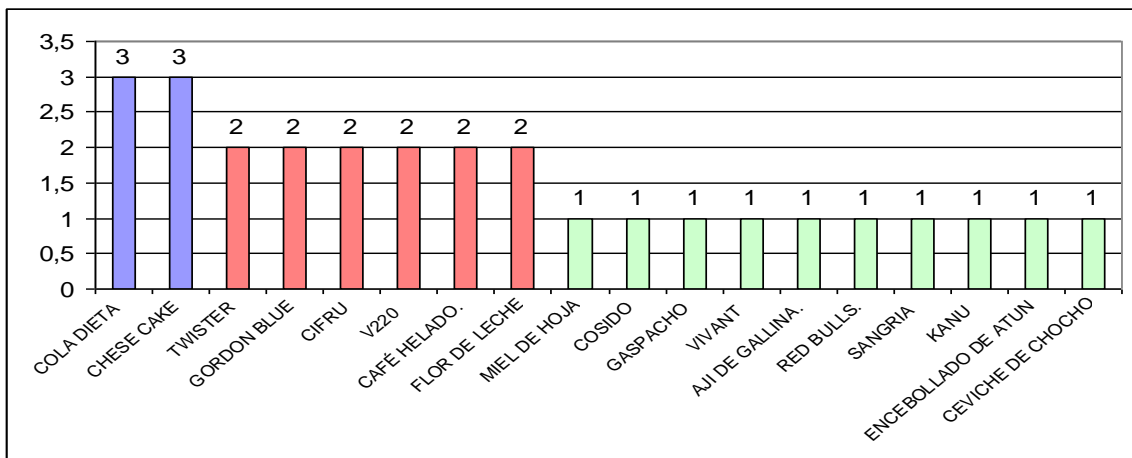
**Platos
Actuales
del
ca**

Cantón Guayaquil

Fuente: Elaborado por el autor

Gráfico 23

Platos Actuales del Cantón Guayaquil



Fuente: Elaborado por el Autor

Capítulo IV

INVENTARIO DE LA GASTRONOMÍA TÍPICA Y TRADICIONAL DEL CANTÓN GUAYAQUIL

CAPITULO IV

4.1.- FICHA RESUMEN DE INVENTARIO DE GASTRONOMIA TIPICA Y TRADICIONAL DEL CANTON.

NOMBRE DEL PLATO/BEBIDA/POSTRE TIPICO O TRADICIONAL	CON QUE OTRO NOMBRE SE LO CONOCE	SENSIBILIDAD AL CAMBIO	LUGAR DE EXPENDIO	Localización					
				PROVINCIA	CANTON	CIUDAD	PARROQUIA	CALLE/LOCALIZACION	COMUNIDAD
Caldo de salchicha	Caldo de manguera	Baja	Ecuador	Guayas	Guayaquil	Guayaquil	Urdaneta	Hurtado 715 y Machala	Urbana
Encebollado	Picante de pescado	Media	Ecuador	Guayas	Guayaquil	Guayaquil	Urdaneta	San Martín 702 y Rumichaca	Urbana
Ceviche	Cebiche	Media	Ecuador	Guayas	Guayaquil	Guayaquil	Tarqui	Garzota MZ 42 V 22	Urbana
Fritada	Fritanga	Baja	Ecuador	Guayas	Guayaquil	Guayaquil	Ximena	Guasmo sur	Urbana
Guatita	Guatita criolla	Baja	Ecuador	Guayas	Guayaquil	Guayaquil	Ximena	Colombia 933 y Antepara	Urbana
Seco de pollo	Pollo al jugo	Media	Ecuador	Guayas	Guayaquil	Guayaquil	Ximena	Vaca Galindo 301 y Eloy Alfaro	Urbana
Bolon	Fufú de plátano	Baja	Ecuador	Guayas	Guayaquil	Guayaquil	Febres Cordero	Esmeralda 4780 y R. Avilés	Urbana
Llapingachos	Tortillas de papa fritas	Media	Ecuador	Guayas	Guayaquil	Guayaquil	Ximena	Colombia 933 y Antepara	Urbana
Humitas	Humintas	Media	Ecuador	Guayas	Guayaquil	Guayaquil	Tarqui	Alborada 11 ava etapa	Urbana
Arroz con menestra	Arroz con menestra	Media	Ecuador	Guayas	Guayaquil	Guayaquil	Urdaneta	Alejo Lazcano 1607 y Carchi	Urbana
Caldo de bola	Bola de verde	Baja	Ecuador	Guayas	Guayaquil	Guayaquil	Urdaneta	Alejo Lazcano 1607 y Carchi	Urbana
Cazuela	cazuela	baja	Ecuador	Guayas	Guayaquil	Guayaquil	Ximena	Colombia 933 y Ambato	Urbana
Tigrillo	Tigrillo	media	Ecuador	Guayas	Guayaquil	Guayaquil	Febres Cordero	Esmeralda 4789 y R aviles	Urbana
Encocado de pescado	estofado de pescado con coco	baja	Ecuador	Guayas	Guayaquil	Guayaquil	Ximena	Mercado Caraguay local 625	Urbana
Bollo	Bollo	baja	Ecuador	Guayas	Guayaquil	Guayaquil	Tarqui	Av. De las Américas	Urbana
Morocho	Morocho	baja	Ecuador	Guayas	Guayaquil	Guayaquil	Ximena	Azuay y Chile	Urbana
Empanadas	Empanadas	baja	Ecuador	Guayas	Guayaquil	Guayaquil	Ximena	Chimborazo 3202 y V. Galindo	Urbana
Pescado frito	Pescado frito	baja	Ecuador	Guayas	Guayaquil	Guayaquil	Ximena	Colombia 933 y Ambato	Urbana
Seco de chivo	Seco de chivo	media	Ecuador	Guayas	Guayaquil	Guayaquil	Ximena	Vaca Galindo 301 y Eloy Alfaro	Urbana
Churrasco	Bistec de carne	baja	Ecuador	Guayas	Guayaquil	Guayaquil	Tarqui	Alborada 11 ava. Etapa frente a la farmacia fibeca	Urbana
Caldo de pata	Caldo de pata	Baja	Ecuador	Guayas	Guayaquil	Guayaquil	Febres Cordero	Ayacucho y antepara	Urbana

4.2.- GASTRONOMIA RELACIONADAS A LAS FIESTAS DEL CANTON.

NOMBRE DE LA FIESTA.	PLATO / BEBIDA	SIMBOLISMO DEL PLATO.	RITUAL DEL PLATO
Viernes Santo	Fanesca	<p>Los 12 ingredientes de la fanesca simbolizan a los 12 apóstoles y las 12 tribus de Israel; que el pescado simboliza a Cristo y su mensaje nutre a la comunidad, En especial a la católica.</p>	<p>La fanesca se la realiza para recordar la muerte de nuestro señor Jesucristo y que entregó su vida para nuestra salvación; y el ritual que se realiza es que cada familia que la prepara comparte con todos los vecinos para que no olviden su fe, ni que Jesús murió para limpiar nuestros pecados</p>
Día de los Muertos.	Colada Morada	<p>Dicen algunos que el color de la colada representa la sangre, que, a su vez, simboliza vida, es decir, Vida después de la muerte.</p>	<p>Se prepara para recordar nuestros difuntos y el ritual que se realiza es compartirla con toda la familia luego de ir al cementerio a visitar al familiar que ya no se encuentra entre ellos a algunas Familias les gusta preparar los platos preferidos de su difunto para sentirlo</p> <p>Cerca y recordarlo siempre</p>
	Pan de muerto.	<p>Pueden entenderse como la representación de aquellos que ya se han ido pero no han dejado de existir entre nosotros</p>	
Navidad	Pavo al Horno Pernil al Horno.	<p>En Ecuador se celebra con una cena muy especial que puede ser de pavo o chancho, reunidos con los seres Querido.</p>	<p>El 24 de Diciembre se realiza la cena de navidad para recordar y celebrar</p> <p>El nacimiento de nuestro Señor Jesús Y el ritual que se realiza es que la cena se sirve a la media noche por que se cree que fue en esa hora que nació el</p>
	Pan de Pascuas.	<p>Pan es el símbolo del alimento humano, El pan expresa el amor de Dios Creador y el don del pan es una</p>	<p>Niño Jesús además que fue a la media noche del 24 de Diciembre cuando los Reyes Magos fueron guiados por la estrella que los llevaría al lugar donde nació Jesús.</p>

		invitación a la Generosidad.	
	Relleno		
	Ceviches.	Es un símbolo de la cultura costeña	No tiene ritual
	Caldo de bola		
	Caldo de Salchicha.	Es un símbolo del almuerzo Guayaco Costeño.	El caldo de salchicha se introdujo en nuestra gastronomía, según el historiador guayaquileño Estada en la segunda mitad del siglo XX, este plato era elaborado con viseras de cerdo y res, para agasajar a los bomberos en su aniversario, ya que estos eran personajes muy apreciados en la comunidad, a demás consideraban que este plato ofrecía la vitalidad necesaria para desempeñar sus actividades, es a partir de esta época que el consumo del cado de salchicha se a convertido en un verdadero ritual que incluye, tradición e historia.
	Encebollado.	La mezcla de los dos ingredientes principales permite observar la gran riqueza de la tierra y de los mares que posee las costas guayasenses	El encebollado, es una modificación del llamado picante también se prepara con yuca y con pollo con el paso de los años este ultimo ingrediente de modifico y fue reemplazado por el pescado, en la actualidad es un ritual consumirlo por tradición ya que le atribuyen la facultad de aliviar los malestares producidos por el alcohol.
	Nota:	Hoy en día uno puede degustar de esto platos todo el año.	

Fuente: Elaborado por el autor

CAPITULO V

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

CAPITULO V

PROPUESTA DE PUESTA EN VALOR DEL RECURSO GASTRONOMICO TIPICO Y TRADICIONAL DEL CANTON

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

5.1.1 Gastronomía típica

“El Ecuador es uno de los países más ricos del mundo a nivel gastronómico, debido a la gran variedad de frutas, granos y legumbres que se combinan con carnes y pescados. Gracias a la riqueza del suelo ecuatoriano, la calidad, el exotismo y la frescura de sus ingredientes y especerías, la gastronomía ecuatoriana posee una exquisita fusión de sabores para deleitar el paladar exigente de los ecuatorianos y extranjeros”.²⁷

La gastronomía ecuatoriana se caracteriza por una gran variedad de sabores y aromas los cuales se funden en un elemento esencial llamado calidad. Esta cocina es una mezcla entre la tradición de sus antiguos pobladores y las culturas que con el paso de los tiempos han ido haciéndose un hueco en el territorio de este país.

Son muchas las variedades de platos que nos encontramos recorriendo las cocinas de Ecuador. Así todo aquel que quiera conocer la cocina ecuatoriana se dejará; sucumbir por los excelentes sabores de sus mariscos acompañados de salsa de ají o los ricos pescados con coco, o las cazuelas de pescado, encebollado, guatita, caldo de salchicha, fritada, entre otros.

Por este motivo es fundamental impulsar el turismo de nuestro cantón, al punto de ser uno de los principales destinos dignos de visitar no solo por su bella infraestructura, sus paisajes sino también, por su exquisita comida, es decir fomentar el turismo gastronómico en la ciudad; para ellos se debe contar con una serie de estrategias que permitan llevar a cabo este propósito, como:

Realizar campañas de promoción y difusión a nivel internacional de nuestro cantón, dando a conocer la riqueza gastronómica con que cuenta la ciudad.

- Como modo de campaña de promoción se podría realizar una pagina Web, que permita observar entre los atractivos de la ciudad a la gastronomía como punto fundamental, describiendo detalladamente el nombre de los principales platos típicos de la ciudad, sus ingredientes bases, la forma de preparación, la historia que

²⁷ http://www.ecolatino.ch/index.php?option=com_content&view=article&id=193:festival-gastronomico-ecuatoriano&catid=50:noticias-en-suiza&Itemid=86.

encierra cada plato, y los principales lugares donde podrían consumirlos clasificados según los diferentes sectores de la ciudad.

- Realizar festivales gastronómicos en los principales sitios turísticos de la ciudad, con la finalidad de que los turistas que acuden a estos lugares no solo observen los bellos paisajes sino que prueben, disfruten y aprecien los platos típicos del cantón, de esta manera se da una buena impresión y atención a los turistas dejando sembradas en ellos las ganas de volver a la ciudad.
- Realizar vallas publicitaria en los principales aeropuertos de la ciudades del Ecuador, donde se presente a Guayaquil, la Perla del Pacífico como uno de los principales destinos turísticos y que a demás cuenta con una variada gastronomía y hermosos lugares para visitar.
- Realizar un segmento de cocina típica guayaquileña en uno de los programas de vanidades que son retransmitidos a nivel internacional, con la finalidad de que los extranjeros observen la elaboración de cada plato y el uso exclusivo de los ingrediente, con el propósito de despertar el deseo de visitar la ciudad para poder disfrutar del abanico de gastronómico que ofrece Guayaquil.
- Realizar folletos en los que se presente los principales platos típicos de la ciudad, a demás en ellos se encontrara el lugar donde pueden degustarlo y sus respectivas direcciones, los ingredientes y las rutas para su recorrido turístico. Estos folletos serian entregados en el aeropuerto, las terminales y los centros de información turística.
- El desarrollo de nuevos eventos culturales para la ciudad de Guayaquil, estos eventos serán dirigidos tanto para los turistas extranjeros, como nacionales, quienes serán participantes activos de estos nuevos caminos para el progreso de los habitantes guayasense.

Estas estrategias son planteadas con la finalidad de ser reconocidos como líderes en el desarrollo turístico sostenible en la región y consolidar el éxito de la actividad turística en el cantón mediante un modelo de gestión pública.

A demás se desea fomentar la competitividad de la actividad turística, mediante procesos participativos y concertados, posicionando el turismo como eje estratégico del desarrollo económico, social y ambiental de la ciudad. Así como; Dinamizar la actividad turística local a través de la generación del empleo y el incremento de ingresos, en función del mejoramiento de la calidad de vida de la población.

Siendo el principal objetivo recuperar la identidad cultural y gastronómica de Guayaquil para resaltar los valores y costumbres de su gente, a través de la propuesta de implementación de estos nuevos eventos, con el apoyo de alianzas estratégicas para el desarrollo del turismo.

Además es importante destacar que la cultura y tradición de la ciudad es una tarea de toda la sociedad, es el trabajo en conjunto de todas las instituciones afines, de las autoridades y funcionarios provinciales y municipales, de instituciones públicas y privadas, de todos los que tienen que ver directamente con su desarrollo, y de todos los organismos que están ayudando a su reanimación.

Como la Gastronomía guayaquileña tiene fundamental importancia en el turismo nacional, Platos como: El ceviche de camarón, el encebollado, el bolón, la fritada y frutas tropicales, serán entre otros, los productos que seducirán a los turistas. Esta muestra gastronómica esta a cargo de la Corporación de Promoción de Exportaciones e Inversiones - CORPEI - para dar a conocer nuestra gastronomía a nivel internacional.

En este punto resulta importante mencionar “las principales estrategias que se aplican por parte de las entidades encargadas de la promoción y comercialización de los platos típicos del cantón, entre ellas tenemos las siguientes:

- Alianza pública y privada para incentivar el turismo
- Fortalecer y dinamizar el sector turístico por parte del estado
- Descentralización y fortalecimiento de capacidades de los entes seccionales
- Capacitación y desarrollo
- Fomento de la calidad de los destinos y productos turísticos
- Participación ciudadana y concertación de los actores
- Eficiencia y transparencia institucionales
- Fortalecimiento de la identidad nacional²⁸

²⁸ http://www.turismo.gov.ec/index.php?option=com_content&task=view&id=1426&Itemid=59

5.2.-Instituciones y Organismos que Promocionan/ Comercializan los platos / bebidas / postres típicos y tradicionales.

La gastronomía es uno de los elementos que denuncian y develan una cultura, de hecho, en sus platos se concentran los saberes de varias generaciones que se han transmitido a través de la oralidad. La gastronomía es un lenguaje universal, un cosmos lleno de variedades donde se hacen presentes no solo el gusto de un pueblo sino también mapas de olores, texturas y sabores que nos hablan de sus costumbres, posibilidades tecnológicas, entornos, utensilios, animales y plantas, que acompañan a la cultura y a su desarrollo.

Por esta razón cuando hablamos del turismo de nuestro país, es imposible dejar a un lado su gastronomía, cultura y por supuesto sus costumbres; por tal motivo en el Ecuador existen muchas instituciones y organismos que promocionan al país como principal destino turístico y seducen al turista a disfrutar de su amplia gastronomía.

Entre las principales instituciones que promocionan y comercializan el turismo y por ende la gastronomía típica y tradicional de Guayaquil y del Ecuador en general, mencionaremos los siguientes:

La CORPEI: “Pone a conocimiento una selección de las ferias más relevantes a nivel internacional; considerando su grado de internacionalización, potencial para la oferta exportable Ecuatoriana y calidad de sus visitantes.

La participación en las ferias no es coordinada por CORPEI; sin embargo para las empresas que estén interesadas en participar el Departamento de Ferias y Misiones los pondrán en contacto con los organizadores o representantes de las Oficinas Comerciales en el mercado de destino.

Ferias Internacionales.-Las ferias son seleccionadas por su importancia y relevancia para el sector específico: ANATO, FITE, ETC”.²⁹

Fondo de Promoción Turística del Ecuador.- Su visión es ser reconocido como líder en el desarrollo turístico sostenible en la región andina y consolidar el éxito de la actividad turística en el Ecuador mediante un modelo de gestión pública descentralizado, efectivo y eficiente; Fomentar la competitividad de la actividad turística, mediante procesos participativos y concertados, posicionando el turismo como eje estratégico del desarrollo económico, social y ambiental del Ecuador.

Principales objetivos:

²⁹ <http://www.ecuadorexporta.org/contenido.ks?seccionId=13&modo=20&rs=N>

- Fomentar la competitividad de la actividad turística, mediante procesos participativos y concertados, posicionando el turismo como eje estratégico del desarrollo económico, social y ambiental del Ecuador.
- Fortalecer la capacidad institucional y técnica de los gobiernos locales para alcanzar la eficiencia y eficacia de la actividad.

Principales estrategias:

- Alianza pública y privada.
- Fortalecimiento del rol rector y dinamizador del Estado.
- Capacitación y desarrollo.
- Fomento de la calidad de los destinos y productos turísticos.
- Fortalecimiento de la identidad nacional.

El Ministerio de Información y Turismo del Ecuador. Tiene como principal objetivo Dinamizar la actividad turística local a través de la generación del empleo y el incremento de ingresos, en función del mejoramiento de la calidad de vida de la población.

La Cámara de Turismo del Guayas.- La cámara de Turismo del Guayas existe para impulsar el desarrollo de la actividad turística nacional, atendiendo las necesidades de representación, internacionalización, promoción y crecimiento de las empresas afiliadas; y brindando a los socios un servicio excepcional dentro de un marco de unidad, equidad, comunicación y responsabilidad social.

Su visión es ser reconocida como una cámara que impulsa y promueve la actividad turística nacional, que consolida su liderazgo gremial brindando servicios innovadores para atender las necesidades de sus afiliados, y que participa como agente de cambio en lo social, económico y político para convertir al turismo en el primer rubro de ingresos con mayor valor agregado económico y social en el Ecuador.

Municipalidad de Guayaquil “El director de turismo del municipio es el encargado de todo lo relacionado al turismo. Su misión es conseguir que Guayaquil se convierta en el destino turístico más visitado, tanto por el turismo interno como por el turismo externo, que esté vinculada con importantes ciudades que compartan proyectos de cooperación e interés común y que sea la ciudad más competitiva del Ecuador.

Visión.- Guayaquil como el más importante destino turístico urbano de naturaleza y cultura, líder en turismo de eventos y convenciones del Ecuador. Ciudad referente en alianzas de cooperación y desarrollo con ciudades afines y reconocidas como

emprendedoras, impulsadora y facilitadora de proyectos y de procesos de competitividad a nivel nacional e internacional.”³⁰

5.2.1 Empresas y entidades participantes en la promoción del turismo y la gastronomía a nivel internacional.

- Advantage Travel
- Ecoandes Travel
- Kleintours
- Tierra de Fuego
- Surtrek
- Georeisen
- Metropolitan Touring
- Latintrails
- Andean Travel Company & Cotococha Amazon Lodge
- Fundacion Municipal Turismo para Cuenca
- AEROGAL
- Andes Explorer
- Ecuatorian Tours
- Galacruises Expeditions
- Maritetour
- Explorandes
- Rolf Wittmer Turismo Galápagos
- Galextur
- Yasuni Travel

³⁰ http://www.guayaquil.gov.ec/index.php?option=com_content&view=article&catid=152:direcciones-municipales&id=277:direccion-de-turismo-relaciones-internacionales-y-competitividad

- Positiv Turismo
- Islas de fuego expedition
- Sani Lodge
- Otto's tour
- Kapawi
- La selva Jungle Lodge
- Empresa de Turismo de Quito
- Equatortrekking.com
- Gtl Galapagos travel line
- Haugan Cruises columbus travel
- Sacha lodge
- Napo wildlife Center
- Galasam
- Tame Líneas Aereas Ecuatorianas
- Andando Tours
- Oceandventures
- Cretertur y Hotel Plaza Grande

Empresas Ecuatorianas que participan en ANATO

- Grand Hotel Guayaquil
- Oro Verde Hotel Guayaquil
- Hilton Colon Guayaquil
- Hotel Palaca Hotpalsa S.A
- Unipark Hotel
- Prohotesa Promotora de Hoteles S.A
- Hotel Sol de Oriente

- Kleintours, Hotel Le Parc
- Hotel Hampton Inn by Milton
- Outlet Viajes Ecuador
- Jet World S.A
- Vipecuador Vacaciones
- L´alianxa Tecnoviajes
- Best Western Hotel Casino Plaza
- Pam Tours
- Puerta de Sol
- BM Tours S.A.
- Ecuador View Express
- Quito Turismo
- Red de Turismo Comunitario del Austro Pakari Ñan. / Ministerio de Turismo

Con el propósito de establecer, fortalecer y mostrar la belleza de la ciudad de Guayaquil a través de su cultura y su comida, los principales organismos encargados de promocionar el turismo del Ecuador como: el ministerio del turismo, el fondo de promoción turística, etc. Realizan, varias actividades para obtener un mayor posicionamiento a nivel mundial del Ecuador como destino turístico, entre las actividades más importantes y las de mayor impacto en los turistas tenemos, las Ferias y Eventos Internacionales definido en el Plan Integral de Marketing Turístico.

Todas estas instituciones y empresas se unen para promocionarán las bondades turísticas del Ecuador. A nivel internacional mediante la organización de estas ferias que en la actualidad son reconocidas en todo el mundo especialmente en los países de España, Colombia, Alemania, y en toda Latinoamérica. La finalidad de estas instituciones es de fomentar y fortalecer el turismo nacional y local, ya que nuestro país cuenta con bellos atractivos naturales, su cultura y folclor al igual que la gran cantidad de opciones si a gastronomía se refiere, es por este razón que es indispensable contar con estos organismos que permitirán un desarrollo sustentable de la economía no solo en Guayaquil sino a nivel nacional.

El desarrollo de estas ferias empezó en el año 2005 y con el paso del tiempo, han mejorado por las diferentes e innovadoras estrategias que emplean para atraer a los turistas. Para promocionar al Ecuador en estas ferias y festivales culturales se cuenta con un plan de integral de marketing turístico que ayuda a atraer a los turistas extranjeros, algunas de las estrategias de marketing es instalar vallas publicitarias en las principales vías de acceso del aeropuerto y en el centro del país en el que se va a llevar a cabo la feria, publicaciones en los principales diarios y revistas del país, publicaciones en los principales portales de Internet bajo el eslogan Ecuador y sus cuatro mundos, y realizar propagandas en la radio y televisión del país, etc. Todas estas estrategias son llevadas a cabo para que los turistas asistan a los recintos feriales en especial al stand de nuestro país “Ecuador”. Una vez en nuestro stand, se pone en marcha otro tipo de estrategia para atraer la total atención de los visitantes.

En los stands se encuentran los expositores indicando cada uno de los atractivos de las cuatro regiones, además hay ecuatorianos mostrando todas sus habilidades realizando artesanías ante la mirada de todos los turistas como: sombreros de paja toquilla, accesorios de tagua, etc. Y por supuesto no hay turista que se visite nuestro stand sin que deguste y disfrute de algún plato típico de nuestro país.

Es importante destacar que todas estas estrategias publicitarias deben ser realizadas de acuerdo al país donde se va a efectuar el festival cultural. Además este tipo de festival no solo se realiza a nivel internacional, sino también a nivel nacional para que todos los ecuatorianos aprendan a apreciar las bondades de nuestro país y conozcan más de las culturas, tradiciones y gastronomía que existe en las diferentes regiones.

Capítulo VI

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

CAPITULO VI

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

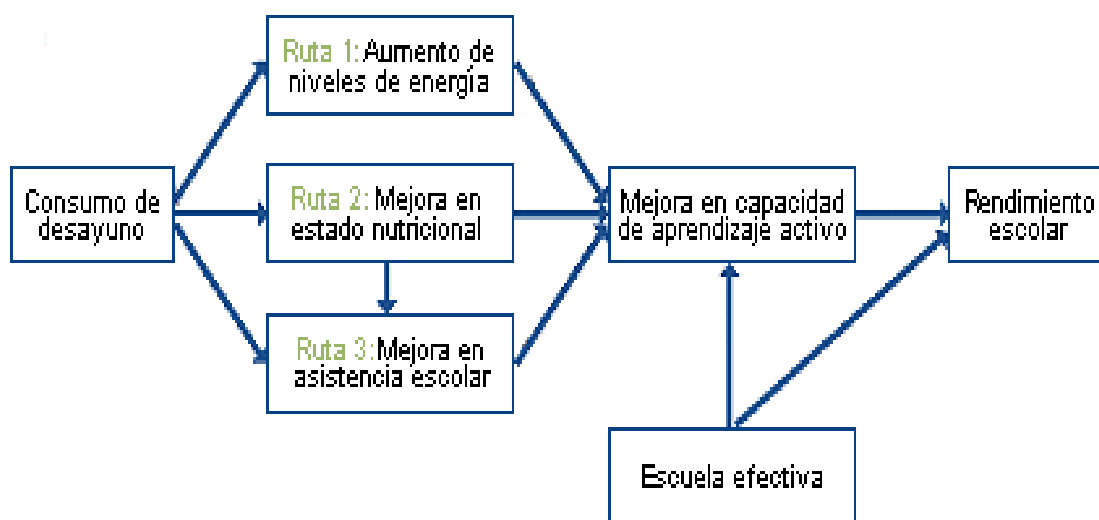
El plan de desayuno escolar está siendo desarrollado por las autoridades competentes, en todo el país en especial en las escuelas fiscales y en aquellas parroquias rurales a las cuales asisten los niños de padres campesinos, obreros o sencillamente desempleados, no por su voluntad sino por la difícil situación económica que atraviesa el país en los actuales momentos.

Esta difícil situación genera una disminución de las rentas de las familias, y por esta razón resulta muy difícil cubrir las necesidades más básicas de los hogares dejando como resultado, personas vulnerables a las enfermedades, aumento de la delincuencia y niños desnutridos con falta de deseos de aprender; pues no cuentan con la energía suficiente para hacerlo.

El impacto del consumo del desayuno en el rendimiento escolar

Según estudios realizados en el Perú y en otros países, el consumo del desayuno (en casa y/o en la escuela) podría tener impacto en el rendimiento escolar a través de una o más de las siguientes rutas:

Modelo teórico sobre la relación entre el consumo del desayuno y el rendimiento escolar



Fuente: Grupo de Análisis para el desarrollo, Junio 2001.

La ruta 1 indica que el programa de desayunos escolares podría incrementar los niveles de energía cerebral a corto plazo y, por tanto, aumentar la atención y concentración de estudiantes de zonas pobres. Los estudios realizados en Jamaica y Perú sugieren que los efectos negativos del ayuno a corto plazo se dan solamente en niños en riesgo nutricional (definido como bajo peso y talla, de acuerdo con estándares internacionales). Así, niños que tenían bajo peso y talla obtuvieron peores puntajes en pruebas de procesamiento de información (por ejemplo, memoria a corto plazo y discriminación visual) cuando no tomaron desayunos y mejores cuando los consumieron. La importancia de estos resultados es que tanto la memoria a corto plazo como la discriminación visual son procesos cognitivos necesarios para el aprendizaje.

La ruta 2 indica que el consumo de un desayuno de alto contenido nutritivo podría ayudar a largo plazo a mejorar el estado nutricional y, eventualmente, de salud de los niños, más allá de proveer de energía a corto plazo. Por ejemplo, los desayunos escolares suelen proporcionar al menos un tercio de los requerimientos nutricionales diarios de los estudiantes, y en el caso de minerales como el hierro, éstos proporcionan el 100% de los requerimientos diarios. Cabe resaltar que, según varios estudios, se ha determinado la existencia de una relación entre la anemia por deficiencia de hierro y el desarrollo intelectual.

La ruta 3 indica que los programas de desayunos escolares mejoran la asistencia a la escuela en zonas de alta pobreza.

La mejora en asistencia podría deberse a factores económicos, al lograr la familia ahorrar una merienda; esto resultaría en un incremento de las horas de aprendizaje y, por tanto, en mejoras en el rendimiento. Otra explicación complementaria a la anterior es que el consumo diario de desayuno escolar mejoraría el estado nutricional de los estudiantes y reduciría las ausencias por enfermedades, lo cual elevaría la capacidad de aprendizaje activo”³¹

Si el consumo del desayuno, ya sea en el hogar o en la escuela, logra incidir positivamente en variables vinculadas a una o más de las anteriores rutas, se estaría fortaleciendo la capacidad de aprendizaje activo o educabilidad del estudiante. En otras palabras, el estudiante estaría mejor preparado para aprender, (la capacidad de aprendizaje activo también puede estar influenciada por factores sociales, familiares y de antecedentes educacionales del estudiante, y no sólo por factores nutricionales y de salud). Además, para que la capacidad de aprendizaje activo se refleje en un mejor

³¹ <http://www.grade.org.pe/boletin/03/art01.htm>

rendimiento escolar es necesario que la escuela proporcione oportuna y reiteradamente estímulos de aprendizaje, es decir que sea una escuela efectiva. Por ejemplo, en un estudio realizado en Jamaica se encontró que el programa de desayunos escolares tenía un efecto positivo solamente en las escuelas que contaban con mejor infraestructura y ambientes más ordenados en el ámbito pedagógico.

Por este motivo se ha implantado un proyecto de desayuno escolar para que los niños estén en mejores condiciones, físicas, mentales y emocionales, es sorprendente la diferencia que tienen; en cuanto a rendimiento los niños que están bien alimentados y los que no tienen una buena alimentación estos últimos carecen de entusiasmo, vitalidad y deseos de aprender por la falta de nutrientes que su cuerpo necesita para lograr un óptimo desenvolvimiento académico.

La Jefatura Provincial de Salud, comentó que por lo general en zonas rurales, los niños asisten sin desayunar a la escuela, lo cual repercute no solo en su rendimiento escolar sino en su disponibilidad física y mental.

Por lo tanto, dentro de la guía alimentaría para escolares, se debe trabajar con más eficiencias y empeño, se deberá proporcionar el desayuno escolar como alimentación básica y proveedora de nutrientes para cumplir todas las funciones vitales del día.

De esta manera, el Municipios, el Gobierno Provincial, la Jefatura de Salud y la Dirección Provincial de Educación deberán asumir el compromiso de trabajar en conjuntos el ámbito nutricional con escolares.

Se deberán realizar talleres de capacitación, y se debe plantear el compromiso de trabajar con grupos organizados, para que la propuesta tenga mayor alcance.

Como nuestro país es sumamente rico en productos agrícolas y que son de fácil elaboración industrial y casera, en este estudio nuestro objetivo es proponer la utilización del ingrediente base, el mismo, que es el más utilizado para la elaboración de las recetas de comidas típicas en nuestro cantón.

Desde un punto de vista técnico y un estudio de análisis de los ingredientes bases que obtuvieron mayor frecuencia en nuestras encuestas. Llegamos a la conclusión que el ingrediente base más utilizado en la elaboración de los platos típicos de nuestro cantón fue **el verde**, con el cual se puede elaborar muchos productos en base a esta materia prima.

El verde o plátano es un híbrido, es originario de la región indo/malaya. Hasta el siglo 3 A.C. en el Mediterráneo solamente se conocía de la fruta por referencia.

Así, el plátano con cáscara verde y vetas negras tiene un sabor salado; su firme y astringente pulpa es de color blanco marfil. En contraste, la cáscara del plátano maduro

es amarilla con vetas negras, la pulpa es blanda, almidonada, de color amarillo - salmón y con sabor dulce.

Variedades:

Este producto es altamente cultivado en el mundo; las variedades más demandada en nuestro país son:

- Dominico
- Barraganete o Hartón
- Clon Cachaco
- Clon Pelipita.

Barraganete o Hartón utilizado para elaborar sopas, patacones y tajadas fritas. Se considera el más apropiado para la elaboración de harinas destinadas a la alimentación de niños, debido a su propiedad de restaurar la flora intestinal, entre otras.

Los chifles, patacones y harinas se los conoce como productos elaborados ya que atraviesan un proceso industrial para su consumo, mientras que los bolones y maduros son conocidos como productos derivados.

Los residuos, o los rechazos, de la cosecha de plátano son utilizados para alimentación de ganado, en particular de ganado vacuno y ganado porcino.

Como sustitutos pueden ser la yuca y papa, debido al alto grado de carbohidratos que tiene este producto.

Tabla nutricional del Barraganete

Elemento	Contenido	Elemento	Contenido
Agua	61,00 %	Fósforo	30,00 mg
Proteína	1,10%	Hierro	0,50 mg
Grasa	0,20%	Tiamina	0,07 mg
Fibra	0,60g	Potasio	373,00 mg
Calcio	5,00 mg	Riboflavina	0,03 mg
Vitamina A	540 UI	Ceniza	1,00%

Propuesta del ingrediente base.

Es importante destacar que el verde es fácil de preparar y del agrado de todos los paladares en especial a los niños les encantan, con la ayuda del gobierno, para que facilitan la adecuación de un área de las escuelas destinada para la elaboración del desayuno escolar y brindando todos los insumos necesarios para llevar a cabo este fin, así como también contar con la colaboración de los padres para que ayuden en la preparación del desayuno de sus niños, brindándoles diferentes opciones con el transcurso de la semana para que los niños tengan variedad y consuman estos alimentos con agrado, como por ejemplo: chifles, tortillas, bolones y coladas, etc.

Además, con este ingrediente base se pueden elaborar deliciosas coladas mediante un sencillo proceso casero, como es el siguiente: al verde se lo corta en rebanadas muy finas, luego lo exponemos al sol para que se seque completamente, después se muele y finalmente nos queda como resultado una “harina” con la que podemos preparar una deliciosa colada, que va a ser de gran valor nutricional para nuestros niños.

Así con la colaboración de todos los responsables de la salud infantil, podremos brindarles a nuestros niños una vida sana y feliz, ya que ellos son el futuro de nuestra patria.

Misión

La Misión de la propuesta del desayuno escolar es contribuir al mejoramiento de la calidad de la educación básica de los niños y niñas de los sectores sociales en situación de pobreza, mediante la entrega oportuna y permanente de alimentos altamente nutritivos, para ejercer sus derechos a la educación y a la alimentación.

Objetivos generales

- Mejorar la nutrición.
- Reducir la prevalencia de anemias nutricionales
- Mejorar el rendimiento escolar

Propuesta para el desayuno escolar

La propuesta para el desayuno escolar tiene como finalidad utilizar el ingrediente base (verde o plátano) para mejorar la alimentación y nutrición de los niños de nuestro cantón.

	Menú para el programa de desayuno escolar					
	Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes	valor nutricional
Primera semana	1 vaso de leche saborizada con bananas y una porción de cereal	1 vaso de leche de soya con un pan de quinua	Jugo de frutas de temporada papaya, melón, sandía, etc. con una porción de chifles	un vaso de leche saborizada con chocolate y pan con mermelada	colada de harina de plátano con pan de miel y cebada	El menú de la primera semana contiene: calcio proporcionado por la leche, carbohidratos proporcionados por el plátano, fósforo y proteínas proporcionadas por los cereales, y fibra por el consumo de las frutas maduras.
Segunda semana	1 vaso de leche con una porción de papas y una manzana	1 vaso de zumo de naranja o cualquier fruta de temporada con una tortillita de verde	1 vaso de leche saborizada con especias como canela, pimienta de olor o frutos secos (pasas) con una rebanada de pan	colada de avena con una manzana	1 vaso de jugo de frutas de temporada con un sandwich de queso y una pera	en la segunda semana en menú incluye alimentos que contienen calcio, proporcionado por la leche, vitaminas A, B, E, generado por las frutas, fósforo y magnesio que contiene el queso, para una buena digestión en el menú se introduce la avena, y finalmente como fuente de energías los carbohidratos encontrados en el verde.
Tercera semana	1 vaso de leche con una porción de frutas picadas (banana, papaya, sandía, piña, etc.)	1 vaso de colada de harina de plátano con un durazno	1 vaso de jugo de naranja o mandarina con una rebanada de pan y un huevo cocido	1 vaso de leche con pan de quinua y una manzana	1 vaso de jugo de tomatillo con una porción de chifles	En la tercera semana en menú contienen productos que brindan calcio (leche), las frutas con sus respectivas vitaminas, el pan y el verde que contienen carbohidratos, el huevo que tienen proteínas.
Cuarta semana	1 vaso de jugo de naranjilla con un sandwich de queso	1 vaso de leche saborizada con chocolate y 2 rebanadas de pan con mermelada	1 vaso de leche con cereal y una banana	1 vaso de jugo de tomatillo con una empanada de verde con queso	1 vaso de yogur con cereal y frutos secos (pasas) mas una pera o manzana	este menú contienen proteínas proporcionada por la leche y el yogurt, vitaminas proporcionada por las frutas, los carbohidratos y minerales que los encontramos en el huevo

Fuente: Elaborado por el Autor

Valor nutricional de los productos que conforman el menú del desayuno escolar.

La leche es un alimento muy rico en agua (87%). Contiene 3,2 gr. de proteínas y 120 mg de calcio por cada 100 gr. de leche. La leche es pobre en hierro y en ácido ascórbico, pero aporta Vitaminas A, D y B2 (Riboflavina).

Banano.- Aporta unas 90 calorías por 100 gramos, es rico en azúcares y apenas contiene proteínas y grasas. Muy rico en potasio y magnesio, pobre en sodio, tiene también algo de hierro, betacaroteno, vitaminas del grupo B –sobre todo, ácido fólico y C, buena fibra y algo de vitamina E. La presencia de las tres vitaminas antioxidantes (A, C y E) hace que se la designe como una fruta saludable, excelente para niños, porque sus carbohidratos ricos en almidón proporcionan energía, el plátano cuando esta maduro se digiere muy bien. Además, la banana contiene potasio, un mineral muy necesario y difícil de encontrar en otras frutas.

Los cereales.- Los cereales constituyen un producto básico en la alimentación diaria, por sus características nutritivas, contienen minerales como el calcio, fósforo, hierro y en menor cantidad potasio. Contienen también todas las vitaminas del complejo B. Es recomendable en el desayuno de los niños por que en la actualidad vienen enriquecidos con vitaminas y minerales, además contiene fibra que es indispensable para las actividades diarias de los niños.

La soya.- Contiene entre 30 y 50% de proteínas, 20% de grasas, 24% de carbohidratos, además de vitaminas del complejo B, A y E y minerales como calcio, hierro, magnesio y cobre. Contiene además fibras. Se considera un alimento beneficioso por que su contenido en grasas es de tipo insaturada y a que sus proteínas son de alta calidad al poseer todos los aminoácidos esenciales para el organismo.

El queso.-En general, los quesos frescos se destacan por su contenido de proteínas de alto valor biológico y calcio de fácil asimilación, fósforo, magnesio, vitaminas del grupo B (especialmente, B2 o riboflavina, B12 y niacina) y vitaminas liposolubles A y D.

Las frutas.- Contienen gran cantidad de nutrientes y vitaminas, pero la cantidad de vitaminas puede variar dependiendo del tipo de fruta, la fibra que contienen son de alta calidad siempre y cuando la fruta este madura, los niveles de energía que proporcionan las frutas son muy bajo, pero en la mayoría de ellas encontramos las siguientes vitaminas como: vitamina c, vitamina a, vitamina E, vitamina B1, B2, B3, B6. Y ácido fólico.

Es indispensable destacar que este plan de desayuno escolar, solo se puede llevar a cabo, con la ayuda de todos los responsables de velar por la nutrición infantil, en el caso de los familiares; sería de fundamental importancia la participación de un miembro de la familia de cada niño, para que contribuya en la preparación de los alimentos; en el caso del gobierno, municipios y autoridades competentes, su participación sería en proporcionar todos los insumos necesarios para la preparación de la colación escolar, como por ejemplo: azúcar, avena, leche en polvo, frutas, especias, sal, aceite, etc. Y el ingrediente base el verde que gracias a la riqueza agrícola que posee nuestro cantón es muy fácil adquirirlo.

De esta manera y trabajando todos en conjunto podemos lograr una mejor nutrición para nuestros niños, y como resultado de su buena alimentación, un mayor rendimiento físico y académico, que será de gran satisfacción no solo para los niños sino también para la comunidad en general.

Conclusiones y **Recomendaciones**

Conclusiones

- El desarrollo de la tesis permite aprovechar la información lograda mediante las entrevistas con el propósito de destacar la importancia gastronómica de nuestro cantón y el intercambio cultural por el que a pasando el Ecuador y que se ha acentuado en los últimos años, considerando que las costumbres de los ecuatorianos cambian paulatinamente.
- El cantón Guayaquil por ser uno de los puertos principales del país cuenta con frecuentes visitas de extranjeros que desean no solo conocer los principales lugares turísticos, sino disfrutar de la oferta culinaria que la ciudad les ofrece.
- La gastronomía del cantón presenta un abanico de opciones, capaces de satisfacer los paladares más exigentes, además es uno de los principales atractivos turísticos de la ciudad “su gastronomía típica”, por tal motivo es indispensable que sea promocionado de forma adecuada.
- La variedad de platillos que se preparan en el cantón, no solo utilizan productos que se cosechan en la provincia, sino que la mayoría de ellos son traídos de otras provincias del país.
- Gracias al trabajo de campo podemos indicar que aquellos platos que solo se preparaban en épocas de fiestas, con el paso del tiempo y la búsqueda de negocios rentables por parte de la población; platillos como la colada morada, fanesca, humitas, entre otros; pueden ser consumidos cualquier día del año.
- A pesar que la gastronomía típica del cantón, ha sufrido cambios en la forma de preparación y el uso de los ingredientes, sigue siendo apetecida por nacionales y extranjeros.
- Por medio de los estudios de campo, podemos observar que el ingrediente base, que en nuestro trabajo es el verde puede ser utilizado en la elaboración de diferentes platos.
- Finalmente el uso del ingrediente base en la nutrición infantil sería fundamental, ya que brinda un importante aporte nutritivo y por contener carbohidratos es una indiscutible fuente de energía que resulta indispensable para las actividades diarias de niños de 6 a 11 años de edad.

Recomendaciones

- ❖ Realizar campañas de promoción y difusión a nivel internacional de nuestro cantón, dando a conocer la riqueza gastronómica con que cuenta la ciudad.
- ❖ Capacitar a las personas, dedicadas a la elaboración de comidas típicas, en las áreas de higiene, presentación de los platos, y atención al cliente, para lograr una buena imagen del negocio, de la ciudad y garantizar el regreso de los clientes.
- ❖ Crear folletos donde se encuentren los platos mas destacados del cantón, junto al nombre de cada plato su preparación e ingredientes y los posibles lugares donde pueden disfrutarlos, para que las personas tengan una idea clara de lo que van a consumir; estos folletos serian entregados a los turistas que visiten la ciudad de Guayaquil en aeropuertos, terminales y otros lugares estratégicos.
- ❖ Realizar con frecuencia festivales gastronómicos en los principales sitios turísticos de la ciudad como: en el Malecón 2000, el Malecón del Salado, el Barrio Las Peñas, entre otros; con la finalidad de que los turistas y residentes no solo disfruten de un bello paisaje sino que disfruten y conozcan mas de la oferta culinaria que brinda la ciudad.
- ❖ Fomentar actividades para promocionar el turismo gastronómico en la ciudad, se requieren del apoyo y la colaboración de todos; tanto de instituciones privadas y publicas, como de la población en general, entre las instituciones que pueden apoyar el desarrollo turístico de la ciudad tenemos: CORPEI, Fondo de Promociones Turísticas del Ecuador, Cámara de Turismo del Guayas, Ministerio de Turismo, Gobierno Nacional del Ecuador, y la Ilustre Municipalidad de Guayaquil.

Bibliografías

Bibliografía

- Anuario de Estadísticas Vitales, Nacimientos y Defunciones; INEC, año 2006.
- Difusión de Resultados Definitivos del VI Censo de Población y V de Vivienda 2001-Enero 2005 INEC.
- Pobreza y Extrema pobreza en el Ecuador INEC, ECV- RONDA 2005-2006.
- Anuario de Entradas y Salidas Internacionales INEC, 2008.
- Anuario de Estadísticas Hospitalarios: camas y egresos- INEC 2008.
- Análisis de Resultados Definitivos del VI censo de población y V de vivienda, INEC- 2001
- La Industria Actora Indiscutible del Progreso, Superintendencia de Compañías, 2008.
- Las 10 principales fortalezas se la Industria de Guayaquil (Revista Vistazo, Noviembre 19 de 2009).
- Tenencia de la tierra, números de UPAS y cabezas de ganado por especies, razas, según cantón. INEC-MAG, Provincia del Guayas.
- Principales cooperativas de transporte legalizadas en el cantón Guayaquil, Comisión de transito del Guayas- CTG, 2008.
- Numero de Planteles Educativos, según categorías en la Provincia del Guayas, cantón Guayaquil (Periodo 2007-2008); departamento de Estadísticas, Dirección Provincial de Estudio del Guayas.

Biblioteca Virtual

- <http://www.explored.com.ec/noticias-ecuador/guayas-la-provincia-mas-competitiva-261471-261471.html>
- <http://www.guayas.gov.ec/la-provincia/demografia>
- http://www.inec.gov.ec/web/guest/ecu_est/est_soc/cen_pob_viv

- http://www.inec.gov.ec/web/guest/ecu_est/reg_adm
- http://www.inec.gov.ec/web/guest/ecu_est/est_soc/enc_hog/enc_con_vida
- http://www.inec.gov.ec/web/guest/ecu_est/est_eco/enc_eco/enc_tra
- <http://www.miduvi.gov.ec/Default.aspx?tabid=313>
- <http://www.planacionalderechoshumanos.gov.ec/contenidos.php?menu=5&submenu1=41&submenu2=77&idiom=1>
- <http://www.planacionalderechoshumanos.gov.ec/contenidos.php?menu=5&submenu1=20&submenu2=70&idiom=1>
- <http://www.guayas.gov.ec/demografia>
- <http://www.guayas.gov.ec/cantones-de-la-provincia>
- <http://www.vida7.cl/tablas/piramide.htm>
- http://www.portal.bce.fin.ec/vto_bueno/ComercioExterior.jsp
- <http://www.cepar.org.ec/estadisticas/pobind1/pobind1.html>
- http://www.medicosdeecuador.com/clinicas_y_hospitales_de_guayaquil/36-1.html

Anexos

ANEXO A: ENCUESTA

UNIVERSIDAD TÉCNICA PARTICULAR DE LOJA



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

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

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

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

ANEXO B.- Manual para aplicación de encuestas

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



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

1. FUNCIONES DEL ENCUESTADOR.

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

2. MATERIAL PARA EL ENCUESTADOR.

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

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

3. NORMAS GENERALES A OBSERVAR POR EL ENCUESTADOR

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

4. NORMAS A OBSERVAR DURANTE LA ENCUESTA

- Revisar la encuesta varias veces, de manera que se familiarice con la estructura de la misma, así como de las preguntas.
- No comentar ni discutir cuestiones políticas, religiosas, íntimas u otros temas de carácter personal que no contemple la encuesta.}

- No mostrar sorpresa o desagrado ante las respuestas. La posición del encuestador debe ser neutral.
- No desesperarse, ni perder la calma. Recuerde que su actitud durante la entrevista afecta la disposición del encuestado.
- Mantener un ritmo constante durante la entrevista, de tal manera que permita al encuestado expresar sus respuestas completas.
- La solicitud y registro de los datos debe hacerse en el mismo orden de las preguntas contenidas en la encuesta con el fin de evitar omisiones.
- En ningún caso deduzca, sugiera o infiera respuestas. En la encuesta se busca obtener información que corresponda a la realidad.

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

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

Formato de la encuesta:

ASPECTOS GENERALES

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

II. PLATOS/BEBIDAS/POSTRES TRADICIONALES

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

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

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

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

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

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

III. PLATOS/BEBIDAS/POSTRES ACTUALES

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

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

- **Lugar adquirir:** preguntar al encuestado el lugar/es específico (s), en donde se puede adquirir el ingrediente básico.

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

IV. INGREDIENTES BÁSICOS DEL SECTOR

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

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

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

ANEXO C: Parrillada con datos de encuestas

NÚMERO DE ENCUESTA	1.Cuáles platos/bebidas/postres/etc., conoce propios del sector
--------------------	---

	a. NOMBRE DEL PLATO/BEBIDA/POSTRE	b. DONDE RECOMIENDA CONSUMIRLOS	c. QUIEN LOS PREPARA MEJOR

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

a. NOMBRE DEL PLATO/BEBIDA/POSTRE	b. DONDE RECOMIENDA CONSUMIRLOS	c. QUIEN LOS PREPARA MEJOR

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

a. NOMBRE DEL PLATO/BEBIDA/POSTRE	b. DONDE RECOMIENDA CONSUMIRLOS	c. QUIEN LOS PREPARA MEJOR

4. Cuáles son los más demandados por los visitantes en este sector.

a. NOMBRE DEL PLATO/BEBIDA/POSTRE	b. DONDE RECOMIENDA CONSUMIRLOS	c. QUIEN LOS PREPARA MEJOR

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

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

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

a. NOMBRE DEL PLATO/BEBIDA/POSTRE	b. CONOCE USTED, QUIEN SABE COMO SE LO PREPARABA

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

9.Cuál es el ingrediente básico del sector, que más se emplea en la elaboración de platos					
a. NOMBRE DEL INGREDIENTE BÁSICO 1	a.1. NOMBRE DEL PLATO/BEBIDA/POSTRE QUE SE PREPARAN CON ESTE INGREDIENTE	b. NOMBRE DEL INGREDIENTE BÁSICO 2	b.1. NOMBRE DEL PLATO/BEBIDA/POSTRE QUE SE PREPARAN CON ESTE INGREDIENTE	c. NOMBRE DEL INGREDIENTE BÁSICO 3	c.1. NOMBRE DEL PLATO/BEBIDA/POSTRE QUE SE PREPARAN CON ESTE INGREDIENTE

ANEXO D: INSTRUCTIVO PARA EL INGRESO DE INFORMACION DE LAS ENCUESTAS A LA PARRILLA

Previo al ingreso de información debe/n:

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

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

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

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

NC= No contesta

NSC= No sabe contestar/Desconoce

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

ANEXO E: Entrevista en blanco

UNIVERSIDAD TÉCNICA PARTICULAR DE LOJA
FICHA TECNICA

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

Usos y conservación (Valoración histórica)	Valor histórico y cultural: origen del plato	
	Porque del nombre/frases relacionadas con el plato	
	Significado que posee el plato	

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

--	--	--

ANEXO F: Manual de entrevista

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



PUNTOS A TENER EN CONSIDERACIÓN PARA LA DIGITALIZACIÓN DE LAS ENTREVISTAS

Para la digitalización de las entrevistas, debe:

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

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

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

ANEXO G: Instructivo de ingreso a la información

PUNTOS A TENER EN CONSIDERACIÓN PARA LA DIGITALIZACIÓN DE LAS ENTREVISTAS

Para la digitalización de las entrevistas, debe:

- 5. Revisar que en las entrevistas se hayan abordado todos los puntos que constan en el formato de la ficha.**
- 6. Unificar la información de las dos entrevistas.**

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

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

ANEXO H: Entrevistas llenas

UNIVERSIDAD TÉCNICA PARTICULAR DE LOJA

FICHA TECNICA						
LOCALIZACION	Provincia:	Cantón:	Ciudad:	Parroquia:	Calle /localidad:	Comunidad:
	GUAYAS	GUAYAQUIL	GUAYAQUIL	XIMENA	COLOMBIA 933 Y AMBATO	
CARACTERÍSTICAS DEL INFORMANTE CLAVE	Nombres y Apellidos:		Edad:	Sexo:	Dirección y teléfono	Tiempo que vive en el sector:
	DANILO ANTEPARA		52	M	2-345842	25
Nombre del plato/bebida/postre			CAZUELA.			
Con que otros nombres se lo conoce a este plato/bebida/postre			CAZUELA			
Tipo de plato/bebida/postre			CAZUELA			
Sensibilidad al cambio			Alta	Media	Baja	
					BAJA	
Lugar de expendio/adquisición (actores locales)			D´DANILO			
Lugares más cercanos al lugar de preparación			CENTRO CIVICO			
Características	Ingredientes			PESCADO, VERDE, TOMATE, PIMIENTO, CEBOLLA Y MANI.		
	Ingrediente principal			VERDE.		
	Preparación			En un sartén se coloca bien picado el tomate, el pimiento, la cebolla, el ajo machacado, comino en polvo y sal al gusto, hasta que quede dorado. Mientras tanto se rayan los verdes y se los coloca en bol junto con el refrito, se mezcla dos tazas de agua y unas gotas de achiote, esperaremos unos 10 min hasta que se cocine el verde sin dejar de mover para que no se haga grumos ni se pegue al recipiente. Luego se coloca el pescado limpio en		

		trozos medianos, se vierte el maní al gusto disuelto en agua y se mueve hasta que este el pescado.
	Acompañamiento	ARROZ Y COLA.
	Combinación/sustitución de productos	GARRABANETE.
	Nombre de los platos con el ingrediente base	BOLLO, MUCHIN, PATACONES ETC.
	Recomendaciones de preparación (tips especiales o secretos)	
Utensilios para la preparación	Ollas de barro	SI
	Horno de barro	
	utensilios de madera	PALETA
	cocina a leña	
	Otros:	
Usos y conservación (Valoración histórica)	Valor histórico y cultural: origen del plato	
	Porque del nombre/frases relacionadas con el plato	EL NOMBRE VA RELACIONADO CON EL NOMBRE DEL RECIPIENTE EN QUE SE ELABORABA DESDE HACE MUCHOS AÑOS.
	Significado que posee el plato	
	Historia	La casuela es el nombre común que toman distintas variantes de platos gastronómicos.
	Usos	
	Qué representa	
	Temporada (fechas y fiestas en que se preparan)	TODO EL AÑO.
	Por qué se prepara en estas fiestas	
	Relación con mitos/leyendas	
	Relación con las fiestas	
	Lugares en donde se elabora	EN CASA, RESTAURANTES (TOQUE MANABITA, PEZ

		AZUL, ETC) Y HOTELES.
	Quién los elabora	AMAS DE CASA, COCINEROS Y CHEF
	Quienes lo consumen	TODOS LOS ESTRATOS
INSTITUCIONES/ORGANIZACIONES	Promocionan el plato	
	Comercializan el plato	
Centros de producción del ingrediente base	Producción directa (consumo interno)	
	Comercializan	BOLOCENTRO, TOQUE MANABITA, PEZ AZUL Y CEVICHE ELVITA.
	Mercados (al mayorista)	MERCADO DE MAYORISTA MONTE BELLO
	Mercados (al minorista)	MI COMISARIATO, SUPERMAXI Y TIENDAS.
Producción del Ingrediente base	Área	
	Región (Costa, Sierra, Oriente)	COSTA
	Provincia	LOS RIOS, GUAYAS, ORO, BOLIVAR.
	Población	BABAHOYO, GUAYAQUIL, MACHALA, ECHANDIA.
	Épocas de producción	TODO EL AÑO.

FICHA TECNICA						
LOCALIZACION	Provincia:	Cantón:	Ciudad:	Parroquia:	Calle /localidad:	Comunidad:
	GUAYAS	GUAYACUIL	GUAYACUIL	URDANETA	SAN MARTIN 702 Y RUMICHACA	
CARACTERÍSTICAS DEL INFORMANTE	Nombres y Apellidos:		Edad:	Sexo:	Dirección y teléfono	Tiempo que vive en el sector:
	CESAR ANTONIO JIMENEZ SALTOS		35	M	SAN MARTIN 702 Y RUMICHACA	30
Nombre del plato/bebida/postre			ENCEBOLLADO			
Con que otros nombres se lo conoce a este plato/bebida/postre			PICANTE			
Tipo de plato/bebida/postre			ENCEBOLLADO			
Sensibilidad al cambio			Alta	Media	Baja	
					BAJA	
Lugar de expendio/adquisición (actores locales)			ARBOLITO.			
Lugares más cercanos al lugar de preparación			ESTADIO CAPWELL			
Características	Ingredientes		YUCA, ALBACORA, CEBOLLA, TOMATE Y ESPECIES.			
	Ingrediente principal		ALBACORA			
	Preparación		<p>Prepare un refrito con la cebolla, el tomate, al comino, el ají y la sal. 2.-Añada el agua y las ramitas de cilantro.3.-Añada el atún cuando el agua empiece a hervir, cocine hasta que el atún esté listo, aproximadamente unos 15 minutos.4.-Cierna el caldo donde se cocino el agua y guárdelo para cocinar la yuca5.- Separe el atún en lonjas, guarde para añadir mas tarde.6.-Haga hervir el caldo de atún y añada las yucas, cocine hasta que estén suaves.7.-Saque las yucas y córtelos en pedazos pequeños.8.-Vuelva a poner las yucas picadas y las lonjas de atún en el caldo, rectifique la sal y caliente hasta que esté listo para servir.9.-Para servir el encebollado de pescado se pone una buena porción del curtido de cebolla y tomate encima de</p>			

		cada plato de sopa.
	Acompañamiento	ARROZ ,CHIFLE O PAN
	Combinación/sustitución de productos	NINGUNA
	Nombre del plato con ingrediente base	ENCEBOLLADO DE ALBACORA.
	Recomendaciones de preparación (tips especiales o secretos)	SE ESPESA EL CALDO CON UNA YUCA LICUADA.
Utensilios para la preparación	Ollas de barro	
	Horno de barro	
	utensilios de madera	
	cocina a leña	
	Otros:	ACERO INOXIDABLE
Usos y conservación (Valoración histórica)	Valor histórico y cultural: origen del plato	SE ORIGINA CON LAS MEZCLAS DE CULTURA.
	Porque del nombre/frases relacionadas con el plato	
	Significado que posee el plato	
	Historia	ASI CON LA CONSQUITA ESPAÑOLA TRAJERON LA CEBOLLA Y EL LIMON (QUE SON ORIGINARIO ARABE), LO CUAL SE HA CONVERTIDO EN UN PLATO TRADICIONAL DE LA COMIDA ECUATORIANA.
	Usos	
	Qué representa	
	Temporada (fechas y fiestas en que se preparan)	TODO EL AÑO
	Por qué se prepara en estas fiestas	
	Relación con mitos/leyendas	
	Relación con las fiestas	
	Lugares en donde se	CASA, ANASTACIO, ARBOLITOS, PEZ AZUL Y EN EL

	elabora	MERCADO DE LA CARAGUAY
	Quién los elabora	AMAS DE CASA, COCINEROS Y CHEF
	Quienes lo consumen	ESTRATO ALTO, MEDIO Y BAJO.
Promocionan el plato		
	Comercializan el plato	ATUN REAL.
Centros de producción del ingrediente base	Producción directa (consumo interno)	EXPORTUNA, SANTA ROSA
	Comercializan	EN EL MERCADO CARAGUAY, MI COMISARIATO, SUPERMAXI Y EN PINCANTERIAS.
	Mercados (al mayorista)	NIRSA
	Mercados (al minorista)	EN EL MERCADO CARAGUAY, MI COMISARIATO, SUPERMAXI Y EN PINCANTERIAS.
Producción del Ingrediente base	Área de producción	
	Región (Costa, Sierra, Oriente)	COSTA
	Provincia	MANABI, STA ELENA Y GUAYAS
	Población	MANTA
	Épocas de producción	TODO EL AÑO

UNIVERSIDAD TÉCNICA PARTICULAR DE LOJA						
FICHA TECNICA						
LOCALIZACION	Provincia:	Cantón:	Ciudad:	Parroquia:	Calle /localidad:	Comunidad:
	GUAYAS	GUAYAQUIL	GUAYAQUIL	URDANETA	SAN MARTIN 702 Y RUMICHACA	
CARACTERÍSTICAS DEL INFORMANTE CLAVE	Nombres y Apellidos:		Edad:	Sexo:	Dirección y teléfono	Tiempo que vive en el sector:
	CESAR JIMENEZ SALTOS		30	M	2-404096	30
Nombre del plato/bebida/postre			BANDERA			
Con que otros nombres se lo conoce a este plato/bebida/postre			CINCO EN UNO			
Tipo de plato/bebida/postre			BANDERA			
Sensibilidad al cambio			Alta	Media	Baja	
					BAJA	
Lugar de expendio/adquisición (actores locales)			ARBOLITO			
Lugares más cercanos al lugar de preparación			ESTADIO CAPWELL			
Características	Ingredientes		ceviches (camarón, conchas y curtido de pescado) encebollado y Guatita			
	Ingrediente principal		Mondongo.			
	Preparación		1.-Limpiar bien el mondongo 2.-Hacer el refrito 3.- Cocinar el mondongo con abundante agua y sal. 4.- Añadir la papa picada en cuadrado y el maní. Y además tiene que hacer los ceviches y el encebollado. licuada.4.-Cuando esté listo cernir y cortar el librillo en cubos.5.-Hacer un refrito con tomate, achiote, cebolla, ajo, pimienta, sal, pimienta, comino y orégano.6.-Aumentar el librillo al refrito anterior.7.-Licuar mantequilla de maní con el caldo y adicionar a la preparación del librillo8.-Agregar papas en cuadrillos y dejarlas en el fuego hasta que las papas cocinadas y el maní haya espesado.			

	Acompañamiento	ARROZ, CAZUELA, CEVICHE DE CAMARON, CONCHA.
	Combinación/sustitución de productos	AL GUSTO DEL CLIENTE
	Nombre de los platos con el ingrediente base	GUATITA, CALDO DE MONDONGO
	Recomendaciones de preparación (tips especiales o secretos)	Tener en cuenta que se ablande el mondongo.
Utensilios para la preparación	Ollas de barro	
	Horno de barro	
	utensilios de madera	
	cocina a leña	
	Otros:	OLLA DE ALUMINIO
Usos y conservación (Valoración histórica)	Valor histórico y cultural: origen del plato	Se inicio porque la gente quería que le pongan todo en un mismo plato, y de ahí el nombre de bandera por el color que se veía en el plato, producida por la variedad de colores.
	Porque del nombre/frases relacionadas con el plato	PORQUE TIENE VARIAS MEZCLA DE COMIDA.
	Significado que posee el plato	BANDERA.-ES UNA COMIDA EN LA CUAL SE SIRVEN VARIOS PLATOS EN UNO
	Historia	PROPETARIOS DE ALGUNOS LOCALES COINCEDEN EN SEÑALAR QUE TUBO SU ORIGEN CUANDO LOS ESTIBADORES DEL PUERTO PEDIAN DE TODO UN POCO A LOS QUE LES PONIAN VARIAS COMIDAS EN UN SOLO PLATO.
	Usos	
	Qué representa	A UNA BANDERA
	Temporada (fechas y fiestas en que se preparan)	TODO EL AÑO
	Por qué se prepara en estas fiestas	
	Relación con mitos/leyendas	
	Relación con las fiestas	
Lugares en donde se elabora	ARBOLITO, CANOA, ANASTASIO Y EN EL	

		MERCADO DE LA CARAGUAY
	Quién los elabora	AMAS DE CASA, COCINEROS Y CHEF
	Quienes lo consumen	TODOS LOS ESTRATOS
Instituciones/organizaciones	Promocionan el plato	
	Comercializan el plato	TODAS LAS CEVICHERIAS O TODOS LOS RESTAURANTE QUE PREPARAN MARISCO.
Centros de producción del ingrediente base	Producción directa (consumo interno)	
	Comercializan	EN EL MERCADO CARAGUAY, MI COMISARIATO, SUPERMAXI Y EN PINCANTERIAS.
	Mercados (al mayorista)	EXPLASA.
	Mercados (al minorista)	
Producción del Ingrediente base	Área	
	Región (Costa, Sierra, Oriente)	COSTA.
	Provincia	GUAYAS, STA ELENA, MANTA.
	Población	POSORJA, ANCON, VIA A AYANGUE.
	Épocas de producción	TODO EL AÑO

UNIVERSIDAD TÉCNICA PARTICULAR DE LOJA						
FICHA TECNICA						
LOCALIZACIÓN	Provincia:	Cantón:	Ciudad:	Parroquia:	Calle /localidad:	Comunidad:
	GUAYAS	GUAYAQUIL	GUAYAQUIL	URDANETA	ALEJO LASCANO 1607 Y CARCHI	
CARACTERÍSTICAS DEL INFORMANTE CLAVE	Nombres y Apellidos:		Edad:	Sexo:	Dirección y teléfono	Tiempo que vive en el sector:
	MAX LOAYZA		50	M	2-293309	40
Nombre del plato/bebida/postre			ARROZ CON MENESTRA			
Con que otros nombres se lo conoce a este plato/bebida/postre			ARROZ CON MENESTRA			
Tipo de plato/bebida/postre			ARROZ CON MENESTRA			
Sensibilidad al cambio			Alta	Media	Baja	
					BAJA	
Lugar de expendio/adquisición (actores locales)			PIQUE Y PASE			
Lugares más cercanos al lugar de preparación			UNIVERSIDAD ESTATAL			
Características	Ingredientes		LENTEJA, TOMATE, CEBOLLA, AJO, ACHIOTE Y ACEITE.			
	Ingrediente principal		LENTEJA O FREJOLES			
	Preparación		En una olla, con un chorro de aceite caliente, hacer un sofrito la cebolla picada, los tomates y pimiento también troceados, el ajo, el comino, cilantro, achiote y sal. Revolver bien todos los ingredientes e incorporar las lentejas. Seguir removiendo y agregando el agua. Cuando comience a hervir, bajar la temperatura			
	Acompañamiento		ARROZ , CARNE ASADA, YA PATACONES			
	Combinación/sustitución de productos		CHULETA DE CHANCHO,POLLO, PESCADO FRITO			
	Nombre de los platos con el ingrediente base		MORO DE LENTEJA, SOPA DE LENTEJA			

	Recomendaciones de preparación (tips especiales o secretos)	PONERLE TROZITOS CHIQUITOS DE VERDE A LA LENTEJA
Utensilios para la preparación	Ollas de barro	VASIJA
	Horno de barro	
	utensilios de madera	
	cocina a leña	
	Otros:	ALUMINIO
Instituciones/organizaciones	Valor histórico y cultural: origen del plato	
	Porque del nombre/frases relacionadas con el plato	
	Significado que posee el plato	
	Historia	LA MENESTRA TIENE SU ORIGEN CURIOSO NACE DEL LATIN PASANDO POR EL ITALIANO "MINESTRA" QUE SIGNIFICA SERVIR A LA MESA".
	Usos	
	Qué representa	
	Temporada (fechas y fiestas en que se preparan)	TODO EL AÑO
	Por qué se prepara en estas fiestas	
	Relación con mitos/leyendas	
	Relación con las fiestas	
	Lugares en donde se elabora	PIQUE Y PASE, COMIDA DE VICTOR Y EN LOS ASADEROS ETC.
	Quién los elabora	AMAS DE CASA, COCINEROS Y CHEF
	Quienes lo consumen	TODOS LOS ESTRATOS ESPECIALMENTE LOS BAJOS POR SER UN PLATO ECONOMICO
	Promocionan el plato	
Comercializan el plato	FACUNDO, EUROPEA Y SNOB	

Centros de producción del ingrediente base	Producción directa (consumo interno)	NO EXISTE PRODUCCION DIRECTA DEL INGREDIENTE BASE.
	Comercializan	MERCADOS (CARAGUAY, TRANSFERENCIA DE VIVERES).
	Mercados (al mayorista)	
	Mercados (al minorista)	TIENDAS DE BARRIOS Y FERIAS LIBRES.
Producción del Ingrediente base	Área	
	Región (Costa, Sierra, Oriente)	COSTA Y SIERRA
	Provincia	LOS RIOS, GUAYAQUIL, BOLIVAR, ETC
	Población	VINCES, QUEVEDO, SALITRE, SAN MARTIN.
	Épocas de producción	TODO EL AÑO

UNIVERSIDAD TÉCNICA PARTICULAR DE LOJA						
FICHA TECNICA						
LOCALIZACION	Provincia:	Cantón:	Ciudad:	Parroquia:	Calle /localidad:	Comunidad:
	GUAYAS	GUAYACUIL	GUAYAQUIL	FEBRESCORDERO	ESMERALDA 4780 Y R. AVILES	Y ROSENDO AVILES
CARACTERÍSTICAS DEL INFORMANTE CLAVE	Nombres y Apellidos:		Edad:	Sexo:	Dirección y teléfono	Tiempo que vive en el sector:
	XAVIER ROMERO		41	M	2- 478020	20
Nombre del plato/bebida/postre			TIGRILLO			
Con que otros nombres se lo conoce a este plato/bebida/postre			TIGRILLO			
Tipo de plato/bebida/postre			TIGRILLO			
Sensibilidad al cambio			Alta	Media	Baja	
					BAJA	
Lugar de expendio/adquisición (actores locales)			BOLOCENTRO.			
Lugares más cercanos al lugar de preparación			CERCA DEL COLEGIO DOMINGO SAVIO			
Características	Ingredientes		VERDE, QUESO, CEBOLLA, Y HUEVO			
	Ingrediente principal		VERDE			
	Preparación		SE COCINA Y SE MUELE EL VERDE PREFERIBLE EL BARRAGANETE, LUEGO SE LO MAJA UNA VEZ QUE YA ESTA SE LO REVUELVE CON EL QUESO Y EL HUEVO			
	Acompañamiento		CON CARNE FRITA O CON UN BISTEC DE CARNE CON UNA RICA TAZA DE CAFÉ.			
	Combinación/sustitución de productos		CHICHARON DE CHANCHO			
	Nombre de los platos con el		TORTILLA , EMPANADAS, CALDO DE BOLA ETC.			

	ingrediente base	
	Recomendaciones de preparación (tips especiales o secretos)	SE LE PUEDE PONER UN POCO DE LECHE DE SER NECESARIO
Utensilios para la preparación	Ollas de barro	
	Horno de barro	
	utensilios de madera	
	cocina a leña	
	Otros:	ACERO INOXUIDABLE
Usos y conservación (Valoración histórica)	Valor histórico y cultural: origen del plato	ES ORIGINARIO DE ZARUMA.
	Porque del nombre/frases relacionadas con el plato	EN ZARUMA EL TIGRILLO LO HACEN CON VERDE ASADO QUE AL MOLER Y MAJAR ESTE COJE UNA COLORACIÓN SIMILAR AL TRIGRILLO POR ESO ES SU NOMBRE.
	Significado que posee el plato	
	Historia	
	Usos	
	Qué representa	
	Temporada (fechas y fiestas en que se preparan)	TODO EL AÑO
	Por qué se prepara en estas fiestas	
	Relación con mitos/leyendas	
	Relación con las fiestas	
	Lugares en donde se elabora	BOLOCENTRO, CAFÉ DE TERE, RINCON DEL CAFÉ, Y EL REY DEL TIGRILLO
	Quién los elabora	
	Quienes lo consumen	ESTRATO ALTO, MEDIO Y BAJO.
Promociones/organizaciones	Promocionan el plato	
	Comercializan el plato	

Centros de producción del ingrediente base	Producción directa (consumo interno)	NO EXISTE PRODUCCION DIRECTA DEL INGREDIENTE BASE.
	Comercializan	MERCADOS (CARAGUAY, TRANSFERENCIA DE VIVERES).
	Mercados (al mayorista)	
	Mercados (al minorista)	TIENDAS DE BARRIOS Y FERIAS LIBRES.
Producción del Ingrediente base	Área	
	Región (Costa, Sierra, Oriente)	COSTA
	Provincia	GUAYAS, LOS RIOS, EL ORO Y BOLIVAR.
	Población	SALITRE, SAN JUAN, MACHALA, ECHANDIA.
	Épocas de producción	Todo el año.

UNIVERSIDAD TÉCNICA PARTICULAR DE LOJA						
FICHA TECNICA						
LOCALIZACION	Provincia :	Cantón:	Ciudad:	Parroquia:	Calle /localidad:	Comunidad :
	GUAYAS	GUAYAQUI L	GUAYAQUI L	FEBRES CORDERO	ESMERALDA 4780 Y R. AVILES	
CARACTERISTICAS DEL INFORMANTE CLAVE	Nombres y Apellidos:		Edad:	Sexo:	Dirección y teléfono	Tiempo que vive en el sector:
	XAVIER ROMERO		41	M	ESMERALDA 4780 Y R. AVILES	20
Nombre del plato/bebida/postre			BOLON DE VERDE			
Con que otros nombres se lo conoce a este plato/bebida/postre			BOLON DE VERDE			
Tipo de plato/bebida/postre			BOLON DE VERDE			
Sensibilidad al cambio			Alta	Media	Baja	
					BAJA	
Lugar de expendio/adquisición (actores locales)			BOLONCENTRO			
Lugares más cercanos al lugar de preparación			CERCA DEL COLEGIO DOMINGO SAVIO			
Características	Ingredientes		VERDE, QUESO, ACEITE, MANTEQUILLA.			
	Ingrediente principal		VERDE			
	Preparación		SE CORTA EL VERDE, SE LO COCINA CON AGUA Y SAL, UNA VEZ QUE ESTA COCINADO SE LO MAJA CON UN POCO DE MANTEQUILLA Y SE LE VA INCORPORANDO EL QUESO, LUEGO SE LE HACE LA FORMA DE BOLA.Y DE AHÍ SE LO FRIE O VA AL HORNO, O SE LO COME ASI NO MAS COCIDO Y PUNTO.			
	Acompañamiento		CAFÉ O HUEVO FRITO			
	Combinación/sustitución de		CON GUINEO VERDE OJO.			

	productos	
	Nombre de los platos con el ingrediente base	BOLON, TIGRILLO, TORTILLA, EMPANADAS, CHIFLES.
	Recomendaciones de preparación (tips especiales o secretos)	MAJAR EL VERDE CUANDO ESTA CALIENTE PARA FACILITAR EL PROCESO DE AMASADO.
Utensilios para la preparación	Ollas de barro	
	Horno de barro	
	utensilios de madera	BANDEJA Y MAZO.
	cocina a leña	
	Otros:	OLLA DE ACERO INOXIDABLE
Usos y conservación (Valoración histórica)	Valor histórico y cultural: origen del plato	
	Porque del nombre/frases relacionadas con el plato	
	Significado que posee el plato	
	Historia	
	Usos	
	Qué representa	
	Temporada (fechas y fiestas en que se preparan)	TODO EL AÑO.
	Por qué se prepara en estas fiestas	POR QUE ES CONSIDERADO UN PLATO TRADICIONAL.
	Relación con mitos/leyendas	
	Relación con las fiestas	
	Lugares en donde se elabora	BOLOCENTRO, CAFÉ DE TERE, RINCON DEL CAFÉ, Y EL REY DEL TIGRILLO
	Quién los elabora	AMAS DE CASA, COCINEROS Y CHEF
	Quienes lo consumen	TODOS LOS ESTRATOS
Instituciones/organizaciones	Promocionan el plato	
	Comercializan el plato	

Centros de producción del ingrediente base	Producción directa (consumo interno)	
	Comercializan	BOLOCENTRO, CAFÉ DE TERE, RINCON DEL CAFÉ, Y EL REY DEL TIGRILLO
	Mercados (al mayorista)	MERCADOS (CARAGUAY, TRANSFERENCIA DE VIVERES).
	Mercados (al minorista)	TIENDAS DE BARRIOS Y FERIAS LIBRES.
Producción del Ingrediente base	Área	
	Región (Costa, Sierra, Oriente)	COSTA
	Provincia	GUAYAS, LOS RIOS, EL ORO Y BOLIVAR.
	Población	SALITRE, SAN JUAN, MACHALA, ECHANDIA.
	Épocas de producción	Todo el año.

UNIVERSIDAD TÉCNICA PARTICULAR DE LOJA						
FICHA TECNICA						
LOCALIZACIÓN	Provincia:	Cantón:	Ciudad:	Parroquia:	Calle /localidad:	Comunidad :
	GUAYAS	GUAYAQUIL	GUAYAQUIL	URDANETA	HURTADO 715 MACHALA	
CARACTERÍSTICAS DEL INFORMANTE CLAVE	Nombres y Apellidos:		Edad:	Sexo:	Dirección y teléfono	Tiempo que vive en el sector:
	HUMBERTO YULAN		50	M	HURTADO ENTRE MACHALA Y ANTEPARA	30
Nombre del plato/bebida/postre			CALDO DE SALCHICHA			
ERA			CALDO DE MANGUERA O CALDO DE MORCILLA			
Tipo de plato/bebida/postre			CALDO DE SALCHICHA			
Sensibilidad al cambio			Alta	Media	Baja	
					Baja	
Lugar de expendio/adquisición (actores locales)			LLULAN			
Lugares más cercanos al lugar de preparación			CONSULADO AMERICANO			
Características	Ingredientes		VISCERAS DEL CHANCHO,ARROZ,SANGRE DEL CHANCHO,OREGANO,SAL,COMIC			
	Ingrediente principal		VICERAS DEL CERDO.			
	Preparación		SE COCINA EL CALDO CON ESPECIE Y LAS VISCERAS DEL CHANCHO.LUEGO APARTE SE RRELENA LA TRIPA DEL CHANCHO CON ARROZ, OREGANO Y SANGRE.			
	Acompañamiento		CON TORTILLA DE VERDE RAYADA Y COLA.			
	Combinación/sustitución de productos					

	Nombre de los platos con el ingrediente base	LA LONGANIZA.
	Recomendaciones de preparación (tips especiales o secretos)	LIMPIAR BIEN LAS VICERAS DEL CERDO CON LIMON.
Utensilios para la preparación	Ollas de barro	
	Horno de barro	
	utensilios de madera	
	cocina a leña	
	Otros:	OLLA DE ALUMINIO.
Usos y conservación (Valoración histórica)	Valor histórico y cultural: origen del plato	
	Porque del nombre/frases relacionadas con el plato	
	Significado que posee el plato	
	Historia	
	Usos	
	Qué representa	
	Temporada (fechas y fiestas en que se preparan)	
	Por qué se prepara en estas fiestas	
	Relación con mitos/leyendas	
	Relación con las fiestas	
	Lugares en donde se elabora	LLULAN, CARMENCITA, LO NUESTRO.
	Quién los elabora	AMAS DE CASA, COCINEROS Y CHEF
	Quienes lo consumen	TODOS LOS ESTRATOS
Instituciones/organizaciones	Promocionan el plato	COMENSALES
	Comercializan el plato	

Centros de producción del ingrediente base	Producción directa (consumo interno)	
	Comercializan	LLULAN, CARMENCITA, LO NUESTRO.
	Mercados (al mayorista)	CAMAL MUNICIPAL DEL BARRIO CUBA
	Mercados (al minorista)	
Producción del Ingrediente base	Área	
	Región (Costa, Sierra, Oriente)	COSTA Y SIERRA
	Provincia	TODAS LAS PROVINCIAS DEL ECUADOR.
	Población	
	Épocas de producción	TODO EL AÑO.

UNIVERSIDAD TÉCNICA PARTICULAR DE LOJA						
FICHA TECNICA						
LOCALIZACION	Provincia:	Cantón:	Ciudad:	Parroquia:	Calle /localidad:	Comunidad :
	GUAYAS	GUAYAQUI L	GUAYAQUI L	XIMENA	MERCADO CARAGUAY LOCAL 625	BARRIO CUBA
CARACTERÍSTICAS DEL INFORMANTE CLAVE	Nombres y Apellidos:		Edad:	Sexo:	Dirección y teléfono	Tiempo que vive en el sector:
	JUAQUI MIÑO		39	M	MERCADO CARAGUAY	18
Nombre del plato/bebida/postre			ENCOCADO			
Con que otros nombres se lo conoce a este plato/bebida/postre			ENCOCADO			
Tipo de plato/bebida/postre			ENCOCADO			
Sensibilidad al cambio			Alta	Media	Baja	
					BAJA	
Lugar de expendio/adquisición (actores locales)			MERCADO DE LA CARAGUAY			
Lugares más cercanos al lugar de preparación			BARRIO CUBA			
PESCADO	Ingredientes		COCO, PESCADO,CAMARON,CEBOLLA AJO COMINO ACEITE PIMIENTA Y CULANTRO			
	Ingrediente principal		COCO			
	Preparación		<p>EN UN SARTEN HACER EL REFRITO, LE AGREGAMOS EL PESCADO O EL CAMARON PARA QUE SE MEZCLEN LOS SABORES Y LUEGO LICUAMOS EL COCO Y LOS SERNIMOS PARA EXTRAER EL JUGO, FINALMENTE LO AGREGAMOS A LA PREPARACION ANTERIOR CON UN TOQUE DE PEREJIL.</p> <p>A continuación colocar el pescado y el zumo del coco en el refrito hasta que el pescado quede cubierto por el</p>			

		zumo. Dejar que hierva dos minutos para luego agregar el cilantro.
	Acompañamiento	ARROZ, PATACONES.
	Combinación/sustitución de productos	PESCADO, CAMARON O CANGREJO.
	Nombre de los platos con el ingrediente base	COCADA, FLAN DE COCO Y JUGO DE COCO.
	Recomendaciones de preparación (tips especiales o secretos)	RETIRAR EL PESCADO DE LA OLLA PARA EVITAR QUE SE RECOCINE.
Utensilios para la preparación	Ollas de barro	
	Horno de barro	
	utensilios de madera	
	cocina a leña	
	Otros:	OLLA DE ACERO INOXIDABLE
Usos y conservación (Valoración histórica)	Valor histórico y cultural: origen del plato	
	Porque del nombre/frases relacionadas con el plato	
	Significado que posee el plato	
	Historia	
	Usos	
	Qué representa	
	Temporada (fechas y fiestas en que se preparan)	
	Por qué se prepara en estas fiestas	
	Relación con mitos/leyendas	
	Relación con las fiestas	
	Lugares en donde se elabora	MERCADO CARAGUAY, AQUÍ ES COROSO.
	Quién los elabora	AMAS DE CASA, RESTAURANTE Y CHEF.

INSTITUCIONES/ORGANIZACIONES	Quienes lo consumen	TODOS LOS ESTRATOS
	Promocionan el plato	
	Comercializan el plato	MERCADO CARAGUAY, AQUÍ ES COROSO.
Centros de producción del ingrediente base	Producción directa (consumo interno)	
	Comercializan	
	Mercados (al mayorista)	MERCADO (CARAGUAY Y MONTE BELLO).
	Mercados (al minorista)	FERIAS LIBRES.
Producción del Ingrediente base	Área	
	Región (Costa, Sierra, Oriente)	COSTA.
	Provincia	GUAYAS, ESMERALDAS
	Población	GUAYAQUIL, ATACAME, SAN LORENZO Y BORBON.
	Épocas de producción	TODO EL AÑO

UNIVERSIDAD TÉCNICA PARTICULAR DE LOJA						
FICHA TECNICA						
LOCALIZACION	Provincia:	Cantón:	Ciudad:	Parroquia:	Calle /localidad:	Comunidad:
	GUAYAS	GUAYAQUIL	GUAYAQUIL	URDANETA	ESMERALDA 1903 Y 10 DE AGOSTO	
CARACTERÍSTICAS DEL INFORMANTE CLAVE	Nombres y Apellidos:		Edad:	Sexo:	Dirección y teléfono	Tiempo que vive en el sector:
	MARIANA MOLINA		48	F	ESMERALDA Y 10 DE AGOSTO	22
Nombre del plato/bebida/postre			CEVICHE DE CONCHA			
Con que otros nombres se lo conoce a este plato/bebida/postre			CEVICHE DE CONCHA			
Tipo de plato/bebida/postre			CEVICHE DE CONCHA			
Sensibilidad al cambio			Alta	Media	Baja	
					BAJA	
Lugar de expendio/adquisición (actores locales)			AQUÍ MARCELO			
Lugares más cercanos al lugar de preparación			POR LA PISCINA OLIMPICA			
Características	Ingredientes		CONCHA,CEBOLLA,LIMON,TOMATE			
	Ingrediente principal		CONCHA			
	Preparación		SACAR LAS CONCHAS EN UN RECIPIENTE DESPUES HAY QUE AGREGARLE LA SALSAS DE CEBOLLA LE ESPRIME UNOS LIMONES SE LE AGREGA LA SAL LA PIMIENTA AL GUSTO Y UNOS HOJITAS DE HIERVITA Y LISTO.			
	Acompañamiento		CHIFLE,TOSTADO			
	Combinación/sustitución de productos					
	Nombre de los platos con el		ARROZ CON CONCHA,CONCHA ASADA,CONCHA			

	ingrediente base	GRATINADA
	Recomendaciones de preparación (tips especiales o secretos)	PONERLE UN POCO DE MOSTAZA Y SALSA DE TOMATE DEACUERDO AL GUSTO DE LA PERSONA.
Utensilios para la preparación	Ollas de barro	
	Horno de barro	
	utensilios de madera	
	cocina a leña	
	Otros:	VASIJA DE ALUMINIO
Usos y conservación (Valoración histórica)	Valor histórico y cultural: origen del plato	
	Porque del nombre/frases relacionadas con el plato	SE ENCUENTRA EL ORIGEN EN UNA EXPRECIÓN INGLESA " SEA BEACH " SIGF PESCADO A LA PLAYA.
	Significado que posee el plato	
	Historia	
	Usos	
	Qué representa	
	Temporada (fechas y fiestas en que se preparan)	
	Por qué se prepara en estas fiestas	
	Relación con mitos/leyendas	
	Relación con las fiestas	
	Lugares en donde se elabora	AQUÍ ES MARCELO, ANASTACIO, ARBOLITO, MALECON 2000
	Quién los elabora	AMAS DE CASA, COCINEROS Y CHEF
	Quienes lo consumen	TODOS LOS ESTRATOS SOCIALES
Instituciones/organizaciones	Promocionan el plato	
	Comercializan el plato	

Centros de producción del ingrediente base	Producción directa (consumo interno)	
	Comercializan	
	Mercados (al mayorista)	PUERTO LISA.
	Mercados (al minorista)	MERCADO DE LA CARAGUAY, PUENTE PORTETE.
Producción del Ingrediente base	Área	
	Región (Costa, Sierra, Oriente)	COSTA, ESMERALDA, MACHALA.
	Provincia	ESMERALDAS, MACHALA.
	Población	
	Épocas de producción	TODO EL AÑO

UNIVERSIDAD TÉCNICA PARTICULAR DE LOJA						
FICHA TECNICA						
LOCALIZACION	Provincia :	Cantón:	Ciudad:	Parroquia:	Calle /localidad:	Comunidad :
	GUAYAS	GUAYAQUI L	GUAYAQUI L	URDANETA .	ESMERALDAS 1903 Y 10 DE AGOSTO	
CARACTERÍSTICAS DEL INFORMANTE CLAVE	Nombres y Apellidos:		Edad:	Sexo:	Dirección y teléfono	Tiempo que vive en el sector:
	MARIANA MOLINA		48	FEMENINO	ESMERALDAS Y 10 DE AGOSTO	22
Nombre del plato/bebida/postre			CEVICHE DE CAMARON			
Con que otros nombres se lo conoce a este plato/bebida/postre			CEVICHE DE CAMARON			
Tipo de plato/bebida/postre			CEVICHE DE CAMARON			
Sensibilidad al cambio			Alta	Media	Baja	
					BAJA	
Lugar de expendio/adquisición (actores locales)			AQUÍ MARCELO			
Lugares más cercanos al lugar de preparación			POR LA PICINA OLIMPICA			
Características	Ingredientes		CAMARON,CEBOLLA,LIMON,NARANJA,SALSA DE TOMATE,HIERBITA			
	Ingrediente principal		CAMARON			
	Preparación		SE HACE UN JUGO CON EL AGUA EN QUE SE COCINO EL CAMARON, LIMON, NARANJA, Y UN POCO DE SAL, LUEGO SE INCORPORA LA CEBOLLA Y TOMATE PICADO.Y POR ULTIMO EL CAMARON COCINADO.SE LE DA UN TOQUE CON SALSA DE TOMATE Y A VECES SE LE PONE UN POCO DE AZUCAR.Y HIERBITA.			
	Acompañamiento		CHIFLE,TOSTADO,CANGUIL			

	Combinación/sustitución de productos	
	Nombre de los platos con el ingrediente base	ARROZ CON CAMARON,CAMARON REVENTADO,CAMARON AL AJILLO,
	Recomendaciones de preparación (tips especiales o secretos)	
Utensilios para la preparación	Ollas de barro	
	Horno de barro	
	utensilios de madera	
	cocina a leña	
	Otros:	VASIJA DE ALUMINIO
Usos y conservación (Valoración histórica)	Valor histórico y cultural: origen del plato	
	Porque del nombre/frases relacionadas con el plato	SE ENCUENTRA EL ORIGEN EN UNA EXPRECIÓN INGLESA " SEA BEACH " SIGF PESCADO A LA PLAYA.
	Significado que posee el plato	
	Historia	
	Usos	
	Qué representa	
	Temporada (fechas y fiestas en que se preparan)	
	Por qué se prepara en estas fiestas	
	Relación con mitos/leyendas	
	Relación con las fiestas	
	Lugares en donde se elabora	AQUÍ ES MARCELO, ANASTACIO, ARBOLITO, MALECON 2000
	Temporada (fechas y fiestas en que se preparan)	TODO EL AÑO

	Quienes lo consumen	TODOS LOS ESTRATOS
Instituciones/organizaciones	Promocionan el plato	
	Comercializan el plato	MARDEX
Centros de producción del ingrediente base	Producción directa (consumo interno)	
	Comercializan	AQUÍ ES MARCELO, ANASTACIO, ARBOLITO, MALECON 2000
	Mercados (al mayorista)	PUERTO LISA.
	Mercados (al minorista)	MERCADO DE LA CARAGUAY, PUENTE PORTETE.
Producción del Ingrediente base	Área	
	Región (Costa, Sierra, Oriente)	COSTA, ESMERALDA, MACHALA.
	Provincia	ESMERALDAS, MACHALA.
	Población	
	Épocas de producción	TODO EL AÑO

UNIVERSIDAD TÉCNICA PARTICULAR DE LOJA						
FICHA TECNICA						
LOCALIZACION	Provincia:	Cantón:	Ciudad:	Parroquia:	Calle /localidad :	Comunidad:
	GUAYAS	GUAYAQUIL	GUAYAQUIL	TARQUI	AV. LAS AMERICAS	CDLA. SIMON BOLIVAR
CARACTERÍSTICAS DEL INFORMANTE CLAVE	Nombres y Apellidos:		Edad:	Sexo:	Dirección y teléfono	Tiempo que vive en el sector:
	VICTOR SALTOS		53	M	2-284097	23
Nombre del plato/bebida/postre			BOLLO.			
Con que otros nombres se lo conoce a este plato/bebida/postre			BOLLO.			
Tipo de plato/bebida/postre			BOLLO.			
Sensibilidad al cambio			Alta	Media	Baja	
					BAJA	
Lugar de expendio/adquisición (actores locales)			EL TOQUE MANABITA.			
Lugares más cercanos al lugar de preparación			DIAGONAL A LAS BODEGA DE LA ADUANA CAE.			
Características	Ingredientes		VERDE, PESCADO, MANI, Y REFrito (TOMATE, CEBOLLA, PIMIENTO, ETC).			
	Ingrediente principal		VERDE.			
	Preparación		Prepare un refrito con el achiote, el tomate, el pimiento, las cebollas, los ajos (éstos ingredientes finamente picados), condimente con la pimienta, la sal, el Ajino moto, el comino y el cubito; al cabo de unos minutos ponga el pescado partido en pedazos y el maní licuado, cocine por 15 minutos esta preparación o hasta que hierva el refrito. Ralle los verdes, cocínelos en una olla, preferible que sea de teflón; agregue el agua, la sal y el Ajino moto, mueva constantemente para que no se pegue a la olla; cuando tomen un ligero color café o usted sienta que la masa no esté pegajosa retírela del			

		<p>fuego. Limpie las hojas con un trapo húmedo. Coloque una porción de verde en una hoja, en el centro un poco de condumio y ciérrela. Cocine los paquetes en una olla de vapor por 25 minutos aproximadamente.</p> <p>Prepare un refrito con el achiote, el tomate, el pimiento, las cebollas, los ajos (éstos ingredientes finamente picados), condimente con la pimienta, la sal, el Ajino moto, el comino y el cubito; al cabo de unos minutos ponga el pescado partido en pedazos y el maní licuado, cocine por 15 minutos esta preparación o hasta que hierva el refrito. Ralle los verdes, cocínelos en una olla, preferible que sea de teflón; agregue el agua, la sal y el Ajino moto, mueva constantemente para que no se pegue a la olla; cuando tomen un ligero color café o usted sienta que la masa no esté pegajosa retírela del fuego. Limpie las hojas con un trapo húmedo. Coloque una porción de verde en una hoja, en el centro un poco de condumio y ciérrela. Cocine los paquetes en una olla de vapor por 25 minutos aproximadamente.</p>
	Acompañamiento	PAPA RELLENA Y COLA.
	Combinación/sustitución de productos	PLATANO.
	Nombre de los platos con el ingrediente base	CAZUELA, SANGO, TORTA, BOLONES, ETC.
	Recomendaciones de preparación (tips especiales o secretos)	Los Bollos de Pescado se sirven calientes encima de un plato en la misma hoja.
Utensilios para la preparación	Ollas de barro	
	Horno de barro	
	utensilios de madera	
	cocina a leña	
	Otros:	ACERO INOXIDABLE
Usos y conservación (Valoración histórica)	Valor histórico y cultural: origen del plato	
	Porque del nombre/frases relacionadas con el plato	
	Significado que posee el plato	
	Historia	

	Usos	
	Qué representa	
	Temporada (fechas y fiestas en que se preparan)	TODO EL AÑO
	Por qué se prepara en estas fiestas	
	Relación con mitos/leyendas	
	Relación con las fiestas	
	Lugares en donde se elabora	EN CASA, RESTAURANTES (TOQUE MANABITA, PEZ AZUL, ETC) Y HOTELES.
	Quién los elabora	AMAS DE CASA, COCINEROS Y CHEF
	Quienes lo consumen	ESTRATO ALTO, MEDIO Y BAJO.
Instituciones/organizaciones	Promocionan el plato	
	Comercializan el plato	
Centros de producción del ingrediente base	Producción directa (consumo interno)	
	Comercializan	EN CASA, RESTAURANTES (TOQUE MANABITA, PEZ AZUL, D' DANILO, ETC) Y HOTELES.
	Mercados (al mayorista)	MERCADO DE TRAFERENCIA MONTE BELLO
	Mercados (al minorista)	COMISARIATO, FERRIA LIBRE, Y TIENDAS
Producción del Ingrediente base	Área	
	Región (Costa, Sierra, Oriente)	COSTA, ORIENTE.
	Provincia	LOS RIOS, GUAYAS, ESMERALDA, ORO, BOLIVAR.
	Población	BABAHYOYO, GUAYAQUIL, MACHALA, BORBON, ECHANDIA.
	Épocas de producción	TODO EL AÑO.

UNIVERSIDAD TÉCNICA PARTICULAR DE LOJA						
FICHA TECNICA						
LOCALIZACION	Provincia:	Cantón:	Ciudad:	Parroquia:	Calle /localidad:	Comunidad:
	GUAYAS	GUAYAQUIL	GUAYAQUIL	XIMENA	AZUAY Y CHILE	
CARACTERÍSTICAS DEL INFORMANTE CLAVE	Nombres y Apellidos:		Edad:	Sexo:	Dirección y teléfono	Tiempo que vive en el sector:
	LUIS CALDERON		54	M	AZUAY Y CHILE	21
Nombre del plato/bebida/postre			MOROCHO			
Con que otros nombres se lo conoce a este plato/bebida/postre			MOROCHO			
Tipo de plato/bebida/postre			MOROCHO			
Sensibilidad al cambio			Alta	MEDIO	Baja	
					BAJA	
Lugar de expendio/adquisición (actores locales)			MR. MOROCHO.			
Lugares más cercanos al lugar de preparación			POR LA CTG DEL CENTRO.			
Características	Ingredientes		MAIZ BLANCO, LECHE CONDENSADA, AZUCAR Y CANELA.			
	Ingrediente principal		MAIZ BLANCO.			
	Preparación		REMOJAR EL MOROCHO 24h, AL DIA SIGUIENTE ELIMINAR TODA LAS PLUMA. EN UNA OLLA PONER AGUA Y CUANDO ESTE HIRVIENDO SE AGREGA EL MOROCHO REMOJADO CON EL AGUA DEL REMOJO Y SE COCINA REVOLVIENDO HASTA QUE EL GRANO ESTE SUAVE EN UN TIEMPO DE 30 MINUT. Y CUANDO YA ESTE EL MOROCHO ESTE COCINADO SE LE AGREGA LA LECHE Y LA CANELA Y SE SIGUE COCINANDO HASTA QUE TOMA EL PUNTO.			
	Acompañamiento		PAN Y EMPANADAS.			

	Combinación/sustitución de productos	
	Nombre de los platos con el ingrediente base	EMPANADAS DE MOROCHO.TOSTADAS
	Recomendaciones de preparación (tips especiales o secretos)	AJITAR LA MEZCLA PARA QUE NO SE PEGUE EL MOROCHO A LA OLLA.
Utensilios para la preparación	Ollas de barro	
	Horno de barro	
	utensilios de madera	
	cocina a leña	
	Otros:	ENLOZADAS QUE DICEN MOROCHO.
Usos y conservación (Valoración histórica)	Valor histórico y cultural: origen del plato	
	Porque del nombre/frases relacionadas con el plato	
	Significado que posee el plato	
	Historia	MOROCHO PROVIENE DEL BOCABLO QUICHUA "MURUCH'U" QUE SIGNIFICA PEPA BLANCA.
	Usos	
	Qué representa	
	Temporada (fechas y fiestas en que se preparan)	TODO EL AÑO
	Por qué se prepara en estas fiestas	
	Relación con mitos/leyendas	
	Relación con las fiestas	EN LAS FIESTAS DE NUESTRA SEÑORA DEL QUINCHE
	Lugares en donde se elabora	MR MOROCHO Y CARRETAS.
	Quién los elabora	COCINEROS Y CHEF
	Quienes lo consumen	TODOS LOS ESTRATOS
one s/or gani zaci one	Promocionan el plato	

	Comercializan el plato	
Centros de producción del ingrediente base	Producción directa (consumo interno)	
	Comercializan	
	Mercados (al mayorista)	DON CHICHO
	Mercados (al minorista)	MERCADO CENTRAL, MERCADO DE LOS SAUCES
Producción del Ingrediente base	Área	
	Región (Costa, Sierra, Oriente)	COSTA Y SIERRA
	Provincia	GUAYAS, LOS RIOS, MANABI, PICHINCHA, AZUAY
	Población	LOJA,PETRILLO.PEDRO CARBO,LOMAS DE SARGENTILLO
	Épocas de producción	TODO EL AÑO

UNIVERSIDAD TÉCNICA PARTICULAR DE LOJA						
FICHA TECNICA						
LOCALIZACION	Provincia:	Cantón:	Ciudad:	Parroquia:	Calle /localidad:	Comunidad:
	GUAYAS	GUAYAQUIL	GUAYAQUIL	PEDRO CARBO.	L.URDANETA 517 Y BOYACA.	
CARACTERÍSTICAS DEL INFORMANTE CLAVE	Nombres y Apellidos:		Edad:	Sexo:	Dirección y teléfono	Tiempo que vive en el sector:
	JAIME MENDEZ		38	M.	2-522 429	10
Nombre del plato/bebida/postre			QUESO DE LECHE			
Con que otros nombres se lo conoce a este plato/bebida/postre			FLAN DE LECHE			
Tipo de plato/bebida/postre			QUESO DE LECHE			
Sensibilidad al cambio			Alta	Media	Baja	
					BAJA	
Lugar de expendio/adquisición (actores locales)			PASTELERIA CALIFORNIA			
Lugares más cercanos al lugar de preparación			POR EL FONDO DE CENSANTIA DEL MAGISTERIO ECUATORIANO CENTRO.			
Características	Ingredientes		HUEVOS, LECHE, AZUCAR Y CANELA.			
	Ingrediente principal		HUEVOS.			
	Preparación		HERVIR LA LECHE CON CANELA Y AZUCAR, SE BATEN LOS HUEVOS Y CUANDO LA LECHE ESTE FRIA SE MEZCLAN LAS DOS PREPARACIONES Y SE COLOCAN EL MOLDE ACARAMELADO TIEMPO DE ESPERA 45MIN.			
	Acompañamiento		CON GELATINA.			

	Combinación/sustitución de productos	FLAN.
	Nombre de los platos con el ingrediente base	TORTAS, GALLETAS Y SUSPIROS.
	Recomendaciones de preparación (tips especiales o secretos)	AGREGAR UN POCO DE MAICENA A LA LECHE PARA QUE ESPECE UN POQUITO.
Utensilios para la preparación	Ollas de barro	
	Horno de barro	
	utensilios de madera	PALETA.
	cocina a leña	
	Otros:	MOLDE DE ALUMINIO.
Usos y conservación (Valoración histórica)	Valor histórico y cultural: origen del plato	EL ORIGEN DEL QUESO DE LECHE ES DESCONOCIDO.
	Porque del nombre/frases relacionadas con el plato	
	Significado que posee el plato	
	Historia	
	Usos	
	Qué representa	
	Temporada (fechas y fiestas en que se preparan)	TODO EL AÑO.
	Por qué se prepara en estas fiestas	
	Relación con mitos/leyendas	
	Relación con las fiestas	
	Lugares en donde se elabora	EN CASA, PASTELERIAS, Y RESTAURANTES DE HOTELES.
	Quién los elabora	EJECUTIVAS DE HOGAR, COCINEROS Y CHEF.
	Quienes lo consumen	TODOS LOS ESTRATOS

Instituciones/organizaciones	Promocionan el plato	PANADERIAS Y PASTELERIAS.
	Comercializan el plato	
Centros de producción del ingrediente base	Producción directa (consumo interno)	
	Comercializan	PASTELERIA CALIFORNIA, COFFE AND CAKE, GALLETAS PECOSA.
	Mercados (al mayorista)	
	Mercados (al minorista)	
Producción del Ingrediente base	Área	
	Región (Costa, Sierra, Oriente)	TODAS LAS REGIONES.
	Provincia	GUAYAS, MANABI, AZUAY.
	Población	BUCAY, PEDRO CARBO, Y CHONE
	Épocas de producción	TODO EL AÑO.

