



UNIVERSIDAD TÉCNICA PARTICULAR DE LOJA

La Universidad Católica de Loja

ESCUELA DE HOTELERÍA Y TURISMO

MODALIDAD ABIERTA Y A DISTANCIA

TEMA:

*“INVESTIGACIÓN Y PUESTA EN VALOR DE LOS RECURSOS
GASTRONÓMICOS DEL CANTON MANTA Y MONTECRISTI”*

**TRABAJO DE FIN DE CARRERA PREVIO A LA OBTENCIÓN DEL TÍTULO DE
INGENIERIA EN ADMINISTRACIÓN TURÍSTICA**

AUTORAS:

Mónica Soñá Vera Guevara

Daniela Silvana Bello Pandzic

María Gema Palau González

DIRECTORA DE TESIS:

Lcda .JULIANA TORRES VALAREZO

CENTRO UNIVERSITARIO MANTA

2011

CERTIFICACIÓN

Loja, 15 de junio del 2011

Lcda. Juliana Torres Valarezo

DIRECTORA DE TESIS

CERTIFICA:

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

Lcda. Juliana Torres Valarezo

DIRECTORA DE TESIS

DECLARACION Y CESIÓN DE DERECHOS

Nosotras, Mónica Sofía Vera Guevara, Daniela Silvana Bello Pandzic y María Gem a Palau González declaramos ser autoras del presente trabajo y exim o expresamente a la Universidad Técnica Particular de Loja y a sus representante legales de posibles reclamos o acciones legales.

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

Mónica Vera Guevara

A U T O R A

Daniela Bello Pandzic

A U T O R A

María Gem a Palau

A U T O R A

A U T O R I A

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

M ó n i c a V e r a G u e v a r a

A U T O R A

D a n i e l a B e l l o P a n d z i c

A U T O R A

M a r í a G e m a P a l a u

A U T O R A

DEDICATORIA

Para ustedes que por circunstancias de la vida tuvieron que partir antes de vernos lograr lo que siempre anhelaron para nosotras, como es la superación intelectual; por que hasta en el último suspiro de sus vidas nos apoyaron y empujaron a ser mejor y alcanzar este sueño compartido como es ser una profesional. Los guardamos siempre en nuestros corazones como el más grande ejemplo a seguir y aunque no estén aquí con nosotras sabemos que están allá arriba alentándonos, solo esperamos llegar a cumplir todas sus expectativas.

Y para ustedes, nuestros pequeños amores, que sin duda son la parte más importante de nuestras vidas.

A G R A D E C I M I E N T O

Durante este largo recorrido de nuestros estudios vemos necesario expresar nuestros más profundos agradecimientos a cada una de aquellas personas que de una u otra manera nos ayudaron a culminar nuestros estudios con éxito.

A nuestros queridos padres, pilar fundamental en toda etapa de nuestras vidas, por habernos incentivado a cumplir nuestras metas y sueños y siempre contar con sus palabras de aliento y apoyo, por enseñarnos que todo se aprende en la vida y que así mismo todo esfuerzo tiene su recompensa, les agradecemos infinitamente.

Gracias a nuestros maravillosos esposos por todo el respaldo, paciencia y amor que nos brindaron en este arduo proceso, por todas esas ocasiones en las que no pudimos compartir como familia por que nos encontrábamos ocupadas en nuestra carrera y sin el cual no hubiese sido posible esta tesis. Los Amamos

Como no agradecer a nuestros adorados y mayor éxito, nuestros HIJOS, que día a día nos inspiran a ser mejores y llegar a ser el ejemplo a seguir de sus vidas.

A nosotras, compañeras de tesis; por nuestra amistad y dedicación, por hacer de esta experiencia algo inolvidable, la cual siempre quedará guardada en nuestro corazón.

Y por último y el más importante agradecimiento a Dios, por guiar e iluminar cada uno de nuestros pasos y bendecirnos con todo aquello que tenemos en nuestras vidas.

AUTORAS: Daniela, Mónica y María Gem a

ÍNDICE DE CONTENIDOS

CERTIFICACION	
DECLARACION Y CESION DE DERECHOS	
AUTORIA	
DEDICATORIA	I
AGRADECIMIENTO	II
ÍNDICE DE GRAFICOS	VIII
ÍNDICE DE TABLAS	IX
RESUMEN	XII
INTRODUCCIÓN	XIII
OBJETIVOS	XV
I PARTE	1
CANTÓN MANTA	1
CAPÍTULO 1	2
SITUACIÓN ECONÓMICO SOCIAL Y PRODUCTIVA DEL CANTÓN MANTA	2
1.1. SITUACIÓN GEOGRÁFICA	3
1.2. ASPECTOS DEMOGRÁFICOS	4
1.2.1. INDICADORES DE SALUD	4
1.2.2. INDICADORES DE EDUCACIONALES	9
1.2.3. MIGRACIÓN INTERNA Y EXTERNA	10
1.2.4. INDICADORES DE DESARROLLO HUMANO Y POBREZA	12
1.3. ANÁLISIS DE VIVIENDA	15
1.4. SITUACIÓN POLÍTICA Y ADMINISTRATIVA	18
1.5. SECTOR PRODUCTIVO PRIMARIO	19
1.5.1. AGRICULTURA	19
1.5.2. PESCA	20
1.5.3. PRODUCCIÓN Y RENDIMIENTO	20
1.5.4. ASISTENCIA TÉCNICA	21
1.5.5. COMERCIALIZACIÓN Y CONSUMO	23

1.5.6.	CRÉDITO	25
1.6.	SECTOR PRODUCTIVO SECUNDARIO	27
1.6.1.	Industria	30
1.6.2.	Artesanía.....	30
1.6.3.	Crédito	31
1.7.	SECTOR PRODUCTIVO TÉCNICO	31
1.7.1.	Comercio	31
1.7.2.	Turismo.....	33
1.7.3.	Transporte.....	36
CAPÍTULO 2		39
GENERALIDADES DE LA GASTRONOMÍA		39
2.1.	GASTRONOMÍA	40
2.2.	HISTORIA DE LA GASTRONOMÍA EN GENERAL	40
2.3.	RELACIÓN HISTÓRICA DE LA COMIDA ECUATORIANA Y SU INFLUENCIA	44
CAPÍTULO 3		49
DIAGNÓSTICO GASTRONÓMICO DEL SECTOR		49
3.1.	DATOS GENERALES DE LA GASTRONOMÍA DEL CANTÓN MANTA	50
3.1.1.	Cuáles son los platos/bebidas/postres/etc. que conoce usted que son propios de este sector.....	50
3.1.2.	Qué platos/bebidas/postres/etc., que se elaboran en época de fiestas en el sector	54
3.1.3.	Cuáles son los platos/bebidas/postres/etc., que se elaboran con mayor frecuencia en el sector.....	57
3.1.4.	Cuáles son los platos/bebidas/postres/etc., más demandados por los visitantes en este sector.....	61
3.1.5.	Qué platos/bebidas/postre/etc., recomendaría usted consumir a algún visitante.	64
3.2.	Platos/Bebidas/Postres tradicionales.....	67
3.2.1.	Qué platos/bebidas/postres/ etc., conoce que se preparaban hace años y en que han cambiado su preparación.....	67

3.2.2. Platos/ bebidas/ postres/ etc. que se preparaban hace años y que ya no se elaboran actualmente.....	73
3.3. Platos/Bebidas/Postres Actuales	76
3.3.1. Que platos, bebidas, postres nuevos conoce.....	76
CAPÍTULO 4	83
INVENTARIO DE LA GASTRONOMÍA TÍPICA Y TRADICIONAL DEL CANTÓN ...	83
4.1. Platos típicos y tradicionales del cantón Manta.....	84
4.2 Gastronomía relacionada a las fiestas	84
CAPÍTULO 5	89
PROPUESTA DE PUESTA EN VALOR DEL RECURSO GASTRONÓMICO TIPÍCO Y TRADICIONAL DEL CANTÓN	89
5.1. Estrategias de promoción y difusión de la gastronomía típica y tradicional del cantón.....	90
5.2. Instituciones y Organismos que Promocionan/Comercializan los Platos/Bebidas/Postres típicos y tradicionales.....	91
Misión	91
CAPÍTULO 6	94
PROPUESTA EN BASE AL INGREDIENTE BASE, PROPONER ALTERNATIVAS DE PLATOS/BEBIDAS/POSTRES PARA EL DESAYUNO ESCOLAR DE ESCUELAS. (Potencialidades Gastronómicas (Capacidades de actores locales).....	94
6.1. Propuestas Alimenticias para el Desayuno Escolar de Escuelas	95
II PARTE	99
CANTÓN MONTECRISTI.....	99
CAPÍTULO 1	100
SITUACIÓN ECONÓMICA SOCIAL Y PRODUCTIVA DEL CANTÓN MONTECRISTI	100
1.1. SITUACIÓN GEOGRÁFICA	101
1.2. ASPECTOS DEMOGRÁFICOS	102
1.2.1. INDICADORES DE SALUD	103
1.2.2. INDICADORES EDUCACIONALES	104
1.2.3. MIGRACIÓN INTERNA Y EXTERNA	105
1.2.4. INDICADORES DE DESARROLLO HUMANO Y POBREZA	106

1.3.	ANÁLISIS DE VIVIENDA	107
1.4.	SITUACIÓN POLÍTICA Y ADMINISTRATIVA	109
1.5.	SECTOR PRODUCTIVO PRIMARIO	110
1.5.1.	AGRICULTURA	111
1.5.2	GANADERÍA	112
1.5.3.	PRODUCCIÓN Y RENDIMIENTO	112
1.5.4.	ASISTENCIA TÉCNICA	113
1.5.5.	COMERCIALIZACIÓN Y CONSUMO	113
1.5.6.	CRÉDITO	114
1.6.	SECTOR PRODUCTIVO SECUNDARIO	114
1.6.1	INDUSTRIA	114
1.6.2.	ARTESANÍAS	115
1.6.3.	CRÉDITO	116
1.7.	SECTOR PRODUCTIVO TÉCNICO	117
1.7.1.	COMERCIO	117
1.7.2.	TURISMO	118
1.7.3.	TRANSPORTE	120
CAPÍTULO 3		122
DIAGNÓSTICO GASTRONÓMICO DEL SECTOR		122
3.1.	Datos generales de la gastronomía del cantón.....	123
3.1.1.	Platos/bebidas/postres/etc. Que conocen que son propios del lugar	123
3.1.2.	Platos/bebidas/postres/etc. Que se elaboran en épocas de fiesta en el sector... ..	127
3.1.3	Platos/bebidas/postres/ etc, que se elaboran con mayor frecuencia en este sector.	129
3.1.4.	Cuáles son los más demandados por los visitantes en este sector.....	133
3.2.	Platos/Bebidas/Postres tradicionales.....	138
3.2.1.	Qué platos/bebidas/postres/ etc. Conoce que se preparaban hace años y en que han cambiado su preparación.....	138
3.2.2.	Qué platos/bebidas/postres/ etc. Conoce que se preparaban hace años y que ya no se elaboran actualmente.....	149

3.3. Platos/ bebidas/postres/etc. Nuevos	153
CAPÍTULO 4	161
INVENTARIO DE LA GASTRONOMIA TIPICA Y TRADICIONAL DEL CANTÓN	161
3.2. Platos típicos y tradicionales del cantón Montecristi.....	162
3.3. Gastronomía relacionada a las fiestas	162
CAPÍTULO 5	167
PROPUESTA DE PUESTA EN VALOR DEL RECUERDO GASTRONÓMICO TÍPICO Y TRADICIONAL DEL CANTÓN	167
5.1. Estrategias de promoción y difusión de la gastronomía típica y tradicional del cantón.....	168
5.2. Instituciones y Organismos que promocionan/comercializan los Platos/Bebidas/Postres típicos y tradicionales.....	169
CAPÍTULO 6	170
PROPUESTA EN BASE AL INGREDIENTE BASE, PROPONER ALTERNATIVAS DE PLATOS/BEBIDAS/POSTRES PARA EL DESAYUNO ESCOLAR DE ESCUELAS. (Potencialidades Gastronómicas Capacidades de actores locales).....	170
6.1. Propuestas alimenticias para el desayuno escolar de escuelas.....	171
Conclusiones.....	176
Recomendaciones	176
BIBLIOGRAFÍA	178
ANEXOS	182

ÍNDICE DE GRAFICOS

Ilustración 1 CANTON MANTA	3
Ilustración 2 CANTON MONTECRISTI.....	101
Ilustración 3 ORGANIGRAMA MUNICIPAL	110
Ilustración 4 OPERACIONES BANCO DEL FOMENTO	116

ÍNDICE DE TABLAS

Tabla 1 POBLACIÓN DEL CANTÓN MANTA CENSO 2001	4
Tabla 2 MAYORES ENFERMEDADES ATENDIDAS EN CENTROS DE SALUD	5
Tabla 3 PRINCIPALES ENFERMEDADES DE VIGILANCIA EPIDEMIOLÓGICA Y CAUSAS DE MUERTE	7
Tabla 4 TASAS DE MORTALIDAD Y DESNUTRICIÓN	8
Tabla 5 CUADRO DE CENTROS HOSPITALARIOS	8
Tabla 6 INFRAESTRUCTURA HOSPITALARIA DE MANTA	9
Tabla 7 ÍNDICE DE ANALFABETISMO	9
Tabla 8 ÍNDICE DE INSTRUCCIÓN EDUCATIVA	10
Tabla 9 JEFATURA PROVINCIAL DE MIGRACIÓN DE MANABI	11
Tabla 10 MIGRACIÓN DEL CANTÓN MANTA POR SEXO Y MOTIVO	12
Tabla 11 INDICADORES DE DESARROLLO HUMANO Y POBREZA	13
Tabla 12 DESARROLLO HUMANO, POBLACIÓN ECONÓMICAMENTE ACTIVA DE 15 AÑOS Y MÁS, POR SEXO, SEGÚN GRUPOS OCUPACIONALES	14
Tabla 13 CUADRO DE POBREZA POR NECESIDADES BÁSICAS INSATISFECHAS ..	15
Tabla 14 NÚMERO DE VIVIENDA	16
Tabla 15 CASAS CON SERVICIO DE AGUA POTABLE	16
Tabla 16 CASAS CON RED DE AGUA SERVIDAS	16
Tabla 17 CASAS CON SERVICIO ELÉCTRICO	17
Tabla 18 CASAS CON SERVICIO TELEFÓNICO	17
Tabla 19 CASAS CON SERVICIO DE GAS	17
Tabla 20 EXPORTACIONES POR EL PUERTO DE MANTA	19
Tabla 21 EXPORTACIONES POR EL PUERTO DE MANTA	20
Tabla 22 PROGRAMA NACIONAL DE CAPACITACIÓN DEL SECTOR PESQUERO ARTESANAL 2010	23
Tabla 23 RANGO DE EXPORTACIÓN DE ATÚN EN CONSERVA (ENLATADO)	24
Tabla 24 POBLACIÓN ECONÓMICAMENTE ACTIVA (PEA) DEL CANTÓN MANTA	24

Tabla 25 CREDITO DE CONSUMO	26
Tabla 26 CREDITO COMERCIAL	26
Tabla 27 MICROCREDITO	27
Tabla 28 NÓMINA DE INDUSTRIAS ACTIVAS AFILIADAS A LA CÁMARA DE INDUSTRIAS DE MANTA	30
Tabla 29 TIPOS DE COMERCIO EN MANTA	33
Tabla 30 ATRACTIVOS TURÍSTICOS	35
Tabla 31 ATRACTIVOS PRINCIPALES	36
Tabla 32 PRINCIPALES COMPAÑÍAS DE TRANSPORTE INTERPROVINCIAL	37
Tabla 33 COMUNICACION TERRESTRE	38
Tabla 34 APORTE NUTRICIONAL DEL DESAYUNO ESCOLAR	95
Tabla 35 POBLACIÓN DEL CANTÓN MONTECRISTI	102
Tabla 36 ESTABLECIMIENTOS DE SALUD	103
Tabla 37 TASAS DE MORTALIDAD Y DESNUTRICIÓN	104
Tabla 38 NIVELES DE INSTRUCCIÓN	105
Tabla 39 INDICADORES EDUCACIONALES	105
Tabla 40 JEFATURA PROVINCIAL DE MIGRACIÓN DE MANABÍ	106
Tabla 41 DESARROLLO HUMANO, POBLACIÓN ECONÓMICAMENTE ACTIVA DE 5 AÑOS Y MÁS, POR SEXO, SEGÚN GRUPOS OCUPACIONALES	107
Tabla 42 INDICADORES DE POBREZA	107
Tabla 43 VIVIENDAS OCUPADAS CON PERSONAS PRESENTES	108
Tabla 44 VIVIENDAS PARTICULARES OCUPADAS	108
Tabla 45 PRINCIPALES ACTIVIDADES DEL CANTON DE MONTECRISTI	111
Tabla 46 PORCENTAJE DE POBLACIÓN POR CATEGORÍAS Y OCUPACIONES	111
Tabla 47 AGRICULTURA	112
Tabla 48 INDUSTRIAS	115
Tabla 49 PORCENTAJE DE POBLACIÓN POR CATEGORÍAS Y OCUPACIONES	117

RESUMEN

Nuestro trabajo se basa en “Investigación y puesta en valor de los ingredientes básicos de la cultura gastronómica del Cantón de Manta y Montecristi”, con el cual se busca encontrar, recuperar y fomentar las tradiciones de nuestros antepasados, para ponerlas en práctica y que no se pierda nuestra esencia, ya que a pesar de ser Manabí la tercera provincia más poblada del Ecuador con 1'180.365 habitantes según el último censo del INEC 2001, posee una gran diversidad interna; sin embargo a pesar que en épocas precolombinas se desarrollaron en su territorio culturas de gran importancia, hoy no tiene etnias indígenas puras.

Se puede hablar de una cultura y tradiciones gastronómicas a nivel de la provincia Manabí; siendo este no el caso de Manta y Montecristi, el cual escasamente tiene una identidad gastronómica ya que muchos de sus platos han sido adquiridos a través del tiempo, desde sus inicio en la época de la conquista, en la colonia y constantemente por su gran fluidez de inmigrantes que llegan al puerto por ser una ciudad en desarrollo y prometedora. Siendo este el resultado de una ardua y minuciosa investigación y trabajos de campo como encuestas y entrevistas realizados a los pobladores en diferentes sectores de los cantones antes mencionados.

Esta investigación está dividida en seis capítulos, el capítulo uno se refiere a datos generales del cantón, como situación geográfica, población, administración, sectores productivos, entre otros.

En el segundo capítulo hablamos de la historia de la gastronomía en general y de la gastronomía ecuatoriana, aquí encontramos la fusión que hubo entre culturas nativas y colonizadores.

El desarrollo del capítulo tres, se hizo en base a las encuestas realizadas a los habitantes de cada cantón, para obtener una base de datos sobre los platos típicos y de mayor consumo del sector, se presentan datos generales de la gastronomía del cantón Manta y Montecristi haciendo un breve análisis de sus costumbres alimentarias y de los productos utilizados para su subsistencia. Para realizar este estudio se aplicó una investigación mixta, procediendo a encuestar a un número determinado de personas en cada cantón para luego validar esta información con la obtenida en fuentes secundarias.

En el capítulo cuatro se realiza un inventario de la gastronomía típica y tradicional de los cantones Manta y Montecristi, para relacionar entre platos y fiestas típicas de cada cantón y así mismo descubrir si poseen simbolismo y ritual dichos platos.

En el capítulo cinco, aportamos con propuestas viables para fomentar y dar a conocer los platos típicos; además se hace referencia a aquellas instituciones y organismos que tratan de mantener vivas nuestras raíces gastronómicas, mediante la difusión y promoción de la misma.

Y en el último capítulo se examina el plan de alimentación escolar ejecutado por el gobierno y proponemos un menú escolar, basado en los ingredientes base que se obtuvieron de la investigación considerando el aporte nutricional que pueda contribuir a mejorar las condiciones de salud de la población escolar.

Todo este estudio sería de gran ayuda y aporte para la generación presente y futura, para hacer conciencia de la cultura que hemos perdido de nuestros antepasados y lo que es en la actualidad, recobrar tradiciones olvidadas y cultivar las que aún quedan.

INTRODUCCIÓN

La gastronomía de Ecuador se caracteriza por su diversidad, la cual varía de acuerdo la región geográfica (Costa, Sierra, Oriente y Región Insular).

La comida ecuatoriana actual es, pues, el resultado de una rica tradición culinaria, en la que se combinan sustancias y costumbres de varios continentes, mezcladas sabiamente en el crisol del buen gusto popular, es una integración o mestizaje de la cultura autóctona con el aporte de la herencia española. La influencia indígena es muy evidente en alimentos básicos como las papas (patatas), el maíz y los frijoles. De la herencia española destaca el seco de chivo (cabra) que es uno de los platos típicos de la cocina ecuatoriana.

Cabe recalcar que la cocina latinoamericana en general se ve influenciada, en primer lugar por las recetas precolombinas de los indígenas y por las raíces españolas, que fueron fusionándose, para formar lo que es hoy.

La gastronomía permite jugar con los sabores de una forma extraordinaria y en cada país y región se recogen tradiciones algunas de las cuales se transmiten en forma oral y se añan con los sabores propios de frutos y otros elementos autóctonos o no que dan a la cocina el toque particular de cada sector.

Manta es un pintoresco e importante puerto en el Océano Pacífico, ubicado en el bosque seco tropical con una temperatura promedio anual de 25 grados centígrados, que forma parte de la provincia costera de Manabí y ciudad principal de la misma.

El cantón de Manta posee una superficie de 306 Km², con una ubicación geográfica estratégica para el ingreso de todo tipo de embarcaciones, ya que se encuentra en el centro del litoral ecuatoriano, mientras que el cantón Montecristi posee una superficie de 734 Km² y está ubicado al sur oriente de la provincia de Manabí y a 12 Km. de Manta, se halla a las faldas del cerro de Montecristi que tiene una altura de 443 metros de altura y a unas leguas del mar, cuenta con un microclima templado y frío por la influencia de la montaña.

Manta tiene una población aproximada de 250.000 habitantes, es una ciudad con un crecimiento acelerado, el cual le ha permitido convertirse en un polo de desarrollo industrial, comercial y sobretodo turístico y como muestra de esto vemos que las industrias pesqueras y turísticas son las que hoy por hoy tienen mayor auge, a diferencia de Montecristi, que es un cantón pequeño, con una población de 43.400 habitantes, según el censo del INEC del 2001 y

un crecimiento estancado con demasiadas deficiencias como falta de alcantarillado, agua potable, etc., que no le ha permitido a Montecristi desarrollarse con la misma rapidez que Manta.

Manta capital atunera del mundo, al ser una ciudad que cuenta con una altitud de 6m sobre el nivel del mar es fácil comprender que su gastronomía está basada en las delicias que brinda el mar.

Durante los primeros años de la república, Montecristi fue capital de la provincia de Manabí, pero luego de un terrible incendio, que a mediados de 1867 la arrasó considerablemente, entregó, por decreto de Jerónimo Carrión, su categoría de capital a Portoviejo, que la conserva desde ese año. Durante la época republicana constituyó un centro importante en la economía de la región, pero a pesar que fue declarada por la Asamblea Constituyente como Patrimonio Natural, Cultural e Histórico de la Nación, desafortunadamente se ha quedado estancado en el pasado, a diferencia de otros cantones como Manta no ha tenido un crecimiento significativo. Nuestra investigación abarca los cantones de Manta y Montecristi, que son parte de la provincia de Manabí, las misma que esta conformada por 22 cantones en total.

Debemos aclarar que cada cantón o región tiene su especialidad o distintivo en el arte culinario, es así el caso de las roscas o seco de chivo en Montecristi o un delicioso viche de pescado en Manta.

La gastronomía es considerada patrimonio cultural de los pueblos y en la actualidad juega un papel muy importante en el desarrollo del turismo en estos dos cantones, a través de los exquisitos platos que poseen se puede descubrir las costumbres de estos pueblos y la fusión que han tenido con las diferentes culturas.

Manabí es un destino de sol y playa, muy visitado por turista nacionales y extranjeros, situación que promueve el desarrollo de la actividad turística, de la comida de la costa ecuatoriana la manabita es considerada la mejor, es reconocida por sus platos "exóticos" que en su mayoría son a base de frutos del mar, todo visitante que arriba a esta provincia no se va de ella sin haber probado al menos uno de sus platos.

Todo esto ha originado que cada vez sea mas frecuente que los restaurantes cuenten entre sus menús platos típicos y tradicionales de la provincia, así como también la realización de festivales de comida gastronómica en temporada de playa, al igual que concursos de platos típicos en los balnearios.

OBJETIVOS

Objetivo general:

- Determinar la producción y consumo de platos y bebidas típicos del cantón Manta y del cantón Montecristi, para la puesta en valor de la gastronomía típica como atractivo diversificador de la oferta turística.

Objetivos específicos:

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

I P A R T E

C A N T Ó N

M A N T A

C A P Í T U L O 1

SITUACIÓN ECONÓMICO SOCIAL Y PRODUCTIVA DEL CANTÓN MANTA

1.1. SITUACIÓN GEOGRÁFICA

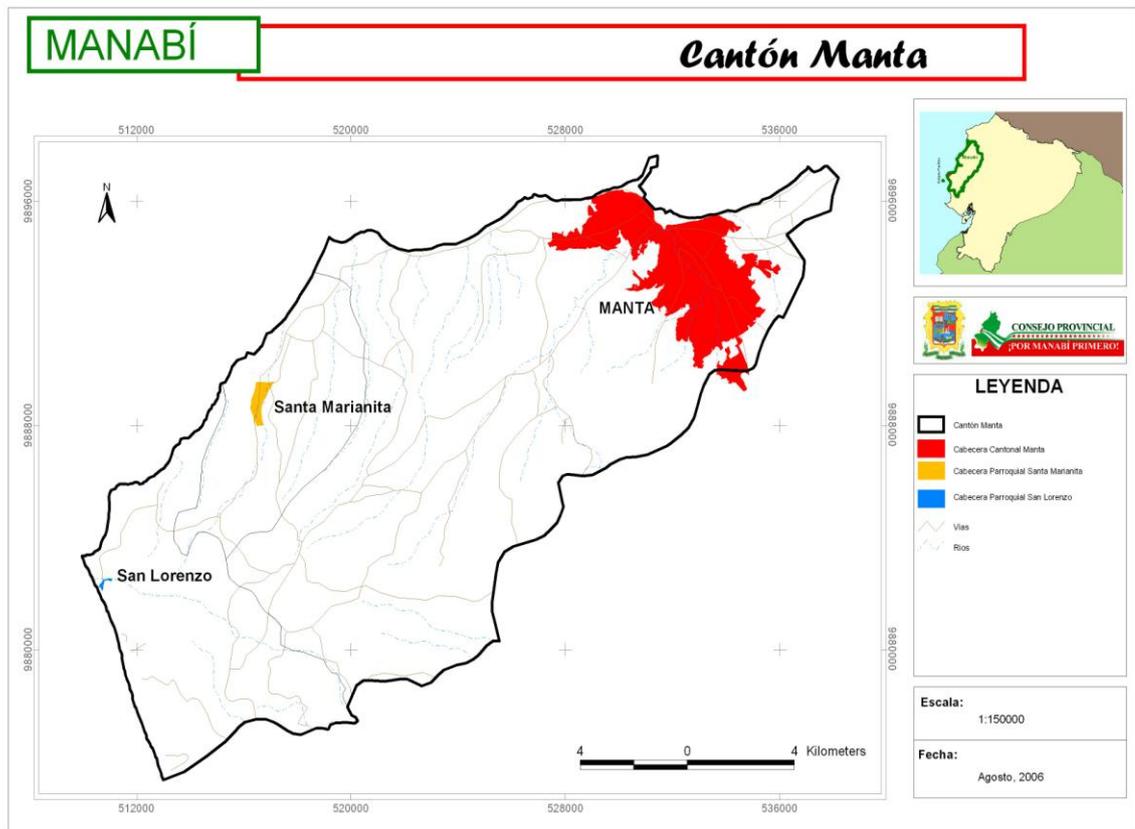


Ilustración 1 CANTON MANTA

Fuente: Oficinas del Consejo Provincial de Manabí

El cantón Manta posee 306 kilómetros cuadrados, aproximadamente 192.322 habitantes y su crecimiento acelerado le han permitido convertirse en un polo de desarrollo, industrial, comercial, y turístico, siendo las industrias pesquera y turística las de mayor auge.

Clima y temperatura:

En Manta el clima es tropical, cálido, seco, fresco; el cambio climático está supeditado a la presencia de la corriente fría de Humboldt y el fenómeno de El Niño.

Tiene una temperatura promedio de 28° C, la que es variable tanto en el verano como en el invierno; en la época de invierno sube más de 30° C, mientras que en el verano en determinadas épocas provoca olas de frío donde la temperatura baja a 20° C y 22° C por las noches o madrugadas.

División política:

El cantón Manta tiene cinco parroquias urbanas, (Manta, Tarqui, Eloy Alfaro, Los Esteros y San Mateo) dos rurales, (San Lorenzo y Santa Marianita). Los recintos de Manta son los

siguientes San Juan, La Travesía de Jome; Los tres Pacoches – de afuera, del centro y de arriba o de adentro; El Aromo; Ligüique; Las Piñas; Santa Rosa.¹

Limites:

Al norte: Océano Pacífico

Al Sur: Montecristi

Al Este: los cantones de Montecristi y Jaramijó

Al Oeste: Océano Pacífico

1.2. ASPECTOS DEMOGRÁFICOS

La población de Manta es mayoritariamente joven pues el número de habitantes de más de 45 años representa el 13% de la población total, la tasa de natalidad de la provincia es elevada y a pesar del crecimiento acelerado de la población urbana, la de carácter rural es mayoritaria y es la que cuenta con menos servicios básicos.

Manta registra tasas elevadas de emigración y las provincias que reciben sus emigrantes son principalmente Guayas y Pichincha

POBLACIÓN DEL CANTÓN MANTA CENSO 2001

POBLACIÓN DEL CANTÓN MANTA CENSO 2001			
AREA	TOTAL	HOMBRES	MUJERES
TOTAL	192.322	94.486	97.836
URBANA	183.105	89.787	93.318
RURAL	9.217	4.699	4.518

Tabla 1 POBLACIÓN DEL CANTÓN MANTA CENSO 2001

FUENTE: INEC, censo 2001

1.2.1. INDICADORES DE SALUD

Entre las principales enfermedades que atacan a la ciudad de Manta y mayormente a toda la provincia de Manabí son las enfermedades respiratorias, parasitosis, infecciones estomacales, infecciones a las vías urinarias: esto en mayor parte se debe a la calidad del agua de la ciudad proveniente de la represa Poza Honda y a que según estudios realizados es producido por la

¹ <http://www.manta360.com/verguia.php?id=112&gid=48>, fecha: 16/01/2010

descomposición de lechuguines (plantas acuáticas), y adicional al colapso en algunos sectores de las tuberías lo que hace que el agua potable se mezcle con los residuos sanitarios.

MAYORES ENFERMEDADES ATENDIDAS EN CENTROS DE SALUD

MAYORES ENFERMEDADES ATENDIDAS EN CENTROS DE SALUD		
MINISTERIO DE SALUD PÚBLICA EN MANABI		
ENFERMEDADES	CASOS	
	2002	2003
Infecciones Respiratorias Agudas	68,088	201,617
Parasitosis	44,394	128,019
Enferm . Diarreicas	17,906	69,641
Infecciones vías Urinarias	17,449	53,949
Dermatitis y pio dermatitis	15,445	52,304
Paludismo	6,335	6,583
Anemia	5,71	25,497
Escabiosis (sarna)	2,192	7,123
Hipertensión Arterial	1,634	6,093
Dengue		4,899
Otitis		2,117

Tabla 2 MAYORES ENFERMEDADES ATENDIDAS EN CENTROS DE SALUD

Incluye Hospitales, municipales y del INNFA.

Fuente: Dirección Provincial de Salud de Manabí.

Las principales enfermedades que causan muertes en Manta son las enfermedades respiratorias agudas (bronquitis, neumonías, laringitis aguda), dengue clásico, diabetes, h. arterial.

Las dos primeras enfermedades son comúnmente vistas en los meses de invierno debido a los cambios de temperatura y clima, las lluvias y las personas más vulnerables son las de escasos recursos ya que no toman las debidas precauciones para evitarlas.

La diabetes es una enfermedad que se ve con mayor frecuencia en Manta y esto es gracias a que la mayoría de manabitas no mantiene una dieta balanceada, sino que se concentra en mariscos y mucha sal: alimentos que consumidos en grandes cantidades y con mucha frecuencia son desencadenantes de esta terrible enfermedad. Al igual que la diabetes la hipertensión arterial es producida por malos hábitos alimenticios (consumo excesivo de sal, grasas saturadas, etc.) adicional por el sobre peso y el sedentarismo.

**PRINCIPALES ENFERMEDADES DE VIGILANCIA EPIDEMIOLOGICA Y
CAUSAS DE MUERTE**

PRINCIPALES ENFERMEDADES DE VIGILANCIA EPIDEMIOLOGICA Y CAUSAS DE MUERTE		
2005		
CAUSA	TOTAL PROVINCIAL	EN LOS HOSPITALES
	FALLECIMIENTOS	FALLECIMIENTOS
Dengue clásico	1	1
Diabetes	12	12
H. Arterial	3	3
IRA (enferm. resp. Agudas)	26	22
Enfermedades diarreicas	1	1
Otra Enfermed. Venéreas		
Paludismo		
Salmoneosis		
Varicela		

Cesáreas	3	3
Partos	1	1
Aborto Inducido		
Intoxicación Alimentaria		
Intoxicación Plaguidas	5	5
Fiebre Reumática		
H. Vérica	1	1
Accidente Doméstico	2	1
Accidente Laboral		
Accidente Terrestre	7	7
Leishmaniasis		
Mordidas de Serpientes	2	1
Tifoidea		
Depresión		
Alcoholismo	1	1
Víctimas de Violencia	3	3
Epilepsia		
Intento de Suicidio		
Subtotal	68	62
Otras causas	4	4
TOTAL	72	66

Tabla 3 PRINCIPALES ENFERMEDADES DE VIGILANCIA EPIDEMIOLOGICA Y CAUSAS DE MUERTE

Incluye Hospitales de Portoviejo, Manta, Chone, Jipijapa y Bahía. Centros de Salud Cantón

Portoviejo.

Fuente: Dirección Provincial de Salud de Manabí

TASAS DE MORTALIDAD Y DESNUTRICIÓN

TASAS DE MORTALIDAD Y DESNUTRICIÓN				
CANTÓN	DESNUTRICIÓN CRÓNICA 2001	TASA DE MORTALIDAD DE LA NIÑEZ 2004	TASA DE MORTALIDAD INFANTIL 2004	TASA DE MORTALIDAD NEONATAL 2004
MANTA	21,84	12,01	8,81	5,21

Tabla 4 TASAS DE MORTALIDAD Y DESNUTRICIÓN

FUENTE: Cismil, Avances del cumplimiento de los Objetivos de Desarrollo del Milenio 2006

En la actualidad Manta como cabecera cantonal cuenta con 28 centros de atención médica (incluyendo hospitales, policlínicos, centros de salud, etc.), por lo que de acuerdo al Ministerio de Salud en la ciudad de Manta se desarrolla el 21.2% de todas las atenciones médicas de la provincia, los mismos que en su mayoría poseen deficiencia y en algunos casos falta equipos médicos, lo que hace que la atención no sea la adecuada.

CENTROS HOSPITALARIOS

CUADRO DE CENTROS HOSPITALARIOS	
Cantidad	Tipo
1	Hospital General
1	Hospital del Seguro Social
1	Hospital de la Fuerza Aérea Ecuatoriana
13	Subcentros de Salud
10	Clínicas Privadas
2	Dispensarios Médicos

Tabla 5 CUADRO DE CENTROS HOSPITALARIOS

Fuente: Dirección Provincial de Salud de Manabí

En la parroquia rural de San Lorenzo se cuenta con un dispensario médico, mientras que en la parroquia de Santa Marianita no cuenta con ninguno.

INFRAESTRUCTURA HOSPITALARIA DE MANTA

PARROQUIA	UNIDADES
MANTA	21
SAN LORENZO	1
SANTA MARIANITA	0

Tabla 6 INFRAESTRUCTURA HOSPITALARIA DE MANTA

Fuente: INEC censo 2001

1.2.2. INDICADORES DE EDUCACIONALES

Un dato a tomar en cuenta en esta ciudad es que de un total de 171.200 personas existen 9.253 personas, entre hombres y mujeres, que no tienen instrucción educativa.

621 personas estudian en un centro de alfabetización; 83.445 están en el nivel primario; 45.521 en el secundario; 1.107 en el post-bachillerato; 18.753 están en el nivel superior y 181 de postgrado. Sin embargo hay que anotar que 12.307 personas no declararon su grado de instrucción.

El promedio de años aprobados por la población de más de 10 años (escolaridad media) para Manta es de 7.1 años, para la población urbana es de 7.2 años y para el área rural 3.7 años.

Para los hombres 7.0 años y para las mujeres 7.1 años.²

INDICE DE ANALFABETISMO

CANTÓN	POBLACIÓN TOTAL	POBLACIÓN 10 o + AÑOS	ANALFABETISMO ABSOLUTO		ANALFABET. FUNCIONALES	
			%	NÚMERO	%	NÚMERO
Manabí	1.186.025	911.597	11,6	105.384	28	257.982
Manta	192.322	150.444	7,3	10.973	20	30.540

Tabla 7 INDICE DE ANALFABETISMO

Fuente: INEC censo de 2001

El principal problema que enfrenta Manabí es el analfabetismo funcional, es decir personas que cursaron hasta el tercer grado de la escuela; que saben escribir y leer, pero tienen grandes deficiencias de léxico, gramaticales, etc.

² <http://www.conelec.gov.ec/images/documentos/EIADConstruccionManta.pdf>, fecha 16/01/2010

Los cantones de Manta y Portoviejo son los que menos los padecen. El gobierno actual lanzo una campaña para erradicar el analfabetismo absoluto, alcanzando un gran éxito, pero el analfabetismo funcional requiere de un trabajo más constante, no solo con enseñanzas impartidas por alumnos de instituciones educativas.

ÍNDICE DE INSTRUCCIÓN EDUCATIVA

	TOTAL	HOMBRES	MUJERES
NINGUNO	9.253	4.264	4.989
CENTRO ALFAB	627	296	331
PRIMARIO	83.445	40.977	42.468
SECUNDARIO	45.521	22.782	22.739
POSTBACHILLERATO	1.107	533	574
SUPERIOR	18.753	8.637	10.116
POSTGRADO	187	98	89
NO DECLARADO	12.307	6.292	6.015
TOTAL	171.200	83.879	87.321

Tabla 8 ÍNDICE DE INSTRUCCIÓN EDUCATIVA

FUENTE: INEC censo 2001

1.2.3. MIGRACIÓN INTERNA Y EXTERNA

Muchos de nuestros hermanos ecuatorianos y mantenses en este caso han decidido migrar con el objetivo de dar un mejor futuro a sus familias, dando como resultado la desintegración familiar y todo lo que este tema conlleva.

Los países con más índice de migración ecuatoriana son España y Estados Unidos encabezando la lista, pero también hay otros como Venezuela, Marruecos, Italia, Perú, etc.

Según el censo INEC 2001 en ese año 2.157 hombres emigraron y 2375 mujeres, por motivos varios como: trabajo (1452 personas), residencia (1379), estudios (193) y turismo (932).

Siendo evidente que el primer motivo para dejar el país es ir en busca de un empleo, mejor salario y por consiguiente un mejor futuro.

Cabe destacar que el Ecuador no solamente es un país de emigrantes sino también, un país receptor de inmigrantes, así tenemos colombianos y peruanos, que han ingresado atraídos por el valor del dólar que frente al cambio de sus monedas de origen tiene mejor poder adquisitivo, en el caso de los hermanos colombianos también han ingresado al Ecuador por los problemas que cruza su país Colombia.

Aproximadamente el 61% de los receptores de las remesas, la usan en gastos diarios; pagan la renta, compran comida o medicinas, mientras que el 22% lo dedican a inversiones a largo plazo y el 17% a gastos superfluos o lujos.

Desde hace varias décadas hasta la actualidad Manta se ha convertido en el rincón y sueño dorado de algunos manabitas, prueba de ello es que el 80% de la población es de personas provenientes de otros cantones.

Un ejemplo de los principales barrios donde se asentaron centenares de familias foráneas son: Cuba Libre, Nueva Esperanza, Abdón Calderón, Miraflores, entre otros lugares que albergan a santanenses, choneros, jipijapenses, rocafortenses y en definitiva manabitas de muchos cantones.

JEFATURA PROVINCIAL DE MIGRACIÓN DE MANABI
ESTADÍSTICA ANUAL 2009

MOVIMIENTO MIGRATORIO													
INGRESOS													
ECUATORIANOS	484	294	186	232	195	183	257	185	275	255	268	268	3082
INGRESOS													
EXTRANJEROS	2	2	1	1	3	5	3	4	3	1	6	5	36
SALIDA													
ECUATORIANOS	980	244	219	151	238	215	195	250	288	489	426	244	3939
SALIDA													
EXTRANJEROS	1110	288	493	176	279	185	179	152	191	324	284	381	4042
MOVIMIENTOS													
MIGRATORIOS	88	72	115	98	86	98	82	89	123	85	100	62	1098
TOTAL	2664	900	1014	658	801	686	716	680	880	1154	1084	960	12197

Tabla 9 JEFATURA PROVINCIAL DE MIGRACIÓN DE MANABI

Fuente: Departamento de migración Manta

MIGRACIÓN DEL CANTÓN MANTA POR SEXO Y MOTIVO

NOMBRE DE PARROQUIA	Motivo de salida del País												

MANTA	2.157	2.375	4.532	1.452	4	1.379	193	932	19	235	318	4.532
SAN LORENZO	21	26	47	21	0	17	0	8	0	0	1	47
SANTA MARIANITA	12	5	17	8	0	1	0	6	0	0	2	17

Tabla 10 MIGRACIÓN DEL CANTÓN MANTA POR SEXO Y MOTIVO

Fuente: INEC censo 2001

1.2.4. INDICADORES DE DESARROLLO HUMANO Y POBREZA

Según el SIISE para analizar el índice de desarrollo humano y pobreza se basa en cinco indicadores:³

1. La vivienda tiene características físicas inadecuadas (Aquellas que son inapropiadas para el alojamiento humano: con paredes exteriores de lata, tela, cartón, estera o caña, plástico u otros materiales de desecho o precario; ó con piso de tierra. Se incluyen las móviles, refugio natural, puente ó similares).
2. La vivienda tiene servicios inadecuados (Viviendas sin conexión a acueductos o tubería, o sin sanitario conectado a alcantarillado o a pozo séptico).
3. El hogar tiene una alta dependencia económica (Aquellos con más de 3 miembros por persona ocupado y que el Jefe(a) del hogar hubiera aprobado como máximo dos años de educación primaria).
4. En el hogar existen niños (as) que no asisten a la escuela (Aquellos con al menos un niño de seis a doce años de edad que no asiste a la escuela).
5. El hogar se encuentra en un estado de hacinamiento crítico (Aquellos con más de tres personas en promedio por cuarto utilizado para dormir).

INDICADORES DE DESARROLLO HUMANO Y POBREZA

INDICADORES	MEDIDA	PORCENTAJE
Personas que habitan viviendas con características físicas inadecuadas	% (población total)	13,8

³ Oficina Senplades Ciudad Alfaro, Montecristi, fecha: 02/07/2010

Personas que habitan viviendas con servicios inadecuados	% (población total)	36,6
Personas en hogares con alta dependencia económica	% (población total)	5,8
Personas en hogares con niños que no asisten a la escuela	% (población total)	6,5
Personas en hogares con hacinamiento crítico	% (población total)	26,1

Tabla 11 INDICADORES DE DESARROLLO HUMANO Y POBREZA

Fuente: INEC censo 2001

En Manta podemos evidenciar que existe un bajo porcentaje de la población que vive en condiciones físicas inadecuadas encontrándolas en las zonas periféricas de la ciudad, como es el caso de las invasiones.

En lo que respecta a viviendas con servicios básicos inadecuados si encontramos un porcentaje mas alto (36.6%), la escasez de agua potable, alcantarillado, luz eléctrica entre otros, se puede evidenciar en ciertos sectores de la ciudad, debido a que la misma esta teniendo un crecimiento más rápido de lo esperado y como consecuencia no se ha logrado abastecer a toda la ciudadanía con estos servicios. Un ejemplo de esto es el alcantarillado público, el cual es muy deficiente y en la actualidad la Municipalidad esta realizando cambios para la mejora de la ciudad.

El tema de educación en Manta, no es alarmante ya que es uno de los cantones de la provincia de Manabí que cuenta con un bajo índice de analfabetismo, apenas posee un 7%, lo que refleja que en la mayoría de los hogares los niños asisten a las escuelas y centros educativos.

No obstante si existen deficiencias en las infraestructuras de los planteles que se encuentran en la zona urbana, alrededor de un 70% carece de mobiliario adecuado, áreas recreativas, baterías sanitarias, lo que dificulta poder contar con una instrucción óptima.

Desarrollo humano, población económicamente activa de 15 años y más, por sexo, según grupos ocupacionales

GRUPOS DE OCUPACIÓN	TOTAL	HOMBRES	MUJERES
Total	66.244	48.308	17.936
Miembros profesionales técnicos	7.327	4.003	3.324
Empleados de oficinas	3.956	1.640	2.316
Trab. De los servicios	11.913	7.918	3.995
Agricultores	4.705	4.557	148
Operarios y operadores de maquinaria	19.960	17.623	2.337
Trab. No calificados	10.745	6.843	3.892
Otros	7.638	5.714	1.924

Tabla 12 DESARROLLO HUMANO, POBLACIÓN ECONÓMICAMENTE ACTIVA DE 15 AÑOS Y MÁS, POR SEXO, SEGÚN GRUPOS OCUPACIONALES

Fuente: INEC, censo 2001

Los resultados del censo indican que de la PEA total del cantón Manta, el mayor porcentaje 41.62% se dedican a actividades varias que no son las clásicas, seguido por las actividades de comercio y manufactura, agricultura, ganadería, caza, pesca y silvicultura, con porcentajes entre 21.8% y 11.05%, la enseñanza y la construcción son las actividades menos practicadas en el cantón, representadas por el 8.31% y 4.43%⁴

Cuadro de Pobreza por necesidades básicas insatisfechas

Año 2001

Cantón	En pobreza		En extrema pobreza		Total
	Porcentaje	Número	Porcentaje	Número	
Parroquia rural	%	Número	%	Número	Población
Manta	53,5	102.819	24,0	46.212	192.322
Manta (cabecera cantonal)	52,7	99.204	23,3	43.984	188.401

⁴ <http://www.conelec.gov.ec/images/documentos/EIADConstruccionManta.pdf>, fecha: 15/09/2010

San Lorenzo	94,3	1.826	61,0	1.181	1.937
Santa Marianita	90,2	1.789	52,8	1.047	1.984

Tabla 13 CUADRO DE POBREZA POR NECESIDADES BÁSICAS INSATISFECHAS

Fuente: Censo del INEC. Elaboración: Sistema Integrado de Indicadores Sociales del Ecuador

La cobertura de servicios, asociada con la salud y calidad de vida de la población, basada en indicadores de servicios básicos, se encuentra en condiciones de medias a bajas, el 76.6% dispone de agua potable, el 52.1% tiene servicio de alcantarillado, el 95.4% dispone de servicio eléctrico, el 95.9% usa gas como combustible para la cocina pero solo el 30.7% dispone de servicio telefónico.⁵

Manta, es una ciudad casi en su totalidad urbana y se puede evidenciar que los índices de pobreza se dan en gran porcentaje en las parroquias rurales tales como San Lorenzo y Santa Marianita donde sus pobladores se dedican a la pesca artesanal, se evidencia las deficiencias que mantienen estas dos parroquias, que solo poseen un centro educativo, las mayorías de sus calles no se encuentran asfaltadas, cuentan con un pequeño centro de salud y energía eléctrica. Sumado a esto la mayoría de los habitantes jóvenes de estas parroquias han migrado a Venezuela quedándose básicamente gente de la tercera edad y niños.

1.3. ANÁLISIS DE VIVIENDA

Manta es una ciudad de gran importancia para el desarrollo de Ecuador y ha tenido un crecimiento importante en la construcción de viviendas, ciudadelas y complejos habitacionales, gracias a los proyectos que tiene esta ciudad por citar uno de ellos el puerto de transferencia, la vía Manta – Manaos, la petroquímica, entre otros que la han hecho un punto de inversión.

Actualmente Manta cuenta con alrededor de 20 urbanizaciones, de clase media y media alta. En Manta existen un total de 47.546 viviendas de las cuales 45.051 están en la zona urbana, mientras que en la rural 2.495.

De estos datos se concluye que 26.933 tienen casa propia; 10.693 arriendan; 263 tiene en anticresis⁶; 3036 gratuitas.

⁵ <http://www.conelec.gov.ec/images/documentos/EIADConstruccionManta.pdf>, fecha: 15/09/2010

⁶ Anticresis: prenda o hipotecada, fecha 15/09/2010

- **Número de viviendas**

Zona Urbana	Zona rural	Total en Manta
45.051	2.495	47.546

Tabla 14 NÚMERO DE VIVIENDA

Fuente: INEC, censo 2001

- **Casas con servicio de agua potable**

De estas viviendas 32.129 están conectadas a la red de abastecimiento de agua; 1.122 se abastecen de pozos; 896 de ríos o vertientes; 6.895 de carros repartidores.

Casas con servicio de agua potable

Conectada a la red de abastecimiento	32.129
Con abastecimiento de pozos	1.122
De ríos o vertientes	896
Con carros repartidores	6.895

Tabla 15 CASAS CON SERVICIO DE AGUA POTABLE

Fuente: INEC, censo 2001

- **Casas con red de agua servidas.**

Según los datos 21.862 viviendas están conectadas al sistema de eliminación de aguas servidas; 7.005 a pozos ciegos; 10.087 a pozos sépticas.

Casas con red de agua servidas

Conectados al alcantarillado	21.862
Pozos ciegos	7.005
Pozos sépticos	10.087

Tabla 16 CASAS CON RED DE AGUA SERVIDAS

Fuente: INEC, censo 2001

- **Casas con servicio eléctrico**

En cuanto al servicio eléctrico de un total de 45.546 viviendas 39.996 si disponen de servicio eléctrico, mientras que 1.937 no disponen.

Casas con servicio eléctrico

Con Servicio eléctrico	39.996
Sin servicio eléctrico	1.937

Tabla 17 CASAS CON SERVICIO ELÉCTRICO

Fuente: INEC, censo 2001

- Casas con servicio telefónico

En cuanto al servicio telefónico, 12.876 viviendas tienen teléfono, en tanto que 29.057 no disponen de este servicio.

Casas con servicio telefónico

Con servicio telefónico	12.876
Sin servicio telefónico	29.057

Tabla 18 CASAS CON SERVICIO TELEFÓNICO

Fuente: INEC, censo 2001

- Casas con servicio de gas

En 40.208 viviendas utilizan el gas para cocinar; 268 cocinan con electricidad; 37 con gasolina; 40 viviendas utilizan kérex; 961 carbón y leña.

Casas con servicio de gas

Viviendas con gas	40.208
Con cocina eléctrica	268
Con gasolina	37
Kérex	40
Carbón y leña	961

Tabla 19 CASAS CON SERVICIO DE GAS

Fuente: INEC, censo 2001

1.4. SITUACIÓN POLÍTICA Y ADMINISTRATIVA

División política y administrativa: Se divide en Parroquias urbanas (Eloy Alfaro, Los Esteros, San Mateo, Tarqui de Manta.) y Parroquias rurales (San Lorenzo y Santa Marianita).

La ciudad de Manta cuenta con 3 principales Organismos de Desarrollo los cuales son: El Municipio, Autoridad Portuaria y la EAPAM, otros organismos como es la Prefectura y la Corte Suprema de Justicia tienen su sede en la capital de Manabí (Portoviejo).

La Municipalidad⁷ de Manta, encargada de la planificación, ordenamiento, regulación y abastecimiento de la mayoría de servicios básicos.

Alcalde:	Ing. Jaime Estrada Bonilla
Vice-alcalde:	Lcdo. Jimmy Delgado Zambrano
Concejales:	Lcda. Veronica Abad Arteaga
	Lcdo. Roberto Briones Alcívar
	CPA. Segundo García García
	Ing. Ider Guillen Vélez
	Abg. Agustín Intriago Quijano
	Ing. Pedro Loaiza Fortty
	Lcda. Glenda Saltos Villaprado
	Sr. Carlos Velásquez Del Castillo
	Prof. Nelson Zambrano Coello
	Lcda. Vitaliana Zambrano Velásquez
Secretaria de Consejo Cantonal:	Soraya Mero Cedeño

La Autoridad Portuaria, encargada de la administración y operación del puerto, también realiza importantes obras de desarrollo para el cantón.

La Empresa de Agua Potable y Alcantarillado de Manta (EAPAM), encargada de satisfacer la demanda de estos servicios básicos. En la actualidad estos tres organismos se manejan en forma independiente.

Participación Social. – Existen organizaciones de base, sociales, deportivas y de desarrollo, así como cooperativas y cámaras de la producción. Si bien, se puede observar una importante

7

http://www.manta.gov.ec/index.php?option=com_content&view=category&layout=blog&id=86&Itemid=177, fecha : 16/01/2010

participación ciudadana en las convocatorias para analizar temas relevantes al desarrollo del cantón, el cumplimiento de los compromisos adoptados en estas es deficiente.

A pesar de lo mencionado en el punto anterior, la municipalidad goza de una buena credibilidad e imagen ante la mayor parte de la ciudadanía.

1.5. SECTOR PRODUCTIVO PRIMARIO

Comprende todas las actividades que se basan en la extracción de bienes y recursos procedentes del medio natural: la agricultura, la ganadería, la pesca, la caza, la explotación forestal y la minería.

El puerto de Manta se ha convertido en uno de los más dinámicos del país en los últimos años.

1.5.1. AGRICULTURA

La actividad agrícola constituye uno de los principales rubros de la economía manabita, que se encuentra favorecida por la fertilidad de las zonas cultivables y por la tenacidad del hombre campesino.

Durante la década de los ochenta, aproximadamente el 40% o más de la población económicamente activa de la provincia estuvieron involucrados en actividades de este sector.

Pero cabe recalcar, que aunque la provincia es agricultora, Manta como tal no se dedica ni a esta actividad ni a la Ganadería, siendo solamente una vía clave para estos dos sectores en lo que respecta a la exportación de sus productos.

EXPORTACIONES POR EL PUERTO DE MANTA

PRODUCTOS	1999	2000	2001	2002	(*)2003
ACEITES VEGETALES	15.430	13.344	20.164	17.477	16.137
BANANO	5.708	9.544	3.203	3.963	3.015
CAFÉ	1.310	1.655	2.998	2.741	837
CACAO	3.009	2.325	3.404	1.719	398

Tabla 20 EXPORTACIONES POR EL PUERTO DE MANTA

Fuente: Autoridad Portuaria de Manta

La provincia de Manabí es la primera productora de café, del que dependen más de 160 mil familias, que viven directamente de su producción, y un millón de ecuatorianos que dependen indirectamente de esta actividad.

La producción de plátano, principalmente barraganete, utiliza alrededor de 41.650 hectáreas cultivadas, las que están en manos de 2.080 productores. La superficie cultivada genera anualmente 5 millones de racimos y más de 4 millones de cajas, que se movilizan a los Estados Unidos, Colombia, Perú, Chile y ocasionalmente llegan hasta Europa.⁸

1.5.2. PESCA

EXPORTACIONES POR EL PUERTO DE MANTA

PRODUCTOS	1999	2000	2001	2002	(*)2003
PESCADOS Y MARISCOS	31.418	40.322	37.907	51.843	37.523
HARINA DE PESCADO	3.638	7.057	503	1.782	405

Tabla 21 EXPORTACIONES POR EL PUERTO DE MANTA

Fuente: Autoridad Portuaria

El sector pesquero, sin lugar a duda, ha sido, es y será siempre la base fundamental para el desarrollo y crecimiento económico de la ciudad de Manta.

Una de las características más importantes de la actividad pesquera es la capacidad de generación de empleos directos, aquellos relacionados con la fase extractiva de los recursos, y los indirectos, relacionados con las actividades en tierra, tales como los generados en el transporte, mecánica, electricidad, carpintería naval, proveedores de insumos a la actividad pesquera (alimentos, combustibles, químicos para limpieza), entre muchos más.

Manta, es el primer puerto pesquero del Ecuador y el primero en desembarques de atún a lo largo del Pacífico Sur Oriental. En este Puerto se concentra el 75% de la flota pesquera atunera y el 74% de la pesca blanca del Ecuador, principalmente debido a que este recurso pesquero se ubica en aguas oceánicas y se cuenta con las características adecuadas de acceso directo a las áreas de pesca, así como a la facilidad de acceso a los diversos insumos y servicios necesarios para poner en operación una flota.

1.5.3. PRODUCCIÓN Y RENDIMIENTO

La industria manabita está centrada principalmente en las cercanías de la ciudad de Manta, en donde su Cámara de Industrias cuenta con 33 afiliados.

⁸ <http://www.mantacity.com>, fecha: 17/01/2010

Nueve de las 10 empresas más grandes de Manabí, pertenecen al sector industrial y se encuentran ubicadas en los alrededores de la ciudad de Manta, las mismas que constan dentro de las 200 compañías más grandes del Ecuador.

La facturación anual de este grupo de industrias es de aproximadamente US \$ 405 millones al año, y dan trabajo directo a más de 3.500 personas (Año 2003).

La industria de procesados del mar de Manta es una de las más fuertes de Latinoamérica. Las exportaciones de atún en lomos y en conserva, sus sardinas y la harina de pescado significaron ingresos al país de más de US \$ 147 millones en el 2002.⁹

Se estima que la capacidad de frío instalada para el sector pesquero en la ciudad de Manta es de más de 42.800 toneladas, y una capacidad de procesamiento industrial de más de 360.000 toneladas al año.

Seis de las diez compañías más grandes de Manabí son industrias de transformación de productos ictiológicos (Conservas de pescado) de Manta, y en conjunto facturaron US \$ 267 millones en el 2003.

La transformación de productos importados, como el aceite y las grasas vegetales (Industrias Ales, La Fabril).

Estas industrias se abastecen de materia prima local e importada por el Puerto de Manta, generando producción para el consumo interno (local y nacional) e internacional mediante sus exportaciones crecientes a países de la región y el mundo.

La compañía más grande de Manabí, "La Fabril", que factura de US \$ 133 millones anuales, y genera empleo directo para 1.400 empleados, es una industria dedicada a la producción de aceites comestibles, manteca, jabón y el procesamiento de algodón.

1.5.4. ASISTENCIA TÉCNICA

En el cantón existen instituciones públicas y privadas que brindan asesoramiento en las diferentes ramas de actividad que tiene el sector. El Banco Nacional de Fomento brinda asesoramiento con cada tipo de crédito otorgado, la Cámara de Comercio de Manta¹⁰ brinda seminarios y talleres de capacitación, entre los que podemos citar:

- Normativas aduaneras
- Secretarías eficientes

⁹ <http://www.apmanta.gov.ec/system.php?idc=2&idh=21>, fecha 14/03/2010

¹⁰ http://www.ccm.org.ec/Informe_informe-de-actividades-de-la-ccm_114.php, fecha: 14/03/2010

- Seminario de Rentas Internas
- Seminario Servicio al cliente
- Seminario de Relaciones Públicas
- Marketing para restaurantes

La Subsecretaria de Pesca brinda las siguientes capacitaciones para el sector pesquero:

**PROGRAMA NACIONAL DE CAPACITACIÓN DEL SECTOR PESQUERO
ARTESANAL 2010**

A	PROGRAMA DE FORTALECIMIENTO A ORGANIZACIONES PESQUERAS ARTESANALES
1	Procedimientos Parlamentarios y Manejo administrativo
2	Desarrollo Humano y comunitario
3	Formación de emprendedores
4	Educación ambiental para el manejo sustentable de los recursos Bioacuáticos
5	Marco legal para la formación de microempresas
6	Contabilidad
7	Planificación estratégica
8	Fundamentos de marketing
9	Plan de negocios
10	Tributación
11	Negocios Productivos Comunitarios
B	PROGRAMA DE ADMINISTRACIÓN Y GESTIÓN DEL PUERTO
12	Administración y contabilidad aplicada a puertos pesqueros artesanales
13	Formulación y Gestión de Proyectos
C	PROCESAMIENTO DE PRODUCTOS MARINOS
14	Manipuleo de pescado, higiene y sanidad
15	Procesamiento y conservación
16	Técnicas de proceso
D	TECNOLOGÍA PESQUERA
17	Reparación y mantenimiento de motores fuera de borda
18	Instrumento de ayudas para la navegación y la pesca
19	Descripción y uso de artes de pesca
	Pesca sustentable y ambiente
20	Manejo de Áreas marinas

21	La embarcación pesquera
	Reparación y mantenimiento de fibra de vidrio
E	TURISMO
22	Ecoturismo
23	Técnicas de Guiar
24	Geografía turística
25	Técnicas de campamento
26	Operaciones turísticas
27	Generación de hospederías comunitarias
28	Hospitalidad
29	Elaboración de artesanías
30	Cría de Aves y de cerdos
31	Programa de Creación de avistamiento de Ballenas (Guías Nativos)
32	Programa de educación ambiental
33	Fortalecimiento microempresarial
34	Corte y Confección
35	Pastillaje y Panadería
36	Manicure y pedicure
37	Organizaciones de pesca artesanal en red

Tabla 22 PROGRAMA NACIONAL DE CAPACITACIÓN DEL SECTOR PESQUERO ARTESANAL 2010

Fuente: Subsecretaría de Pesca

1.5.5. COMERCIALIZACIÓN Y CONSUMO

La industria manabita está concentrada en Manta y sus alrededores, siendo uno de los factores que más ha influido en el crecimiento económico, el recurso pesquero. En la actualidad las empresas con mayor nivel de exportaciones a nivel nacional en el sector atunero están establecidas en Manta con ventas anuales que alcanzan los \$ 79 millones.

En el 2005 entre las 50 empresas exportadoras más importantes estaba en quinto lugar la Empresa Pesquera Ecuatoriana S.A. EMPESEC con exportaciones de \$80'250.172 antecedida por Exportadora Bananera Noboa con \$ 212'613.505, Unión de Bananeros Ecuatorianos S.A. UBESA con \$ 195'402.970, Kimtech S.A. con \$ 92'101.478 y Negocios Industriales Real S.A. - NIRSA con \$ 88'706.062. Por rango de exportación de Atún en conserva, las 4 empresas de mayor volumen, son de Manta.

RANGO DE EXPORTACIÓN DE ATÚN EN CONSERVA (ENLATADO)

N°	Empresa	\$ FOB
1	Empresa Pesquera Ecuatoriana S.A. -EM PESEC	79'040.872
2	Negocios Industriales Real S.A. - NIRSA *	58'902.151
3	Conservas Isabel Ecuatoriana S.A.	45'962.089
4	Sociedad Ecuatoriana de Alimentos y Frigoríficos de Manta C.A. - SEAFMAN	33'146.597
5	MARBELIZE S.A.	27'521.673

Tabla 23 RANGO DE EXPORTACIÓN DE ATÚN EN CONSERVA (ENLATADO)

Fuente: Subsecretaría Regional del MICIP en el Litoral

Se calcula, que la industria extractiva de la pesca genera empleo para aproximadamente 250000 personas de manera directa e indirecta. En términos generales, la Población Económicamente Activa (PEA) del Cantón Manta es:

Población económicamente activa (pea) del cantón manta

RAMA DE ACTIVIDAD	% Hombres	% Mujeres	% Total
1. Agricultura, ganadería, caza y selvicultura	3,41	0,47	2,6
2. Pesca	9,28	2,15	7,33
3. Explotación de minas y canteras	0,13	0,06	0,11

Tabla 24 Población económicamente activa (pea) del cantón manta

Fuente INEC, censo 2001

1.5.6. CRÉDITO

A continuación se detallan las instituciones financieras, así mismo los tipos de crédito que brindan en la ciudad de Manta y sus alrededores para el desarrollo de la actividad comercial.

TIPO DE CRÉDITO OTORGADO POR ENTIDADES BANCARIAS

PERÍODO ABRIL 2009

CONSUMO		
	Abr-09	%
PICHINCHA	17.578	29,27
GUAYAQUIL	8.085	13,46
COOP. 15 DE ABRIL	5.533	9,21
UNIBANCO	4.674	7,78
PACIFICO	5.532	9,21
PRODUBANCO	4.451	7,41
MUT.PICHINCHA	3.801	6,33
AUSTRO	6.315	10,52
BOLIVARIANO	1.195	1,99
INTERNACIONAL	1.303	2,17
29 DE OCTUBRE	873	1,45
MACHALA	467	0,78
COMERCIAL		0,25

MANABI	153	
LITORAL	89	0,15
TOTALES	60.049	100

Tabla 25 CREDITO DE CONSUMO

COMERCIAL		
	Abr-09	%
INTERNACIONAL	67315	52,69
PICHINCHA	28367	22,21
PACIFICO	14817	11,60
BOLIVARIANO	3877	3,03
MACHALA	3854	3,02
GUAYAQUIL	2523	1,97
AUSTRO	4356	3,41
PRODUBANCO	840	0,66
DELLITORAL	437	0,34
PROCREDIT	1251	0,98
COMERCIAL MANABI	113	0,09
TOTALES	127.750	100

Tabla 26 CREDITO COMERCIAL

MICROCREDITO		
	Abr-09	%
SOLIDARIO	7.101	32,55
PICHINCHA	7.094	32,52
UNIBANCO	3.241	14,86

15 DE ABRIL	1.332	6,11
PRO CREDIT	1.588	7,28
29 DE OCTUBRE	1.026	4,70
PACIFICO	16	0,07
C. CALCETA	278	1,27
COM. MANABI	42	0,19
MACHALA	8	0,04
INTERNACIONAL	48	0,22
AUSTRO	17	0,08
PRODUBANCO	25	0,11
TOTALES	21.816	100

Tabla 27 M ICRO CREDITO

Fuente: Cámara de Comercio de Manta

1.6. SECTOR PRODUCTIVO SECUNDARIO

Agrupación de las actividades económicas encargadas de la transformación de los bienes y recursos extraídos del medio natural (materias primas) en productos elaborados.

1.6.1. Industria

La ciudad de Manta es el principal centro procesador de productos del mar, donde operan 53 industrias, que aprovechan las facilidades portuarias, tanto para el desembarque de la materia prima, como para la exportación de elaborados.

Las plantas productoras de enlatados, que están localizadas en Manabí disponen de una gran capacidad instalada, entre ellas se encuentran Inepaca, Conservas Isabel Ecuatoriana, Seafman y Mardex.

En la ciudad también existen empresas productoras de materiales de construcción, que cubren una gama de materiales como ladrillos, bloques de concreto, baldosas, madera procesada.

Las industrias de alimentos se destacan por la elaboración de pan, pastas, pasteles, fideos, caramelos y galletas. También existen industrias procesadoras de madera, productoras de tablas.

Dentro de la clasificación de industrias varias están: las encargadas de la fabricación de envases plásticos, ubicadas en la vía Manta-Portoviejo.

Tagüeras, encargadas de la elaboración de botones, y de la exportación de los derivados de la tagua.

En Manta también se encuentran los tanques de almacenamiento de combustible de Petrocomercial, considerados dentro de la clasificación de Uso de Suelo Industrial del Reglamento Urbano de la ciudad, como industria 4, que corresponde a industria peligrosa por ocasionar riesgos para la integridad física y la seguridad de las personas.

A nivel de producción de grasas y aceites tenemos "Ales".

**NÓMINA DE INDUSTRIAS ACTIVAS AFILIADAS A LA CÁMARA DE
INDUSTRIAS DE MANTA
GRUPOS SECCIONALES**

INDUSTRIAS DE CONGELACIÓN Y ENLATADO DE PRODUCTOS MARINOS
1, CONSERVAS ISABEL ECUATORIANA S.A.
2, INDUSTRIA ECUATORIANA PRODUCTORA DE ALIMENTOS C.A. INEPACA
3, SOCIEDAD ECUATORIANA DE ALIMENTOS Y FRIGORÍFICOS MANTA S.A. SEAFMAN
4, MARBELIZE S.A.
5, EUROFISH S.A.
6, PESCA PESQUERA DEL PACIFICO C.A.
7, MARDEX MARISCOS DE EXPORTACION S.A.
8, INDUSTRIA ENLATADOS ALIMENTICIOS CIA LTDA. IDEAL

9, INDUSTRIA ATUNERA S.A. INDUATUN
10, TÉCNICA Y COMERCIO DE LA PESCA "TECOPESCA C.A."
11, EMPACADORA BILBO S.A. BILBOSA
12, PESPECA S.A.
13, TADEL S.A.
14, GONDISA. PROCESAMIENTO Y ELABORACIÓN DE PESCADO Y OTROS PRODUCTOS MARINOS
15, ASISERVY S.A. PROCESAMIENTO Y ELABORACIÓN DE PESCADO Y OTROS PRODCUTOS MARINOS
16, MARINE PROTEIN MARPROT S.A. PESCA MARÍTIMA Y CONTINENTAL DE PECES, CRUSTÁCEOS, MOLUSCOS
INDUSTRIAS QUÍMICAS FABRICACIÓN PRODUCTOS FARMACEÚTICOS Y MEDICINALES, EXPORTACIÓN Y FABRICACIÓN ACEITES Y GRASAS VEGETALES
17, DANQUIMICA C.A.
18, LA FABRIL S.A.
19, EXTRACCIÓN AGRÍCOLA RIO MANSO EXA S.A.
20, INDUSTRIA ALES C.A.
21, TENSOACTIVOS DE ECUADOR S.A.
INDUSTRIAS DE ALIMENTOS ELABORACIÓN PRODUCTOS ALIMENTICIOS DIVERSOS
22, COMPAÑÍA DE ELABORADOS DE CAFÉ "EL CAFÉ C.A."
23, MARKFISH S.A.
INDUSTRIAS DE PILADORAS DE CAFÉ, CACAO, HIGUERILLA DESMONTADORAS Y EMPRESAS AGROPECUARIAS
24, INMOREC "AGRICOLA E INMOBILIARIA S.A."
INDUSTRIAS VARIAS (FABRICACIÓN DE PRODUCTOS PLASTICOS, FABRICACIÓN DE VEHÍCULOS, AUTOMOTORES, OTROS)
25, SOCIEPLAST S.A.
26, COENANSA FABRICACION DE VEHICULOS S.A.
27, ZONAMANTA S.A.

28, TALLERES PALAU Y CIA
29, SDK DEL ECUADOR CIA LTDA.
INDUSTRIAS DE LA CONSTRUCCIÓN (CONSTRUCCIÓN SUMINISTROS ELÉCTRICOS E INMOBILIARIAS)
30, INMOBILIARIA Y COMERCIO PALACIO INCOPA C.A.
INDUSTRIAS DE LA MADERA
31, BALMANTA
INDUSTRIAS EXTRACTIVAS (ARMADORES PESQUEROS)
32, COMPAÑÍA DE PESCA MANTA "COPEMANTA"
33, PESDEL S.A.
34, PESQUERA MARICHE
35, MANABITA DE CRIA PESCA Y EXPORTACIÓN MANACRIPEX CIA LTDA.
INDUSTRIAS IMPRESORAS
36, IMPRENTA GUTEMBER
INDUSTRIAS TURÍSTICAS
37, MANABI HOTEL

Tabla 28 NÓMINA DE INDUSTRIAS ACTIVAS AFILIADAS A LA CÁMARA DE INDUSTRIAS DE MANTA

Fuente: http://www.cim.org.ec/index.php?option=com_wrapper&view=wrapper&Itemid=165

, fecha: 19/09/2010

1.6.2. Artesanía

Manta no se dedica expresamente a elaboración de artesanías, más bien en ciertos lugares encontramos locales de venta de artesanías las cuales provienen directamente de Montecristi y la Pila.

Podemos encontrar también en la playa a vendedores ambulantes, que ofertan sus trabajos hechos en tagua, el ingenio es amplio, también hacen aretes, pulseras, collares con piedras marinas, conchas, etc., pero esto no se da de forma masiva, tan solo unos cuantos se dedican a la ventas de este tipo de artesanías.

1.6.3. Crédito

En la ciudad de Manta existe el Banco Nacional del Fomento, que ha entregado préstamos para el sector comercial, artesanos, pesca y proyectos turísticos, de igual forma contamos con el servicio de la CFN (Corporación Financiera Nacional), la cual también brinda créditos para fabricación de artesanías de un mínimo de 50,000.00 dólares, a un plazo máximo de 10 años

con un intereses del 11% en activos fijos y a 3 años con un interés de 10.5% para capital de trabajo.

1.7. SECTOR PRODUCTIVO TÉCNICO

Se incluyen todas aquellas actividades que no producen bienes materiales de forma directa, y, por lo tanto, no encajan dentro de los otros dos sectores económicos. Esas actividades son conocidas como servicios.

Actualmente, bajo la denominación de servicios se agrupan: el comercio, la hostelería, los transportes y las comunicaciones, las finanzas, un conjunto de actividades auxiliares a las anteriores (asesoría, informática, etc.) y los servicios sociales.

1.7.1. Comercio

Desde el punto de vista de la Cámara de Comercio de Manta, esta cuenta con 1.006 afiliados inmersos en una amplia variedad de actividades (Comercio General, intermediación financiera, grandes almacenes de electrodomésticos, ferreterías, repuestos y servicios de abastecimiento para el sector pesquero, industrial y turístico, entre algunos).

La zona de influencia tiene a Guayaquil y Quito como principales clientes, existiendo el intercambio en ambas vías.

Uno de los sectores más comerciales de la ciudad, es la parroquia de Tarqui (zona céntrica de la ciudad) en la cual encontramos todo tipo de comercio desde tiendas de víveres y abarrotes, electrodomésticos, prendas de vestir, etc.

Una buena proporción de las actividades de compra-venta de materia prima y productos terminados, son comercializadas por las propias empresas productoras "Industrias Ales", "La Fabril" y empresas enlatadoras de conservas.

Industria Ales: empresa que se dedica a la fabricación y comercialización de productos comestibles y de limpieza, derivados de las grasas vegetales como aceites, jabones y soluciones grasas industriales. Cuenta con un conglomerado empresarial de compañías productoras de palma, extractoras, complejo fabril, industria de envases y uno de los sistemas de distribución masiva más eficientes y completos, con un alcance nacional en todos los canales del mercado.¹¹

Gracias a sus instalaciones brinda empleo a más de 2000 personas en esta ciudad.

¹¹ www.ales.com.ec/, fecha: 12/07/2010

La Fabril: empresa más grande del sector de aceites y grasas comestibles del país y es un actor muy importante en la industria de oleaginosas latinoamericana, entre sus productos encontramos: jabones, detergentes, suplementos energéticos.¹²

Empresas grandes como estas, La Fabril, enlatadoras de conservas, entre otras aportan con el desarrollo de la ciudad y lo más importante es que generan muchas plazas de trabajo, dándole la oportunidad a miles de mantenses de contar con una estabilidad laboral.

TIPOS DE COMERCIO EN MANTA

Comercio	Tipo	# de afiliados
Comercio	Artículos deportivos	8
Comercio	Colchones	1
Comercio	Derivados de petrolea	13
Comercio	Maquinaria	3
Comercio	Material de pesca	6
Comercio	Muebles	20
Comercio	Productos de consumo masivos	76
Comercio	Repuestos	5
Comercio	Telas	5
Comercio	Agua	7
Comercio	Armas	5
Comercio	Artículos para el hogar	15
Comercio	Laboratorios para educación	1
Comercio	Aluminio y vidrio	7
Comercio	Bordados	1
Comercio	Carnicería	4
Comercio	Electrodomésticos	6
Comercio	Equipos contra incendios	1
Comercio	Equipos de oficina	2
Comercio	Equipos de refrigeración	3
Comercio	Ganados y faenamiento	1

¹² www.lafabril.com.ec, fecha:12/07/2010

Comercio	Joyería	11
Comercio	Licorería	8
Comercio	Madera	7
Comercio	Materiales eléctricos	5
Comercio	Óptica	2
Comercio	Porcelanato	1
Comercio	Productos de limpieza	2
Comercio	Repuestos automotrices	16
Comercio	Repuestos para motores	2
Comercio	Ropa/bazar/calzado/bisutería	19
Comercio	Sal	2
Comercio	Vehículos	4
Comercio	Camaron	7
Comercio	Farmacia	20
Comercio	Ferreterías	34

Tabla 29 TIPOS DE COMERCIO EN MANTA

Fuente: Cámara de Comercio Manta

1.7.2. Turismo

La ciudad de Manta, además de su posicionamiento como destino turístico final, es un sitio de tránsito obligado para los turistas que quieren disfrutar de los atractivos de la provincia y del Ecuador, debido a la comodidad que ofrece la infraestructura de alojamiento en la ciudad, que se convierte en una gran ventaja que genera un valor agregado a esta ciudad.

En los últimos años, se ha convertido en una de las paradas obligadas de los cruceros internacionales, que cada año se incrementan y en consecuencia aumenta la afluencia de turistas extranjeros en nuestro país a través del ingreso a Manta. A pesar de que este turismo en su mayoría no necesita de servicios de hospedaje, la ciudad los atrae con sus hoteles, restaurantes, bares, discotecas, preciosas playas y lugares de visita sorprendentes en sus cercanías, que cautiva al más exigente de los turistas.

El puerto de Manta, junto con 5 puertos argentinos, 6 puertos chilenos y un puerto uruguayo, se encuentran afiliados a la Asociación de Puertos de Cruceros del Cono Sur que trabaja en pos de lograr que los países del cono sur sean el destino turístico del nuevo milenio.

En muchas ocasiones, la ciudad les sirve como base logística de los cruceros, para quienes desean disfrutar de los encantos turísticos de nuestro país, ubicados en la sierra y oriente ecuatoriano, así como en las Islas Galápagos, mediante vía terrestre y/o vía aérea.

El flujo turístico de la ciudad es permanente, durante todo el año, con épocas de mayor afluencia en los meses de julio, agosto, septiembre y feriados como el de navidad, año nuevo, carnaval y semana santa.

Servicios Turísticos

Según datos de la Cámara de Turismo de Manta, sus establecimientos afiliados brindan una capacidad hotelera de 1.500 habitaciones, para alojamiento de aproximadamente 5.000 personas. Se cuenta con 60 establecimientos de alojamiento, en donde se encuentran 5 hoteles de primera categoría y 1 de lujo.

Negocios como bares, restaurantes, discotecas, salones, casinos, bingos, dan la bienvenida cada noche a turistas nacionales y extranjeros. La gama de actividades permite satisfacer los gustos más diversos; un concierto en alguno de los bares, una exposición en el Banco Central, una fiesta en el techo de una chiva o simplemente una caminata por el malecón.

Manta, al estar ubicada en el centro de Manabí, es un excelente punto de partida para conocer la belleza de la provincia.

Hacia el sur de Manta se encuentra el bosque húmedo de Pacoche y San Lorenzo, gracias al microclima que genera este bosque, el visitante disfrutará de una amplia diversidad de flora y fauna.

Los principales centros comerciales de la ciudad son "Paseo Shopping", "Manicentro" y "Mantacentro", y últimamente "Plaza del Sol", en los que se encuentran oficinas, servicios bancarios, de cafetería, comida rápida, cibercafés, tiendas, perfumerías, comisariatos, entre otros.

ATRACTIVOS TURÍSTICOS

LUGAR	ATRACTIVO
Museo del Banco Central	El Museo cuenta con una sala permanente de "Arqueología de la Antigua Provincia de Manabí", allí podrá conocer sobre las siete culturas que existieron en la provincia: Valdivia, Machalilla, Chorrera, Guangala, Bahía, Jama-Coaque, Manteña.
	Manteña.

Iglesias	Conocer desde la más antigua Iglesia de Nuestra Señora de la Merced, hasta la más reciente, la Iglesia "La Dolorosa", construida en 1996.
Playas	Manta cuenta con 11 playas, entre las principales y más acogedoras dentro de la ciudad tenemos: Murciélago, Playa de Tarqui, Barbasquillo y Los Esteros. En la zona rural, se encuentran hermosas playas que por su tranquilidad y clima se han transformado en una opción para el turista que busca disfrutar de un lugar apartado del movimiento de la ciudad: Playa de San Mateo, San Lorenzo, Sta. Marianita, Ligüique y Sta. Rosa.
Malecón Escénico	Ubicado en la Playa Murciélago, es una gran infraestructura turística con más de 20 locales de comida, artesanías e información.
Parque del Marisco	Se encuentra en la Playa de Tarqui, con una variedad de restaurantes que brindan un ambiente rustico y 100% mantense, el turista tiene la oportunidad de disfrutar los platos mas exquisitos de mariscos

Tabla 30 ATRACTIVOS TURÍSTICOS

Fuentes: Las Autoras

ATRACTIVOS PRINCIPALES	
NATURALES	CULTURALES
• Playa de Tarqui	• Muelle del Puerto de Manta
• Playa El Murciélago	• Museo del Banco Central
• Playa de San Mateo	• Museo Etnográfico del Malecón Escénico
• Playa la Tiñosa	• Faro de San Lorenzo

• Playa Santa Marianita	• Casa de Arquitectura Valdivia- El Aromo
• Playa San Lorenzo	• Sector de Edificaciones Antiguas
• Playa Las Piñas	• Fiestas del Comercio 23 y 24 de Octubre
• Playa de Santa Rosa	• Iglesia La Dolorosa
• Bosque de Pacoche y San Lorenzo	• Astillero de Manta
• Cascada "El Salto de San Lorenzo"	• El Faro de Manta
• Playa de Piedra Larga	• Ruta de la Bioarquitectura
• Playa de Barbasquillo	• Festival de Teatro
• Playa de Pile	• Astillero

Tabla 31 ATRACTIVOS PRINCIPALES

Fuente:

http://www.turismomanabi.gov.ec/images/descargas/folletos2/Folleto_Manta2_es.pdf, fecha

31/08/2010

1.7.3. Transporte

La comunicación al puerto de Manta se la mantiene a través de los sistemas de carreteras, vías navegables y aeropuertos.

Las principales Cooperativas de transporte terrestre interprovinciales que operan en la ciudad de Manta son: Coactur, Reina del Camino, Trans Esmeralda, Rutas Portovejense.

PRINCIPALES COMPAÑÍAS DE TRANSPORTE INTERPROVINCIAL

PRINCIPALES COMPAÑÍAS DE TRANSPORTE INTERPROVINCIAL		
COOPERATIVA	RUTA	VALOR DE PASAJE
PANAMERICANA INTERNACIONAL	Manta-Quito	\$ 9,00
FLOTA IMBABURA	Manta-Quito	\$ 8,00
CARLOS ALBERTO ARAY	Manta-Quito	\$ 8,00
REINA DEL CAMINO	Manta-Santo Domingo-	de \$5,00 a \$10,00

	Esm eraldas - Q uito - A m bato - C alceta - Tosagua - G uayaquil	
TRANS ESMERALDAS	M anta - Q uito - Esm eraldas	\$ 7,00
RUTAS PORTOVEJENSES	M anta - Portoviejo	0,85 ctvos
	M anta - Guayaquil	\$ 5,00
COACTUR	M anta - Portoviejo	0,85 ctvos
	M anta - Guayaquil	\$ 4,00
	M anta - Q uito	\$ 8,00
	M anta - Bahía	\$ 3,00
	M anta - Pedernales	\$ 6,00

Tabla 32 PRINCIPALES COMPAÑÍAS DE TRANSPORTE INTERPROVINCIAL

Fuente: Instalaciones del Terminal Terrestre de Manta

COMUNICACIÓN TERRESTRE

COMUNICACIÓN TERRESTRE	
Sistema de Carreteras	Distancia
Guayaquil	190 Km .
Quito	400 Km .
Cuenca	446 Km .
Frontera Norte	687 Km . Con Colombia
Frontera Sur	446 Km . Con Perú
Corredores viales al Oriente	
M anta - Q uito - Pto Orellana	800 Km .
M anta - Q uevedo - Latacunga - Pto. Orellana	550 Km .

Manta-Guayaquil-Pto.	
Zamora	600 Km.

Tabla 33 COMUNICACION TERRESTRE

Fuente: Las Autoras

Vías de acceso al puerto:

- Paso Lateral vía rápida de 18 Km. de longitud. Conecta al puerto con la carretera Rocafuerte - Chone - Santo Domingo - Quito; y Montecristi - Jipijapa - Guayaquil.
- Vía costanera conecta al puerto de Manta con todos los puertos, sectores de la producción, la Ruta del Sol, y destinos turísticos del Ecuador

Malecón Jaime Chávez G. principal arteria de acceso y salida del puerto vía puerto aeropuerto de 8,5 Km. longitud que cierra el anillo vial que circunda a la ciudad. (En ejecución).

COMUNICACIÓN MARÍTIMA

Vías Navegables:

Domésticas:

Hasta San Lorenzo, al norte

Hasta la provincia del Guayas al Sur

Internacionales:

Conectado con los 5 continentes a través del Canal de Panamá y por el estrecho de Magallanes.

LÍNEAS AÉREAS:

Comunicación aérea nacional, con las principales aerolíneas ICARO y AEROGAL.

En las cercanías de la ciudad de Manta, se sitúa el aeropuerto "Eloy Alfaro de Manta", que cuenta con una pista de 3.100 m, considerada la de mayor resistencia del país y Sudamérica.

El tiempo de vuelo, respecto a principales aeropuertos del país:

Quito: 35 minutos

Guayaquil: 30 minutos

Galápagos: 90 minutos

CAPÍTULO 2

GENERALIDADES DE LA GASTRONOMÍA

2.1. GASTRONOMÍA

Gastronomía es el estudio de la relación entre cultura y alimento. A menudo se piensa erróneamente que el término gastronomía únicamente tiene relación con el arte de cocinar y los platillos 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. De esta forma se vinculan las bellas artes, ciencias sociales, ciencias naturales e incluso ciencias exactas alrededor del sistema alimenticio del ser humano.

Desde el punto de vista etimológico la palabra "gastronomía" no tiene un significado del todo válido pues deriva del griego "gaster" o "gastros" que quiere decir estómago y "gnomos", conocimiento o ley.

Son propias de un gastrónomo actividades tales como degustar, transformar, historiar, narrar, descubrir, vincular, entender, conocer, contextualizar, experimentar e investigar los alimentos. Así pues, la gastronomía se debe entender como una actividad interdisciplinaria.

La aportación de la gastronomía a nivel mundial fue muy significativa debido al gran intercambio de ingredientes que se dio a través de continente en continente.¹³

2.2. HISTORIA DE LA GASTRONOMÍA EN GENERAL

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

Desde la aparición del hombre y su forma básica de conseguir alimentos hasta fines de la edad moderna y la llegada de nuevas materias primas desde América.

Hace unos 12,000.00 años, el modo de vida y de alimentación de los seres humanos era la caza y la recolección; mismas que luego cambiaron debido al cambio climático que se produjo al finalizar la última glaciación y que dio inicio al período Holoceno.

A finales del Paleolítico la humanidad ya había adquirido madurez cultural y progreso técnico para los cambios que habían sufrido como migración y extinción de algunas especies de animales. Así se inició la etapa de transición al Neolítico que los historiadores denominan Mesolítico en donde los cazadores aprendieron a controlar la producción y el consumo de los alimentos. Las primeras especies cultivadas fueron el trigo, la cebada, luego vinieron los

¹³ www.universidadperu.com/gastronomia-peru.php , fecha: 02/09/2010

cereales como la avena, el centeno y el mijo, así como legumbres como la lenteja y el guisante.¹⁴

EDAD ANTIGUA:

Pueblo egipcio

Se alimentaban de lentejas, hortalizas y frutos; tallos de papiro y las raíces y los bulbos de luto.

En el egipcio medio vivía con muy escasas mantenciones: pan, cerveza, cebolla y algunas legumbres.

La clase privilegiada comían en forma abundante bueyes, terneras, cabras, ovejas, ocas y pichones.

Este pueblo era rico en producción agrícola, se podía apreciar que habían muchos frutos: higos, dátiles, uvas, sandías, pepinos y melones, las almendras, las peras y los melocotones hicieron su aparición sino hasta después de la dominación romana. No fueron partidarios de los lácteos.

La cerveza era la bebida nacional, pero sin levadura, por lo cual se debía consumir rápido si no se agriaba.

El cereal más antiguo de esta época fue el mijo, luego la cebada, la avena y el centeno. Como consecuencia del cultivo de los cereales se descubrió el pan.

Pueblo hebreo

Comían alimentos simbólicos en estos se encuentra el pan y el vino.

Los israelitas cultivaban el olivo y los cereales como el centeno y la cebada.

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

Las hortalizas eran fundamentales y variadas: cogomero, melones, puerros, cebolla y ajos.

Las uvas se comían frescas o como pasas, los higos eran el alimento primordial de los soldados (secos o como pan).

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

El vino era accesible para toda la clase social y lo bebían puro.

De forma accidental, por el batido de la leche contenida en la ubre, conocieron la manteca.

¹⁴ Prehistoria y primeras civilizaciones, Historia Universal, 2004 Autor: Editorial Sol 90., fecha:17/01/2010

La religión de este pueblo era muy estricta, con respecto a los alimentos que se consumían se podían comer bueyes, terneras, cabras y cordero. De los pescados se podían comer aquellos que tuvieran escamas.

Pueblo griego

Los griegos se alimentaban continuamente con productos del campo y de la pesca.

Los cereales eran la base de la alimentación.¹⁵

Egis (uno de los 7 cocineros legendarios de Grecia) llevo 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, salmónete, pulpo, pez espada y esturión.

Los griegos comían todas las carnes que hoy en día se conocen. La que menos consumían era la carne de buey.

Como especias se encontraban: laurel, tonillo, orégano, retama, salvia, cilantro y malva.

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

La cocina griega es la madre de la cocina de occidente.

Los primeros cocineros griegos fueron panaderos.

El aceite de oliva el de primer procesado se utilizaba para comer, el segundo para el cuerpo y el tercero para alumbrar.

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

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 una de las primeras aves de la época.

Había olivos, ciruela, granado, membrillos y cerezos y la higuera autóctona de Italia.

Se hacían 3 comidas diarias: desayuno, almuerzo y cena. El pueblo romano tomaba el pullmentun (papilla de harina de trigo y agua que diluida hacia de refresco).

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

El garo se utilizaba para condimentar o aliñar cualquier comida. Éste era el líquido que se obtenía pescando la carne de diversos pescados con sal. A esto se añadía hierbas olorosas como la ruda, el anís, hinojo, menta, albaca, tonillo etc.

¹⁵ El mundo griego, Historia Universal, 2004 Autor: Editorial Sol 90, fecha: 17/01/2010

La presencia hispánica en el imperio puede apreciarse en los jabones 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.

Los romanos organizaban grandes banquetes de derecho por clases privilegiada.

EDAD MEDIA :

En esta época la dieta alimentaria estaba constituida por los cereales panificables, aunque el trigo se reservaba para las grandes ocasiones como la celebración de la Eucaristía era habitual el uso de harinas mezcladas de dos o tres cereales como la avena, centeno, mijo, etc. para elaborar las hogazas de pan. También se consumía leguminosas y verduras.

Dado que el consumo de carne no excedía los 100 gramos diarios, el consumo de proteínas se compensaba con el consumo de otros productos, como los arenques o el queso. Era frecuente también el uso de frutos secos como complemento alimenticio y el de la miel como edulcorante.¹⁶

En esta época se comía mucho asno joven, este se rellenaba de aceitunas verdes, pajaritos y trufas enteras y luego se asaba al espetón.¹⁷

Cocina medieval era un arte que necesitaba de mucha dedicación y de mucha inventiva. Sobre todo, descubriremos sabores insólitos como, la delicadeza de la leche de almendras o del agua de rosas, la fuerza del agridulce, el encanto exótico de especias olvidadas.

Los hombres y mujeres del Medioevo eran grandes comedores y para sus comidas y sobre todo para sus grandes banquetes, realizaban enormes cantidades de platos.

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 corozos.

EDAD MODERNA :

En Inglaterra se hacen los grandes los grandes pastelones de carne, como el Yorkshire (relleno de carne de oca, perdiz lengua de buey y cocinado a fuego fuerte), los pudding de arroz y pastel manzana o en inglés se les llama apple pie.

Los alimentos más comunes: aceites, vinos, porotos, alubia, carne de patos, pollo, jabalí., terneros, las frutas como el melón, las ciruelas, cerezas, peras, manzanas, y membrillos. Se preparaban dulces y helados con esto.

¹⁶ La Baja Edad Media, Historia Universal, 2004 Editorial Sol 90, 17/01/2010

¹⁷ Espetón: varilla de hierro para asar carne o pescado

En los siglos SXVII y XIVIII las personas comen migas o sopas con un poco de tocino, también comen trozos de pan con cebolla, ajos y quesos y a la noche comen una olla de nabos o coles.

También podemos encontrar que hubo pueblos enteros que se alimentaban solo de bellotas.

En América y Asia. Lo que llegó de Europa a América fue el cacao, el maíz, el maní, el girasol, las arvejas, el pimiento y el pimentón, el ananá (piña), las papas y el tomate.

De lo que llegó de Asia y 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 toman como 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 las culturas americanas.

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

En Inglaterra triunfaban las papas al vapor y fritas acompañadas de pescado frito.

El tomate en principio se utilizó verde y como adorno en sombreros. Inglaterra hace su famoso dulce de tomate o hecho jugo en el famoso trago BLOONDY MARY.

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

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

2.3. RELACIÓN HISTÓRICA DE LA COMIDA ECUATORIANA Y SU INFLUENCIA

El Ecuador posee una riquísima, abundante y variada cultura gastronómica, donde destacan una gran variedad de ingredientes como el pescado y mariscos, las carnes de cordero, cerdo, vaca y pavo, las papas, maíz, frutas y verduras; además de un sin número de especias que dan un toque especial a cada plato, como el ají, cilantro, perejil, canela, etc.¹⁸.

Una comida auténtica y mestiza, cocida por igual en cazuelas de barro y en viejos y ahumados peroles castellanos. Con tradición de siglos y en la que se han cocido sustancias, condimentos y experiencias del propio y de lejanos continentes.

¹⁸ www.slideshare.net/FIECS2009/gastronomia-1392023, fecha: 22/03/2010

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

El medio equinoccial atrapó al hombre, se prodigó hasta hacerlo sedentario y le imprimió carácter y costumbres. Este, a su vez, se integró mansamente a la naturaleza y se contagió pronto con su sensualidad y exuberancia.

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, arríbalos, cedazos, ralladores, moldes para hacer panes con figura de guaguas, platos iridiscentes para iluminar caldos, compoteras que se alzan sobre senos femeninos, vasijas musicales que endulzan las tareas y aligeran cansancios.

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 chumal 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 calidad¹⁹.

Las papas, por su parte, se comían cocidas, asadas, en puré o servían de base para platos sabrosos como los llapingachos o los locros. A su vez, los porotos se cocinaban tiernos o maduros y enriquecían ollas familiares junto a cuyes, nabos, achogchas y condimentos varios.

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.

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. Lugar aparte y valor especial tuvo el chaguarmishqui, equivalente ecuatoriano del pulque, obtenido del zumo del maguey.

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.

¹⁹ www.slideshare.net/FIECS2009/gastronomia-1392023 , fecha:22/03/2010

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 esta riqueza de productos fue sorprendente. Cazuelas de pescado y de mariscos, con salsa picante de achiote y ají. Pescado con coco, salsa en pasta, de maní con harina de maíz (salpíeta). Turrónes de maní con miel o dulces de maní molido con harina de maíz. Bollos y tamales serranos, bollos de pescado, bollos de camote, bollos de yuca, bollos mixtos, todos envueltos en hoja de bijao, 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 despiertan los sentidos para las comidas: albahaca, ají, culantro, perejil, malvarrosa, arrayán, laurel, romero, achiote, canela, etc.

El ají fue el más noble condimento de la comida indígena. Entero o molido, crudo o cocinado, solo, relleno o mezclado con otros condimentos; el condimento clave de las grandes y pequeñas comidas aborígenes. Por detrás del ají, se mantuvo el achiote.

La llegada de españoles a estas tierras fue, en cuanto a la comida, pródiga de sorpresas. En esto, como en todo, fue un encuentro de mundos diferentes, con elementos propios y costumbres diversas. Pasada la sorpresa, los europeos se adhirieron con entusiasmo a los frutos y viandas americanos.

El aporte español a nuestra cocina fue de carácter doble: por una parte, trajo a nuestro suelo elementos y experiencias europeos y africanos; por otra, permitió el intercambio de cosas y animales aborígenes hasta entonces de uso local y limitado.²⁰

Fue así que nos llegaron cerdos, reses y ovejas, pavos, gallinas, ajos y cebollas, trigo, cebada, habas, coles, tomates, cítricos, plátanos y caña de azúcar, pero también es cierto que los conquistadores españoles no dejaron de sorprenderse al descubrir que los nativos habían desarrollado novedosas técnicas agrícolas, habían domesticado muchas plantas y conocían los secretos de gran variedad de hierbas, lo que les permitía mantener una dieta balanceada²¹.

²⁰ www.slideshare.net/FIECS2009/gastronomia-1392023 , fecha:22/03/2010

²¹ Nueva Enciclopedia del Ecuador< Circulo III, Circulo de lectores , fecha: 25/03/2010

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

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

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

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

La gallina vino a completar el terceto de carnes populares, criada en todos los patios y corrales campesinos, se convirtió en proveedora de huevos y recurso de urgencia para toda ocasión inesperada. Particular importancia logró en la costa, donde el aguado de gallina, vino a ser el plato central y prueba plena de la habilidad de las cocineras.

La vaca, aunque menos numerosa en los corrales familiares, rindió también su fruto en las hábiles manos de sus mujeres, su carne ingresó a la olla ecuatoriana para integrar el sancocho.

El queso, por su parte, pasó a ser ingrediente indispensable de salsas y pasteles, queso para tortillas de maíz, queso para empanadas, queso para llapingachos, queso para acompañar al maduro cocinado o para rellenar el maduro al horno, queso para el pan, queso para todo.

La comida ecuatoriana actual es, pues, el resultado de una rica tradición culinaria, en la que se combinan sustancias y costumbres de varios continentes, mezcladas sabiamente en el crisol del buen gusto popular. Una cultura auténtica, macerada por siglos, en la que nada falta salvo, quizá, un vino generoso y de factura propia²².

²² www.slideshare.net/FIECS2009/gastronomia-1392023, fecha: 22/03/2010

Hoy, como ayer, nuestra cocina sigue entusiasmando a propios y extraños.

En estas palabras no hay sino orgullo legítimo y humilde reconocimiento de lo que el pueblo ecuatoriano adobó con sus manos y su ingenio. Ninguna mejor prueba de esa labor de siglos que el derroche de géneros y estilos o la profusión de detalles secretos que afluye diariamente a nuestra mesa.

C A P Í T U L O 3

D I A G N Ó S T I C O G A S T R O N Ó M I C O D E L S E C T O R

3.1. DATOS GENERALES DE LA GASTRONOMÍA DEL CANTÓN MANTA.

Al elaborar las encuestas obtuvimos muchas repuestas que no correspondían al cantón, Manta de por sí no cuenta con gastronomía típica del sector, más bien se relaciona todo lo que es mariscos y pescado con la zona, por ser costera y tener playa.

El ceviche que podemos nombrarlo principal plato del cantón, sabemos que tuvo su origen en Perú, pero fue un plato acogido por los ecuatorianos y adaptado a nuestra sazón, es por esto que son similares, más no iguales.

Es típico al encuestar tener respuestas de nombres de platos como caldo de gallina, seco de gallina, guatita, morcilla, entre otros; pero al estudiar bien el origen de aquellos platos encontramos que efectivamente son muy manabitas, más no típicos del cantón Manta.

Manta es una ciudad costera, y por eso su gastronomía se centra básicamente en todo lo que respecta a frutos del mar, podemos encontrarnos desde un delicioso ceviche mixto, seguir con un arroz marinero o camotillo frito y para paladares más exigentes langostinos o langosta.

Así mismo podemos ver la realidad de los extranjeros en la ciudad plasmada en la comida, encontramos mucha comida italiana, china, argentina, colombiana, etc.; que poco a poco se ha ido fusionando con la nuestra y creando nuevas tendencias por decirlo así.

3.1.1. Cuáles son los platos/bebidas/postres/etc. que conoce usted que son propios de este sector.

A. NOMBRE DEL PLATO / BEBIDA / POSTRE

TIPO DE PLATO	NOMBRE DEL PLATO/BEBIDA/POSTRE	FRECUENCIA	PORCENTAJE
ARROZ	ARROZ MARINERO	23	2,51
	ARROZ, MENESTRA Y CARNE	13	1,42
	ARROZ CON CAMARÓN	5	0,55
	ARROZ CON POLLO	5	0,55
DULCES/POSTRES	TORTA DE GUINEO	7	0,76
	MANJAR DE LECHE	6	0,66
	TRES LECHE	5	0,55
	FLAN	3	0,33

BEBIDAS CON ALCOHOL	CERVEZAS	4	0,44
	CANA/ CANA MANABITA	3	0,33
	COCTELES	3	0,33
	AGUARDIENTE	1	0,11
BEBIDAS FRIAS	CHICHA DE MAIZ	8	0,87
	AGUA DE COCO	2	0,22
	LIMONADA	2	0,22
	JUGO DE FRUTAS	1	0,11
BEBIDA CALIENTE	COLADA	1	0,11
FRITO	CAMOTILLO FRITO	28	3,06
	PESCADO FRITO	21	2,29
	POLLO FRITO	2	0,22
	CORVINA	1	0,11
APANADOS	PESCADO APANADO	49	5,35
	CHICHARRÓN	23	2,51
	CAMARONES REVENTADOS/APANADO	9	0,98
	CHICHARRON MIXTO	4	0,44
ENCOCADO	ENCOCADO DE PESCADO	2	0,22
	ENCOCADO DE CAMARÓN	1	0,11
ENSALADAS	ENSALADA DE PAPA	1	0,11
	ENSALADA DE MARISCOS	1	0,11
CEVICHE	DE PESCADO	179	19,54
	MIXTOS/ VARIOS	23	2,51
	DE CAMARÓN	8	0,87
	DE PULPO	2	0,22
	DE POLLO/ GALLINA CRIOLLA	16	1,75
SECOS	DE CHIVO	5	0,55
ESTOFADOS/ BISTEC	ESTOFADOS DE PESCADO	13	1,42

	CHURRASCO	4	0,44
	PESCADO EN SALSA DE MARISCOS	2	0,22
	BISTEC DE CARNE	1	0,11
VISCERAS	GUATITA	4	0,44
	MORCILLA	4	0,44
	LONGANIZA	1	0,11
HORNADO CON MANI	DE PESCADO	21	2,29
HORNADO	DE CHANCHO	2	0,22
AL HORNO	PATO HORNADO	1	0,11
MENESTRAS	POLLO EN SALSA BLANCA	1	0,11
	POLLO HORNADO	1	0,11
	MENESTRAS	1	0,11
ASADOS	PARRILLADAS	2	0,22
	CONCHAS ASADAS	1	0,11
PICANTES	DE PULPO	2	0,22
	DE CANGREJO	1	0,11
	DE LANGOSTA	1	0,11
SOPA	VICHE DE PESCADO	53	5,79
	ENCEBOLLADO	37	4,04
	CAZUELA DE PESCADO	25	2,73
	CAZUELA DE MARISCOS O MARINERA	15	1,64
	SOPA MARINERA	15	1,64
CALDOS	CALDO DE GALLINA	22	2,4
	CALDO DE BOLA DE PLATANO	6	0,66
	CALDO DE PATA	3	0,33

	CALDO DE HUESO	2	0,22
TALLARINES	TALLARINES		
	SALTEADOS	2	0,22
	TALLARINES CON CARNE	1	0,11
AL AJILLO	CAMARON AL AJILLO	3	0,33
EN SU TINTA	CALAMAR EN SU TINTA	1	0,11
ENTREMESES	BOLA / BOLA DE VERDE / BOLONES	20	2,18
	CORVICHES	12	1,31
	BOLLO DE PLATANO / BOLLO / BOLLO DE PESCADO	10	1,09
	HUMITAS	8	0,87
	TORTA DE MANI / TORTA DE PLATANO / TORTA DE PESCADO	8	0,87
	TOTAL	916	100

Fuente: Encuestas del cantón Manta

Elaborado: Las Autoras

Manta es una ciudad costera pequeña que pertenece a la provincia de Manabí, que no cuenta con muchos platos típicos a diferencia de otros cantones como Santa Ana, Rocafuerte, Jipijapa, que tienen muchos más platos propios de la zona.

Al ser un puerto pesquero tanto en la época de conquista como en la de la colonia hubo gran afluencia de españoles y peruanos y gente de muchos otros países que llegaban y desembarcaban, y que poco a poco fueron introduciendo sus culturas culinarias, por esta razón se dice que el ceviche es típico de Perú y que ellos lo trajeron. Por todo esto podemos decir que la cultura gastronómica de Manta no es propia sino más bien adquirida y adaptada.

Podemos hacer referencia a platos del sector como arroz marinero, camotillo frito, pescado apanado, viche de pescado y ceviches siendo este el plato con mayor porcentaje en la tabla 19,54%, todos estos platos tienen un factor en común que son los mariscos.

También encontramos un alto porcentaje en platos como churrasco, seco de pollo, estofado de pollo, guatita, caldo de gallina, que aunque realmente no sean típicos del cantón, si son muy

típicos de la provincia, y en cualquier parte de Manabí el turista siempre va a encontrar un buen seco de gallina criolla.

3.1.2. Qué platos/bebidas/postres/etc., que se elaboran en época de fiestas en el sector

A. NOMBRE DEL PLATO/BEBIDA/POSTRE.

TIPO DE PLATO	NOMBRE DEL PLATO/BEBIDA/POSTRE	FRECUENCIA	PORCENTAJE
DULCES/POSTRES	MANJAR DE LECHE	7	1,34
	HUEVOS MOLLOS	7	1,34
	DULCE DE TRES LECHE	6	1,15
	ARROZ CON LECHE	5	0,95
BEBIDAS CON ALCOHOL	CANELAZO	42	8,02
	ROM POPE	12	2,29
	AGUARDIENTE	7	1,34
	CURRINCHO	5	0,95
BEBIDAS CALIENTES	MOROCHO	1	0,19
BEBIDAS FRIAS	COLADA MORADA	12	2,29
	COCA COLA	5	0,95
	CHICHA	4	0,76
	BATIDOS	1	0,19
CALDOS	AGUADO DE GALLINA	8	1,53
	CALDO DE GALLINA	8	1,53
	CALDO DE COSTILLA	1	0,19
	CALDO DE SALCHICHA	1	0,19
SOPAS	FANESCA	26	4,96
	ENCEBOLLADO DE PESCADO	14	2,67
	VICHE DE PESCADO	9	1,72
	CAZUELAS DE MARISCOS	2	0,38
ARROZ	ARROZ CON POLLO/GALLINA	50	9,54
	ARROZ MARINERO	5	0,95

	ARROZ COLORADO	4	0,76
	ARROZ CON CHANCHO	4	0,76
	CHAULAFAN	1	0,19
ENTREMESES	EMPANADAS	17	3,24
	CORVICHES	12	2,29
	HAYACAS	7	1,34
	HUMITAS	5	0,95
	PASTELILLOS DE POLLO	5	0,95
CEVICHE S	CEVICHE DE PESCADO	38	7,25
	CEVICHE MIXTO	4	0,76
	COCTEL DE CAMARON	2	0,38
	CEVICHE DE CONCHA	1	0,19
	CEVICHE DE CAMARON	1	0,19
TALLARINES	TALLARIN DE CARNE	1	0,19
SECOS	DE GALLINA /POLLO	11	2,1
	DE CHIVO	4	0,76
ENCOCADO	ENCOCADO DE MARISCOS	1	0,19
COCIDOS	MARISCOS COCINADOS	2	0,38
	CANGREJOS COCINADOS	1	0,19
HORNADOS CON MANI	HORNADO	1	0,19
	HORNADO DE CHANCHO	1	0,19
	HORNADO DE PESCADO	1	0,19
HORNADOS AL HORNO	PAVO HORNADO	13	2,48
	PIERNA DE CHANCHO	6	1,15
	PAVO RELLENO /CONDUMIO	5	0,95
	POLLO HORNADO	3	0,57

	PESCADO HORNADO	3	0,57
	DE POLLO	2	0,38
ENSALADAS FRIAS	RUSA	2	0,38
FRITOS	PESCADO FRITO	3	0,57
	CAMOTILLO	1	0,19
	MURICO	1	0,19
	PESCADO	1	0,19
	CARNES	1	0,19
	FRITADA	1	0,19
ENROLLADOS	ENROLLADO DE ATUN	2	0,38
	ENROLLADO DE CARNE	1	0,19
APANADOS	PESCADOS APANADOS	5	0,95
	POLLO APANADO	1	0,19
ASADO	PARRILLADAS	2	0,38
	POLLO ASADO	1	0,19
VISCERAS	RINONES GUISADOS	1	0,19
ESTOFADOS/	ESTOFADO DE CARNE	1	0,19
BISTEC	POLLOS CON CHAMPINONES	1	0,19
	PESCADO A LA NARANJA	1	0,19
	CARNES CON VEGETETALES	1	0,19
SUDADO	SUDADO DE POLLO	1	0,19
Total		524	100

Fuente: Encuestas del cantón Manta

Elaborado: Las Autoras

Aunque Manta no cuenta con una gran variedad de fiestas típicas, si tienen una cultura religiosa debido a que celebran la semana santa con la fanesca, aunque no es propio de la ciudad lo es en nuestro país.

Así también un respeto muy propio de nuestra gente para honrar la memoria de nuestros muertos, se toma una bebida popular conocida como canelazo que en la tabla cuenta con un porcentaje de 8.02% , lo toman para soportar la noche de velorio, y en el campo se realiza una celebración donde sirven seco, aguado y caldo de gallina siendo este ultimo unos de los de mayor frecuencia. Para celebrar el día de los muertos se toma la colada morada que es consumida por todos sin importar el estrato social.

En las fiestas del comercio vienen ferias y los muy populares “polvosos” donde hallamos los dulces como huevos mojos, manjar de leche, dulce de guineo, dulce de camote, cocada, alfajores y otra gran variedad de estos.

Un plato que se prepara de manera regular y en épocas de fiestas es el tradicional ceviche de pescado, éste plato se elabora principalmente para ser degustado en horas de la mañana y luego de un buen baile. Entre las fiestas en donde se consume este plato podemos citar las fiestas de San Pedro y San Pablo, la cantonización de Manta, Semana Santa, fiestas de fin de año, etc.

Un entremés muy manabita y consumido con una alta frecuencia en la ciudad de Manta son las empanadas de verde con un 17% en la tabla de encuesta, se sirve para ser consumido por las tardes en las reuniones y en los puestos instalados en las ferias por las fiestas de la ciudad.

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

TIPO DE PLATO	NOMBRE DEL PLATO /BEBIDA/POSTRE	FRECUENCIA	PORCENTAJE
ASADOS	POLLO ASADO	3	0,47
	CHULETA ASADA	1	0,16
HORNEADO	PESCADO HORNADO	1	0,47
	PIERNA DE CHANCHO	1	0,16
FRITOS	PESCADO FRITO	47	7,31
	CHICHARRÓN DE PESCADO	23	3,58
	CAMOTILLO FRITO	12	1,87
ESTOFADOS O	ESTOFADO DE PESCADO	3	0,47

BISTEC	PESCADO A LA NARANJA	1	0,16
	ESTOFADO DE GALLINA	1	0,16
APANADOS	PESCADO APANADO	62	9,64
	CAMARONES REVENTADOS / APANADOS	6	0,93
	CALAMARES REVENTADOS / APANADOS	3	0,47
	MARISCOS APANADOS	3	0,47
VISCERAS	GUATITA	2	0,31
	LONGANIZA	1	0,16
CALDOS	CALDO DE GALLINA	8	1,24
SOPAS	ENCEBOLLADO	48	7,47
	CAZUELA DE PESCADO	14	2,18
	VICHE DE PESCADO	14	2,18
	SOPA MARINERA	4	0,62
ARROCES	ARROZ MARINERO	28	4,35
	ARROZ, MENESTRA Y CARNE	13	2,02
	ARROZ CON POLLO	6	0,93
	ARROZ CON CAMARON	3	0,47
	ARROZ CON PESCADO	3	0,47
SECOS	SECO DE POLLO	11	1,71
	SECO DE CHIVO	2	0,31
	SECO DE LENGUA	1	0,16
CEVICHE S	DE PESCADO	188	29,24
	MIXTOS	12	1,87
	DE CAMARÓN	2	0,31

	DE SPONDILUS	1	0,16
ENSALADAS FRIAS	ENSALADA DE FRUTAS	2	0,31
	ENSALADA DE PULPO	1	0,16
	ENSALADA DE ARVERJITAS	1	0,16
PARRILLADAS	PARRILLADA DE CARNES	3	0,47
	PARRILLADA MAR Y TIERRA	1	0,16
PICANTES	PARRILLADA DE MARISCOS	1	0,16
	PICANTE DE CANGREJO	2	0,31
	PICANTE DE CAMARÓN	1	0,16
	PICANTE DE MARISCOS	1	0,16
COCIDOS	LANGOSTA	2	0,31
POSTRES	TRES LECHES	3	0,47
	EMPOLVADOS	2	0,31
	MANJAR DE LECHE	2	0,31
ENTREMESES	CORVICHES	11	1,71
	EMPANADA DE VERDE	4	0,62
	HAMBURGUESAS	4	0,62
	HAYACAS	3	0,47
	TONGA	3	0,47
BEBIDAS CALIENTES	MOROCHO	3	0,47
BEBIDAS FRIAS	COLAS	3	0,47
	JUGO DE BADEA	1	0,16
	LIMONADA	1	0,16
	GRANIZADO	1	0,16
BEBIDAS CON ALCOHOL	CURRINCHO	4	0,62

	ROMPOPE	3	0,47
	CANELAZO	2	0,31
TOTALES		643	100

Fuente: Encuestas del cantón Manta

Elaborado: Las Autoras

Manta siempre se ha caracterizado por ser una ciudad donde se puede degustar variedad de platos y a precios muy accesibles, entre los platos elaborados con mayor frecuencia en este cantón tenemos el pescado frito que cuenta con 7.31% , este plato se lo encuentra en cualquier restaurante del cantón pero se lo recomienda consumir en los restaurantes situados en las playas, dentro de los platos fritos encontramos otra variedad que es el chicharrón de pescado que consiste en pequeños trozos cuadrados de pescado, por lo general es pescado blanco acompañado de patacones, este plato cuenta con 3.58% y de igual manera se lo recomienda consumir en restaurantes cercanos a las playas y por último tenemos el camotillo frito que es un pescado de piedra que se lo prepara y se lo sirve entero y en ciertos restaurantes es preparado como plato especial, cuenta con un 1.87% de consumo.

En apanados tenemos el pescado apanado con un 9.64% de consumo, suele ser acompañado con patacones o papas fritas.

En sopas el encebollado es un plato que usualmente es consumido en las mañanas como desayunos de la mayoría de los mantenses o para eliminar los estragos de una resaca, podemos observar que cuenta con el 7.47% de consumo.

La cazuela y el viche de pescado tienen un 2.18% ambos son elaborados a base de maní, siendo el primero más espeso.

El arroz marinero posee un alto índice de elaboración 4.35% , este plato lleva todos los mariscos que se encuentran en nuestro cantón y sus alrededores: concha, pescado, camarón, calamar, pulpo, cangrejo; este plato es considerado afrodisíaco.

Por las noches existen varios restaurantes que brindan entre sus menús el arroz menestra y carne, siendo este plato la cena de muchas familias mantenses por eso cuenta con porcentaje de 2.02% .

Uno de los platos típicos de la ciudad y el de mayor frecuencia en elaboración es el ceviche de pescado con 29.24% y puede ser adquirido en la mayoría de restaurantes y hoteles de la ciudad.

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

TIPO DE PLATO	NOMBRE DEL PLATO /BEBIDA/POSTRE	FRECUENCIA	PORCENTAJE
ASADOS	PESCADOS FRESCOS	7	1,19
HORNEADO	PESCADO HORNADO	1	0,17
FRITOS	CAMOTILLO	43	7,33
	PESCADO FRITO	15	2,56
	CHICHARRÓN DE PESCADO	11	1,87
	CHICHARRÓN MIXTO	3	0,51
ESTOFADOS O BISTECK	ESTOFADO DE PESCADO	1	0,17
	ESTOFADO DE HIGADO	1	0,17
	LENGUA GUISADA	1	0,17
	GALLINA CRIOLLA	1	0,17
APANADOS	PESCADO APANADO	48	8,18
	MARISCOS APANADOS	14	2,39
	CAMARONES APANADOS	8	1,36
VISCERAS	GUATITA	1	0,17
	LONGANIZA	1	0,17
CALDOS	CALDO DE GALLINA	9	1,53
	CALDO DE BOLAS	2	0,34
	CALDO DE MANGUERA	2	0,34
SOPAS	VICHE DE PESCADO	24	4,09

	ENCEBOLLADO	22	3,75
	CAZUELA DE PESCADO	19	3,24
	SOPA MARINERA	10	1,7
ARROCES	ARROZ CON MARISCO/MIXTO	35	5,96
	ARROZ CON POLLO	5	0,85
	ARROZ, CON MENESTRA Y CARNE	5	0,85
	ARROZ CON CAMARON	3	0,51
SECOS	SECO DE GALLINA	7	1,19
	SECO DE CHIVO	2	0,34
CEVICHE	CEVICHE DE PESCADO	176	29,98
	CEVICHE MIXTOS	31	5,28
	CEVICHE DE CAMARON	9	1,53
	CEVICHE DE CONCHA	4	0,68
ENSALADAS FRIAS	ENSALADAS DE MARISCOS	3	0,51
	ENSALADA DE FRUTAS	1	0,17
PARRILLADAS	PARRILLADA MAR Y TIERRA	1	0,17
	PARRILLADA DE MARISCOS	1	0,17
PICANTES	PICANTE DE MARISCOS	5	0,85
	PICANTE DE	1	0,17

	CANGREJO		
COCIDOS	CANGREJOS COCINADOS	2	0,34
	LANGOSTA	1	0,17
ENTREMESES	BOLONES	5	0,85
	PIZZA	3	0,51
	PAPA RELLENA	3	0,51
	TORTA DE PESCADO	3	0,51
BEBIDAS CALIENTES	MOROCHO	1	0,17
	CANELAZO	1	0,17
BEBIDAS FRIAS	COLAS	2	0,34
	JUGO DE BADEA	1	0,17
	JUGO DE TAMARINDO	1	0,17
	TE HELADO	1	0,17
BEBIDAS CON ALCOHOL	CERVEZAS	3	0,51
	CANA	1	0,17
PASTAS	TALLARIN		
	SALTEADO	1	0,17
TOTAL		587	100

Fuente: Encuestas del cantón Manta

Elaborado: Las Autoras

Por ser un cantón costero quienes nos visitan están a la espera de probar las delicias del mar y uno de los platos que tiene una gran publicidad es el camotillo frito con el 7.33% es considerado un plato exótico, tiene una gran demanda en los restaurantes de la zona.

Otro plato con gran demanda de los visitantes es el pescado apanado con un 8.18% , este plato es sencillo y fácil de preparar, económico y muy delicioso se lo puede adquirir en los restaurantes cerca de las playas, cevicherías y restaurantes de comida típica.

En sopas el viche de pescado es muy consumido por turistas, en la tabla lo encontramos con un porcentaje de 4.09% ; su sabor de maní, verduras y pescado es sumamente delicioso, es demandado principalmente en restaurantes como Chavecito, El Marino y locales del parque del Marisco.

El arroz con marisco es solicitado por los turistas, lo encontramos con un 5.96% y crea gran expectativa ya que cuenta con la mayoría de mariscos, para ciertas personas suele ser un plato demasiado pesado.

Y por último pero con el mayor número de demanda por los turistas es el ceviche de pescado con 29.98% , es solicitado frecuentemente ya que en la mayoría de los restaurantes cuentan con el ingrediente base (fresco pescado) fresco lo que hace que su sabor sea inigualable al ceviche de otra ciudad.

3.1.5. Qué platos/bebidas/postre/etc., recomendaría usted consumir a algún visitante.

TIPO DE PLATO	NOMBRE DEL PLATO/BEBIDA/POSTRE	FRECUENCIA	PORCENTAJE
ARROZ	ARROZ CON MARISCOS/MARINERO	33	6,07
	ARROZ CON POLLO/GALLINA	5	0,92
	CHAULAFAN	4	0,74
PORSTRES/DULCES	DULCE DE TRES LECHE	3	0,55
	DULCE DE GUAYABA	2	0,37
	QUESO DE LECHE	2	0,37
	DULCE DE CAMOTE	2	0,37
	TORTA DE CHOCOLATE	2	0,37
	MOROCHO	2	0,37
ENTREMESES	TORTA DE PESCADO	10	1,84
	TORTA DE CHOCLO	5	0,92
	HAYACAS	4	0,74
	BOLLOS	3	0,55
	BOLONES	3	0,55
	CORVICHE	3	0,55

	CHUZOS	3	0,55
ENSALADA FRIA	ENSALADA DE MARISCOS	3	0,55
	ENSALADA DE CAMARON	2	0,37
	ENSALADA DE FRUTAS	2	0,37
	ENSALADA DE CANGREJO	1	0,18
	ENSALADA RUSA	1	0,18
CEVICHES	CEVICHES/DE PESCADO/DE PINCHAG.	86	15,81
	CEVICHE MIXTO	37	6,8
	CEVICHE DE CONCHA	6	1,1
	CEVICHE DE CANGREJO	2	0,37
ESTOFADOS	DE PESCADO	5	0,92
	DE CALAMAR	1	0,18
TALLARINES	TALLARIN SALTEADO	1	0,18
BEBIDAS CON ALCOHOL	CANA MANABITA	3	0,55
	COCTEL DE COCO	1	0,18
	COCTELES	1	0,18
	CERVEZA	1	0,18
	MARGARITA	1	0,18
BEBIDAS FRIAS	COLA	1	0,18
	JUGO DE MANGO	1	0,18
	JUGOS VARIOS	1	0,18
	BATIDO DE FRUTA	1	0,18
	JUGO DE NARANJA	1	0,18
SECO	DE GALLINA /POLLO	5	0,92
	DE CHIVO	1	0,18
HORNADO CON MANI	DE PESCADO	1	0,18
	HORNADO	1	0,18
HORNADO AL HORNO	JAMON CON MERMELEDA DE PINA	1	0,18
	PIERNA DE POLLO RELLENA	1	0,18
CALDOS	CALDO DE GALLINA CRIOLLA /POLLO	5	0,92
	CALDO DE BOLA	3	0,55
	CALDO DE PATA	1	0,18

	CALDO DE MANGUERA	1	0,18
	CALDO DE MARISCOS	1	0,18
	AGUADO DE GALLINA	1	0,18
SOPAS	VICHE	22	4,04
	CAZUELAS/ DE PESCADO	21	3,86
	CAZUELA DE MARISCOS/MARINERA	16	2,94
	SOPA MARINERA	14	2,57
APANADOS	PESCADO APANADO	16	2,94
	CAMARON APANADO/REVENTADO	8	1,47
	CHICHARRÓN DE PESCADO	6	1,1
	CHICHARRÓN DE CAMARÓN	5	0,92
FRITOS	CAMOTILLO/CAMOTILLO FRITO	39	7,17
	MURICO	2	0,37
BISTEC/SUDADO	EL VIAGRA	3	0,55
	BISTEC DE MARISCO	2	0,37
	CHURRASCO	1	0,18
	SUDADO DE PESCADO	1	0,18
ASADOS	CONCHAS ASADAS	7	1,29
	PARRILLADA DE MARISCOS	4	0,74
	LANGOSTA	4	0,74
PICANTES	PICANTE DE PULPO	6	1,1
	PICANTE DE CANGREJO	6	1,1
	PICANTE DE MARISCO	2	0,37
	PICANTE DE CAMARON	1	0,18
	PICANTE DE PUPO Y CANGREJO	1	0,18
ENCOCADO	ENCOCADO	1	0,18
	ENCOCADO DE CAMARÓN	1	0,18
AL AJILLO	CAMARONES AL AJILLO	3	0,55
	CALAMARES AL AJILLO	2	0,37
	UNAS DE CANGREJO	1	0,18

	COCINADAS		
TOTAL		544	100

Fuente: Encuestas del cantón Manta

Elaborado: Las Autoras

Entre los platos que se recomiendan consumir en el cantón encontramos el arroz marinero con 6.07% , este plato es muy solicitado por los turistas por la gran variedad de sabores que posee este delicioso plato, cuenta con la mayoría de mariscos y su precio no es muy elevado.

Como no podía ser de otra manera el ceviche de pescado encabeza la lista de los platos que deben probar al visitar nuestro cantón 15.81% , el ceviche es un plato muy fácil y rápido de hacer, ventaja sobresaliente que tiene por encima de otros platos, su preparación conlleva más dedicación y tiempo, su principal característica es que va encurtido con limón, esto le da un toque ácido que lo hace un manjar delicioso, acompañado de unos crujientes chifles o patacones.

Dentro de las sopas encontramos el viche con el 4.04% , el pescado es su ingrediente base, sin descartar el delicioso maní. Es una sopa con mucha consistencia y el contraste de los sabores es su principal característica, el cual la hace exquisita, tanto así que hay quienes ven en este plato un producto de exportación. Encabeza la lista principal de los doce platos manabitas de Semana Santa, por esta circunstancia y por el elevado número de ingredientes podría considerárselo como un equivalente de la fanesca en Manabí.

Y por último el camotillo frito con el 7.17% , para los amantes del pescado se recomienda probarlo ya que hay quienes dicen que su sabor es inigualable a otro.

3.2. Platos/Bebidas/Postres tradicionales.

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

TIPO DE PLATO	NOMBRE DEL PLATO	FRECUEN.	CAMBIO EN LA PREPARACION	FRECUEN / CAMBIO
SOPAS	VICHE	8	ya no se usa con frecuencia el zapallo	2
			han aumentado los ingredientes	1
			ahora son mixtos	1
			han aumentado y quitado ingredientes	1
			ahora se le incluye todo los	1

SOPAS			mariscos	
			Sabor	1
			Camote	1
	CAZUELA	8	básicamente antes se cocinaba en leña	4
			ahora se le pone de todos los mariscos	2
			antes se rallaba y ahora se licua el verde	1
			ahora lleva mas ingredientes	1
	ENCEBOLLADO		ahora también es mixto	2
		5	se lo preparaba con yuca, ahora es mixto	1
			lo sirven en parte	1
			nuevos condimentos y locales	1
			nuevos condimentos y locales	1
	FANESCA	3	ahora le ponen muchas cosas	1
			Sabor	1
			los vegetales	1
LOCRO DE CHOCLO	1	han aumentado los ingredientes	1	
VICHE DE MARISCO	1	diferentes especies marinas	1	
SOPA DE ARROZ	1	ya no se le pone yuca rallada	1	
AGUADO DE GALLINA	1	antes con gallina ahora con pollo	1	
CALDOS	CALDO DE PATA	2	Ingredientes	1
			NC	1
	CALDO DE BOLA	2	han aumentado los ingredientes	1

			NC	1
	CALDO DE PAN CALDO DE AVENA	2	antes solo pan, ahora también con fideo	2
	CALDO DE PESCADO	2	ya no lo hacen tan espeso Antes con pescado de piedra ahora filete.	1 1
	CALDO DE MANGUERA	1	Ingredientes	1
CEVICHE S	DE PESCADO	14	NC	5
			antes lo hervían ahora lo curten/limón	4
			actualmente le ponen aguacate/lechuga	2
			ahora son mixtos	1
			patacón por chifles	1
			el pescado	1
	MIXTO	2	Langosta	1
CONCHA	1	cangrejo y langosta	1	
BEBIDAS FRIAS	CHICHA	2	ya no le ponen maíz tostado	1
			ahora es pura agua	1
	BATIDOS	1	Ingredientes	1
			ciertos lugares le ponen huevo	1
BEBIDAS CALIENTES	COLADA MORADA	1	antes tenían más frutas	1
BEBIDAS ALCOHÓLICAS	COCTEL	1	con mas alcohol	1
	CERVEZA	1	Mas químicos	1
ARROZ	ARROZ CON POLLO	1	mas ingredientes, menos naturales	1

	ARROZ CON CONCHA	1	NC	1
SECO	SECO DE POLLO	8	antes le ponían yuca, ahora papa	4
			antes gallina criolla, ahora de granja	3
			sazón y de carbón a gas	1
POSTRES/DULCES	ARROZ CON LECHE	4	mas ingredientes	1
			antes se agregaba canela y pasas	1
			NC	1
			Leche condensada como ingre. Adicional	1
	CHEESECAKE	1	variedad de ingredientes	1
	DULCES	1	han mejorado	1
	ENROLLADO DE MANJAR	1	antes se hacía el manjar casero	1
	MADURO, MIEL Y QUESO	1	antes se usaba miel natural	1
	DULCE DE OVO	1	originalmente con panela ahora ya no	1
	LIMONES	1	rellenos de manjar	1
TORTA DE GUINEO	1	antes se le ponía queso ahora ya no	1	
TORTA GUINEO	1	antes sin queso rallado	1	

	Y QUESO			
ENTREMESES	HAYACAS	4	ahora se las prepara con maíz sabrosa	2
			menos maní y mas maíz sabrosa	1
			Antes le ponían la presa, ahora desmenuzan.	1
	CORVICHES	4	antes se horneaba, ahora los fríen	1
			antes de pescado, ahora de atún de lata	1
			antes llevaba mas maní	1
			ahora le ponen poco pescado	1
	TONGA	3	El sabor no es igual, muchos condimentos.	1
			Ya no lleva yuca	1
			NC	1
	PASTELILLO DE GALLINA	2	ahora se hace con pollo	2
	TAMAL	1	antes se lo servía en hoja de plátano	1
	TORTA DE CHOCLO	1	Ingredientes	1
MUCHINES	1	NC	1	
TORTILLA DE VERDE	1	NC	1	
HORNADO CON MANI	3	ya no se usa los ingredientes de antes	1	
		le colocan maní	1	

			antes lo horneaban, ahora lo cocinas	1
APANADO	PESCADO APANDO	1	en su sabor	1
	CHICHARRON DE PESCADO	1	NC	1
PICANTE	PICANTE DE ATUN	1	antes yuca, ahora papa	1
	PICANTE DE MARISCO	1	antes yuca, ahora papa	1
VISCERAS	GUATITA	2	antes se preparaba con mucho maní	2
MENESTRA	DE HABA	4	Antes cuero de chancho ya no	4
BISTEC	CHURRASCO	3	Papas fritas	2
			M aduro frito	1
	PAVO EN SALSA DE VAINILLA	1	Y a no le hacen la misma salsa	1

Fuente: Encuestas del cantón Manta

Elaborado: Las Autoras

El cambio en la gastronomía rural se debe principalmente a que es laboriosa y requiere mucho tiempo. Eso era un valor importante hace 40, 50 o 60 años, porque las mujeres se entretenían cocinando y los hombres comiendo, según cuentan las abuelas “La cocina era un sitio de encuentro para la familia. Todas las mujeres ayudaban a preparar los alimentos, los hombres conseguían agua en el río y leños para encender el fogón”.²³

Entre los platos que según el estudio realizado han cambiado su preparación esta el seco de pollo, anteriormente se preparaba con gallina criolla, ahora se lo realiza con pollo de granja

²³ Texto tomado de Diario EL UNIVERSO, citado por Mina Bustamante de Caicedo, fecha 11/09/2010

por su precio y por la facilidad de adquirir el producto listo para su preparación, de igual manera se ha reemplazado la yuca por la papa.

El ceviche según ciertos encuestados se lo preparaba hirviendo el pescado y en la actualidad se lo curte con limón, se sirve con nuevos ingredientes como lechuga y aguacate, así mismo en el acompañamiento encontramos otra opción a parte de los patacones como son los chifles, ambos elaborados de plátano.

Dentro de los entremeses que más han cambiado en su preparación tenemos los corviches, los cuales eran elaborados al horno y con pescado no procesado y en la actualidad es frito y relleno con atún de lata.

Y las hayacas, que antes eran de maíz 100% procesado por la persona que la elaboraba y ahora encontramos en tiendas productos como maiz sabrosa listo para preparar. Se dice también que antes se servía con la presa completa del pollo y ahora se lo pone desmenuzada.

En la actualidad es difícil encontrar una menestra de habas con cuero de chanchito, tradición que se ha ido desvaneciendo.

Tanto el viche como la cazuela, han tenido cambios en sus ingredientes, por ejemplo el zapallo ya no es tan utilizado en el viche y el plátano que antes era rallado ahora es licuado para la preparación de la cazuela.

3.2.2. Platos/ bebidas/ postres/ etc. que se preparaban hace años y que ya no se elaboran actualmente.

TIPO DE PLATO	NOMBRE DEL PLATO	FRECUEN.	CONOCE USTED, QUIEN SABE COMO SE LO PREPARABA	FRECUEN/ CAMBIO
DULCES	DULCE DE HIGO	4	NSC	3
			MI ABUELITA	1
	DULCE DE OVO	2	EMPLEADA	1
			MI ABUELITA	1
	QUESO DE PINA	2	NC	1
			EN EL CAMPO	1
	TROLICHE	2	NC	1
			DESPENSA TOMASA	1
	FLAN DE ZAPALLO	1	NC	1
	YOYO	1	NSC	1
ESPUMILLA	1	NC	1	

	DULCE DE GROCELLAS	1	MIEMPLEADA	1	
	GROCELLAS CURTIDAS	1	NC	1	
	OVOS CURTIDOS	1	NC	1	
	DULCE DE PECHICHE	1	NC	1	
	DULCE DE PINA Y PAPAS	1	ROSA GODOY	1	
	LIMONES RELLENOS	1	NC	1	
	AMOR CON HAMBRE	1	MERCADO	1	
	CARAMELOS DE PANELA	1	MI ABUELA	1	
	HELADOS DE GUAYABA	1	NORMA VELEZ	1	
	COMIBEBE	1	NSC	1	
SOPAS	SOPA DE PAN	5	JOSE SALTOS	1	
			MIMAMA	1	
				MI ABUELITA	1
				REST. BUEN SABOR EN TARQUI	1
				NC	1
	SOPA DE ARROZ	2	NC	1	
			GEORGINA PACHAY	1	
	SANGO DE CHOCLO	2	MARIBEL VERA	2	
	AGUADO DE POLLO	2	NC	2	
LOCRO DE YUCA	1	DANIELA FRANK	1		
FANESCA	1	NC	1		
CALDO	CALDO DE PATA Y HABAS	3	YARA ACEBOS	2	
			NC	1	
	CALDO DE BAGRE	3	EN MUELLES ARTESANALES	2	
			NC	1	

ENSALADA	ENSALADA DE MARISCO	1	NC	1
FRITOS	MARISCOS FRITOS	1	NC	1
HORNADO AL HORNO	PESCADO HORNADO	2	JOSE POZO ALVARES	1
			NC	1
CEVICHE	CEVICHE DE CHAME	1	NC	1
	SPONDILUS	1	YA CASINO, PORQ ESTA EN EXTINCION	1
MENESTRA	MENESTRA DE YUCA	2	JOSE SALTOS	2
	DE MANICON PLATANO	1	NC	1
	DE PLATANO	1	NC	1
ARROZ	ARROZ AMARILLO	1	NC	1
	ARROZ CON HUEVO	1	WILLIAM	1
TALLARIN	TALLARIN CASERO	1	LUCIOLA OSTAIZA	1
VISCERAS	LONGANIZA DE VERDE	2	ROSA GODOY	2
BISTEC	BISTEC DE PATO	1	LUCIOLA OSTAIZA	1
	ENTOMETADO DE POLLO	1	NSC	1
	CHURRASCO	1	NC	1
ENTREMESES	LASAGNA	1	NC	1
ASADOS	CARNE AL SOL	1	SE ASOLEABA LA CARNE POR DIAS	1

Fuente: Encuestas del cantón Manta

Elaborado: Las Autoras

Este punto hace referencia a los platos que ya no se elaboran, cabe recalcar que en base a la investigación realizada muchos de los platos que se detallan a continuación se siguen elaborando en la actualidad; pero con una menor frecuencia, debido a que con el paso de

generaciones se ha ido perdiendo ciertas tradiciones y otros se elaboran; pero para consumo en los hogares más no para la venta.

Ciertas tradiciones aún se conservan ligeramente en el campo por parte de los abuelitos, por que una gran parte de gente joven está migrando hacia la zona urbana en busca de trabajos, estudios y mejores oportunidades.

La sopa de pan (o sopita de pobre) como le llaman las abuelitas ya no es vista en la zona urbana de la población.

La carne al sol, es otra tradición extinta, las personas del campo solían ponerlas a secar al sol para su consumo, debido a que no tenían como conservar las carnes por un tiempo largo, ahora ya cuentan con más facilidades.

3.3. Platos/Bebidas/Postres Actuales

3.3.1. Que platos, bebidas, postres nuevos conoce.

TIPO DE COMIDA	NOMBRE DEL PLATO	INGREDIENTE BASICO	LUGAR DONDE SE LO PUEDE CONSUMIR
ARROZ	ARROZ CON POROTOS	NC	NC
	ARROS CON MARISCO	MARISCO	PLAYA
	PAELLA DE MARISCO	MARISCO/ARROZ	REST. MEDITERRANEO REST. JIRETH
DULCES/ POSTRES	BLANQUETE DE QUESO	NC	NC
	SUNDAE	LECHE, CHOCO, FRESA	REST. KFC
	TRES LECHES	TRES LECHES LECHE EN POLVO	CIUDAD
			CARMEN MACIAS
			PANADERIAS
	3 LECHES DE CHOCOLATE	LECHE/CHOCOLATE	HOTELES
TIRAMISU	LECHE/CHOCOLATE	HOTEL LUNG FUNG	

			HOTEL CABANAS
			BALANDRA
			HOTELES
PIE DE LIMON	COMO UNA TORTA Y LIMON		CASA
			DULCERIA
			ALISS CAFÉ
PIE DE MARACUYA	MARACUYA		CARMEN MACIAS
PIE DE NUEZ	NUEZ		REST. MARTINICA
TORTA MOJADA CHOCO.	CHOCOLATE		ALISS CAFÉ
DULCE DE PINA	PINA		HOTEL MAR AZUL
PIE DE FRUTAS	FRUTAS/HARINA		PASTELERIA
			RESTAURANTES
			PARADERO
LIMONES RELLENOS	LIMONES/MANJAR		ROCAFUERTE
HELADO DE CAMARÓN	CAMARONES/ HELADO		ULEAM
GELAYOGURT	YOGURT/GELATINA		TIENDAS
GELATINA DE COCO	COCO/GELATINA		SRA. PIEDAD
GELATINA TRES CAPAS	GELATINA DE COLORES		ALISS CAFÉ
CHEESECAKE DE OREO	LECHE/OREO		REST. AMERICAN DELI
NATILLAS DE SABORES	HUEVO		NC
MOUSSE DE HIGO	HIGO		HELADERIA LATTE FREDO

	ENROLLADO DE HELADO	HELADO	HELADERIA
	SELVA NEGRA	CHOCOLATE	HOTELES
	TRUFA RELLENA	TRUFA/CHOCOLATE	HOTEL BUFFET
	COPA LOCA	FRUTAS/HELADOS	REST. FRUTA DEL TIEMPO
BEBIDAS FRÍAS	BATIDO DE MAMEY	MAMEY	NC
BEBIDAS CALIENTES	COLADA MORADA	NC	NC
BEBIDAS ALCOHÓLICAS	COCTELES FRUTAS	FRUTAS	REST. AMERICAN DELI
	PINA COLADA	PINA Y LICOR	REST. PALMEIRAS
	BOMBA	LICORES	NC
	ROMPOPE	NC	NC
ENSALADA	DE MARISCO	MARISCOS	REST. CHAVESITO
	CON MARSMELLOW	MARSHMELLOW	FIESTAS/RESTAURAN TES
CEVICHE	DE PINCHAGUA	PESCADO	ESQUINA DE LA MOBIL PLAYITA MIA
	DE OSTION	OSTION	PLAYA MURCIELAGO REST. GRAN JEFE
	DE OSTRAS	OSTRAS	FUERA AUTORIDAD POR.
	DE CANGREJO	CANGREJO	PLAYA REST. CANGREJAL REST. JIRETH
	DE CALAMAR	CALAMAR	CEVICHERA MENOSCAL
	DE SPONDILUS	SPONDILUS	FRENTE AL MUELLE

	DE CARACOL	CARACOL	AV 8, CERCA A BOMBEROS
	CEVICHE	PESCADO	MANABI
ENTREMESES	DE QUESO	QUESO	CASA
	BANDERASO	GUATITA	MERCADO
	TORTILLA ESPANOLA	PAPA	REST. MEDITERRANEO
	PATACONES RELLENOS	PLATANO	PLAYA
	YUCA FRITA	YUCA	REST. EL RESERO
	HAYACA LOCA	NC	NC
	PEPINILLOS	PEPINILLO	NC
	VERDURAS CON FRUTAS	NC	NC
	BANADAS EN ALMIBAR	NC	NC
	LASAGNA DE	MARISCO	REST. TRATORIA DE
MARISCO		GABRIEL	
HAMBURGUES AS DE CAMARON Y CALAMAR	CAMARON	CARRETA FOGON CARRETAS ZONA BURGUER	
HAMBURGUES A DE PES.	PESCADO	CARRETAS	
BROCHETAS	NC	NC	

	DE POLLO		
	CHUZO DE PICUDO	PESCADO	REST. MAMMA ROSA
	CHUZO DE MARISCO	MARISCO	PLAZAS, BAVIERA
	COPA MEXICANA	FREJOLES/NACHOS	REST. GOOD FELLAS
	COMIDA CON JALAPENO	JALAPENOS	NC
	TACOS	FREJOLES/TORTILLAS	CARRETAS
ESTOFADO	DE MARISCO	MARISCO	REST. EL GATO
	DE MURICO	PESCADO	REST. JIRETH
	DE COLORADO	PESCADO	REST. EL LANGOSTINO
	DE PESCADO	PESCADO	PARQUE DEL MARISCO
SOPAS	DE CABEZUDO	PESCADO	REST. EL GRAN JEFE
	SOPA DE POLLO Y BOLA	POLLO Y BOLAS	REST. MARTINICA
	SOPA DE TOYO	TIBURON	REST. EL GRAN JEFE
PASTAS	SPAGUETTI MARINERO	MARISCO	EN CASA
	TALLARIN MIXTO	TALLARIN	AFUERA DEL MUELLE
ASADOS	SALMON A LA PARRILLA	PESCADO	REST. EL TIBURON
	TRUCHA ASADA	PESCADO	REST. EL MARINERO

	STEAK DE ALBACORA	PESCADO	REST. MARTINICA
AL AJILLO	PEZ ESPADA AL AJILLO	PEZ ESPADA	REST. EL RESERO
HORNADO AL HORNO	PESCADO A LA SAL	PESCADO	HOTEL CABANAS BALANDRA
	POLLO DULCE	POLLO	REST. ALCATRAZ
	CHIVO CON MARACUYA	CHIVO	CASA

Fuente: Encuestas del cantón Manta

Elaborado: Las Autoras

La provincia de Manabí es hogar de muchos extranjeros que llegaron a estas tierras en busca de un hogar para sus familias, desde la época de la conquista muchos españoles se radicaron a lo largo de nuestras costas, de esta misma manera a raíz de la segunda guerra mundial nuestro cantón abrió las puertas a muchos europeos que buscaban tierras en donde poder vivir y prosperar sin los conflictos de la época, y ahora en nuestros tiempos Manta se ha convertido en polo turístico y una ciudad con un gran crecimiento lo que ha permitido que extranjeros quieran radicarse en nuestra ciudad y establecer negocios, como son restaurantes y hoteles; dando como resultado que en nuestra ciudad exista una variedad de platos nuevos, los mismos que fueron introducidos por extranjeros que se encuentran en nuestro cantón. A diferencia del banderazo que es un plato creado por costeños.

Los más destacados, son: el tiramisú, cheesecake, pie de limón, de este postre existen variaciones ya que también se elaboran pie de maracuyá, nuez, entre otras frutas, torta selva negra.

El banderazo o la bandera, no se sabe quien inicio este plato con exactitud, pero empezó a elaborarse en la costa, en los mares del Pacífico, cuando los estibadores del puerto marítimo a la hora de comer pedían de todo un poco a las personas que se encargaban de la comida en el sector, un plato que contiene maní, mariscos, arroz, carne, tallarín y condimentos. A pesar del regionalismo de los ecuatorianos, la sierra nunca dejó de introducir los ceviches de pescado y de camarón que acompañan al arroz y el encurtido de cebollas en la base de este plato combinado que se complementa con un seco de carne (estofado de ternera), aguacate y guatita

(estofado de mondongo) o pescado frito y patacones, dependiendo si se lo pide en las montañas o en la playa del Ecuador.²⁴

²⁴ <http://www.adn.es/ciudadanos/20070720/NWS-1028-Bandera-Ecuador-sierra-plato-costa.html>, fecha: 10/09/2010

C A P Í T U L O 4

I N V E N T A R I O D E L A G A S T R O N O M Í A T Í P I C A Y T R A D I C I O N A L D E L C A N T Ó N

4.1. Platos típicos y tradicionales del cantón Manta.

Dentro del inventario típico y tradicional del cantón podemos encontrar lo que se refiere a pescados como albacara, picudo, corvina, camotillo; esto podemos observarlo en los 6 platos de la tabla, ya que todos llevan en su preparación pescado.

Algunos de estos platos son muy sencillos en su preparación y otros más complejos y con más número de ingredientes como la cazuela o el viche.

NOMBRE DEL PLATO/BEBIDA/POSTRE TÍPICO O TRADICIONAL				LOCALIZACIÓN					
Ceviche de pescado		baja	cevichería	Manabí	Manta	Manta	Manta	Vía Barbasquillo	
Cazuela de pescado		media	El Marino	Manabí	Manta	Manta	San Lorenzo	Calle principal	Las Piñas
Viche de pescado		media	O H Mar	Manabí	Manta	Manta	Los Esteros	Calle 104	
Torta de pescado		Baja	Tafas cafetería	Manabí	Manta	Manta	Eloy Alfaro	Cdla. Marbella	
Camotillo frito		Baja	El Jireh	Manabí	Manta	Manta	San Lorenzo		Liguíqui
Banderazo	Bandera	Alta	mercados	Manabí	Manta	Manta	Manta	Vía circunvalación	

Fuente: Encuestas del cantón Manta

Elaborado: Las Autoras

4.2 Gastronomía relacionada a las fiestas

En las fiestas de nuestra ciudad encontramos un sin número de platos para deleitar todo tipo de paladares, es así que se pueden asociar ciertos platos con fiestas de la zona, más no acreditarlo únicamente a esas fiestas.

La mayoría no tiene un ritual marcado en su preparación o en el preámbulo de la misma, y son básicamente los mismos platos del cuadro anterior.

GASTRONOMÍA RELACIONADA A LAS FIESTAS			
Nombre de la fiesta	Nombre del plato/bebida/postre relacionado a la fiesta	Simbolismo del plato	Ritual del plato
Fiestas particulares	Ceviche	El ceviche primitivo fue una fusión cultural indígena derivada entre el comercio y la migración de nativos que recorrían las costas	No hay ritual
Semana Santa	Viche de pescado	Se dice que en una zona norte de Manabí, una jovencita le preparo una comida a su padre con lo que había en la cocina y este cuando le pregunto cómo se llama el plato la hija le dijo que no sabía pero que le pondría viche, diminutivo del nombre Vicente como se llamaba su padre.	Se lo prepara en estas fiestas por la tradición de que en semana santa no se come carne roja
Semana Santa	Cazuela	Es una transformación del plato español conocido como la olla podrida que con el paso del tiempo llego a ser la sencilla y sabrosa cazuela	No hay ritual
Fiestas del Comercio de Manta	Banderazo y los polvosos	Es una mezcla de los platos más populares del sector, y la gente de clase baja lo consume por su variedad y valor económico. Los polvosos representan la variedad de los cultivos manabitas y se lo llaman así por que se los encuentran en las ferias a las que llaman polvosas.	No hay ritual
Fiestas de San Pedro y San Pablo	Todo tipo de comida criolla típica de la	El simbolismo de esta fiesta no recae tanto en los platos que en ella se consumen, más bien en el significado	Esta fiesta celebrada en casi toda la provincia de Manabí

	provincia de Manabí.	de la fiesta, por ser pagana y religiosa es una tradición en el Ecuador.	fue declarada por el Gobierno del Ecuador como Patrimonio Cultural Inmaterial
--	-------------------------	-----------------------------------------------------------------------------	-------------------------------------------------------------------------------------------

Fuente: Encuestas del cantón Manta

Elaborado: Las Autoras

Semana Santa (2 de Abril): La Semana Santa o Semana Mayor es uno de los acontecimientos más importantes del mundo cristiano, cuando se conmemora la muerte y la resurrección de Jesucristo. En cada rincón del orbe católico, esta festividad adquiere diversas expresiones según la tradición y las costumbres locales.

Inicia el domingo de ramos con una original manifestación que representa la entrada triunfal de Jesús a Jerusalén. Los fieles acuden a las iglesias llevando palmas que serán bendecidas en la misa. Existe la creencia que estos ramos benditos traen protección a los hogares, de modo que se conservan durante todo el año.

En Semana Santa es costumbre preparar la famosa fanesca, plato compuesto por varios granos y pescado seco como ingredientes principales.

La fanesca es un plato tradicional de Ecuador, aunque no se sabe acertadamente sobre el origen histórico del mismo. Su nombre es ecuatoriano y con ciertas variaciones, este platillo también integra el menú de Semana Santa en otros países.

Se relaciona con el inicio de la cosecha de los granos tiernos y, según se conoce, los ritos agrarios de los pueblos de la antigüedad conjugaban precisamente los ciclos de la naturaleza con el calendario religioso, particularmente el Jueves Santo. El pescado es el símbolo de la hostia romana y a la vez representa el cuerpo divino. Se rescata su preparación como un rito familiar, donde sus miembros se reúnen para la preparación y para reconciliarse y estar juntos. Pues, en muchos casos las familias se reúnen y se ven tan solo en esta fecha, fortaleciendo vínculos de amistad, identidad y fraternidad. La gastronomía ecuatoriana se torna especial durante la Semana Santa. Para su elaboración se toman en cuenta varios ingredientes y por su minuciosa tarea congrega a toda la familia. Es casi similar en todas las regiones, diferenciándose en muy pequeños detalles vinculados con otros potajes con los que se acostumbra servirla.²⁵

²⁵ http://www.mercuriomanta.com/index.php?option=com_content&view=article&id=5954:continua-sem-ana-santa-hoy-martes-santo&catid=4:rockstories, fecha: 19/09/2010

Fiestas del comercio (24 de Octubre): En el mes de octubre se celebra esta fiesta, que es el preámbulo de las festividades locales por el aniversario de cantonización, en el cual la Cámara de Comercio, la Municipalidad y otras instituciones desarrollan todo tipo de eventos, que incluyen la elección de la reina y festivales.

Es muy típico de estas fiestas la feria, más conocido como “Los Polvosos” y el tradicional baile de “Los tres Bancos”, el cual es un festivalailable con alrededor de una docena de orquestas.

Los orígenes de esta fiesta datan de finales del siglo XIX cuando Manta era una parroquia del cantón Montecristi.

Allí, unos dos mil habitantes entre comerciantes, exportadores, importadores, estibadores, pescadores, artesanos y empleados resolvieron descansar durante tres días tras un largo año de labores.

“Era una fiesta de recreación y de encuentros que perdura hasta ahora”.

El sitio donde anteriormente se hacían los encuentros aún continúa inalterable.²⁶

San Pedro y San Pablo (24 de Junio): La tradición de estas fiestas se viven en muchos cantones de Manabí, se trata de una festividad que nace de convicciones religiosas y mezclan elementos del acervo popular muy especiales.

Atractivos

- *Vísperas de fiestas de San Pedro y San Pablo:* Realizan quema de chamizas, bailes, bandas, juegos pirotécnicos, comparsas, platos tradicionales, entre otros, en la mayoría de los pueblos del callejón interandino. Similares celebraciones en muchos lugares de la costa, pero sin chamiza o quemazón.

- *Procesión acuática de San Pedro y San Pablo:* En Crucita (Manabí), Santa Rosa (Salinas, Guayas); otras celebraciones en Manta, Jaramijó y Montecristi (Manabí).²⁷

La fiesta, asociada originalmente con los solsticios, ha devenido en la organización de curiosas comparsas que representan a dos gobiernos, uno de “negros” y otro de “blancos”, quienes escogen presidentes, ministros y secretarios, se visten muy formalmente, luciendo cintas y otros adornos, e inician una serie de visitas y cortejos que culminan en comilonas y bailes generalizados al compás de bandas musicales.

Historia

²⁶ <http://www.eluniverso.com/2005/10/22/0001/12/ACCC18B86D764225A93EFAC34D85A649.html>, fecha: 19/09/2010

²⁷ http://www.viajandox.com/manabi/mana_portoviejo_fiestapedroypablo.htm, fecha: 13/09/2010

En los siglos XVI y XVII de un barco originario de África, un grupo de negros se escapó, al darse cuenta los blancos que capitaneaban la nave saltaron a capturarlos. Pero ambos bandos se dieron cuenta que eran las fiestas de los apóstoles y como buenos cristianos, en vez de pelear, se unieron para festejar. El hecho ocurrió mientras pasaban cerca de las costas manabitas. Eloy Alfaro, cuando ejerció la Presidencia de la República, estableció esta costumbre religiosa que se mantiene cada 29 de Junio. En referencia a la historia, dos grupos, uno vestido de blanco (Gobierno de Castilla) y otro vestido de negro (Gobierno de Guinea) recorren con sus fastuosas ropas y respectivas bandas los sectores rurales en donde son recibidos por las familias para escuchar cada una de las 14 cartas del Nuevo Testamento que hace referencia a Pedro y Pablo. Cada gabinete ministerial se encarga de financiar el reparto de comida y bebida para los seguidores, amenizados por bandas de pueblo. En la celebración se organizan además procesiones en tierra y mar. Las primeras con carros alegóricos y las segundas con caravanas de barcos o los botes de los pescadores artesanales para que el párroco bendiga las embarcaciones. Si los gobiernos no le dan categoría a las fiestas, puede ocurrir “un golpe de Estado”.²⁸

²⁸ <http://www.camaraaturismomanta.com/camara.php?id=28> , fecha: 19/09/2010

C A P Í T U L O 5

P R O P U E S T A D E P U E S T A E N V A L O R D E L R E C U R S O G A S T R O N Ó M I C O T I P Í C O Y T R A D I C I O N A L D E L C A N T Ó N

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

Actualmente la ciudad de Manta tiene un gran auge en la rama turística, es el punto de llegada de sinnúmeros de cruceros, visitada por turistas nacionales y extranjeros en la época de julio a septiembre para el avistamiento de ballenas, para disfrutar de sus hermosos balnearios y de su variada gastronomía; a pesar de contar con todas estas bondades aún falta mejorar la promoción y la difusión que realiza la Ilustre Municipalidad de Manta para lograr una explotación eficaz del turismo en la ciudad.

Entre las estrategias que se deberían aplicar para la difusión tanto nacional como internacional están:

- Para la promoción a nivel internacional en los meses de la llegada de cruceros, que abarca los meses de noviembre a marzo en los puntos destinados por el municipio para la instalación de venta de artesanías y souvenirs, se implementaría un mini patio de comidas típicas y tradicionales, para ofrecer al turista toda la variedad de platos y además de folletos de promoción de la gastronomía típica.
- En el mes de la cultura (agosto) en Manta se celebra el festival de teatro, donde se presentan obras realizadas por grupos nacionales e internacionales, se aprovecharía esta fecha donde existe una gran afluencia de extranjeros y nacionales para realizar un festival de comida típica y tradicional, donde también puedan participar alumnos de diferentes universidades con carreras afines a la gastronomía y así explotar y dar a conocer la cultura gastronómica del cantón y la provincia.
- Como difusión y promoción interna de la gastronomía típica, con la colaboración de la Municipalidad de Manta se harían vayas publicitarias en paradas de buses y terminales terrestres y un convenio con las principales cooperativas urbanas, rurales e interprovinciales para colocar gigantografías de los platos típicos en cada bus, de esta forma podríamos tener mayor alcance en las zonas periféricas y rurales de una manera diaria y constante.
- Aprovechar el turismo de congresos y eventos para promocionar el producto gastronómico
- Mediante un proyecto conjunto con el Consejo Provincial de Manabí, elaboraríamos el evento “Manabí a lo grande” el cual consiste en que anualmente diferentes comunidades

tengan la oportunidad de elaborar el plato típico más grande como por ejemplo el ceviche de pescado; y con la venta del mismo, los fondos recaudados estarían destinados para ayuda y desarrollo social de la misma comunidad.

- Fomentar el control eficaz de sanidad en establecimientos en donde se expendan productos gastronómicos.

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

En la ciudad de Manta existen pocos organismos dedicados a promocionar la gastronomía del cantón, más bien enfocan todo su interés en la explotación de atractivos turísticos.

La Ilustre Municipalidad de Manta no trabaja directamente en proyectos de esta índole, pero apoyan con auspicios y su respaldo a las Instituciones que lo requieran.

Dentro de las pocas Instituciones que han trabajado en la promoción de la gastronomía típica tenemos:

- **Cámara de Comercio Manta**

Misión

Ejercer la defensa y promoción de los intereses de los comerciantes de Manta, participando activamente en la resolución de problemas sociales potenciando el crecimiento económico de la ciudad y la provincia.

La Cámara de comercio de Manta, como promoción de platos organiza festivales de comida:

- 24 de octubre del 2009. Festival del Marisco
- 25 de octubre del 2009. Festival de comida típica Manabita.

- **Cámara Ecuatoriana Americana**

Misión

Ser el referente de las Cámaras de Comercio Binacionales del Ecuador, con alcance nacional, promoviendo el libre comercio, la inversión y el desarrollo de nuevos negocios con Estados Unidos, en beneficio del desarrollo económico sustentable del país.

Anualmente llevan a cabo un festival de comida típica manabita.

- **Cámara de Turismo**

Misión

Representar, respaldar y fortalecer a sus afiliados, mediante la prestación de servicios especializados que contribuyan, con calidad, al desarrollo del sector, especialmente los relacionados a la promoción de la ciudad, en beneficio del turista y de la provincia. Esta institución pone su granito de arena en promocionar la gastronomía de Manta mediante folletos que abarcan toda la parte turística del sector incluyendo su comida.

En el 2009 se proyectó realizar el Ceviche más grande de Manta, en las instalaciones del Parque del Marisco.²⁹

- **Universidad Laica Eloy Alfaro de Manabí**

La facultad de Hotelería y Turismo de esta universidad brinda su apoyo con sus estudiantes en eventos realizados por la CCM.

La facultad de Turismo realiza un festival gastronómico interno. Los estudiantes de esta carrera brindan su colaboración en eventos realizados por otras organizaciones como por ejemplo la Cámara de Comercio que fomentan la actividad turística y gastronómica.

- **Fundación Pedacito de Cielo**

La fundación en conjunto con los estudiantes de Hotelería de la Universidad Eloy Alfaro y con el auspicio de la Cámara de Comercio realizó el evento gastronómico del “Arroz marinerero más grande del Mundo” y así dieron inicio a la temporada playera de este año 2010. La directora de la fundación indicó que este evento será realizado anualmente con cada inicio de temporada playera y de esta manera los recursos recaudados de este evento son destinados para la gestión social de la nombrada Fundación.³⁰

- **Federación de Artesanos**

En el 2009 se realizó la Primera Feria Artesanal con el auspicio de la Cámara de Comercio de Manta, Ministerio de Industrias y Productividad y el Municipio de Manta en el malecón escénico de la ciudad.

²⁹ <http://www.cam araturism om anta.com /blog/informe -de-actividades-proyectos-sociales/> , fecha: 3/08/2010

³⁰ Directora de la Fundación Pedacito de Cielo Sra. Maryuri de López

- **Junta Parroquial de San Lorenzo**

Anualmente esta Junta Parroquial realiza un concurso de comida típica entre los restaurantes de esta parroquia, este año el ganador fue el plato “Camotillo Frito”.

C A P Í T U L O 6

**PROPUESTA EN BASE AL
INGREDIENTE BASE,
PROPONER ALTERNATIVAS
DE
PLATOS / BEBIDAS / POSTRES
PARA EL DESAYUNO
ESCOLAR DE ESCUELAS.
(Potencialidades
Gastronómicas
(Capacidades de actores
locales).**

6.1. Propuestas Alimenticias para el Desayuno Escolar de Escuelas

Desde 1999 el Ministerio de Educación a través del Programa de Alimentación Escolar atiende con desayuno y almuerzo a los niños y niñas que asisten a establecimientos de educación básica fiscales, fiscomicionales, municipales y comunitarios de las cuatro regiones del país.

A continuación se detalla la propuesta del desayuno escolar que brinda el PAE:

APORTE NUTRICIONAL DEL DESAYUNO ESCOLAR

Combinación	Alternativa 1	Alternativa 2	Alternativa 3	Alternativa 4	Alternativa 5	Recomendación FAO
	Colada + Galleta Tradicional + Hojuelas	Colada + Rellenita + Hojuelas	Colada + Barra de Granola	Colada + Galleta Tradicional	Colada + Rellenita	
Kcal Aportado por el PAE	391.2	391.2	225.9	255.9	255.9	
Proteínas Aportado por el PAE	13.79	13.7	11.5	9.59	9.89	

Tabla 34 APORTE NUTRICIONAL DEL DESAYUNO ESCOLAR

Fuente: <http://200.25.183.74/>, fecha: 19/09/2010

Además aportan Vitaminas A, B1 y B2, Ácido Fólico, Hierro y Calcio

Ración diaria por niño:

- 30 gramos de galleta (fortificada y rellena)
- 30 gramos de granolas (barra y hojuelas)
- 35 gramos de colada fortificada

Con el programa de alimentación del Ministerio de Educación se benefician el siguiente número de escuelas y participantes en el cantón Manta:

CANTON	ESCUELAS	NIÑOS	NIÑAS	MAESTROS	PADRES	ADMIN.	TOTAL PARTICIPANTES	TOTAL INVERSION
MANTA	80	12633	12086	903	198	49	25869	931284

Fuente: <http://200.25.183.74/>, fecha: 19/09/2010

Según la investigación realizada los ingredientes principales en los platos típicos y tradicionales de la ciudad de Manta son el pescado y plátano, con los cuales a continuación vamos a detallar una lista de alternativas para el consumo en el desayuno escolar.

El plátano es una fuente importante de potasio, magnesio y fosfato. Además contiene un alto índice de fibra y carbohidratos y vitamina A, B6 y C que ayuda a mantener la visión.

El pescado es una de las carnes más sanas, sobre todo los pescados de mar que son ricos en grasa insaturadas, en las que predominan los ácidos poli-insaturados y los ácidos Omega 3.

El pescado aporta la misma cantidad y calidad de proteínas que la carne roja, además de vitamina B, A y D; minerales como el hierro, potasio, calcio, yodo, selenio, fósforo y zinc.

La distribución calórica aceptable dentro de la jornada diaria en el desayuno es el 25% de la energía diaria, comida el 30%, merienda el 15%-20% de la energía diaria y en la cena el 25%-30% de la energía.

Los niños necesitan aproximadamente 1.300 calorías por día, los snacks suministran alrededor de un 20 a un 25%, el menú a continuación cuenta con un promedio de 325 calorías aproximadamente.

1ª Propuesta

LUNES	Prot	gr	Ca	mg	Vit A	UI	Vit C	mg
Hierro mg								
1 taza de leche (8 onz)	150 cal	9	250	350	2		0.1	
2 rebanadas de pan	120 cal	6	50	x	trazas		1.6	
1 manzana	80 cal	trazas	8	50	3		0.4	
Total	350 cal							

2ª Propuesta

MARTES		Prot	gr	Ca	mg	Vit A	UI	Vit C	mg
Hierro		mg							
1 porción de pescado (2 1/2 onz)	120 cal	17	167	60	x	0.7			
1/2 taza de arroz	100 cal	2	10	x	x				
1 vaso de jugo de naranja (4 onz.)	60 cal	2	26	500	120	0.2			
1 rebanada de pan	60 cal	3	25	x	trazas	0.8			
Total	340 cal								

3ª Propuesta

MIERCOLES		Prot	gr	Ca	mg	Vit A	UI	Vit C	mg
Hierro		mg							
1/2 plátano verde asado	50 cal	0.5	5	115	6				
1 vaso de colada avena	165 cal	5	22	x	x				
1 huevo mediano	80 cal	6	27	590					
1/2 taza de frutas (uvas)	65 cal	1	5	550	4				
Total	360 cal								

4ª Propuesta

JUEVES		Prot	gr	Ca	mg	Vit A	UI	Vit C	mg
Hierro		mg							
1 sandwich de carne (2.5 onz)	220 cal	16	54.5	15	x				
1/2 taza de yogurt	80 cal	3.5	136	170	1				
1 fruta (naranja)	65 cal	1	13	275	60				
Total	365 cal								

5ª Propuesta

V I E R N E S	Prot	gr	Ca	mg	Vit A	UI	Vit C	mg
Hierro mg								
1 tortilla de harina	130 cal	4	4	x	2			
	x							
1 pedazo de queso (30 gr.)	105 cal	7	198	350	x			
	0.3							
1/2 taza de leche	75 cal	4.5	125	175	1			
	0.05							
1 vaso de jugo (sandía)	60 cal	1	x	x	x		75	
Total	370 cal							

Recomendaciones diarias de los diferentes nutrimentos en niños de 4 a 6 años de edad :

Proteínas: 1.5 gr /kg de peso.

Vitamina A: 1.400 UI (Unidades internacionales)

Calcio: 800mg

Vitamina C: 45mg

Hierro: 10mg

Fuente: Editorial México 1971, Alimentación y nutrición en la infancia, Dr. Leopoldo Vega

Franco

II PARTE

CANTÓN

MONTECRISTI

CAPÍTULO 1

SITUACIÓN ECONÓMICA SOCIAL Y PRODUCTIVA DEL CANTÓN MONTECRISTI

1.1. SITUACIÓN GEOGRÁFICA

CANTON MONTECRISTI



Ilustración 2 CANTON MONTECRISTI

Fuente: <http://www.manabi.gov.ec/cantones/montecristi>, fecha: 17/01/2010

Cantón con historia y mucha tradición.

Su más grande figura histórica es el general Eloy Alfaro Delgado, uno de los mayores revolucionarios del país. Parte de sus restos reposan en el museo de la ciudad Alfaro, ubicado en lo alto del cerro Montecristi, escalado por personas que gustan del riesgo y la aventura. Cuenta con playas, la más visitada es San José. Sus artesanías elaboradas en paja toquillas, mimbre, piquigua, plástico y madera son reconocidas en todo el país y fuera del él. Su identidad está en los sombreros finos de paja toquilla, reconocidos en el mundo como “Panamá Hat”.³¹

Límites:

Al Sur: con el Océano Pacífico y el cantón Jipijapa

Al Norte: con el Océano Pacífico

Al Este: con los cantones, Portoviejo y Jipijapa

Al Oeste: con el puerto de Manta.

Hacia el noroeste se encuentra el cerro de Hojas con 400 metros de altura.

Dentro de la jurisdicción de Montecristi, está ubicada la isla de la Plata a 23 Kilómetros al occidente de la costa sur de Manabí, pertenece a Montecristi y las playas vírgenes de San

³¹ <http://www.manabi.gov.ec/cantones/montecristi>, fecha: 15/09/2010

José, lo que tiene que ver la Flora y Fauna, la vegetación original de la formación ecológica es el monte espinoso tropical y está representada por algunas especies de madera de importancia, cuya característica es su crecimiento lento y su dureza. En su mayoría estas maderas han sido taladas, además se encuentra una vegetación herbácea, que reverdece durante la época de lluvias y se amarilla en la época seca; zonas verdes que se encuentran sólo en la parte alta del milenar cerro, con una vegetación variada todo el año.

Montecristi tiene un microclima temperado y algo frío por la influencia determinante de la montaña.

El cerro de Montecristi de 443 Mts. de altura sobre el nivel del mar, se constituye en un mirador para los cantones Manta, Jipijapa y Jaramijó; como también desde el cerro de hojas con 400 Mts. de altura se puede observar la cuenca del río Portoviejo.

El cantón Montecristi se divide en una parroquia urbana: Montecristi y una parroquia rural: La Pila. A poca distancia están manantiales, Toalla³², Los Bajos, El Arroyo y otras comunidades.

1.2. ASPECTOS DEMOGRÁFICOS

La población del cantón Montecristi, según el censo del 2001, representa el 3.7% del total de la provincia de Manabí; a crecido en el último período intercensal 1990 – 2001, a un ritmo del 3.5% promedio anual. El 66.3% de su población reside en el área rural; se caracteriza por ser una población joven ya que el 43.1% son menores de 20 años.³³

POBLACIÓN DEL CANTÓN MONTECRISTI

POBLACIÓN DEL CANTÓN MONTECRISTI CENSO 2001			
AREA	TOTAL	HOMBRES	MUJERES
TOTAL	43,400	21,812	21,588
URBANA	14,636	7,122	7,514
RURAL	28,764	14,690	14,074

Tabla 35 POBLACIÓN DEL CANTÓN MONTECRISTI

FUENTE: INEC censo 2001

³² Comuna del cantón Montecristi

³³ Instituto Nacional de Estadísticas y Censos, fecha: 15/09/2010

El montecristense es singularmente amable, trabajador, alegre y orgulloso de su historia.

Montecristi es un cantón con demasiadas deficiencias. Tiene 43.400 habitantes y 734,2 km².

Según los datos del municipio el 92% no cuentan con alcantarillado, el 98% no tiene agua potable y el 82% del cantón no tiene caminos pavimentados.

El 65% de la población no tiene luz eléctrica y el 2% que cuenta con el servicio de agua no lo recibe de manera regular.

Las familias en Montecristi compran agua a los tanqueros, cada tanque de 55 galones cuesta de entre \$0,80 y \$1. En cada casa se necesita por lo menos 3 tanques por día.

1.2.1. INDICADORES DE SALUD

En el tema de la salud, se registra el 41,71% de desnutrición crónica de los niños menores de 5 años, la tasa de mortalidad infantil es del 65,32%; el personal de salud por cada 10.000 habitantes es del 8,71%. El cantón cuenta con dos centros de salud, uno en Montecristi y otro en El Colorado, en la comunidad de Los Bajos de Pechiche, funciona el dispensario de salud del Seguro Social Campesino del IESS. Los enfermos graves se trasladan a los hospitales de Manta o a Portoviejo.³⁴

ESTABLECIMIENTOS DE SALUD

ESTABLECIMIENTOS DE SALUD	
TIPO	CANTIDAD
CENTROS DE SALUD	1
SUBCENTROS DE SALUD	1

Tabla 36 ESTABLECIMIENTOS DE SALUD

Fuente: Consejo Provincial de Manabí

34

TASAS DE MORTALIDAD Y DESNUTRICIÓN

TASAS DE MORTALIDAD Y DESNUTRICIÓN				
CANTÓN	DESNUTRICIÓN CRÓNICA 2001	TASA DE MORTALIDAD DE LA NIÑEZ 2004	TASA DE MORTALIDAD INFANTIL 2004	TASA DE MORTALIDAD NEONATAL 2004
MONTECRISTI	16,75	23,79	15,65	7,83

Tabla 37 TASAS DE MORTALIDAD Y DESNUTRICIÓN

FUENTE: Cismil, Avances del cumplimiento de los Objetivos de Desarrollo del Milenio

2006

Al igual que en casi toda la provincia de Manabí las principales enfermedades que padece el cantón Montecristi están las enfermedades respiratorias, parasitosis, infecciones estomacales, y en época invernal las enfermedades como el dengue y el paludismo, debido a que casi la totalidad de la población no cuenta con servicios básicos óptimos.

1.2.2. INDICADORES EDUCACIONALES

El promedio de años aprobados por la población de 10 años y más (escolaridad media) para el cantón Montecristi es de 5,3 años, para la población del área urbana es de 6,4 años y para el área rural 4,7 años. Para hombres 5,3 y para mujeres 5,3 años.

En lo que se refiere a la educación los datos son alarmantes. El índice de desarrollo educativo es del 48,11%, el analfabetismo 16,70%, las tasas netas de asistencia a la primaria son del 85,70%, asistencia a la secundaria 24,70% y a la educación superior 4,40%. El cantón Montecristi tiene 24 escuelas y 8 colegios fiscales.³⁵

35

NIVELES DE INSTRUCCIÓN

CANTON MONTECRISTI									
SEGÚN NIVELES DE INSTRUCCIÓN									
NIVELES DE INSTRUCCIÓN	TOTAL			HOMBRES				MUJERES	
	TOTAL	URBANO	RURAL	TOTAL	URBANO	RURAL	TOTAL	URBANO	RURAL
TOTAL	38,498	13,137	25,361	19,400	6,412	12,988	19,098	6,725	12,373
NINGUNO	3,735	899	2,836	1,800	380	1,420	82	519	1,416
CENTRO ALFAB.	180	54	126	98	32	66	11,196	22	60
PRIMARIO	22,620	6,823	15,797	11,424	3,370	8,054	3,296	3,453	7,743
SECUNDARIO	6,720	3,059	3,661	3,424	1,514	1,910	128	1,545	1,751
POST. BACHILLERATO	227	140	87	99	60	39	921	80	48
SUPERIOR	1,770	1,128	642	849	541	308	12	587	334
POST. GRADO	18	7	11	6	3	3	1,528	4	8
NO DECLARADO	3,228	1,027	2,201	1,700	512,000	1,188	1,528	515	1,013

Tabla 38 NIVELES DE INSTRUCCIÓN

Fuente INEC Censo 2001

INDICADORES EDUCACIONALES

CANTÓN	POBLACIÓN TOTAL	POBLACIÓN 10 o + AÑOS	ANALFABETISMO ABSOLUTO		ANALFABET. FUNCIONALES	
			%	NÚMERO	%	NÚMERO
Manabí	1.186.025	911.597	11,6	105.384	28	257.982
Montecristi	43,400	33,762	11,5	3,869	31,7	10,703

Tabla 39 INDICADORES EDUCACIONALES

Fuente: INEC censo de 2001

1.2.3. MIGRACIÓN INTERNA Y EXTERNA

El cantón Montecristi, no cuenta con departamento de migración por lo que todos los trámites referentes a los movimientos migratorios son realizados en la Jefatura Provincial de Migración de Manabí ubicada en la ciudad de Manta.

A continuación se adjunta un cuadro estadístico de los movimientos mensuales del año 2009. Montecristi no es un cantón precisamente receptor de migrantes, debido al poco crecimiento que ha tenido, de esta manera las personas que vienen en busca de trabajo, prefieren ciudades más grandes y con más oportunidades laborales.

JEFATURA PROVINCIAL DE MIGRACIÓN DE MANABÍ

ESTADÍSTICA ANUAL 2009

MOVIMIENTO MIGRATORIO	ENERO	FEB	MAR	ABRIL	MAYO	JUNIO	JULIO	AGOS	SEPT	OCT	NOV	DIC	TOTAL
INGRESOS ECUATORIANOS	484	294	186	232	195	183	257	185	275	255	268	268	3082
INGRESOS EXTRANJEROS	2	2	1	1	3	5	3	4	3	1	6	5	36
SALIDA ECUATORIANOS	980	244	219	151	238	215	195	250	288	489	426	244	3939
SALIDA EXTRANJEROS	1110	288	493	176	279	185	179	152	191	324	284	381	4042
MOVIMIENTOS MIGRATORIOS	88	72	115	98	86	98	82	89	123	85	100	62	1098
TOTAL	2664	900	1014	658	801	686	716	680	880	1154	1084	960	12197

Tabla 40 JEFATURA PROVINCIAL DE MIGRACIÓN DE MANABÍ

Fuente: Departamento de migración Manta

1.2.4. INDICADORES DE DESARROLLO HUMANO Y POBREZA

Montecristi es un cantón que no ha tenido un desarrollo acelerado como lo tienen otros cantones de la provincia, se puede evidenciar en su falta de alcantarillado, arreglo de calles, el crecimiento desordenado que existe en la parroquia urbana.

Con la obra de ciudad Alfaro, construida para ser sede de la Asamblea Nacional Constituyente y del Mausoleo en donde reposa parte de los restos de Eloy Alfaro logró que en los últimos años Montecristi haya tenido más ingresos por parte del turismo y se haya invertido en mejorar las calles principales del cantón, al igual que su parque central. Sin embargo luego de que se desocupó la Asamblea, el movimiento del turismo lo hizo de igual manera, dejando a comerciantes informales con la esperanza de seguir progresando.

Según los indicadores del INEC, la población económicamente activa en Montecristi son en su mayoría operarios de fabricas cercanas ubicadas en la vía Manta - Montecristi, seguidos de artesanos, agricultores, que en su mayoría son de un nivel económico bajo, ya que sus negocios les da para vivir apenas dignamente.

La incidencia de la pobreza es del 69,9% y el índice de desarrollo social es del 51,03% y la tasa de crecimiento anuales del 3,5%³⁶.

³⁶

http://constituyente.asambleanacional.gov.ec/index.php?option=com_content&Itemid=1&id=3601&lang=es&task=view, fecha:20/01/2010

**DESARROLLO HUMANO, POBLACIÓN ECONÓMICAMENTE
ACTIVA DE 5 AÑOS Y MÁS, POR SEXO, SEGÚN GRUPOS
OCUPACIONALES**

GRUPOS DE OCUPACIÓN	TOTAL	HOMBRES	MUJERES
Total	13,285	10,752	2,533
Miembros profesionales técnicos	768	398	370
Empleados de oficinas	370	211	159
Trab. De los servicios	1,533	1,170	363
Agricultores	1,302	1,262	40
Operarios y operadores de maquinaria	4,320	3,779	541
Trab. No calificados	3,293	2,583	710
Otros	1,699	1,349	350

**Tabla 41 DESARROLLO HUMANO, POBLACIÓN ECONÓMICAMENTE ACTIVA DE 5 AÑOS Y MÁS, POR SEXO,
SEGÚN GRUPOS OCUPACIONALES**

Fuente: INEC, censo 2001

INDICADORES DE POBREZA

Cantón Parroquia rural	En pobreza		En extrema pobreza		Total población
	Porcentaje %	Número	Porcentaje %	Número	
Montecristi	83,1	36,052	45,9	19,939	43,400
Montecristi (cabecera cantonal)	82,6	34,154	45,7	18,882	41,329
La Pila	91,6	1,898	51,0	1,057	2,071

Tabla 42 INDICADORES DE POBREZA

Fuente: Censo del INEC. Elaboración: Sistema Integrado de Indicadores Sociales del Ecuador

1.3. ANÁLISIS DE VIVIENDA

Por medio de los siguiente cuadros podremos darnos cuenta que la población mayoritaria habita en el área rural, teniendo así un total de 7.622 casas y en el área urbana apenas encontramos 3.631 viviendas.

En la zona urbana es muy común encontrar por tipos de viviendas casas o villas, mientras que en las zonas periféricas además de las ya nombradas también encontramos ranchos.

VIVIENDAS OCUPADAS CON PERSONAS PRESENTES

TOTAL DE VIVIENDAS OCUPADAS CON PERSONAS PRESENTES.							
ÁREAS	TOTAL DE VIVIENDAS	VIVIENDAS PARTICULARES OCUPADAS CON PERSONAS PRESENTES			POBLACIÓN TOTAL	EXTENSIÓN KM 2	DENSIDAD HAB/KM 2
		NÚMERO	OCUPANTES	PROMEDIO			
TOTAL CANTÓN	11.253	9.228	43.348	4.7	43.400	733.8	59.1
ÁREA URBANA	3.631	3.145	14.599	4.6	14.636		
ÁREA RURAL	7.622	6.083	28.749	4.7	28.764		

Tabla 43 VIVIENDAS OCUPADAS CON PERSONAS PRESENTES

Fuente: INEC Censo 2001

VIVIENDAS PARTICULARES OCUPADAS

VIVIENDAS PARTICULARES OCUPADAS, POR TIPO DE VIVIENDA, SEGÚN PARROQUIAS									
PARROQUIAS	TOTAL VIVIENDAS	TIPO DE VIVIENDAS							
		CASA O VILLA	DEPARTAM	CUARTOS DE ALQUILER	MEDIA GUIA	RANCHO	COVACHA	CHOZA	OTRO
TOTAL	9.228	8.007	181	159	240	423	203	1	14
ZONA URBANA	3.145	2.815	110	78	39	63	39	0	1
PERIFERIA	5.630	4.789	66	64	196	343	160	1	11
LA PILA	453	403	5	17	5	17	4	0	2

Tabla 44 VIVIENDAS PARTICULARES OCUPADAS

Fuente: INEC Censo 2001

En Montecristi existen un total de 9.228 viviendas de las cuales 7.034 son viviendas propias; 1.150 son arrendadas; 62 en anticresis; 568 gratuitas; 302 por servicios y otros 112

- Casas con servicio de agua potable

Se encuentran conectadas a la red pública 33% ; el 27.2% se abastecen de pozo; 3.5% de ríos o vertientes; 34.9% de carros repartidores y el 1.4% de otros.

- Casas con red de aguas servidas

El 19.6% se encuentran conectadas al sistema de eliminación de aguas servidas; 31.9% a pozos ciegos; 28.2% a pozos sépticos y el 20.3% de otra forma.

- Casas con servicios eléctricos

El 90.5% si dispone de servicio eléctrico, mientras que el 9.5% no disponen

- Casas con servicio telefónico

En cuanto al servicio telefónico el 11.7% si poseen teléfonos, en tanto que el 88.3% no disponen de este servicio

- Casas con servicio de gas

El 85.7% utilizan el gas para cocinar; el 0.4% cocinan con electricidad; el 0.1% con gasolina; con kérex o diesel el 0.3%; el 12.2% con leña o carbón; el 0.4% con otros y por último el 0.9% no cocina.³⁷

1.4. SITUACIÓN POLÍTICA Y ADMINISTRATIVA

Organismo de desarrollo.- Se identifican principalmente: La Municipalidad de Montecristi, encargada de la planificación, ordenamiento, regulación y abastecimiento de la mayoría de servicios básicos.

Alcalde: Ing. Washington Arteaga Palacios.³⁸

Vice-alcalde: Eco. Paul Santana.

Concejales: Ing. Vanessa Castillo.

Dr. Víctor Rodríguez

Crnl. Rubén Paredes.

Abg. Freddy Delgado.

Sr. Angel Bailón

³⁷ Fuente: INEC censo 2001

³⁸ Fuente:

http://www.montecristi.gov.ec/index.php?option=com_content&view=section&layout=blog&id=1&Itemid=2, fecha: 03/06/2010

ORGANIGRAMA MUNICIPAL

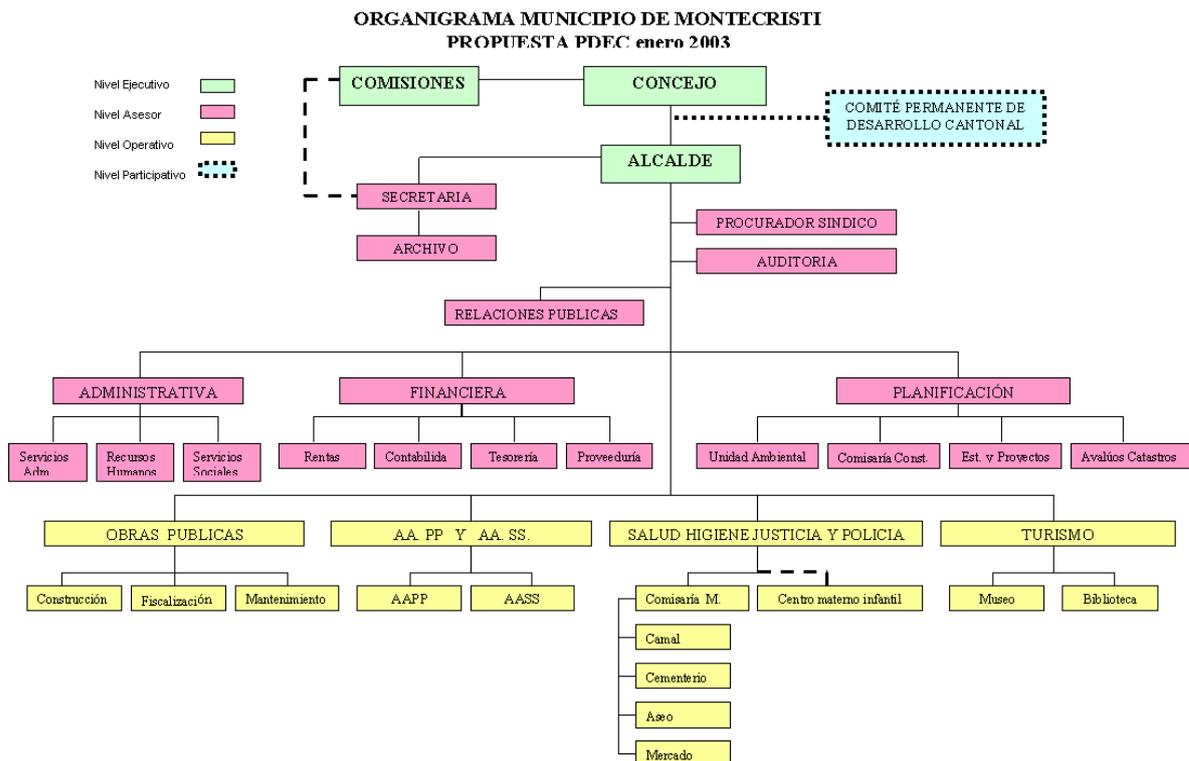


Ilustración 3 ORGANIGRAMA MUNICIPAL

Fuente: Municipio de Montecristi, Departamento de Turismo

Existen otras entidades como son el Consejo Cantonal de Protección de la niñez y adolescencia creado recientemente y el Patronato Municipal.

En lo que se refiere a cámaras de producción no cuenta con ninguna, existe de hecho un presidente de la Cámara de Comercio de Montecristi pero no se cuenta con una oficina.

1.5. SECTOR PRODUCTIVO PRIMARIO

En efecto, Montecristi es la cuna de agricultores y artesanos que conservan la tradición centenaria de elaborar artesanías de diferente tipo: tejidos de mimbre, sombreros de mocora y paja toquilla, hamacas de cabuya, bolsos, cestos; piezas de arcilla que son réplicas de objetos precolombinos y además hermosos adornos tallados de tagua o marfil vegetal, conchas marinas y otros materiales de origen natural.

PRINCIPALES ACTIVIDADES DEL CANTON DE MONTECRISTI

PRINCIPALES ACTIVIDADES DEL CANTON DE MONTECRISTI						
CANTÓN	POBLACIÓN 2006			EXTENSIÓN	DENSIDAD	PRINCIPALES OCUPACIONES
	TOTAL	URBANA	PORCENTAJE			
MONTECRISTI	48.663	20.162	41,43	733,8	66,32	COMERCIO, PESCA, CONSTRUCCIÓN, MANUFACTURAS, ENTRE OTRAS

Tabla 45 PRINCIPALES ACTIVIDADES DEL CANTON DE MONTECRISTI

Fuente: <http://dspace.epn.edu.ec/bitstream/123456789/893/7/T10344CAP2.pdf>,

fecha: 10/06/2010

PORCENTAJE DE POBLACIÓN POR CATEGORÍAS Y OCUPACIONES

CANTÓN	AGRICULTURA Y GANADERÍA
MONTECRISTI	58.57%

Tabla 46 PORCENTAJE DE POBLACIÓN POR CATEGORÍAS Y OCUPACIONES

Fuente INEC censo 2001

1.5.1. AGRICULTURA

La agricultura y ganadería son actividades que se desarrollan en las comunidades La Sequita y La Sabana.

Este cantón tiene un Producto Interno Bruto (PIB) aproximado de 32 millones de dólares.

A poca distancia están Manantiales, Toalla, Los Bajos, El Arroyo y otras comunidades, donde destacan, como actividades productivas la agricultura, la ganadería y la industria del tejido.³⁹

AGRICULTURA

AGRÍCOLA		
CULTIVOS	HECTÁREAS	TONELADAS METRICAS
M A Í Z	2005	41511
M A N Í	50	6361

³⁹ Alcaldía de Montecristi Biblioteca.

<http://www.elautonomista.com/autonomia-manabi/montecristi-cultura-y-turismo/>, fecha 27/09/2010

SANDIA	129	2051
YUCA	105	715
ZAPALLO	494	4041
CAFÉ	525	162
PLÁTANO	40	491
HIGUERILLA	111	60
OTROS		5000
TOTAL	3459	60392

Tabla 47 AGRICULTURA

FUENTE: Consejo Provincial de Manabí

1.5.2 GANDERÍA

En el campo pecuario se cuenta con ganado vacuno, que sobrepasa el millón de cabezas, y el porcino que es igualmente importante, distribuido por toda la región.

La ganadería de Manabí produce aproximadamente un millón de litros de leche cada día. Unos 30 mil litros se entregan a empresas Nestlé, Tony y Rey Leche desde los centros de acopios en Chone. También hay centros de acopio en Bolívar, el Carmen y Montecristi, a más de los sistemas de bandejas de ganaderías grandes donde retiran la leche en transportes de las empresas.⁴⁰

1.5.3. PRODUCCIÓN Y RENDIMIENTO

Al estar rodeada de un importante cordón industrial y ubicada en el eje comercial de la Zona Franca de Manabí y Portoviejo (ZOFRAMA), este cantón es una potencia industrial, comercial de la zona centro de la provincia.

Las comunidades y parroquias también son productivas. En la parte sur se ubican comunidades como los Bajos, Manantiales, Camarones, Pile y Toalla que se dedican a la agricultura y elaboración de ladrillos.

En el sitio Cárcel se dedica a la actividad ganadera. Igualmente el sitio El Arroyo.

En el sitio Colorado se expende tela que se trae del extranjero.

La explotación de material pétreo en las canteras mueve la economía de muchos hogares.

La ganadería es igualmente una actividad realizada en algunas comunidades del cantón.

⁴⁰ www.eldiario.com.ec, fecha 27/09/2010

1.5.4. ASISTENCIA TÉCNICA

El cantón de Montecristi, al no contar con oficinas como Cámara de Comercio, más entidades bancarias, etc, necesarias para el progreso de una ciudad, sus pobladores se ven en la necesidad de movilizarse hasta la ciudad que les queda más cerca para poder obtener el beneficio buscado. De esta misma manera es difícil pensar que los pobladores de este cantón puedan tener algún tipo de asistencia técnica cuando no hay oficinas que las brinden.

La Municipalidad de Montecristi junto al Consejo Provincial de Manabí, han elaborado un estudio sobre los déficit de este cantón y planificado un plan de desarrollo estratégico para la mejora del mismo, entre los principales problemas encontramos indefinición de límites, deficiente infraestructura básica, red vial rural deteriorada, ausencia de promoción turística, falta de crédito y capacitación, débil infraestructura escolar y sanitaria.

A continuación detallaremos algunos de los proyectos planteados en la planificación de desarrollo de Montecristi visualizado para el 2012:

- 1.- Programa: Conectividad y Accesibilidad
- 2.- Programa: Montecristi Centro Logístico
- 3.- Programa: Mancomunidad Cantonal
- 4.- Programa: Ordenamiento Territorial
- 5.- Programa: Montecristi Gestión Democrática
- 6.- Programa: Rescate de Valores Patrimoniales
- 7.- Programa: Promoción Turística y Desarrollo Sustentable
- 8.- Programa: Identidad Artesanal

1.5.5. COMERCIALIZACIÓN Y CONSUMO

El montecristense es singularmente amable, trabajador, alegre y orgulloso de su historia.

La laboriosidad de su gente está presente en las artesanías confeccionadas con paja toquilla, mimbre, piquigua, plástico y madera, artículos que tienen calidad de exportación.

Montecristi es ampliamente conocido, entre otras cosas, por la elaboración de sombreros de paja toquilla, material que se lo extrae en grandes cantidades del sitio Aroma de Manta.

La especialidad en sombreros finos la tiene Pila, un pueblo que se destaca por el procesamiento que da a la paja toquilla.⁴¹

LA PILA.- Es el centro artesanal de mayor creatividad y generador de recursos económicos que da la oportunidad para que la mayoría de su población dependa de la confección y venta

⁴¹ <http://www.elautonomista.com/autonomia-manabi/montecristi-cultura-y-turismo/> fecha 27/09/2010

de réplicas precolombinas y otros objetos de cerámica y barro. Lugar donde los artesanos trabajan esculturas con diversas temáticas.

Así podemos observar que el comercio en Montecristi se da principalmente con sus artesanías, que es el sustento de muchas familias del cantón.⁴²

1.5.6. CRÉDITO

Montecristi a demás de una oficina del Banco Nacional del Fomento, no cuenta con más oficinas bancarias en el sector, así que los pobladores del lugar se acercan hasta la ciudad de Manta en caso de solicitar servicios de otra entidad bancaria.

En el cantón existen cajeros automáticos ubicados en los bajos del Municipio y en la vía Manta-Montecristi (LA FABRIL).

1.6. SECTOR PRODUCTIVO SECUNDARIO

Agrupar las actividades económicas encargadas de la transformación de los bienes y recursos extraídos del medio natural (materias primas) en productos elaborados.

1.6.1 INDUSTRIA

INDUSTRIAS

COMPAÑÍA	PRODUCTO
EL CAFÉ	CAFÉ LIOFILIZADO CAFÉ TOSTADO CAFÉ MOLIDO
DANQUÍMICA	ACIDO ACETIL SALICÍLICO
PESPESCA PESQUERA DEL PACÍFICO C.A.	PROCESAMIENTO DE PRODUCTOS MARINOS
GONDISA.	PROCESAMIENTO Y ELABORACIÓN DE PESCADO Y OTROS PRODUCTOS MARINOS
INDUSTRIA ENLATADOS ALIMENTICIOS CIA LTDA IDEAL	PROCESAMIENTO Y CONSERVA DE PESCADO

⁴² <http://www.ecuazona.com/verdetallesdelanoticia.php?noticia=92>, fecha 27/09/10

EMPACADORA BILBOSA	ENCARGADA DE PROCESAMIENTO DE PRODUCTOS MARINOS
LA FABRIL S.A.	PRODUCCIÓN DE ACEITE COMESTIBLE, MANTECA, JABÓN Y PROCESAMIENTO DE ALGODÓN
DURAGAS	DISTRIBUCIÓN DE GAS

También encontramos granjas avícolas y por lo menos unas 20 ladrilleras.

Tabla 48 INDUSTRIAS

Elaborado: Las Autoras

1.6.2. ARTESANÍAS

Es muy conocida dentro del país la habilidad de los artesanos manabitas especialmente en la fabricación de artículos de paja toquilla que es una especialidad de los cantones Jipijapa y Montecristi. Los sombreros de paja han tenido fama internacional debido a su calidad y finura. En el habla castellana consta la denominación "sombrero de jipijapa" para designar estos sombreros. En el mercado norteamericano se los conoció como "Panamá hats". Otra artesanía muy difundida es la que utiliza el mimbre para la confección de muebles de gran variedad de artículos. Su aceptación es grande debido al bajo costo y al valor decorativo para determinados ambientes.

A 10 kilómetros de Montecristi existe un caserío denominado "La Pila" que se ha hecho célebre por la extraordinaria habilidad de los ceramistas. Ellos empezaron copiando piezas de cerámica precolombina cuyos restos son abundantes en la provincia, pero gracias a la gestión de ciertas instituciones como el Banco Central, realizaron trabajos originales y el resultado ha sido sorprendente de manera que se habla de un renacimiento de la cerámica precolombina de Manabí. Los ceramistas de la Pila han efectuado exposiciones y existe mucha demanda por sus obras.

En la parroquia La Pila, ubicada a 10 minutos de Montecristi, se observan decenas de puestos que, a orillas de la carretera, comercializan las estatuillas, figuras y réplicas de objetos antiguos elaborados en barro. Dentro de la ciudad, principalmente sobre la Avenida Metropolitana Eloy Alfaro, se ubican los comercios donde se exhiben y venden las artesanías elaboradas en paja toquilla, piquigua, plástico, mocora.

En el estero de tabula se hallan los hornos de cerámica y metalúrgica, construidos con una pieza de cerámica enlucida y recubierta con adobe fraguado en frío, estos mismos vestigios existen en los Cerros El Dorado y La Laja; río Mariano, Jamba y Camarones, etc.

Los artesanos de Sosote, Manta y Montecristi mantienen contactos comerciales con compradores de Miami, Colombia, Chile y Brasil y, ahora, del Japón para exportar sus

artesanías. Todo empezó en la feria de Hannover, Alemania, en 1999, cuando se presentó una muestra. Allí, los artesanos hicieron los primeros contactos para vender tagua a Europa. Desde ese momento, las exportaciones han ido en aumento. En 2004, se vendieron 140 toneladas métricas de elaborados de tagua, que generaron \$10 millones. Cabe destacar que para el mercado nipón no solo se envía piezas de tagua, también de coco y corozo, en atractivas bisuterías, llaveros y otros adornos. "El botón de tagua se vende en Europa y se muestra en la ropa de alta costura como Piere Cardin, Valentino o Boss", señala Edison Valencia, propietario de Edival, en Sosote, sector manabita donde sus 500 habitantes se dedican a la actividad. Para Francisco Luna, gerente de Manabí Exportación (Manexpo), una exportadora que domina el 30% del mercado mundial, ubicada en Montecristi, la tagua, cuyo nombre científico es *Phtelephas Marcocarpa* -conocida también como corozo- proviene de una palmera que crece en las selvas tropicales de América del Sur, "pero Ecuador tiene el privilegio de tener la mejor tagua, una pepa más grande y de calidad para elaborar las artesanías y los botones". Una característica de esta semilla es que contribuye a conservar el ecosistema, ya que remplace al marfil animal.⁴³

1.6.3. CRÉDITO

En Montecristi la única institución financiera que encontramos es el Banco de Fomento, que durante la gestión de la asamblea constituyente en dicha ciudad y en unión con el Ministerio de turismo otorgaron 31 préstamos del plan 5-5-5 para que la gente del sector ampliara sus negocios o invertirán en uno.

CUADRO DE OPERACIONES BANCO DEL FOMENTO

PLAN 5-5-5					
- Período enero 2007-julio 2008 -					
Provincias	N°. OP*	Valor	Provincias	N°. OP*	Valor
Azuay	989	4 199 945	Loja	2 813	11 766 160
Bolívar	471	1 594 183	Los Ríos	3 208	10 286 816
Cañar	963	4 261 990	Manabí	8 117	17 137 787
Carchi	1 005	3 455 296	Morona Santiago	1 422	6 046 852
Chimborazo	2 115	7 224 165	Napo	837	3 476 156
Cotopaxi	1 231	4 477 743	Orellana	326	1 263 927
El Oro	2 708	10 350 460	Pastaza	672	2 577 672
Esmeraldas	1 617	5 870 041	Pichincha	2 372	9 725 479
Galápagos	407	2 006 935	Sucumbíos	863	3 186 201
Guayas	7 241	20 933 999	Tungurahua	686	2 791 607
Imbabura	972	3 346 287	Zamora Chinchipe	791	3 454 190
* Número de operaciones		Total	N°. OP*: 41 826	Valor:139 433 891	

Fuente: Banco Nacional de Fomento - Diseño editorial/B/N

Ilustración 4 OPERACIONES BANCO DEL FOMENTO

Fuente: Banco Nacional de Fomento

⁴³ <http://www.explored.com.ec/ecuador/continue/mana3.htm>, fecha: 28/09/2010

En el cuadro constan las operaciones y el total desembolsado por el gobierno actual hasta el 13 de julio del 2008.

Se ofrecen microcréditos especialmente a los artesanos, ya que Montecristi es una ciudad netamente artesanal.

1.7. SECTOR PRODUCTIVO TÉCNICO

Se incluyen todas aquellas actividades que no producen bienes materiales de forma directa, y, por lo tanto, no encajan dentro de los otros dos sectores económicos. Esas actividades son conocidas como servicios.

Actualmente, bajo la denominación de servicios se agrupan: el comercio, la hostelería, los transportes y las comunicaciones, las finanzas, un conjunto de actividades auxiliares a las anteriores (asesoría, informática, etc.), los servicios sociales.

PORCENTAJE DE POBLACIÓN POR CATEGORÍAS Y OCUPACIONES

CANTÓN	PROFESIONALES, TÉCNICOS, CONSTRUCCIÓN, ARTESANOS, OTROS	COMERCIO
MONTECRISTI	26.57%	14.87%

Tabla 49 PORCENTAJE DE POBLACIÓN POR CATEGORÍAS Y OCUPACIONES

FUENTE INEC, censo 2001

1.7.1. COMERCIO

En Montecristi se puede observar a lo largo de sus principales calles una gran variedad de comercios para el consumo de sus habitantes como son pequeñas despensas, bares, cabinas telefónicas, Cyber-cafés, farmacias, restaurantes y locales de venta de ropa. No cuenta con centros comerciales ni supermercados sin embargo se puede encontrar todo lo necesario en cuanto a productos de primera necesidad.

El mayor movimiento comercial del cantón es el de sus artesanías; se encuentran albergados 33 artesanos que elaboran y venden todo tipo de artesanías a un bajo costo, demostrando a los turistas como se confeccionan cada uno de los productos muy bien acabados.

En el paseo de las artesanías en donde se encuentran variedades de artesanías de paja toquilla, mimbre, cabuya, papel prensado, tagua, barro, etc.

A simismo a lo largo y ancho de la ciudad se encuentran muchos artesanos que día a día están tejiendo variedades de artesanías utilitarias y en especial el sombrero fino de paja toquilla en todas las comunidades especialmente en las áreas rurales como es Pila, Las Pampas, El Mangle, Los Bajos, Cárcel, Toalla.

En la Parroquia La Pila se encuentra un centro Turístico artesanal con 20 locales artesanales y otros servicios como internet, telefonía celular, bar restaurante, etc.⁴⁴

1.7.2. TURISMO

Frente a la importancia turística de Montecristi, fue restaurado y equipado el museo Eloy Alfaro y la Biblioteca Municipal, que funcionan actualmente en el restaurado edificio donde se fundó el primer centro de educación femenina en el Ecuador, conocido como la Escuela de Niñas "Eloy Alfaro"

También cuenta con otros atractivos turísticos, como la casa de Eloy Alfaro, el museo de las Hermanas Largacha y el Santuario de Monserrate, que tradicionalmente congrega a miles de peregrinos ecuatorianos y extranjeros, sobre todo los fines de semana. La Pila, lugar donde los artesanos trabajan esculturas con diversas temáticas y réplicas de cerámica precolombina.

La ciudad de Montecristi tiene aspecto de una pequeña aldea. Su enorme y brumoso cerro semeja un viejo guardián de las tradiciones manabitas.

Planta Turística Hotelera con que cuenta Montecristi

- Hotel Orlando Colorado, capacidad 100 plazas.
- Hostal el Refugio Av. Panamericana Frente Hotel Orlando, capacidad 100 plazas.
- Hotel Campamento el Chorrillo, capacidad 280 plazas.
- Hotel Boutique Montecristi, calle 9 de Julio, capacidad 100 plazas.
- Hotel Montesito. Parroquia Aníbal San Andrés, capacidad: 80 personas.
- Hotel Cabañas del Chileno, capacidad. 96 plazas.
- Centro Turístico Tierra Dorada, capacidad 60 plazas.
- Hostal Restaurante Iván Arturo La Pila, capacidad 14 plazas.
- Hostal San José, Ruta del Sol – Playa San José, capacidad 12 plazas.

Además de contar con viviendas familiares con capacidad de 150 personas.

Otros Centros Turísticos

- El Sinaí.

⁴⁴ Fuente Biblioteca Municipal Montecristi, fecha 25/09/2010

- Anyuluz.
- Centro de Eventos Casa Blanca.
- Agencia de Viajes CEIBOTURR S.A.

RESTAURANTES

- Madero Restaurante y área de eventos con capacidad para 300 personas.
- Cabañas Restaurant Mendoza Junior.
- Asadero de Pollo Ales.
- Cevichería, Radio Alfaro
- Bar Restaurante, Calle 9 de julio
- Cabañas Restaurante Mendoza.

Atractivos Culturales

- Basílica Menor de la Virgen de Monserrate, centro religioso reconocido por sus feligreses en todo el país y a nivel mundial, los favores que concede la Virgen de Monserrate hacen que día a día sus fieles se multipliquen, concentrándose toda su fe religiosa del 9 al 21 de noviembre de cada año, donde se inicia la novena y procesión por las principales calles de Montecristi.
- Monumento Eloy Alfaro
- Museo Eloy Alfaro. Sitio donde reposan objetos valiosos como busto de Eloy Alfaro, vestimenta, archivos, fotografías familiares del general.
- Museo Hermanas Largachas.
- El Paseo de las Artesanías en donde se encuentran variedades de artesanías de paja toquilla, mimbre, cabuya, papel prensado, tagua, barro, etc.

De igual forma a lo largo y ancho de la ciudad se encuentran muchos artesanos que día a día tejen variedades de artesanías utilitarias y en especial el sombrero fino de paja toquilla en todas las comunidades culturales especialmente en las áreas rurales como: La Pila, Las Pampas, El Mangle, La Solita, Los Bajos, Toalla Chica, Toalla Grande, etc.

- Casa Patrimonio frente al Municipio.

Atractivos Turísticos Naturales

- El legendario cerro de Montecristi con diversidad de flora y fauna, con 433 mts. de altura.
- El cerro de Hojas, asentamiento de la cultura Manteña, con 640 mts de altura, en donde se han realizado hallazgos de más de 100 sillas en "U", terrazas, andeles incrustados a

las rocas con agua pura, en donde se encuentra una laguna, que según la leyenda ahí se bañaba la Diosa Umiña.

- Cerro de Jupe, Jaboncillo, Jome y Membrillal con igual potencial de hallazgos arqueológicos de la Cultura Manteña.
- La hermosa playa de San José, en donde se practica el Surf y se realiza pesca artesanal.
- Manglar San José, con más de 2 hectáreas con reservas fáusticas que están siendo protegidas y conservadas.
- Lagunas del río Manta y La Pila, las mismas que son encantadas y tienen mucha riqueza de minerales y se encuentran con réplicas precolombinas en el fondo de las mismas con sus propias leyendas.
- La parroquia La Pila, a 10 minutos de Montecristi, conocida a nivel nacional e internacional ya que aquí se elaboran y venden réplicas precolombinas y otros objetos de cerámica y barro, de todas las culturas especialmente de la cultura chorrera y manteña. En esta parroquia se encuentra una fuente de agua medicinal, azufrada con muchos minerales, tiene forma de cono invertido (16 mts. de profundidad) en donde se encuentran muchos vestigios arqueológicos, plata bronce y láminas de oro.
- Cerro Membrillal de las Lagunas y Aguas Nuevas, en donde se han realizado excursiones y se han encontrado hallazgos arqueológicos de la cultura manteña.

Miradores

- Mirador El Chorillo
- Mirador Centinela - Sede de la Constituyente
- Mirador La Pila⁴⁵

1.7.3. TRANSPORTE

Para llegar a Montecristi se lo puede hacer vía terrestre ya que existen carreteras en buen estado.

El cantón no cuenta con un terminal terrestre, sin embargo las compañías de transporte que se pueden tomar en la carretera principal que se dirige de Manta- Portoviejo son Reina del Camino, Coactur, Cooperativa Montecristi, Los Bajos, Cooperativa de Camionetas, Furgonetas.

⁴⁵ http://issuu.com/telandweb/docs/inventario_de_atractivos_turisticos_de_manab fecha: 27/09/2010

Si desea viajar desde cualquier punto del Ecuador hacia Montecristi, se lo puede realizar teniendo como punto de destino Manta, Portoviejo o Jipijapa y desde estos cantones vecinos se puede tomar taxis, buses, etc. el viaje dura aproximadamente desde 15 a 30 minutos.

El acceso vía área ocurre de la misma manera las aerolíneas nacionales Icaro y Aerogal llegan a la ciudad de Manta.

C A P Í T U L O 3

D I A G N Ó S T I C O G A S T R O N Ó M I C O D E L S E C T O R

3.1. Datos generales de la gastronomía del cantón.

Al elaborar las encuestas obtuvimos muchas repuestas que no correspondían al cantón, Montecristi de por sí no cuenta con gastronomía típica del sector, más bien se relaciona todo lo que es chanco y pollo con la zona, por ser campo.

Es típico al encuestar tener respuestas de nombres de platos como caldo de gallina, seco de gallina, guatita, morcilla, entre otros; pero al estudiar bien el origen de aquellos platos encontramos que efectivamente son muy manabitas, más no típicos del cantón Montecristi.

Montecristi es una ciudad agricultora y ganadera, y por eso su gastronomía se centra básicamente en todo lo que respecta a la crianza de animales de granja, podemos encontrarlos desde un delicioso hornado de chanco, seguir con un seco de chivo o seco de gallina.

Pocos son los extranjeros que se han asentado en este cantón, pero aquellos han adaptado sus platos típicos a la sazón de Montecristi.

3.1.1. Platos/bebidas/postres/etc. Que conocen que son propios del lugar

TIPO DE PLATO	NOMBRE DEL PLATO	FRECUENCIA	PORCENTAJE
SOPA	VICHE DE PESCADO	26	3,87
	ENCEBOLLADO	25	3,73
	CAZUELA	4	0,6
	VICHE DE MARISCO	2	0,3
	SOPA DE ALBONDIGAS	2	0,3
CALDO	CALDO DE GALLINA	30	4,47
	CALDO DE ALBONDIGA	6	0,89
	CALDO DE BOLA	4	0,6
	CALDO DE PATA	3	0,45
BEBIDAS CON ALCOCHOL	CERVEZA	3	0,45
	CANELAZO	1	0,15
	ROMPOPE	1	0,15
	COCTELES	1	0,15
	PINA COLADA	1	0,15
BEBIDAS FRIAS	AGUA NATURAL	1	0,15
	COCA COLA	1	0,15
APANADO	APANADOS	32	4,77

	CHICHARRÓN DE PESCADO	7	1,04
	CARNE APANADA	4	0,6
	CAMARONES APANADOS/ REVENTADOS	2	0,3
ARROZ	ARROZ MENESTRA Y CARNE	18	2,68
	ARROZ CON POLLO	8	1,19
	ARROZ CON PESCADO	3	0,45
	ARROZ CON CHULETA	2	0,3
	ARROZ MARINERO/MIXTO	2	0,3
AL AJILLO	CAMARONES AL AJILLO	3	0,45
COCINADOS	CANGREJADA	1	0,15
ASADO	CHUZOS	10	1,49
	CARNE ASADA	9	1,34
	POLLO ASADO	1	0,15
	CONCHAS	1	0,15
FRITO	FRITADA DE CARNE	6	0,89
	CARNE FRITA	3	0,45
	PESCADO FRITO	3	0,45
	FRITADA	2	0,3
CEVICHE S	CEVICHE DE PESCADO	76	11,33
	CEVICHE MIXTO	6	0,89
	CEVICHE DE CAMARON	2	0,3
	CEVICHE DE CONCHA	2	0,3
ESTOFADO /BISTEC	ESTOFADO DE PESCADO	2	0,3
	POLLO ESTOFADO	2	0,3
	ESTOFADO DE GALLINA	1	0,15

	POLLO AL JUGO	1	0,15
	CARNE PUNZADA	1	0,15
HORNADO AL HORNO	PESCADO HORNADO	14	2,09
	GALLINA HORNADA	1	0,15
	POLLO AL JUGO	1	0,15
	POLLO CON CHAMPINONES	1	0,15
	POLLO HORNADO	1	0,15
HORNADO CON MANI	HORNADO DE PESCADO	20	2,98
	HORNADO DE CHANCHO	17	2,53
ENTREMECES	CUAJADAS	28	4,17
	CORVICHE	10	1,49
	TORTILLA DE MAIZ	8	1,19
	BANDERA	8	1,19
	EMPANADAS DE VERDE	7	1,04
	TORTA DE MANICON PESCADO	7	1,04
	ROSCAS	33	4,92
DULCES/ POSTRES	DULCE VARIOS	16	2,38
	ENSALADA DE FRUTA	4	0,6
	DULCE TRES LECHES	2	0,3
	SUSPIROS	2	0,3
MAJADAS	MAJADAS	1	0,15
	MAJADA DE CHANCHO	1	0,15
	MAJADA DE CHOCLO	1	0,15
	MAJADA DE PLATANO	1	0,15
	MAJADA DE LECHE	1	0,15
SECO	SECO DE GALLINA / POLLO	38	5,66
	SECO DE CHIV	37	5,51
	SECO DE HIGADO	9	1,34
TALLARIN	TALLARIN CON	1	0,15

	ALBONDIGAS		
	TALLARIN CON POLLO	1	0,15
MENESTRA	CHULETA CON MENESTRA	3	0,45
	MENESTRA DE HABA	1	0,15
	MENESTRAS DE FREJOL CON CONCHA	1	0,15
PICANTE	PICANTE DE LANGOSTA	1	0,15
SOUFLE	SOUFLE DE CAMARÓN	1	0,15
VISCERAS	GUATITA	4	0,6
	MORCILLA	1	0,15
TOTAL		671	100

Fuente: Encuestas del cantón Montecristi

Elaborado: Las Autoras

Entre los platos que se conocen como platos propios del cantón tenemos el viche de pescado, que aunque realmente es un plato que se fusionó con la cultura española y es mayormente reconocido como un plato de los cantones costeros de Manabí, se prepara con bastante frecuencia en Montecristi.

El caldo de gallina es otro de los platos que encontramos con un porcentaje del 4.47% entre los platos propios del cantón, este plato es elaborado principalmente en los restaurantes de comida típica y en los hogares de los montecristenses, actualmente hay restaurantes que elaboran este plato con pollo, por la variación de precio y facilidad de preparación.

El seco de pollo / gallina se encuentra con un porcentaje del 5.66% es consumido como un plato fuerte, se prepara con yuca o papa

El seco de chivo es otro de los platos propios del cantón es muy similar en su preparación e ingredientes que el seco de pollo, se lo recomienda ser consumido en los restaurantes de comida típica.

Las inconfundibles roscas de Montecristi son conocidas a lo largo de la provincia de Manabí, en casi todo el cantón existen expendios donde se las puede adquirir, e inclusive vendedores ambulantes se encuentran en la vía principal que conecta al cantón con la vía hacia Manta y hacia Portoviejo. Inicialmente eran preparadas de sabor natural, en la actualidad existe las roscas rosadas de sabor artificial de fresa.

3.1.2. Platos/bebidas/postres/etc. Que se elaboran en épocas de fiesta en el sector.

TIPO DE PLATO	NOMBRE DEL PLATO / BEBIDA / POSTRE	FRECUENCIA	PORCENTAJE
DULCES	TORTAS	17	20,99
	ROSCAS	14	17,28
	GELATINA	8	9,88
	DULCE DE 3 LECHES	7	8,64
BEBIDAS CON ALCOHOL	CANELAZO	51	69,86
	CURRINCHO	5	6,85
	PINA COLADA	4	5,48
	CERVEZA	3	4,11
	ROM POPE	3	4,11
BEBIDAS FRIAS	CHICHA	11	73,33
	COLAS	3	20
	COLADA MORADA	1	6,67
CALDOS	CALDO DE GALLINA	11	64,71
	AGUADO DE GALLINA	4	23,53
	CALDO DE BOLAS	1	5,88
	CALDO DE SALCHICHA	1	5,88
SOPAS	VICHE	5	38,46
	CAZUELA	3	23,08
	VICHE DE MARISCOS	3	23,08
ARROZ	ARROZ CON POLLO	59	62,11
	ARROA COLORADO	18	18,95
	ARROZ CON MENESTRA / CARNE	10	10,53
	ARROZ CON CAMARON	2	2,11
ENTREMESES	EMPANADAS	14	14
	BOCADITOS	10	10
	BOLLO	7	7

	TORTA DE MANI	7	7
CEVICHE	CEVICHE DE PESCADO	9	90
	CEVICHE DE CAMARON	1	10
TALLARINES	TALLARINES CON POLLO	3	100
SECOS	SECO DE GALLINA/POLLO	18	56,25
	SECO DE CHIVO	11	34,38
	SECO DE HIGADO	3	9,38
HORNADO AL HORNO	POLLO HORNADO	3	42,86
	PAVO HORNADO	2	28,57
	PESCADO HORNADO	1	14,29
	CHANCHO HORNADO	1	14,29
HORNADO CON MANI	HORNADO DE CHANCHO	9	128,57
ENSALADAS FRIAS	ENSALADA DE FRUTAS	8	53,33
	ENSALADA RUSA	4	26,67
	ENSALADITA	1	6,67
	ENSALADA DE FIDEO	1	6,67
	ENSALADA DE PAPAS Y VERDURAS	1	6,67
FRITO	CARNE FRITA	2	50
	FRITADA	1	25
	PESCADO FRITO	1	25
APANADOS	PESCADO APANADO	1	100
PICANTES	PICANTE	2	100
ESTOFADOS BISTEC	POLLO CON CHAMPINONES	4	22,22
	ESTOFADO DE POLLO	3	16,67
	CARNE ESTOFADA	3	16,67
	POLLO A LA NARANJA	2	11,11

	POLLO JUGOSO	2	11,11
SUDADO	CARNE PUNZADA	7	100

Fuente: Encuestas del cantón Montecristi

Elaborado: Las Autoras

En época de fiesta los principales platos que se elaboran son las tortas y roscas, realizadas tanto para fiestas particulares como para fiestas tradicionales del cantón, citando un ejemplo la fiesta de la Virgen de Monserrate celebrada el 21 de noviembre y en la cual en la semana previa a la celebración se realiza una peregrinación desde los cantones vecinos como es Manta y Portoviejo hasta la basílica de Nuestra Señora de Monserrate.

Una bebida elaborada y consumida en las fiestas es el famoso canelazo, hecho a base de aguardiente de caña, se consume principalmente en las fiestas de pueblo.

El arroz con pollo es un plato típico en las fiestas particulares de casas, es preparado con vegetales como alverjita, zanahorias.

Las empanadas son un entremés que se pueden adquirir en los puestos informales que se instalan en las calles para las fiestas celebradas en la ciudad, son principalmente elaboradas de harina o verde y rellenas de queso.

El seco de gallina y el caldo de gallina son los platos predilectos en las fiestas celebradas en el campo y para ocasiones especiales de reuniones familiares.

3.1.3 Platos/bebidas/postres/ etc, que se elaboran con mayor frecuencia en este sector.

TIPO DE PLATO	NOMBRE DEL PLATO /BEBIDA/POSTRE	FRECUENCIA	PORCENTAJE
ASADOS	CARNE ASADA	4	0,88
	POLLO A LA BRASA	1	0,22
HORNEADO	HORNADO DE CHANCHO	3	0,66
	PESCADO HORNADO	2	0,44
	POLLO HORNADO	1	0,22
HORNADO CON MANI	HORNADO DE PESCADO	19	4,19

FRITOS	PESCADO FRITO	10	2,21
	CARNE FRITA	2	0,44
	ALBONDIGAS	2	0,44
	CHICHARRÓN DE PESCADO	2	0,44
ESTOFADOS O BISTECK	ESTOFADO DE POLLO	6	1,32
	ESTOFADO DE PESCADO	4	0,88
	CARNE ESTOFADA	1	0,22
APANADOS	PESCADO APANADO	24	5,3
	CALAMAR APANADO	2	0,44
	CAMARÓN APANADO	1	0,22
	MARISCOS APANADOS	1	0,22
VISCERAS	GUATITA	5	1,1
	LONGANIZA	2	0,44
	MORCILLA	2	0,44
CALDOS	CALDO DE GALLINA	20	4,42
	CALDO DE FIDEO	3	0,66
	CALDO DE BOLA	1	0,22
	CALDO DE MANGUERA	1	0,22
	CALDO DE TORREJA	1	0,22
	CALDO DE PESCADO	1	0,22
SOPAS	ENCEBOLLADOS	42	9,27
	VICHE DE MANÍ	10	2,21
	VICHE DE PESCADO	6	1,32
	CAZUELA DE MANÍ	6	1,32
ARROCES	ARROZ CON POLLO	17	3,75
	ARROZ CON CARNE	6	1,32
	ARROZ CON	6	1,32

	MENESTRA		
	ARROZ CON MENESTRA Y CARNE	6	1,32
SECOS	SECO DE POLLO / GALLINA	36	7,95
	SECO DE CHIVO	33	7,28
	SECO DE HÍGADO	7	1,55
	SECO DE CARNE	2	0,44
PARRILLADAS	PARRILLADA DE CARNES	3	0,66
PICANTES	PICANTE DE PESCADO	1	0,22
COCIDOS	CANGREJO	1	0,22
	LANGOSTAS	1	0,22
POSTRES	DULCE DE TRES LECHES	5	1,1
	GELATINA DE SABORES	3	0,66
	DULCES	3	0,66
	DULCE DE CAMOTE	2	0,44
	POSTRES	2	0,44
ENTREMESES	EMPANADAS	13	2,87
	ROSCAS	13	2,87
	LA BANDERA / BANDERA	10	2,21
	BOLON DE VERDE	8	1,77
	MADURO CON QUESO	6	1,32
	CHIFLE CON CARNE	6	1,32
BEBIDAS CALIENTES	MOROCHO	3	0,66
BEBIDAS FRÍAS	BATIDO	5	1,1
	JUGO DE NARANJA	1	0,22

	CHICHA	1	0,22
BEBIDAS CON ALCOHOL	ROMPOPE	4	0,88
	CAÑA CON COCO	2	0,44
	CANELAZO	1	0,22
PASTAS	TALLARÍN CON POLLO	1	0,22
TOTALES		453	100

Fuente: Encuestas del cantón Montecristi

Elaborado: Las Autoras

Dentro de la jurisdicción de Montecristi, está ubicada la isla de la Plata a 23 Kilómetros al occidente de la costa sur de Manabí y pertenece a Montecristi, por ser una ciudad costera; el pescado apanado y frito son uno de los platos típicos de este lugar. El pescado tiene pocas calorías y al mismo tiempo aporta nutrientes de primerísima calidad.

El puerto tenía tanta actividad que se consideraba entre los tres primeros del país. Para aminorar las distancias muchos moradores vivían junto al mar, en la hoy playa Juan de Bolaños, donde existía un pueblo con sus calles, tiendas, billares, etc.

El hornado de pescado también se destaca entre los platos típicos, por su degustación y proteínas incluidas en este plato.

El encebollado, elaborado con pescado fresco, yuca, cebolla, tomate entre otros, es uno de los platos típicos que tiene más demanda por los moradores de esta región.

Los pescados y los mariscos, que desde la antigüedad han sido el alimento primordial de muchos pueblos se consume hoy principalmente congelados, y conviene saber que, aunque pierde algo de su sabor, conservan íntegro su valor nutritivo, es por ello que encontramos múltiples manera de prepararlos, como el viche de pescado, que entre sus ingredientes principales lleva el pescado y el maní convirtiéndose en un plato típico de Montecristi

Una gran variedad de comidas se encuentran en Montecristi, por la influencia de inmigrantes que se han radicado en el pueblo, desde hace más de 125 años, le dan una diversidad a la oferta local, nacional y extranjera en los restaurantes; el caldo de gallina es uno de los platos típicos y más conocidos por los turistas que visitan las tierras montecristenses por tener un sabor diferente al común caldo de pollo.

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

TIPO DE PLATO	NOMBRE DEL PLATO /BEBIDA/POSTRE	FRECUENCIA	PORCENTAJE
ASADOS	POLLO ASADO	4	0,86
	CARNE ASADA	3	0,65
HORNEADO	PESCADO HORNADO	8	1,72
HORNADO CON MANÍ	HORNADO DE PESCADO	5	1,08
	HORNADO DE CHANCHO	4	0,86
FRITOS	HIGADO FRITO	3	0,65
	PESCADO FRITO	1	0,22
	CHICHARRÓN DE PESCADO	1	0,22
	CARNE PUNZADA	1	0,22
	CARNE DE CHANCHO	1	0,22
ESTOFADOS O BISTECK	BISTECK DE HÍGADO	2	0,43
	ESTOFADO DE POLLO	1	0,22
	ESTOFADO DE PESCADO	1	0,22
APANADOS	PESCADO APANADO	14	3,02
	APANADO DE CAMARÓN	2	0,43
	CARNE APANADA	1	0,22
VÍSCERAS	GUATITA	1	0,22
	FRITADA	1	0,22
	MORCILLA	1	0,22
CALDOS	CALDO DE GALLINA	12	2,59
	CALDO DE LOCRO	4	0,86
	CALDO DE BOLAS	2	0,43
	CALDO DE PESCADO	1	0,22

SOPAS	ENCEBOLLADO	37	7,97
	VICHE DE PESCADO	24	5,17
	AGUADO DE POLLO	4	0,86
	CAZUELA	4	0,86
ARROCES	ARROZ CON MENESTRA Y CARNE	13	2,8
	ARROZ MARINERO	6	1,29
	ARROZ CON POLLO	4	0,86
SECOS	SECO DE GALLINA	31	6,68
	SECO DE CHIVO	21	4,53
	SECO DE HÍGADO	4	0,86
CEVICHE S	CEVICHE DE PESCADO	87	18,75
	CEVICHE DE CAMARÓN	3	0,65
	CEVICHE MIXTO	3	0,65
	CEVICHE DE CONCHA	2	0,43
PARRILLADAS	PARRILLADA DE CARNE	1	0,22
COCIDOS	LANGOSTA	1	0,22
POSTRES	ROSCAS	25	5,39
	DULCES	5	1,08
	TORTAS	2	0,43
ENTREMESES	PIZZA	11	2,37
	EMPANADAS	10	2,16
	CHIFLE CON CARNE	10	2,16
	TORTILLAS DE MAÍZ	8	1,72
	CORVICHES	8	1,72
BEBIDAS	COCA COLA	2	0,43
FRÍAS	JUGO NATURALES	1	0,22

BEBIDAS CON ALCOHOL	CERVEZAS	5	1,08
	ROMPOPE	2	0,43
PASTAS	TALLARÍN	1	0,22
	TALLARÍN DE POLLO	1	0,22
TOTALES		464	100

Fuente: Encuestas del cantón Montecristi

Elaborado: Las Autoras

Todas las proteínas que se encuentran en las carnes de pescado contienen los aminoácidos esenciales, al igual que la de los rumiantes y de las aves. Y también al igual que la carne de éstos, el pescado es prescindible para una buena alimentación, pero si se consume, debe procurarse que sea fresca y en pocas cantidades.

El pescado lo podemos degustar de diferentes maneras de preparación, el ceviche de pescado, de muy fácil preparación es el plato más demandado en esta ciudad, así como también el pescado apanado, viche de pescado y encebollado son platos muy degustados por la población y su ingrediente principal es el pescado, por su sabor unos platos gustan más a unos que a otros.

El encebollado de pescado, el cual también se ha convertido en un plato de gran conocimiento por sus largos años de preparación.

El seco de gallina, preparado para todo tipo de fiestas, se ha convertido en un plato tradicional, típico y de muchas concurrencias.

3.1.5 PLATOS/BEBIDAS/POSTRES/ETC. QUE RECOMENDARIA USTED CONSUMIR A ALGUN VISITANTE

TIPO DE PLATO	NOMBRE DEL PLATO/BEBIDA/POSTRE	FRECUENCIA	PORCENTAJE
POSTRES Y DULCES	DULCES	2	22,22
	PASTEL	2	22,22
	TRES LECHES	1	11,11
	NATILLA	1	11,11
	FLAN	1	11,11

	SUSPIROS	1	11,11
	TORTA DE GUINEO	1	11,11
ENTREMESES	HAYACAS	9	10,98
	ROSCAS/ROSQUITAS	8	9,76
	CUAJADA	7	8,54
ARROZ	ARROZ CON MENESTRA	5	17,24
	ARROZ CON CONCHA	4	13,79
	ARROZ MENESTRA Y CARNE	4	13,79
	ARROZ CON POLLO	4	13,79
SECO	SECO DE CHIVO	27	40,3
	SECO DE GALLINA CRIOLLA/SECO DE GALLINA	17	25,37
	SECO DE POLLO	16	23,88
	SECO DE HÍGADO	5	7,46
	SECO DE CARNE	2	2,99
BEBIDAS CON ALCOHOL	CANELAZO	9	75
	ROMPOPE	2	16,67
	CURRINCHO	1	8,33
BEBIDAS FRÍAS	JUGO DE BADEA	1	100
CEVICHE	CEVICHE	37	62,71
	CEVICHE MIXTO	9	15,25
	CEVICHE DE CAMARON	6	10,17
	CEVICHE DE PESCADO/CEVICHE DE PINCHAGUA	4	6,78
HORNADO CON MANÍ	HORNADO DE CHANCHO	8	47,06
	HORNADO DE PESCADO	4	23,53
	HORNADO	4	23,53

	HORNADO DE CHIVO	1	5,88
HORNADO AL HORNO	PESCADO HORNADO	2	50
	PATO AL HORNO	1	25
	POLLO HORNADO	1	25
VISCERAS	GUATITA	2	66,67
	MORCILLA	1	33,33
ESTOFADO	ESTOFADO DE PESCADO	5	83,33
	HIGADO ESTOFADO	1	16,67
CALDOS	CALDO DE GALLINA CRIOLLA/ CALDO DE GALLINA	25	71,43
	CALDO DE MANGUERA	3	8,57
	CALDO DE PATA	3	8,57
	CALDO DE BOLA	2	5,71
SOPAS	VICHE/VICHE DE MANÍ	19	55,88
	CAZUELA	5	14,71
	VICHE DE PESCADO	2	5,88
	SANCOCHO	2	5,88
PICANTES	PICANTE DE ATÚN	1	100
COCIDOS	CANGREJADA/CANGREJOS	2	100
ASADO	POLLO ASADO	3	50
	POLLO A LA BRASA	2	33,33
	CARNE ASADA	1	16,67
TALLARINES	TALLARÍN CON CARNE	1	100
APANADOS	PESCADO APANADO/APANADOS	7	46,67
	CHICHARRÓN DE PESCADO	3	20
	PESCADO APANADO	1	6,67
	CARNE APANADA	1	6,67

	POLLO APANADO	1	6,67
	CAMARON REVENTADO	1	6,67
	CAMARONES REBOSADOS	1	6,67
SUDADO	CARNE PUNZADA	1	100
FRITO	PESCADO FRITO	2	66,67
	CUERITO DE CHANCHO	1	33,33

Fuente: Encuestas del cantón Montecristi

Elaborado: Las Autoras

Entre los platos que más recomiendan consumir los habitantes de este cantón podemos encontrar lo que respecta a entremeses como las hayacas con un 10.98% y las rosas con un 9.76%. Otro plato con un alto porcentaje es el estofado de pescado con el 83.33% y el caldo de gallina con el 71.43% típico en toda la provincia de Manabí; mientras que en las bebidas tenemos el canelazo, bebida con alcohol muy típica en todo Manabí.

El seco de chivo sin duda es otro de los platos más recomendados al ser típico de la zona, los montecristenses opinan que todo turista no puede pasar por aquí sin dejar de probar este plato siendo su preparación muy parecida a la guatita con la diferencia que esta última va preparada con maní.

El ceviche y el hornado de chancho son otras de las sugerencias que nos brindan las personas de Montecristi, el ceviche es un plato de consumo popular en la zona al igual que en Manta, mientras que el hornado de chancho no se comercializa de la misma manera.

3.2. Platos/Bebidas/Postres tradicionales.

3.2.1. Qué platos/bebidas/postres/ etc. Conoce que se preparaban hace años y en que han cambiado su preparación.

Montecristi en los últimos años ha sido un Cantón olvidado, recientemente con la Asamblea Nacional y ahora Corporación Alfaro a salido a relucir un poco, pero podemos decir que sigue estancado sin mayor desarrollo.

No es un cantón donde expresamente las personas quieran migrar, por su falta de crecimiento, pero aún así, las costumbres gastronómicas se van desvaneciendo con el paso de los años, peor aún cuando existen pocas entidades que se dediquen al fomento de recuperar el valor cultural de nuestros antepasados.

También podemos rescatar que todos estos cambios en la manera de preparar los alimentos no es expresamente culpa de los pobladores, sino más bien del mundo actual y sus modernidades, es obvio pensar que la gente ya no cocina con leña o en horno de barro, etc., por las grandes facilidades que nos brinda la tecnología hoy en día, ya que la mayoría de las personas cuentan con una cocina a gas en sus hogares y ni hablar del sin número de condimentos que encontramos en las tiendas.

TIPO DE PLATO	NOMBRE DEL PLATO	FRECUENCIA DEL PLATO	CAMBIO EN LA PREPARACION	FRECUENCIA DEL CAMBIO
Entremeses	Torta de maíz	19	Nc	4
			ahora usan harina	1
			antes se hacía en leña	2
			casi nada de queso	1
			antes se asaba el maíz	1
			ya no se usa maíz sino productos procesados	1
			ahora le agregan chicharrón	1
	ahora las hacen con maíz sabrosa	8		
	Greñoso	4	ahora va por separado los ingredientes	1

			diferentes ingredientes	1
			Nsc	1
			antes se desmenuzaba el pollo ahora se ponen partes más grandes	1
			Menos maní	1
			Nc	1
	Corviches	3	antes se horneaban ahora se fríen	1
	torta de maní	3	Nc	1
			el sabor cambia porque antes se hacía con leña	2
	carne con chifle	2	Nc	1
			poca carne y menos sabor	1
	torreja de verde	2	antes se cocinaba, ahora se fríe	2
	bolón de verde	1	se hace con plátano maduro	1
Caldos y sopas	Caldo de gallina	6	La gallina ya no es criolla al	1

Caldos y sopas			100%	
			ya no se hace con gallina sino con pollo	3
			antes se preparaba en leña	2
	Caldo de Pollo	4	Nc	1
			antes le ponían yuca ahora le ponen papa	3
	Caldo de Pata	3	antes se preparaba al carbón	2
			ya no se lo prepara con mote	1
	caldo criollo	3	Lolita	1
			antes se preparaba en leña	2
	Viche	2	antes se le ponían mas ingredientes	1
ahora le ponen todos los			1	

			mariscos	
Dulces	Manjar	5	Nc	1
			Poca leche	4
	Dulces	4	Nc	1
			ahora se le ponen más ingredientes como ralladura de naranja	1
			la preparaci3n es diferente	1
			ahora se hacen con azúcar blanca antes era con panela	1
	pasteles y tortas	3	mucha harina	2
			muchas frutas se le incorporan ahora	1
	Gelatina	2	ahora se hacen de tres colores	2
	Secos	Seco de Pollo	11	Nc
Ya no se utiliza yuca				3
Antes con yuca y				3

			gallina criolla	
			antes se ponía verduras como zanahorias y alverjitas ahora solo es con papa	1
			ahora es con gallina de granja	1
			ya no se prepara con gallina criolla	2
			Antes se le ponía yuca y ahora papa	3
		6	Ahora se hace con gallina de granja	1
			Hoy se pone pollo y no gallina	2
			no lo hacen como antes	2
		3	antes se preparaba con leña	1
			glenda delgado	1
		2	N c	1
		1	N c	1

Carnes	Hornado	17	Poca carne	4
			Menos espeso y cambios en la sazón	2
			Antes se cocinaba con leña	4
			poca carne y yuca	2
			sabor delicioso	1
			poco maní	1
			lo hacen más rápido y poco maní	1
			Nc	1
Carnes	Albondigas al yogurt	2	Nc	2
	Carne/sancocho	2	ya casi no se come porque mucha carne	1
Bebidas	Chicha	4	tiene más ingredientes	1
			Nc	2
			se le agrega canela	1
			no trae mucho maíz	1
	Rom pope	4	Nsc	1

			N c	1
			poca leche y lo aumentan con agua	1
	Batidos	3	se hace con poca leche y poca fruta	3
	Mistelas	2	N c	2
	Avena	1	antes se preparaba con naranja, ahora ya viene todo preparado	1
	colada morada	1	se la compra ya lista en supermercados	1
ceviches	Ceviche con maní	6	Ya no le ponen maní	3
			Ahora se reemplazo el maní por chifle	1
			Es sin maní y le ponen verduras	3
			es sin maní y ahora le ponen aguacate y lechuga	1

			antes lo cocinaban y le ponen poco limón	1
	Ceviche	5	ahora se curte	1
			antes se comía con maíz tostado	1
			Nc	1
			se acompañaba con pan ahora es con chifle	1
	ceviche concha	1	ahora no le ponen mucho limón	1
	Ceviche de pinchagua	1	Nc	1
	Ceviche con pan	1	ahora se acompaña con chifle	1
Chancho	Guatita	5	le ponen poco maní	5
	Chancho	1	ya no se come mucho	1
	morcilla	1	ya no se rellena como antes	1
	salchichas		no las rellenan bien	5
Pescado	Apanado con maní	4	ya no se pone maní	4

	Picante de atun	2	ahora lo hacen con papa y no con yuca	2
	Pescado relleno	1	Ahora no le ponen mucha harina	1
	Apanado	1	Nc	1
Arroz	arroz con concha	2	Nc	1
	arroz con menestra	2	hoy se la hace con chuleta, pescado y verde	2
	arroz con pescado	1	Nc	1
Otros	casi todos	2	antes se cocinaba con leña	1
			se preparaba en fogones ahora es todo industrializado	1
	puré de papas	2	antes el arroz se comía con mas puré	1
			ahora le ponen queso y aguacate	1
Pollo/gallina	Albóndigas de pollo	2	Nc	2
	Aguado de	1	ahora son pocos	1

	gallina		ingredientes y se hace con pollo	
Granos	Frejol seco	1	Nc	1
	Granos secos	1	Antes se los hacia al carbón	1
TOTAL		193	193	

Fuente: Encuestas del cantón Montecristi

Elaborado: las Autoras

La tortilla de maíz fue un elemento gastronómico heredado en la época prehispánica, consumido tanto por blancos como por indios, debido a la escasez de trigo y a la tradición cultural de la zona.

En la época prehispánica se acostumbraba preparar las tortillas en horno de barro en forma de vasija, el procedimiento consistía en calentar el horno con carbón o leña, una vez caliente se saca el carbón, se limpiaba las paredes con hojas de maíz húmedas, se procedía a pegar la tortilla en las paredes del horno y se tapaba, para luego colocar el carbón encima.

Las tortillas de maíz elaboradas en la antigüedad con maíz puro, las amas de casa tenían que darse todo el trabajo de cocinarlo y molerlo, hace 50 años aproximadamente se comenzó a elaborar las tortillas con producto procesado como (maizabrosa).

La elaboración de harina de maíz criollo es la fuente de ingresos económicos para 84 familias de la población de Sancán, que está ubicada en Jipijapa, Manabí.

Este producto, que sirve para la elaboración de platos típicos de Manabí, como empanadas, tortillas, greñoso, hayacas, natilla, se elabora desde hace 9 años, pero desde 2006 se encuentra en el mercado bajo el nombre de El Criollito.

El caldo de gallina era elaborado en la antigüedad con gallina 100% criolla, ahora se acostumbra a consumir más la gallina de granja, sin embargo este cambio se da más en las clases media-alta ya que en las otras clases aún crían sus gallinas o las compran en el mercado, también solía cocinar en leña tradición que aun dura en el campo.

El viche es característico por ser un plato elaborado con muchos ingredientes y desde hace unos 15 años se ha ido incrementando más ingredientes según los gustos como: achochas, pepino, col, entre otros.

En el seco de pollo al igual que en el caldo de gallina, el principal cambio ha sido la sustitución de la gallina criolla por el pollo de granja, de esta misma manera el seco era preparado con yuca y ahora en ciertos lugares por factores como épocas de cosecha, tiempo de cocción, entre otros se ha sustituido este producto por la papa.

El hornado de choncho con maní al igual que la guatita ha cambiado en su consistencia ya que actualmente es menos espeso, debido a que contiene menos maní. Anteriormente el hornado se cocinaba en horno de leña, ahora se usa el horno a gas.

La chicha de maíz se consume en varias regiones del país y en la sierra se acostumbra a fermentarla. En Manabí, la base de la preparación de la chicha es el maíz criollo (amarillo).

En Chone, como en el resto de la provincia, la “chicha de la santa” que era de maíz se la consumía sin fermentar como una bebida refrescante.

En el rompopé según la tradición manabita los huevos tienen que ser de gallina criolla, pero actualmente por facilidad de obtener este producto se utiliza huevos de gallina de granja, al igual que el utensilio molinillo con el que se bate la bebida ahora ha sido reemplazado por la cuchara de madera.

3.2.2. Qué platos/bebidas/postres/ etc. Conoce que se preparaban hace años y que ya no se elaboran actualmente.

TIPO DE PLATO	NOMBRE DEL PLATO	FRECUENCIA DEL PLATO	CONOCE USTED, QUIEN SABE COMO SE PREPARA	FRECUENCIA DEL CAMBIO
Bebidas	chicha de maíz	21	Nc	15
			mi mamá	1
			abuela Concepción	1
			abuelita	4

	Mistelas	6	N c	3
			Sra. Filema	1
			Las catalinas, las	2
			dulcerías	
	Chucula	4	mitía	1
			Nsc	1
			Sra. Luisa	1
			Sra. Gloria	1
	colada morada	3	N c	3
	cocteles	2	N c	2
curados de frutas	2	los de antes	1	
		N c	1	
Entremeses	Majada	12	dona Cecilia	1
			N S C	7
			mi m a m a	2
			mi m a d r i n a	2
	Greñoso	7	mitía	1
			mi m a m a / abuela	2
			N c	3
			con maíz y leche	1
	pan seco	3	N c	2
			Aura Mientes	1
rosas	3	N c	3	

			N c	2	
	bollo	3	Jipijapa	1	
	galletas almidón	3	N c	3	
Postres/ dulces	natillas	1	Alejandrina Sánchez	1	
	arroz con leche	3	mi mamá N c	1 2	
	la morena	2	N s c N c	1 1	
	la morena capiruleta	2	Aura Muentes mi abuela	1 1	
	capirula	2	Silvana Pachay N c	1 1	
	Sopas y caldos	Fanesca	11	mi abuela N c N s c	1 2 8
		sango	3	yano se elabora N c	2 1
		Viche	3	mi tía N c	1 2
		caldo de albóndigas	2	Aura Cedeño N c	1 1
		sopa de pan	2	Marlene Palacios N c	1 1

	sopa de pescado	2	abuela Taty	1
			N c	1
	cazuela	3.	Filerm a	1
			m i m a m a	2
Carnes de res y	carne de cerdo	3	N c	3
	carne secada al sol	1	N c	1
Hornado	hornado de chancho	2	N c	1
			m a m a d e abuelos	1
	hornado de cabeza	1	Sra. G l o r i a P á r r a g a	1
	hornado de pavo	1	N c	1
Pollo	albóndigas de pollo	1	N c	1
	pollo a la cerveza	1	N c	1
Ceviche	ceviche con maní	1	N c	1
M ariscos	pizza de mariscos	1	m ariscos	1

Fuente: Encuestas del cantón M ontecristi

Elaborado: Las Autoras

La natilla, es un postre muy conocido en Jipijapa y sectores aledaños. Su valor nutricional es bajo, pero como es un postre su consumo es limitado y no habitual. La natilla es a base de maíz. Su proceso de elaboración ha sido a través de los años el mismo, la receta ha sido transmitida de generación en generación de forma verbal, de madres a hijas, las cuales aprendieron a elaborar el plato a muy temprana edad.

La natilla anteriormente era preparado en horno de leña pero en la actualidad muchas señoras lo preparan en hornos convencionales a gas.

La majada de choclo es un plato que se sigue elaborando, pero básicamente ha cambiado su nombre, a torta de choclo.

La principal causa de la pérdida de tradiciones para elaborar platos como chicha de maíz, natillas, greñoso, se debe a la modernización, hoy por hoy se pueden encontrar ingredientes básicos ya listos para su uso en las tiendas, facilitando el trabajo para la juventud y de esta manera se va perdiendo el interés al proceso que le daban nuestros antepasados a ciertos ingredientes como por ejemplo el maíz, que antes tenía que ser cocinado, rallado y hacer todo un proceso para utilizarlo en tortillas, en la chicha, etc y ahora se lo puede encontrar ya listo.

3.3. Platos/ bebidas/postres/etc. Nuevos

TIPO DE COMIDA	NOMBRE DEL PLATO	INGREDIENTE BASICO	LUGAR DONDE SE LO PUEDE ADQUIRIR
Caldos y sopas	caldo de manguera	salchicha	Rest. Riviera
	caldo tropical	Pollo	Nc
	cazuela mixta	pescado, camarón	Rest. Vizcaya
	viche de langosta	Mañí	cabañas Mendoza
Pescados	pescado al horno	Mañí	Nc
	pescado con coco	Pescado	cabañas Mendoza
	pescado con mañí	Mañí	Nc
	pescado salteado	Pescado	Nc
Arroz	arroz con	Arroz	solo marino

	cangrejo		
	arroz primavera	Arroz	en fiestas
	arroz verde	Arroz	Nc
	chaulafán	arroz,carne, pollo	en casa
Pollo	bastela de pollo	Nc	Nc
	bolitas de pollo	Nc	Nc
	pollo a la	Pollo	esquina de
	braza		
	pollo con piña	pollo y piña	en casa
			Rest. don tito
	pollo al curry	Pollo	en fiestas
	pollo al durazno	Pollo	en fiestas
	pollo al horno	Pollo	Restaurantes
	pollo con aceitunas	Pollo	Rest. don tito
			Nc
pollo con cola	Pollo	en casa	
Chivo	chivo		Casa
	hornado	Chivo	Colorado
	seco de chivo	Chivo	Nc

Bebidas	sangría	Vino	Nc
	mojito	hierba buena	bar López
			Nc
	gatorade	aguardiente	Tiendas
	cocteles	aguardiente	Discotecas
			Nc
	caña con leche	Leche	el campo
batidos con sábila	fruta y sábila	patio de comidas Jesús del gran poder	
Chancho	boludazo	Guatita	Mercado
	chancho agridulce	Chancho	la guillita
	costilla a la manzana	Costillas	Nc
	fritada	Chancho	Nc
Dulces y postres	cake mojado de chocolate	chocolate	pase shopping
	dulce tres leches	leche, harina	rey del sabor
			Comisariatos
			varios sitios
			shopping manta
		Nc	

			Nsc
dulce de guayaba	guayaba		Nc
dulce de limón	leche, limón		Nc
dulce de mango	Mango		Nc
dulce de maracuyá	maracuyá		Alyfer
			Casa
			Nc
empanada de hojaldre	Harina		Panadería
flan	leche y gelatina		Nc
flan de coco	Coco		Nc
frutilla a la chantillí	Frutilla		pizza y rock
gelatina de 3 sabores	Gelatina		Alyfer
			Nsc
gelatina con frutas	Frutas		Fiestas
ginos helados	agua, azúcar		Heladerías
helados de café	Café		Nc
helado de coco	Coco		Nc
helado pingüino	Leche		endora palacios
helado preparado	Leche		Nc

	higos con helado	Higos	Nc
	queso de leche	Huevo	paseo shopping
	roschas de chocolate	chocolate	Sra. Gemita
	tiramisú	Harina, café y leche	cake colombianos Alyfer trattoria de Gabriel
	torta de chocolate	Harina	pastas y dulces
	torta de higo	Higos	Nc
	torta de manzana	manzana, harina	mitía Nc
	torta de naranja	Harina	cake colombianos
	torta helada	Helado	Comisariatos
Carnes	carne enrollada	Carne	comida criolla
	carne salteada	Carne	Rest. Diana
	chaulafán	carne, pollo y mariscos	Chifas
	enrollado de carne	carne, papa	ramada criolla
Mariscos	calamares reventados	Calamar	ramada criolla

			Rest. solo
	camarones	Cam arones	marino
	al ajillo		ramada criolla
			Nc
	camarones reventados	Cam arones	rey del sabor
	encocado de camarón	Cam arón	Nc
	Ensalada de calamar	Calamar	Nc
	ensaladas de mariscos	Mariscos	Jenny 2 Vizcaya Nc
	estofados de camarones	Cam arones	rey del sabor
	ostiones	Concha	Nsc
	parrillada de mariscos	Mariscos	Nc
	pizza de mariscos	Mariscos	pasta y rock
	picante de cangrejo	Papa	Rest. solo marino
	picante de mariscos	Mariscos	solo marino
	picante de pulpo	Papa	solo marino

Ceviches	ceviche con maní	Concha	Mercado
	ceviche mixto	pescado, camarón	Rest. Vizcaya
Conejo	conejo al vino	Conejo	Nc
Pato	seco de pato	Pato	Rest. los corrales
			Los bajos
Ensaladas	ensalada cesar	Pan	en casa
Entremeses	grenoso	maíz, maní, pollo	Mercado
			Nc
Pastas	tomates rellenos	Tomates	Nc
	tonga	Pollo	Nc
	bolón	Plátano	Alyfer
	torta de choclo	Maíz	Nc
	lasaña	Pasta	Nc
	pizza	masa para pizza	pizza y rock
			Nc
	pizza	masa para pizza	en casa
	tallarín salteado	Tallarín	ramada criolla

	tallarín verde	Tallarín	en casa
--	-------------------	----------	---------

Fuente: Encuestas del cantón Montecristi

Elaborado: Las Autoras

Dentro de las opciones de platos, bebidas o postres nuevos que se conoce son de otros países y poco a poco se han ido insertando en nuestro medio, mientras que otros son muy conocidos en la provincia y pueden ser prácticamente nuevos para el paladar de los montecristense.

Las pastas son un claro ejemplo de la comida italiana, que ha tomado su lugar en estas tierras, la lasaña, los tallarines y hasta la misma pizza, ya son muy comunes en los restaurantes.

Para muchos también aunque estén familiarizados con todo tipo de mariscos y moluscos, cierto tipo de preparación les puede parecer nueva, como lo es los platos al ajillo, las ensaladas, las parrilladas y hasta los picantes que tradicionalmente se elaboran con atún y en nuestras tablas podemos ver una variedad en este plato.

C A P Í T U L O 4

I N V E N T A R I O D E L A G A S T R O N O M I A T I P I C A Y T R A D I C I O N A L D E L C A N T Ó N

3.2. Platos típicos y tradicionales del cantón Montecristi

En el inventario de la gastronomía de Montecristi podemos observar que existe una variedad de ingredientes en cada plato típico que a diferencia de Manta la mayoría se encuentran elaborados a base pescado.

Muchos de sus pobladores en las comunidades aledañas a la ciudad aún mantienen la costumbre de criar ciertos animales de granja como el cerdo, gallinas, chivos, etc. para su consumo personal y expendio a la población, razón por la cual tenemos como plato tradicional el Hornado de chancho y el seco de chivo.

	RO			LOCALIZACIÓN					
Roscas		Baja	Panaderías, vendedores ambulantes	Manabí	Montecristi	Montecristi	Montecristi / La Pila	Calle principal	
Hornado de chancho	Hornado de Cabeza Chancho	Media	Restaurante, mercados	Manabí	Montecristi	Montecristi	Montecristi		Los Bajos
Seco de chivo		Media	Restaurante, mercados	Manabí	Montecristi	Montecristi	La Pila	Calle Principal	
Encebollado		Baja	Mercados, carretas	Manabí	Montecristi	Montecristi	Montecristi / La Pila		

Fuente: Encuestas del cantón Montecristi

Elaborado: Las Autoras

3.3. Gastronomía relacionada a las fiestas

En las fiestas de este cantón encontramos un sin número de platos para deleitar todo tipo de paladares, es así que se pueden asociar ciertos platos con fiestas de la zona, más no acreditarlo únicamente a esas fiestas.

La mayoría no tiene un ritual marcado en su preparación o en el preámbulo de la misma, y son básicamente los mismos platos del cuadro anterior.

GASTRONOMÍA RELACIONADA A LAS FIESTAS			
Nombre de la fiesta	Nombre del plato/bebida/postre relacionado a la fiesta	Simbolismo del plato	Ritual del plato
Sepelios	Roscas	Gratitud para quienes fueron amigos del difunto y acompañan los días de velorio y novena a los familiares.	Después de dos días, de haber enterrado al difunto se realiza una novena de nueve días, en cuya novena asisten los moradores del barrio, en ella se reza el rosario y se le pide a Dios por el alma del difunto y todas las noches los familiares del fallecido dan café con roscas a toda la gente que asiste a la novena, Terminados los nueve días como muestra de gratitud los familiares ofrecen una merienda a todos los asistentes. En esta merienda sobresale la abundancia en el plato, seco de chivo, seco de gallina, y seco de chancho acompañado de yuca, camote arroz ensaladas, en fin es un plato bien puesto que por costumbre, lo que no avanzan a comer lo llevan en funda a sus casas para calentarlo en el desayuno.
Fiesta de la Virgen de Monserrate	Seco de chivo	Durante todos los días de peregrinación hacia la Basílica de la Virgen se	No tiene ritual

		acostumbra en los comedores populares e informales el expendio de este plato	
Fines de semana	Hornado de chanco	Es muy frecuente servirse este plato por la mañana en los mercados, en especial los días sábados y domingos	No tiene ritual
Fiestas de San Pedro y San Pablo	Encebollado	Este plato es frecuente consumirlo a media mañana para acabar con la resaca luego de una noche de fiesta.	Es un plato que mezcla culturas ya que la mayoría de sus ingredientes fueron introducidos por los españoles.

Fuente: Encuestas del cantón Montecristi

Elaborado: Las Autoras

Fiestas del Cantón Montecristi:

5 de junio, día del liberalismo

15-30 de junio, San Pedro y San Pablo

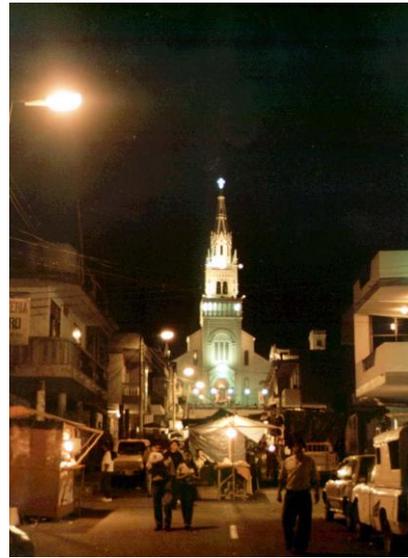
25 de junio, cantonización

23 de octubre, independencia

10 al 21 de noviembre, Virgen de Monserrate

FESTIVIDADES

Las fiesta religiosa se celebra todos los años desde el 10 al 21 de noviembre, esta última fecha concluye con una procesión donde la imagen de la Santísima Virgen es paseada por las principales calles del cantón. Es tradicional observar miles de personas en largos peregrinajes a pie en cumplimiento de mandas hechas, devotamente desde diferentes lugares, con la presencia de todos los prelados miembros de la Conferencia Episcopal Ecuatoriana, muchedumbre de fervorosos católicos y vendedores que ofrece todo tipo de mercadería, la imagen venerada fue donada por el emperador Carlos V.



Fuente: Biblioteca Municipal de Montecristi

En el mes de junio desde el 22 se celebra las fiestas tradicionales, religiosas y festivas de los apóstoles San Pedro y San Pablo

Estas festividades se las vienen realizando hace muchos años atrás, las personas que son nombradas acompañantes de cada Presidente, espera con ansiedad para celebrar este acontecimiento religioso, precisamente por el derroche de alegría, y fe religiosa.

Debido a que cada presidente del gabinete (como suelen llamarse) contrata grandes orquestas del país, siendo estas ubicados frente a cada Palacios al igual que un faustoso castillo.

Los que más se destacan con mucho entusiasmo son los Presidentes de Negros.

Termina el día 30 del presente con una procesión con los apóstoles⁴⁶



Fuente: www.montecristituristico.com,

⁴⁶ www.montecristituristico.com, fecha 15/07/2010

Fiesta de San Pedro y San Pablo

Desde tiempos memorables se celebra en Montecristi una festividad religiosa en homenaje al apóstol San Pablo llamado apóstol de la gente, nacido en Tarso y martirizado en Roma en el año 67 d.c., fue organizador de las disciplinas eclesiásticas y de la doctrina cristiana, sus epístolas figuran en el nuevo testamento, la imagen existente en el templo de Montecristi, son de buen tamaño, tallado en madera, apoya una de sus manos en el puño de un gran sable de plata, cuyas punta descansa sobre una culebra que esta a sus pies.

La festividad se inicia en días del Corpu Cristi, en que llega una lujosa comisión integrada por un embajador especial, acompañado de numerosos oficiales uniformados y armados militarmente. Esta comisión tiene por objeto solicitar permiso al jefe político y al presidente de consejo para que pueda llegar libremente a la ciudad el presidente de negros, que se supone vendrá de África, la solicitud es portada en un sable y en esta forma es entregada a cada uno de los funcionarios en mención.

Terminado el acto la comisión recorre las principales calles de la ciudad, presididas de una banda de músicos, y luego se aloja en el que será el palacio presidencial del presidente de Negros. Para la realización de la festividad se nombra anualmente un prioste que llaman Presidente de Manta, de blancos y negros que forman su gabinete de gobierno con numerosos oficiales, damas y soldados que se tiñen el rostro de negro. Inicia la festividad la presidenta de Manta, que alza una vara el día 23 de junio, que consiste en izar su pabellón y un banderín, se dirige al templo a las 12 am, y se acompaña con repiques de campanas, redobles de tambores, explosión de camaretas y música, después de cada repique.

Terminado este número, se coloca el banderín en la torre de la iglesia, regresando el cortejo a su palacio, a las 3 pm del mismo día, la presidenta lujosamente atareada, con banda y cinta, insignia de su poder, acompañada de su tren de sequitos sale del palacio a publicar con gran solemnidad del programa de gobierno que desarrollara durante el tiempo de su administración, que es leído por el secretario de la presidencia y después de hacer la publicación en varios lugares de la ciudad retornan al palacio, donde permanecen hasta las siete de la noche que vuelven a salir para concurrir al templo donde se celebra un acto litúrgico, concluido el acto religioso nuevamente van al palacio, donde se liba con licores, se baila hasta el amanecer del día siguiente que concurren a misa.



Fuente: Biblioteca Municipal Montecristi

C A P Í T U L O 5

P R O P U E S T A D E P U E S T A E N V A L O R D E L R E C U E R D O G A S T R O N Ó M I C O T Í P I C O Y T R A D I C I O N A L D E L C A N T Ó N

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

Al cantón Montecristi le hace falta mucha atención no solo en el ámbito gastronómico sino también en otros como infraestructuras escolares, médicas, servicios básicos, etc.

Con respecto a nuestro tema, vamos a detallar a continuación algunas de las estrategias de promoción y difusión para la gastronomía típica y tradicional del cantón.

1. Fomentar más por parte de la Municipalidad y departamento de turismo del municipio el valor de su gastronomía, por medio de degustaciones a los extranjeros en los meses de llegada de cruceros. En el cual se nos comentó que no se hace, por la supuesta contrastación de gastronomía del turista. Pero pensamos que esa es una idea errónea por parte de ellos, ya que muchos extranjeros quedan fascinados al probar nuestras delicias manabitas.
2. Pedir un solicitud al Ministerio de Turismo, para que se les otorgue un presupuesto más alto en este ámbito, ya que unos de los problemas en el que enfatizaron en el departamento de turismo, era la falta de dinero para movilizar y aportar a las comunidades del cantón cuando se desea o planea hacer algún evento o feria de comida.
3. Debido a que Manta esta tan solo a 15 minutos de Montecristi, podrían integrarse un poco más estos dos cantones, y cuando en la ciudad de Manta se den este tipo de ferias o degustaciones, asistir con stands de su comida tradicional, y así de esta manera darle a Montecristi otra vía por la cual pueda promocionar y dar a conocer sus bondades.
4. Difundir por medio de la prensa escrita mensualmente un artículo dedicado a la gastronomía de Montecristi, en donde se base no solamente la preparación del plato sino también en su tradición e historia.
5. Fomentar y capacitar mediante seminarios facilitados por la Municipalidad o entidades de Turismo al artesano de Montecristi sobre la cultura gastronómica del cantón para que de esta forma puedan dar a conocer al turista otra de la bondades que posee la zona, ya que actualmente su principal actividad económica esta centrada en las artesanías y así de esta manera expandir el recurso de económico.

5.2. Instituciones y Organismos que promocionan/comercializan los Platos/Bebidas/Postres típicos y tradicionales.

Como habíamos nombrado anteriormente son muy pocas las instituciones o fundaciones que hacen algo por rescatar la cultura gastronómica del cantón.

- Patronato Municipal.

Este año elaboró la Primera Casa Abierta de comida en la plazoleta Eloy Alfaro, este encuentro se dio el domingo 10 de octubre del 2010.

- Club social y cultural Pichincha.

Anualmente realizan la feria de comida criolla, este año se llevó a cabo el décimo séptimo encuentro de este tipo para promover el desarrollo gastronómico del sector. La fecha de este hecho fue el Domingo 17 de octubre del 2010, en la calle Pichincha.

- Club Ex - Leo

El 27 de septiembre del 2009, realizó un evento gastronómico, denominado Festival de comida típica.

C A P Í T U L O 6

**P R O P U E S T A E N B A S E A L
I N G R E D I E N T E B A S E ,
P R O P O N E R A L T E R N A T I V A S
D E
P L A T O S / B E B I D A S / P O S T R E
S P A R A E L D E S A Y U N O
E S C O L A R D E E S C U E L A S .
(P o t e n c i a l i d a d e s
G a s t r o n ó m i c a s C a p a c i d a d e s
d e a c t o r e s l o c a l e s) .**

6.1. Propuestas alimenticias para el desayuno escolar de escuelas

Desde 1999 el Ministerio de Educación a través del Programa de Alimentación Escolar atiende con desayuno y almuerzo a los niños y niñas que asisten a establecimientos de educación básica fiscales, fiscomicionales, municipales y comunitarios de las cuatro regiones del país.

A continuación se detalla la propuesta del desayuno escolar que brinda el PAE:

APORTE NUTRICIONAL DEL DESAYUNO ESCOLAR

	Alternativa 1	Alternativa 2	Alternativa 3	Alternativa 4	Alternativa 5	Recomendación FAO
Combinación	Colada + Galleta Tradicional + Hojuelas	Colada + Rellenita + Hojuelas	Colada + Barra de Granola	Colada + Galleta Tradicional	Colada + Rellenita	
Kcal Aportado por el PAE	391.2	391.2	225.9	255.9	255.9	
Proteínas Aportado por el PAE	13.79	13.7	11.5	9.59	9.89	

A demás aportan Vitaminas A, B1 y B2, Ácido Fólico, Hierro y Calcio

Ración diaria por niño:

- 30 gramos de galleta (fortificada y rellena)
- 30 gramos de granolas (barra y hojuelas)
- 35 gramos de colada fortificada

Fuente: <http://200.25.183.74/>, fecha: 14/10/2010

TOTAL DE ESCUELAS POR CANTONES EN MANABI								
CANTÓN	Escuela s	Niño s	Niña s	Subtot al	Prof .	Padre s	Admi .	Total Participan tes
MONTECRISTI	60	5043	4700	9743	427	156	20	10346

Fuente: <http://200.25.183.74/>, fecha: 14/10/2010

Según la investigación realizada los ingredientes principales en los platos típicos y tradicionales del cantón Montecristi son: la harina para la elaboración de las rosas, el chivo, el chancho y el pescado.

La distribución calórica aceptable dentro de la jornada diaria en el desayuno es el 25% de la energía diaria, comida el 30%, merienda el 15% -20% de la energía diaria y en la cena el 25% -30% de la energía.

Los niños necesitan aproximadamente 1.300 calorías por día, los snacks suministran alrededor de un 20 a un 25%, el menú a continuación cuenta con un promedio de 325 calorías aproximadamente.

Menú Escolar

Propuesta 1

LUNES	Prot gr	Ca mg	Vit A UI	Vit C mg
	Hierro mg			
1 taza de leche (8 onz)	150cal	9	250	350
	0.1			2
Rosas de harina (4) grandes	120cal	9.3	15	71
	x			2
1 huevo mediano	80cal	6	27	590
	1.1			x
½ taza de sandía picada	30cal			
Total	380cal			

Propuesta 2

MARTES	Prot gr	Ca mg	Vit A U1	Vit C mg	
	Hierro mg				
1 vaso de colada de avena	165 cal	5	22	x	x
	1.4				
2 rebanadas de pan de molde	120 cal	6	50	x	trazas
	1.6				
1 porción de queso fresco (30 gr)	105 cal	7	198	350	x
	0.3				
1 mandarina pequeña	40 cal	0.80	36	44	35
	0.3				
Total	430 cal				

Propuesta 3

MIÉRCOLES	Prot gr	Ca mg	Vit A U1	Vit C mg	
	Hierro mg				
½ taza de yogurt	80 cal	3.5	136	170	x
	2.9				
½ plátano verde asado	50 cal	0.5	5	115	6
	0.4				
1 rebanada de mortadela	150 cal	14	13	x	x
	2.2				
1 vaso de jugo de melón	50 cal	0.3	4.5	96	0.8
	0.20				
Total	330 cal				

Propuesta 4

JUEVES	Prot gr	Ca mg	Vit A U1	Vit C mg	
	Hierro mg				
1 vaso de jugo de naranja (4 onz)	60 cal	2	26	500	120
	0.2				
½ taza de arroz	100 cal	2	10	x	x
	0.9				
1 porción de pescado (2 ½ onz)	120 cal	17	167	60	x
	0.7				

1 taza de ensalada de tomate	40 cal	1	11	207	26
	0.6				
Total	320 cal				

Propuesta 5

V I E R N E S	P r o t g r	C a m g	V i t A U l	V i t C m g	
	H i e r r o m g				
1 vaso de jugo de manzana	50 cal	0.5	6	12	0.9
	2.5				
1 sanduche de carne (2.5 onz)	220 cal	16	54.5	15	x
	2.9				
1 tz de ensal de lechuga y pepino	40 cal	8.5	57	169	22
	3.6				
Total	310 cal				

**C O N C L U S I O N E S Y
R E C O M E N D A C I O N E S**

Conclusiones

- La preparación de los platos típicos de Manta ha tenido cambios notorios, ya que solo en ciertas partes de la zona rural se conserva la tradición en cuanto a los utensilios que se utilizaban originalmente para su elaboración, entre ellos el horno de barro, el horno de leña, el molinillo, etc.
- La conquista española trajo consigo nuevos productos a nuestras tierras, los cuales se fusionaron con nuestra gastronomía creando nuevos sabores y platos, pero aún con el intercambio de cultura gastronómica nuestros mariscos siguen siendo la principal fuente de alimentación.
- En la zona urbana de Manta existe poco interés por conservar las tradiciones de nuestros ancestros dentro de sus hogares; sin embargo, los fines de semana y en ciertas fiestas típicas las familias mantenses buscan lugares de expendio donde encuentren platos típicos como la cazuela.
- En la gastronomía mantense se puede observar que tiene como característica principal estar elaborada con frutos del mar, ya que Manta al estar frente a las costas del Océano Pacífico y tener gente dedicada a la actividad de la pesca facilitan la obtención de los mariscos.

Recomendaciones

- Lograr que los organismos e instituciones pongan mayor énfasis en rescatar las tradiciones gastronómicas de nuestro pueblo, con la finalidad de conservar nuestra identidad mediante festivales, ferias y exposiciones gastronómicas, en donde los principales invitados sean niños de escuela, colegios y jóvenes universitarios para inculcarles sobre sus raíces.
- Difundir a través de los principales medios de comunicación locales el valor cultural y gastronómico de nuestra provincia, por medio de campañas publicitarias como la de “Manabí primero” que es vía televisiva y radial.

En la prensa escrita, se puede dedicar un espacio dominical para recetas típicas del cantón.

- Capacitar a los restaurantes del malecón escénico y parque del marisco (restaurantes con gran afluencia de turistas) en la correcta elaboración de los platos típicos y de la historia de los mismos, para la difusión a los clientes.
- Crear puntos de información turística en sitios estratégicos de la ciudad donde se distribuya información de nuestra gastronomía.

B I B L I O G R A F Í A

Textos

LIBERTAD REGALADO ESPINOZA, (2008) Manabí y su comida milenaria
UNIVERSIDAD LAICA ELOY ALFARO, DEPARTAMENTO DE INVESTIGACION
(2005) Proyecto de investigación "Cultura Gastronómica Manabita" Manta-Ecuador
TATIANA HIDROVO, Historia de Manta TOMO I
TATIANA HIDROVO, Manabí Histórico, Editorial Mar Abierto
ILUSTRE MUNICIPALIDAD DE MANTA, (2006) Manta, ayer y hoy.
EDITORIAL SOL 90, (2004) Prehistoria y primeras civilizaciones, Historia Universal.
EDITORIAL SOL 90, (2004) El mundo griego, Historia Universal.
EDITORIAL SOL 90, (2004) La Baja Edad Media, Historia Universal.
CIRCULO DE LECTORES, Nueva Enciclopedia del Ecuador < Círculo III.

Documentos

OFICINAS DE LA COOPERATIVA 29 DE OCTUBRE
CENSO INEC 2001
BIBLIOTECA MUNICIPAL MONTECRISTI
OFICINAS DE SENPLADES CIUDAD ALFARO, MONTECRISTI
MUNICIPIO DE MONTECRISTI DEPARTAMENTO DE TURISMO

En Línea

<http://www.manta360.com/verguia.php?id=112&gid=48>, (acceso: 16/01/2010)
<http://www.conelec.gov.ec/images/documentos/EIADConstruccionManta.pdf>, (acceso:
16/01/2010)
<http://www.conelec.gov.ec/images/documentos/EIADConstruccionManta.pdf>, (acceso:
15/09/2010)
<http://www.conelec.gov.ec/images/documentos/EIADConstruccionManta.pdf>, (acceso:
15/09/2010)
http://www.manta.gov.ec/index.php?option=com_content&view=category&layout=blog&id=86&Itemid=177, (acceso: 16/01/2010)
<http://www.mantacity.com>, (acceso: 17/01/2010)

<http://www.apmanta.gov.ec/system.php?idc=2&idh=21>, (acceso: 14/03/2010)

http://www.ccm.org.ec/Informe_informe-de-actividades-de-la-ccm_114.php, (acceso: 14/03/2010)

http://www.cim.org.ec/index.php?option=com_wrapper&view=wrapper&Itemid=165, (acceso: 19/09/2010)

www.ales.com.ec/, (acceso: 12/07/2010)

www.lafabril.com.ec, (acceso: 12/07/2010)

http://www.turismomanabi.gov.ec/images/descargas/folleto2/Folleto_Manta2_es.pdf, (acceso: 31/08/2010)

www.universidadperu.com/gastronomia-peru.php, (acceso: 02/09/2010)

www.slideshare.net/FIECS2009/gastronomia-1392023, (acceso: 22/03/2010)

<http://www.adn.es/ciudadanos/20070720/NWS-1028-Bandera-Ecuador-sierra-plato-costa.html>, (acceso: 10/09/2010)

http://www.mercuriomanta.com/index.php?option=com_content&view=article&id=5954:continua-sem-ana-santa-hoy-martes-santo&catid=4:rockstories, (acceso: 19/09/2010)

<http://www.eluniverso.com/2005/10/22/0001/12/ACC18B86D764225A93EFA C34D85A649.html>, (acceso: 19/09/2010)

http://www.viajandox.com/manabi/mana_portoviejo_fiestapedroypablo.htm, (acceso: 13/09/2010)

<http://www.camaturismomanta.com/camara.php?id=28>, (acceso: 19/09/2010)

<http://www.camaturismomanta.com/blog/informe-de-actividades-proyectos-sociales/>, (acceso: 3/08/2010)

<http://200.25.183.74/>, (acceso: 19/09/2010)

<http://www.utpl.edu.ec/eva/descargas/material/143/G14201.1.pdf> (acceso: 19/09/2010)

<http://www.manabi.gov.ec/cantones/montecristi>, fecha: 17/01/2010

http://constituyente.asambleanacional.gov.ec/index.php?option=com_content&Itemid=1&id=3601&lang=es&task=view , fecha:20/01/2010

http://www.montecristi.gov.ec/index.php?option=com_content&view=section&layout=blog&id=1&Itemid=2 , fecha: 03/06/2010

<http://dspace.epn.edu.ec/bitstream/123456789/893/7/T10344CAP2.pdf> , fecha: 10/06/2010

<http://www.elautonomista.com/autonomia-manabi/montecristi-cultura-y-turismo/>, fecha 27/09/2010

www.eldiario.com.ec , fecha27/09/2010

<http://www.ecuazona.com/verdetallesdelanoticia.php?noticia=92> , fecha 27/09/10

<http://www.explored.com.ec/ecuador/continue/mana3.htm> , fecha: 28/09/2010

http://issuu.com/telandweb/docs/inventario_de_atractivos_turisticos_de_manab fecha: 27/09/2010

www.montecristituristicocom.com , fecha 15/07/2010

<http://200.25.183.74/> , fecha: 14/10/2010

A N E X O S

ENCUESTAS EN BLANCO

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

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

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

2. Qué platos/bebidas/postres/ etc, se elaboran en épocas de fiestas en este sector.		
a. NOMBRE DEL PLATO /BEBIDA /POSTRE	b. DONDE RECOMIENDA CONSUMIRLOS	c. QUIEN LOS PREPARA MEJOR
1		
2		
3		
4		
5		
6		
7		
8		
3. Cuáles son los platos/bebidas/postres/ etc, que se elaboran con mayor frecuencia en este sector.		
a. NOMBRE DEL PLATO /BEBIDA /POSTRE	b. DONDE RECOMIENDA CONSUMIRLOS	c. QUIEN LOS PREPARA MEJOR
1		
2		
3		
4		
5		
6		
7		
8		
4. Cuáles son los más demandados por los visitantes en este sector.		
a. NOMBRE DEL PLATO /BEBIDA /POSTRE	b. DONDE RECOMIENDA CONSUMIRLOS	c. QUIEN LOS PREPARA MEJOR
1		
2		
3		

4		
5		
6		
7		
5. Qué platos/bebidas/postres/ etc, recomendaría usted consumir al algún visitante.		
a. NOMBRE DEL PLATO /BEBIDA /POSTRE	b. DONDE RECOMIENDA CONSUMIRLOS	c. QUIEN LOS PREPARA MEJOR
1		
2		
3		
4		
5		
6		
7		
8		
9		
6. Qué platos/bebidas/postres/ etc, conoce que se preparaban hace años y en que han cambiado su preparación.		
a. NOMBRE DEL PLATO /BEBIDA /POSTRE	b. CAMBIOS EN PREPARACIÓN	
1		
2		
3		
4		
5		
6		
7. Qué platos/bebidas/postres/ etc, conoce que se preparaban hace años y que ya no se elaboran actualmente.		
a. NOMBRE DEL PLATO /BEBIDA /POSTRE	b. CONOCE USTED, QUIEN SABE COMO SE LO PREPARABA	

8. Qué platos, bebidas, postres nuevos conoce:		
a. NOMBRE DEL PLATO /BEBIDA/POSTRE	b. INGREDIENTE BÁSICO	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	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

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



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

1. FUNCIONES DEL ENCUESTADOR.

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

2. MATERIAL PARA EL ENCUESTADOR.

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

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

3. NORMAS GENERALES A OBSERVAR POR EL ENCUESTADOR

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

4. NORMAS A OBSERVAR DURANTE LA ENCUESTA

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

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

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

Form ato de la encuesta:

ASPECTOS GENERALES

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

a. Nombre del platos/bebidas/postres/etc.: debe preguntar al encuestado y escribir el nombre del plato/bebida/postre, etc, del cantón (parroquia) donde se encuentra realizando su investigación.

b. Donde recomienda consumirlos: debe preguntar al encuestado cuáles son los sitios donde concurre más cantidad de personas de la zona y turistas, o a su vez los (lugares) más famosos, en donde se puede consumir los platos/bebidas/postres/etc.

c. Quién los prepara mejor: deberá preguntar al encuestado a detalle el nombre de la empresa y de la persona en donde se preparan estos platos/bebidas/postres/etc.

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

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

- **Nombre del platos/bebidas/postres/etc.:** debe preguntar al encuestado el nombre de platos/bebidas/postres/etc, que se preparan en las fiestas de cada sector (cantón).

- **Donde recomienda consumirlos:** debe preguntar al encuestado cuáles son los sitios donde concurre más cantidad de personas/turistas para consumir los platos/bebidas/postres/etc. (o a su vez los lugares más famosos), especialmente 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/POST RE QUE SE PREPARAN CON ESTE INGREDIENTE	b. NOMBRE DEL PLATO/BEBIDA/POST RE QUE SE PREPARAN CON ESTE INGREDIENTE	c. NOMBRE DEL PLATO/BEBIDA/POS TRE QUE SE PREPARAN CON ESTE INGREDIENTE
1	1	1
2	2	2
3	3	3

ANEXO # 3

PARRILLA PARA EL INGRESO DE INFORMACIÓN EN BLANCO

NÚMERO DE ENCUESTA	1. Cuáles platos/bebidas/postres/etc, conoce propios del sector			2. Qué platos/bebidas/postres/etc. elaboran en épocas de fiestas en el sector.			3. Cuáles son los platos/bebidas/postres/ etc, que se elaboran con mayor frecuencia en este sector.		

4. Cuáles son los más demandados por los visitantes en este sector.			5. Qué platos/bebidas/postres/ etc, recomendaría usted consumir al algún visitante.			6. Qué platos/bebidas/postres/ etc, conoce que se preparaban hace años y en que han cambiado su preparación.		

7. Qué platos/bebidas/postres/ etc, conoce que se preparaban hace años y que ya no se elaboran actualmente.		8. Qué platos, bebidas, postres nuevos conoce:		
a. NOMBRE DEL PLATO/BEBIDA/POSTRE	b. CONOCE USTED, QUIEN SABE COMO SE LO PREPARABA	a. NOMBRE DEL PLATO/BEBIDA/POSTRE	b. INGREDIENTE BASICO	c. LUGAR EN DONDE SE LO PUEDE ADQUIRIR

9. Cuáles 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

**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 y 3), 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 al 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 BÁSICO, 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. Cuáles 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).

ENTREVISTA EN BLANCO

UNIVERSIDAD TÉCNICA PARTICULAR DE LOJA						
FICHA TÉCNICA						
	Provincia:	Cantón:	Ciudad:	Parroquia:	Calle /localidad:	Comunidad:
	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						
	Ingredientes					
	Ingrediente principal					
Preparación						
Acompañamiento						

	Combinación/sustitución de productos	
	Nombre de los platos con el ingrediente base	
	Recomendaciones de preparación (tips especiales o secretos)	
	Ollas de barro	
	Horno de barro	
	utensilios de madera	
	cocina a leña	
	Otros:	
	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	
Zona	Promocionan el plato	
	Comercializan el plato	
	Producción directa (consumo interno)	
	Comercializan	
	Mercados (al mayorista)	
	Mercados (al minorista)	
	Área	
	Región (Costa, Sierra, Oriente)	
	Provincia	
	Población	
	Épocas de producción	

MANUAL PARA LA APLICACIÓN DE ENTREVISTAS

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



Para aplicar las entrevistas deberá tener en consideración lo siguiente.

5. FUNCIONES DEL ENTREVISTADOR.

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

6. MATERIAL PARA EL ENCUESTADOR.

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

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

- Cámara de fotos
- Celular u otro equipo que permita grabar en digital

7. NORMAS GENERALES A OBSERVAR POR EL ENTREVISTADOR

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

8. NORMAS A OBSERVAR DURANTE LA ENTREVISTA

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

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

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

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

LOCALIZACIÓN

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

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

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

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

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

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

C A R A C T E R I S T I C A S D L I N F O R M A N T E C L A V E

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

C A R A C T E R Í S T I C A S

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

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

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

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

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

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

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

UTENSILIOS PARA LA PREPARACIÓN

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

USOS Y CONSERVACIÓN (VALORACIÓN HISTÓRICA)

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

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

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

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

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

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

Por qué se prepara en estas fiestas/ Relación con las fiestas: Deberán averiguar le pro qué se lo prepara al plato/bebida o postre típico o tradicional en las fiestas (que indique el

informante clave) y la relación que tiene con las mismas, según lo que indique el informante clave.

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

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

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

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

INSTITUCIONES/ORGANIZACIONES

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

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

CENTROS DE PRODUCCIÓN DEL INGREDIENTE BASE

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

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

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

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

PRODUCCIÓN DEL INGREDIENTE BASE

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

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

Población: Se deberá pregunta el nombre de la población en donde se produce el ingrediente base **Épocas de producción:** Se deberá pregunta las épocas (meses) en que producen el ingrediente base.

INSTRUCTIVO PARA EL INGRESO DE INFORMACIÓN DE LAS ENTREVISTAS

**PUNTOS A TENER EN CONSIDERACIÓN PARA LA DIGITALIZACIÓN DE
LAS ENTREVISTAS**

Para la digitalización de las entrevistas, debe:

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

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

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