



**UNIVERSIDAD TÉCNICA ESTATAL DE QUEVEDO**  
**FACULTAD DE CIENCIAS AMBIENTALES**  
**CARRERA INGENIERÍA EN ECOTURISMO**

Proyecto de Investigación  
previo a la obtención del título  
de Ingeniera en Ecoturismo

**Tema de la Tesis:**

**“Valoración del producto gastronómico ancestral como parte de la manifestación  
cultural del cantón Quevedo, año 2019”.**

**Autor:**

**Torres Villanueva Allyson Ximena.**

**Director de Tesis:**

**Ing. Víctor Eduardo Gutiérrez Lara MSc**

**Quevedo –Los Ríos- Ecuador.**

**2019**

## **DECLARACIÓN DE AUTORÍA Y CESIÓN DE DERECHOS**

Yo, **Allyson Ximena Torres Villanueva**, declaro que la investigación aquí descrita es de mi autoría; que no ha sido previamente presentado para ningún grado o calificación profesional; y, que he consultado las referencias bibliográficas que se incluyen en este documento.

La Universidad Técnica Estatal de Quevedo, puede hacer uso de los derechos correspondientes a este documento, según lo establecido por la Ley de Propiedad Intelectual, por su Reglamento y por la normatividad institucional vigente

f. \_\_\_\_\_

Allyson Ximena Torres Villanueva

C.C. # 094050286-7

## **CERTIFICACIÓN DE CULMINACIÓN DEL PROYECTO DE INVESTIGACIÓN**

El suscrito, **Ing. Víctor Eduardo Gutiérrez Lara MS.c** , Docente de la Universidad Técnica Estatal de Quevedo, certifica que el estudiante **Allyson Ximena Torres Villanueva**, realizó el Proyecto de Investigación de grado titulado “**Valoración del producto gastronómico ancestral como parte de la manifestación cultural del Cantón Quevedo, año 2019**”, previo a la obtención del título de **Ingeniera en Ecoturismo**, bajo mi dirección, habiendo cumplido con las disposiciones reglamentarias establecidas para el efecto.

.....  
Ing. Víctor Eduardo Gutiérrez Lara MSC

**DIRECTOR DEL PROYECTO DE INVESTIGACIÓN**



# UNIVERSIDAD TÉCNICA ESTATAL DE QUEVEDO

FACULTAD DE CIENCIAS AMBIENTALES

CARRERA DE INGENIERIA EN ECOTURISMO

## PROYECTO DE INVESTIGACIÓN

### Título:

“Valoración del producto gastronómico ancestral como parte de la manifestación cultural del cantón Quevedo, año 2019”

Presentado a la Comisión Académica como requisito previo a la obtención del título de Ingeniero en Ecoturismo.

Aprobado por:

---

Ing. Francisca Contreras M. MgSc  
Presidenta del Tribunal de Trabajo de Investigación

---

Ing. Monica Lòpez Garcès MSC  
Integrante del Tribunal de tesis

---

Ing. Karen Betancourt Ludeña MSC.  
Integrante del Tribunal de tesis

QUEVEDO – LOS RIOS – ECUADOR

2019

## **AGRADECIMIENTO**

En primer lugar, le agradezco a Dios por brindarme la oportunidad de culminar con éxitos una etapa más en mi vida, a mis padres Ana Villanueva y Tony Torres que siempre me brindaron su apoyo incondicional ante cualquier circunstancia y también por ser mi pilar fundamental y mi inspiración, a mis hermanos por siempre estar dispuesto a ayudarme y brindarme su cariño y a toda mi familia ya que son un ejemplo a seguir, por su sacrificio, honestidad y de estar siempre unidos en familia.

Además, quiero agradecer a mi novio Juan Cobeña, a mis compañeros y amiga/os que he tenido durante mi formación académica ya que su ayuda fue de suma importancia ya que estuvieron en los buenos y no tan buenos momentos en mi vida, ya que no fue sencillo culminar con éxitos mi formación académica.

Así mismo quiero agradecer de antemano a mi tutor Víctor Gutiérrez Lara y a la Ing. Mariuxi Briones por haberme brindado su ayuda necesaria para terminar con éxitos mi proyecto de investigación, de igual manera a todos los ingenieros de la carrera de Ingeniería en Ecoturismo por haberme brindado todos sus virtudes y conocimientos para desplegar en mi vida profesional.

¡A la universidad Técnica Estatal de Quevedo por brindar las comodidades de estudiar y prepararme para ser una excelente profesional!

## RESUMEN EJECUTIVO Y PALABRAS CLAVES

La investigación se realizó en el cantón Quevedo Provincia de Los Ríos, denominada “Valoración del producto gastronómico ancestral como parte de la manifestación cultural del Cantón Quevedo”. Los objetivos planteados fueron identificar la gastronomía típica, diseñar una ruta gastronómica ancestral y elaborar un recetario de la gastronomía típica. Para el primer objetivo se modificó una ficha de inventario para poder identificar los platos representativos, para el segundo objetivo se realizó una encuesta 383 personas que corresponde a la población económicamente activa para poder ver el nivel de aceptación de la población, se tomaron puntos en GPS creando coordenadas que posteriormente fueron insertadas en el programa ArcGis creando mapas que permiten ubicarlo geográficamente dentro de ciudad de Quevedo. Para el tercer objetivo se utilizó el programa Publisher para la creación del recetario.

Los principales platos ancestral ancestrales que se consumen son: El bollo, el encanutado de bocachico, la bandera, la chanfaina, el arroz con menestra y carne asada y tortilla de verde con pescado dulce. Se elaboró una ruta denominada “El sabor de nuestra cultura Quevedeña”, que cuentan con un eslogan y una ruta establecida. El recetario contiene los platos representativos ya mencionados con sus ingredientes y su preparación. Las personas de la ciudad se mostraron dispuestas a participar en el desarrollo turístico propuesto para la zona de estudio.

**Palabras claves:** Valoración, plato típico, ruta gastronómica, recetario, cultura, tradiciones, producto, gastronomía.

## ABSTRACT AND KEYWORDS

The research presented was carried out in the Quevedo Province of Los Ríos canton, which was called "Assessment of the ancestral gastronomic product as part of the cultural manifestation of the Quevedo Canton." The objectives were to identify the typical gastronomy, design an ancestral gastronomic route and prepare a recipe book of the typical gastronomy. For the first objective an inventory file was modified to identify the representative dishes, for the second objective a survey was carried out s 383 person corresponding to the economically active population to be able to see the level of acceptance of the population, GPS points were taken creating coordinates that were subsequently inserted into the Arc Gis program creating maps that allow geographically located within the city of Quevedo. For the third objective the Publisher program was used for the creation of the recipe book

The main typical ancestral dishes that are consumed are: The bun, the small-sided encanutado, the flag, the chanfaina, the rice with stew and roasted meat and the green tortilla with sweet fish. A route called "The flavor of our Quevedeña culture" was developed, which has a slogan and an established route. The recipe contains the representative dishes already mentioned with their ingredients and their preparation. The people of the city were willing to participate in the tourism development proposed for the study area.

**Keywords:** Valuation, typical dish, gastronomic route, recipe book, culture, traditions, product, gastronomy.

## TABLA DE CONTENIDO

Introducción.....	1
CAPÍTULO I.....	2
CONTEXTUALIZACIÓN DE LA INVESTIGACIÓN.....	2
1.1. Problema de la investigación.....	3
1.1.1. Planteamiento del problema.....	3
1.1.1.1. Diagnóstico.....	3
1.1.2. Formulación del problema.....	4
1.2. Objetivos.....	4
1.2.1. General.....	4
1.2.2. Específicos.....	4
1.3. Justificación.....	4
CAPÍTULO II.....	6
FUNDAMENTACIÓN TEÓRICA DE LA INVESTIGACIÓN.....	6
2.1. Marco conceptual.....	7
2.1.1. Producto.....	7
2.1.1.1. Los productos turísticos.....	7
2.1.2. Ciclo de vida del producto.....	7
2.1.3. Turismo gastronómico.....	8
2.1.4. Perfil del turista gastronómico.....	8
2.1.5. Historia de la gastronomía.....	9
2.1.6. Gastronomía.....	10
2.1.7. Gastronomía ancestral.....	10
2.1.8. Ruta Gastronómica.....	10
2.1.9. Rutas alimentarias. Productos turísticos memorables.....	11
2.1.10. Recetario.....	11
2.2. Marco referencial.....	12
CAPÍTULO III.....	14
MÉTODOLOGÍA DE LA INVESTIGACIÓN.....	14
3.1. Localización.....	15
3.2. Tipos de investigación.....	16
3.2.1. Investigación documental.....	16
3.2.2. Investigación de Observación directa.....	16
3.3. Métodos de investigación.....	16

3.3.1. Método inductivo.....	16
3.3.2. Método deductivo.....	16
3.5. Diseño de la investigación.....	17
3.5.1. Población.....	17
3.5.2. Muestra.....	17
3.5.3. Formula de Canavos.....	17
3.6. Instrumento de investigación.....	18
3.6.1. Encuestas Descriptiva.....	18
3.7. Tratamiento de los datos.....	19
3.8. Recursos humanos y materiales.....	19
3.8.1. Recursos humanos.....	19
3.8.2. Recursos Materiales.....	19
A continuación, se detallan los materiales utilizados.....	19
3.8.2.2.Materiales de oficina.....	19
3.8.2.3.Materiales tecnológicos.....	20
CAPÍTULO IV .....	21
RESULTADOS Y DISCUSIÓN .....	21
4.1. Identificación de la gastronomía típica ancestral del cantón Quevedo.....	22
4.2. Diseño de la ruta gastronómica ancestral del cantón Quevedo.....	24
4.2.1. Edad de los encuestados .....	24
4.2.2. Lugar de residencia.....	25
4.2.3. ¿Considera que el cantón Quevedo tiene su propia cultura gastronómica? .....	26
4.2.4. ¿Cree usted que existen establecimientos que se dediquen a la elaboración de la comida típica en el cantón Quevedo?.....	27
4.2.5. ¿Considera usted que el turismo gastronómico es importante para el desarrollo socio-económico del Cantón? .....	28
4.2.6. ¿Usted estaría de acuerdo con la implementación de una ruta gastronómica ancestral?.....	29
4.2.7. ¿Cree usted que el servicio gastronómico del Cantón Quevedo es de buena calidad?.....	30
4.2.8. ¿Considera usted que una ruta gastronómica aportaría al crecimiento turístico del cantón? .....	31
4.2.9. ¿Considera usted importante el rescate de la gastronomía típica mediante el diseño de un recetario?.....	32

4.2.10. ¿Qué lugares le gustaría a usted que se encuentren dentro de la ruta gastronómica del cantón Quevedo?.....	33
4.2.11. ¿Qué comidas típicas del cantón Quevedo le gustaría encontrar en la Ruta Gastronómica?.....	34
4.2.12. ¿Conoce usted alguna Ruta Gastronómica en el Ecuador? .....	35
4.2.13. Identidad visual Corporativa .....	35
4.2.14. Mapa de la ruta .....	36
4.3. Realización del recetario de la gastronomía ancestral del cantón.....	38
4.3.1. Portada del recetario .....	38
4.3.2. Receta del Encanutado de Bocachico.....	39
4.3.3. Receta de la elaboración de la tortilla de verde. ....	40
4.3.4. Receta del Arroz con menestra y carne asada .....	41
4.3.5. Receta de la Bandera .....	42
4.3.6. Receta de la Chanfaina .....	43
4.3.7. Receta del bollo .....	44
CAPITULO V .....	46
CONCLUSIONES Y RECOMENDACIONES .....	46
5.1. Conclusiones.....	47
5.2. Recomendaciones .....	48
CAPITULO VI.....	49
BIBLIOGRAFÍA .....	49
6.1. Literatura Citada .....	50
CAPITULO VII.....	52
ANEXOS.....	52

## INDICE DE TABLA

Tabla 1: Platos ancestral de la ciudad de Quevedo .....	22
---	----

## INDICE DE FIGURA

Figura 1: Mapa de la Ciudad de Quevedo .....	15
Figura 3: Lugar de residencia .....	25
Figura 4: Cultura gastronómica de Quevedo .....	26
Figura 5: Establecimientos de gastronomía típica ancestral del cantón Quevedo.....	27
Figura 6: Importancia del desarrollo Socio-Económico del cantón Quevedo.....	28
Figura 7: Implementación de la ruta gastronómica ancestral .....	29
Figura 8: Calidad del servicio gastronómico del cantón Quevedo .....	30
Figura 9: Crecimiento turístico del cantón Quevedo.....	31
Figura 10: Elaboración de un recetario gastronómico ancestral del cantón Quevedo....	32
Figura 11: Lugares de la ruta gastronómica ancestral del cantón Quevedo .....	33
Figura 12: Comidas típicas ancestral del cantón Quevedo.....	34
Figura 13: Ruta gastronómica del Ecuador .....	35
Figura 14: Mapa de la Ruta .....	37
Figura 15: Portada del recetario.....	38
Figura 16: Receta del encanutado de bocachico.....	39
Figura 17: Receta de la Tortilla de verde .....	40
Figura 18: Receta del arroz menestra y carne asada.....	41
Figura 19: Receta de la Bandera.....	42
Figura 20: Receta de la Chanfaina.....	43

## INDICE DE ANEXOS

Anexo 1: Formato de encuesta dirigida a la población económicamente activa del cantón Quevedo. ....	53
Anexo 2: Ficha de levantamiento del plato ancestral tortilla de verde.....	54
Anexo 3:Ficha de levantamiento del plato ancestral el " Bollo". ....	57
Anexo 4:Ficha de levantamiento del plato ancestral "Bandera" .....	61
Anexo 5:Ficha de levantamiento del plato ancestral "Chanfaina" .....	65
Anexo 6:Ficha de levantamiento del plato ancestral "Arroz con menestra y carne asada” .....	68
Anexo 7:Aplicación de encuestas a la población del Cantón Quevedo .....	69
Anexo 8: Aplicación de encuestas a la población del Cantón Quevedo .....	69
Anexo 9: Visita al local de venta de tortilla de verde.....	69
Anexo 10: Visita al local de venta de tortilla de verde.....	69
Anexo 11: Visita al local de venta de chanfaina .....	69
Anexo 12: Visita al local de venta de chanfaina .....	69
Anexo 13: Visita al local de venta de bollos .....	69
Anexo 14:Visita al local de venta de bollos .....	69
Anexo 16: Visita al local de venta de bandera en los agachaditos de Quevedo.....	69
Anexo 15: Visita al local de venta de bandera en los agachaditos de Quevedo.....	69

## CÓDIGO DUBLIN.

Título:	Valoración del producto gastronómico ancestral como parte de la manifestación cultural del Cantón Quevedo, año 2019”			
Autora:	Torres Villanueva Allyson Ximena			
Palabras claves:	Valoración	cultura	Ruta turística	recetario
Fecha de publicación:				
Editorial:				
Resumen ( Hasta 300 palabras)	<p>La investigación que se presenta se realizó en el cantón Quevedo provincia de Los Ríos, el cual se denominó “Valoración del producto gastronómico ancestral como parte de la manifestación cultural del Cantón Quevedo”. Los objetivos planteados fueron identificar la gastronomía típica, diseñar una ruta gastronómica ancestral y elaborar un recetario de la gastronomía típica. Para el primer objetivo se modificó la ficha de inventario del MINTUR para poder identificar los platos representativos, para el segundo objetivo se realizó 383 encuestas a la población económicamente activa que permitió contar con información relevante para elaborar la ruta gastronómica poder ver el nivel de aceptación de la población, se tomaron puntos estratégicos en GPS creando coordenadas que posteriormente fueron insertadas en el programa ArcGis. Finalmente, en el tercer objetivo se utilizó el programa Publisher para la creación del recetario.</p> <p>El cantón Quevedo se puede encontrar: El bollo, el encanutado de boca chico, la bandera, la chanfaina, el asado y la tortilla de verde con pescado dulce, la misma que es la gastronomía ancestral característica propia del cantón. Se elaboró una ruta denominada “El sabor de la cultura Quevedeña”, la misma que permite conocer la variedad de comidas y los establecimientos más representativos de la ciudad. El recetario contiene información de sus ingredientes y su preparación ancestral.</p>			
Descripción:	88 Hojas : dimensiones, A4 2x 29,7 cm +CD-ROM			
URI	<u>(En blanco hasta que se dispongan los repositorios)</u>			

## **Introducción.**

La alimentación es una parte fundamental de la cultura de cualquier sociedad, la relación con los recursos naturales comestibles y el desarrollo tecnológico ha ido evolucionando e incidiendo en lo que comemos, se obtienen los alimentos y hasta en cómo los preparamos. La manera en la que estos aspectos se han ido transformando no es ajena a los cambios que ha sufrido la división internacional del trabajo, el desarrollo de nuevos mercados y el avance de la industria alimentaria que ha hecho posible la aparición de nuevos alimentos y nuevas formas de conservación, producción y preparación de productos alimenticios industriales (Meléndez & Cañez, 2009).

Los saberes y sabores de la gastronomía ecuatoriana han cambiado en el último lustro ya que estos conocimientos no eran tan reconocidos. En la actualidad el conocimiento sobre la variedad gastronómica de las cuatro regiones ha generado un gran impulso al turismo, la economía y el rescate cultural, el Patrimonio Natural y Cultural alimentario va más allá de crear nuevas recetas de una comunidad sino de resaltar el producto nativo que ya existía en ese lugar como su elaboración de su plato (Herrera, 2018).

Quevedo, pertenece a la provincia de Los Ríos es una ciudad considera como de paso ya que por medio de esta se puede dirigir a cualquier parte del Ecuador, por lo que se realiza un turismo de negocio, en este lugar su gastronomía ancestral se está perdiendo poco a poco por asentamientos de nuevas culturas.

Por tal razón el presente estudio generó un impacto positivo dentro de los planes de desarrollo gastronómico de la ciudad dando a conocer mediante una ruta y un recetario de los platos ancestral ancestrales de la ciudad de Quevedo para así conservar las tradiciones que se han venido transmitiendo por varias generaciones.

**CAPÍTULO I**  
**CONTEXTUALIZACIÓN DE LA INVESTIGACIÓN.**

## **1.1. Problema de la investigación**

### **1.1.1. Planteamiento del problema.**

En el cantón Quevedo perteneciente a la Provincia de Los Ríos es un área el cual las autoridades competentes al sector turístico, no toman las medidas correspondientes sobre la promoción de la comida típica ancestral ya que existen asentamientos de la cultura china y hace que las personas adopten costumbres que no son parte de su cultura.

Por otro lado, posee una gran variedad de actividades tales como es la agricultura, ganadería y piscicultura, además tiene como característica principal emprendimientos para impulsar su economía, sin embargo, la problemática de esta zona es la poca valoración gastronómica, lo cual denomina a Quevedo como una “ciudad de paso” para poder viajar hacia algunas provincias del país, mas no como un atractivo turístico gastronómico.

#### **1.1.1.1. Diagnóstico.**

En la ciudad de Quevedo existen varios factores que inciden en la falta de promoción de la gastronomía ancestral de la ciudad, el poco interés tanto de los habitantes como de las autoridades para promover el turismo ocasiona una gran pérdida de la cultura, la misma que se ha visto afectada por diferentes causas como la falta de recursos económicos y la iniciativa de poder conservar la identidad de nuestra ciudad.

#### **1.1.1.2. Pronóstico.**

Si no se realiza una valoración al producto gastronómico ancestral en la ciudad de Quevedo se perdería poco a poco su identidad, la influencia de otras culturas en el lugar inducen a adoptar otras costumbres que no pertenecen al cantón Quevedo, por lo tanto, no se podrá transmitir las herencias culturales a presentes y futuras generaciones.

### **1.1.2. Formulación del problema.**

¿De qué manera incide la inexistencia de la valoración del producto gastronómico ancestral como parte de la manifestación cultural del cantón Quevedo?

### **1.1.3. Sistematización del problema.**

¿Cómo va influir la valoración del producto gastronómico en la ciudad de Quevedo?

¿De qué manera afecta la identificación de los platos ancestral de la ciudad de Quevedo?

¿Con la realización de un recetario se podrá valorar la gastronomía ancestral del cantón Quevedo?

## **1.2. Objetivos.**

### **1.2.1. General.**

Valorar el producto gastronómico ancestral como parte de la manifestación cultural del cantón Quevedo.

### **1.2.2. Específicos.**

- Identificar la gastronomía típica del cantón Quevedo.
- Diseñar una ruta gastronómica ancestral del cantón Quevedo.
- Elaborar un recetario de la gastronomía típica del cantón Quevedo

## **1.3. Justificación.**

Este proyecto de investigación es de gran utilidad porque esta direccionado a mejorar el turismo gastronómico del sector y así fortalecer el crecimiento económico de Quevedo, mediante la realización del mismo se podrá conseguir información eficaz y veraz sobre la gastronomía ancestral del cantón.

Con la creciente migración de los habitantes a ciudades más desarrolladas en educación y tecnología, se está perdiendo poco a poco la cultura gastronómica, estas personas que van a otros lugares se acoplan a culturas diferentes es decir a la forma de preparar los alimentos. Por esta razón surge la necesidad de proponer un producto gastronómico de los platos ancestral ancestrales de la ciudad de Quevedo, para así evitar la pérdida de la cultura gastronómica.

**CAPÍTULO II**  
**FUNDAMENTACIÓN TEÓRICA DE LA**  
**INVESTIGACIÓN.**

## **2.1. Marco conceptual.**

### **2.1.1. Producto.**

De acuerdo con la definición, un producto es “cualquier bien material, servicio o idea que posea un valor para el consumidor y sea susceptible de satisfacer una necesidad”. El concepto de producto se basa más en las necesidades que satisface que en sus elementos más característicos, Poco a poco los productos han ido acercándose más al concepto actual, en el que las características tangibles deben ir acompañadas, necesariamente, de las intangibles ( Pérez & Pérez Martínez de Ubago, 2006).

#### **2.1.1.1. Los productos turísticos.**

Es el conjunto de bienes y servicio que son objeto de transacción comercial dentro del sistema de actividades turísticas, con la finalidad de atender a los deseos y necesidades del turista. Los productos turísticos es una combinación de bienes, capital y trabajo, aunque la tendencia actual, por los cambios de la demanda y aplicación de nuevas tecnologías, es un proceso de maduración de la actividad turística, hayan aumentado cada vez más las proporciones del capital y la cualificación de la mano de obra (Esteve, Fuentes, & Martín, 2006).

No obstante, la amplitud del campo de las actividades turísticas y del espectro de su demanda, hacen posible la creación y pervivencia de una infinidad de productos, en base a los recursos de cada zona y con la combinación de diferentes proporciones de distintos factores, según las tipologías turísticas y el estado de la tecnología (Esteve, Fuentes, & Martín, 2006).

#### **2.1.2. Ciclo de vida del producto.**

Los productos que consumimos a diario o con una frecuencia media o baja se comportan de manera similar desde que se crean hasta que desaparecen del mercado.

Como este fenómeno se compara a la vida de los seres vivos, se ha dado en llamarle “ciclo de vida del producto” a las diferentes etapas por las que un producto pasa a través del tiempo desde su introducción en el mercado hasta que desaparece del mismo (Kotler & Armstrong, 2007).

### **2.1.3. Turismo gastronómico.**

Se debe abordar la conceptualización del turismo gastronómico como partiendo de la base que este no es sino una de las muchas manifestaciones, lo mismo que el turismo enológico o enoturismo, que podríamos encerrar bajo el amplio espectro de lo que llamamos turismo cultural, termino este que ya definió como el movimiento de personas hacia atracciones culturales fuera de su lugar de residencia con la intención de obtener nueva información y experiencias que satisfagan sus necesidades culturales (Castro, 2010).

Es la visita a productores primarios o secundarios de alimentos participación en festivales gastronómicos y búsqueda de restaurantes o lugares específicos donde la degustación de alimentos y todas experiencia inherente es la razón principal para viajar; para indagarlo deberíamos considerar la importancia que tiene la comida en la cultura de un territorio: la alimentación fue siempre un elemento clave de la cultura de cada sociedad y cada vez más los turistas y visitantes ven en la gastronomía la posibilidad de conocer mejor la cultura de un lugar (Castro, 2010).

### **2.1.4. Perfil del turista gastronómico.**

De acuerdo con Hall & Mitchel (2003) “como resultado de la falta de investigación en el área del turismo gastronómico, existen muy pocos datos sobre las características demográficas del turista gastronómico”. Existen tres estudios, de calidad reconocida, sobre el perfil y el comportamiento del turista gastronómico. Uno de ellos fue realizado por el Ministerio de Turismo de Ontario (Canadá), en 2004; otro fue realizado por el

Departamento de Investigación en Turismo de Queensland (Australia), en 2003; y el último fue llevado a cabo por Lankford & Çela (2005) en el estado de Iowa (Estados Unidos de América) (Oliveira, 2011).

Cruzando los datos y las conclusiones de los tres estudios citados es posible inferir que el turista gastronómico tiene entre 18 y 45 años; puede ser hombre o mujer; la mayoría tiene pareja, con o sin hijos; posee un nivel cultural elevado; y es de clase media-alta o alta (Oliveira, 2011).

### **2.1.5. Historia de la gastronomía.**

Cuando el hombre llegó a lo que hoy es América, hace aproximadamente 35 000 años, había desarrollado ya algunos procedimientos para obtener alimentos. Utilizaba ciertos instrumentos de caza, de los que hoy se conocen solamente fragmentos, como puntas de flechas o partes de hachas de piedra, pero quizá contaba con trampas y otros medios para cazar animales, así como también para recolectar plantas y minerales. Las primeras inmigraciones llegaron al continente en pequeños grupos que desconocían la agricultura, pero sabían explotar los muy diversos recursos que existían en el continente (Asila, y otros, 1968).

La idea más generalizada, por su espectacularidad, es que eran cazadores de mamuts y, en efecto, se han encontrado pruebas de que eran capaces de cazar y comer grandes mamíferos, pero la arqueología indica que estos animales no eran su fuente principal de alimento. Cazaban más bien especies de menor tamaño, como conejos, liebres, y venados y aun lagartijas y tuzas. También pescaban en ríos y lagunas y aprovechaban los abundantes recursos de las costas (Asila, y otros, 1968).

### **2.1.6. Gastronomía.**

El término «gastronomía» procede del griego antiguo. La palabra designa al estudio de cómo el ser humano se relaciona con su alimentación. Para ello tiene en cuenta el entorno en el que cada grupo se ha desarrollado, así como la cultura o los adelantos técnicos. Durante la historia, la influencia de varios factores ha cambiado la gastronomía humana. Por eso, aspectos como el desarrollo agrícola o la mejora en la conservación de los alimentos son fundamentales para entender su evolución (Montano, 2014).

### **2.1.7. Gastronomía ancestral.**

Según: Bembibre, Cecilia menciona que La gastronomía ancestral “Es la conjunción de aspectos culinarios con aspectos culturales que hacen a cada sociedad o comunidad. Es por esto que la gastronomía no es simplemente un conjunto de técnicas o métodos de cocción sino también la relación que los individuos establecen con el medio que los rodea, del cual obtienen sus recursos alimenticios, el modo en que los utilizan y todos aquellos fenómenos sociales o culturales que tienen que ver con la consumición de las preparaciones culinarias” (Bembibre, 2006).

Según Sotomayor (2009), menciona que “La gastronomía ancestral de un pueblo es un testimonio de mestizaje y sabores que identifican a una región y ofrecen el reconocimiento de un pasado en común; como testimonio, los platillos de una región muestran el medio en que fueron creados, los ingredientes que había en ese momento y con los cuales se creaba la comida de todos los días.”

### **2.1.8. Ruta Gastronómica**

La ruta gastronómica como itinerario que permite reconocer y disfrutar de forma organizada el proceso productivo agropecuario, industrial y la degustación de la cocina regional, a su vez las Rutas Gastronómicas se organizan en torno a un producto clave que caracteriza la ruta y le otorga su nombre. La ruta debe ofrecer a quienes la recorren

una serie de placeres y actividades relacionadas con los elementos distintivos de la misma: comida, producción agroindustrial, actividades rurales, entretenimientos en la naturaleza y actividades propias de la cultura regional (Barrera, 1999).

### **2.1.9. Rutas alimentarias. Productos turísticos memorables.**

Las Rutas Alimentarias deben tener una característica para ser cabalmente exitosas: debe ser un producto turístico memorable. De esta manera los consumidores potenciales podrán sentirse, actuar y relacionarse con él como con una marca de fábrica. La marca de la ruta y especialmente la del alimento debe perdurar en el imaginario del consumidor asociada a las características del terreno. Para lograr una propuesta memorable, el turista debería tener una experiencia:

- **Sensorial:** La naturaleza y sus diversas expresiones, se Siente, se Mira, tiene Sonidos, Colores, Aromas y Gusto.
- **Entretenida, educativa, diferente, y estética:** Sin estos elementos dominantes no puede proporcionarse una experiencia completa y memorable.
- **La experiencia debe ser más rica que la práctica turística tradicional:** Debe ofrecer un modo de relacionarse con el lugar –en rigor con su naturaleza y su cultura- que no puede adquirirse en otra parte ( Barrera & Bringas, 2008).

### **2.1.10. Recetario.**

El recetario es un texto, una obra. Desde una perspectiva estructural e recetario se conforma como una lista ordenada de recetas seguidas de un texto de corta extensión, que ofrece informaciones que desconoce el lector. El texto es susceptible de una lectura continua que proporciona mensajes dependientes unos de otros, a su vez divididos en secuencias (Viudas, 1982).

Se puede analizar el recetario de cocina como un todo que se divide en mensajes distintos, constituidos por dos partes esenciales: un indicador con una noticia o

información condensada, seguido de un enunciado, el indicador es el título de la receta culinaria y el enunciado es la realización práctica de la misma por medio de la explicación o narración del contenido. La estructura visual de la receta añade elemento icónico que sirve para diferenciar el indicador del enunciado. El primero, título o indicador, se escribe con caracteres tipo Figuras destacados (tamaño, tipo, situación de la letra); el segundo, el enunciado, en cambio, se presenta como un texto continuo con el mismo tipo de letra (generalmente en caja baja). En la mejor cocina extremeña la autora ha destacado los títulos con letras mayúsculas y los enunciados los ha caligrafiado en letras minúsculas (Viudas, 1982).

## **2.2. Marco referencial.**

Con respecto al tema de estudio, se ha llevado a cabo en otras universidades o instituciones del país por lo tanto se procedió a revisar proyectos basados en el desarrollo turístico de una ciudad como por ejemplo el diseño de Rutas gastronómicas (con un gran valor cultural), la realización de recetarios para poder dar a conocer la tradición de preparar los alimentos en dichos lugares etc. Al realizarse la investigación se encontraron los siguientes estudios:

Según la investigación realizada por la autoras Alvarado & Cevallos ( 2016) sobre la “Valoración de la gastronomía típica para la promoción turística del cantón Balao de la Provincia del Guayas” tiene por objetivo rescatar la identidad cultural y fortalecer el potencial gastronómico como parte del desarrollo turístico en el cantón por esta razón se incitó a los prestadores de servicios en el rescate de su cultura gastronómica manipulando utensilios y técnicas que han prevalecido de generación en generación haciendo que al turismo gastronómico sea un generador de empleos y aporte en su aspecto socioeconómico.

De acuerdo a Estefanía María Cárdenas Naranjo (2015) sobre el “diseño de una ruta turística gastronómica del cantón Riobamba para la valoración y difusión del patrimonio

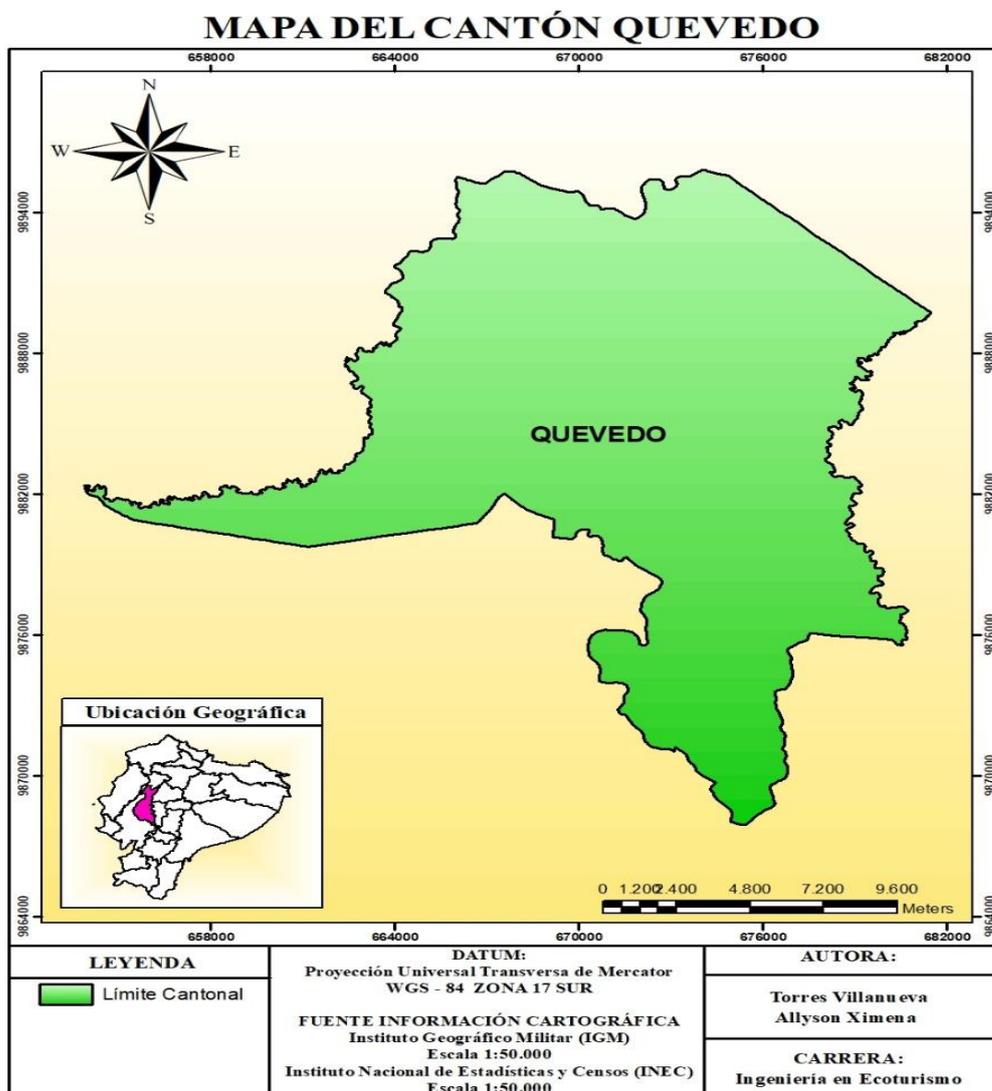
cultural inmaterial” que tiene como finalidad elaborar el inventario del patrimonio inmaterial en los ámbitos gastronómicos del cantón, se tomó en cuenta este estudio porque mediante este método de investigación se obtuvo información fidedigna sobre diversidad de platos tradicionales que existen y así poder identificar el platillo representativo del lugar (Cardenas, 2015).

Según Elsa Sangucho en su investigación sobre “diseño de un recetario gastronómico basada en la comida típica del cantón Pujilí” que tiene como objetivo Identificar los componentes del recetario gastronómico por lo que debe estar estructurado por: carátula, créditos, introducción, y la elaboración de las recetas ( Sangucho , 2014).

**CAPÍTULO III**  
**MÉTODOLOGÍA DE LA INVESTIGACIÓN.**

### 3.1. Localización

La presente investigación se realizará en el cantón Quevedo tiene una altitud promedio de su superficie de 80 m.s.n.m. La mayor parte de la superficie del cantón se asienta sobre la llanura antigua, con superficies planas o ligeramente onduladas (5 – 40 %). Cuenta con una población de 173.585 habitantes, sus coordenadas son 1°1'0"S 79°27'0"O. y con un clima lluvioso tropical de 28°C en promedio. Limita, al sur Mocache, al norte con Buena Fé, al oeste El Empalme y al este Ventanas (GADQ, 2014).



**FIGURA 1: MAPA DE LA CIUDAD DE QUEVEDO  
ELABORADO POR: AUTORA**

## **3.2. Tipos de investigación.**

### **3.2.1. Investigación documental.**

El método documental se realizó mediante la revisión bibliográfica de diferentes libros, revistas, trabajos similares y documentos de sitios web, que brindaron información oportuna de la gastronomía ancestral.

### **3.2.2. Investigación de Observación directa.**

Mediante la observación directa se pudo tomar en cuenta datos precisos de lo que sucede en las diferentes áreas del cantón.

## **3.3. Métodos de investigación**

### **3.3.1. Método inductivo.**

Para la realización de la investigación se utilizó este método para evidenciar la información y datos estadísticos que permitan definir los resultados de los objetivos a base de la observación directa.

### **3.3.2. Método deductivo.**

A base de este método de investigación se estableció el desarrollo del razonamiento de interés para el proyecto mediante observación, encuestas y análisis para deducir la información de los objetivos y obtener los resultados esperados.

## **3.4. Fuentes de recopilación de información.**

Para la realización del proyecto de investigación las fuentes de recopilación de información son las fuentes primarias y las fuentes secundarias.

### **3.5. Diseño de la investigación**

Para el diseño de la investigación se realizó el cálculo de la población económicamente activa y muestra del cantón Quevedo, para conocer el número total de los encuestados.

#### **3.5.1. Población.**

La población seleccionada para la presente investigación fueron los habitantes del cantón Quevedo, obteniendo un total finito de 173575 personas de acuerdo al censo realizado en el 2010 por el Instituto Nacional de Estadísticas y Censo (INEC).

#### **3.5.2. Muestra.**

Para determinar el tamaño de la muestra, se tomó como referencia el total de la población económicamente activa del cantón Quevedo que es de 68367 habitantes.

#### **3.5.3. Formula de Canavos.**

Para la obtención del tamaño de la muestra fue necesario hacer uso de la fórmula de canavos, la cual se muestra a continuación:

$$n = \frac{PQ \times N}{(N-1) \frac{\alpha^2}{K^2} + PQ}$$

Dónde: n = tamaño de la muestra

PQ = cuantil de la población = 0,25

N = Tamaño de la población al año 2011 =68.367

$\alpha$  = Nivel de significación = 0,05

K = Constante de corrección del error = 2

$$n = \frac{0,25 \times 68.365}{(68.365 - 1) \frac{0,05^2}{2^2} + 0,25}$$

n = 383 personas

### **3.6. Instrumento de investigación**

Los instrumentos que fueron empleados en la realización del proyecto investigativo son las siguientes:

#### **3.6.1. Encuestas Descriptiva.**

Para el proyecto de investigación se empleó la técnica de la encuesta, con el objetivo de conocer el criterio de la población económicamente activa, acerca del diseño de una ruta gastronómica del cantón Quevedo mediante un cuestionario conformado de 10 preguntas abiertas y cerradas, siendo aplicadas 190 encuestas haciendo uso de las redes Sociales y 193 de manera física.

#### **3.6.2. Observación Directa.**

Para el proyecto de investigación este instrumento fue aplicado para realizar varias visitas insitu que ayudaron a verificar el servicio de calidad y calidez que se brindan en los establecimientos.

### **3.7. Tratamiento de los datos.**

Las herramientas que fueron utilizadas para la realización del presente proyecto son las siguientes: Microsoft Word 2010, Microsoft, Power Point 2010, Microsoft Excel 2010, Free Logo Desing, Argis

### **3.8. Recursos humanos y materiales.**

Los Equipos y materiales utilizados para el proyecto de investigación son las siguientes:

#### **3.8.1. Recursos humanos.**

Para la realización del Proyecto de investigación “Valoración del producto gastronómico ancestral como parte de la manifestación cultural del cantón Quevedo, año 2019” estuvo a cargo de la estudiante Allyson Ximena Torres Villanueva y con la ayuda del tutor Ing. Víctor Eduardo Gutiérrez Lara M.Sc.

#### **3.8.2. Recursos Materiales**

A continuación, se detallan los materiales utilizados.

##### **3.8.2.1. Materiales de campo.**

- Libreta de campo
- Lapicero
- Cámara

##### **3.8.2.2. Materiales de oficina.**

- Hojas A4

- Carpetas
- Grapadora
- Flash memory

### **3.8.2.3. Materiales tecnológicos.**

- Laptop
- Impresora
- Paquetes informáticos

**CAPÍTULO IV**  
**RESULTADOS Y DISCUSIÓN**

#### 4.1. Identificación de la gastronomía típica del cantón Quevedo.

Para determinar los platos ancestrales se elaboró una tabla estructurada de manera que las personas puedan identificarlos con facilidad, está constituida por el nombre, descripción, breve reseña y una fotografía del plato típico ancestral.

**Tabla 1:** Platos ancestral de la ciudad de Quevedo

<b>Nombre del plato típico</b>	<b>Descripción</b>	<b>Breve Reseña</b>	<b>Fotografía</b>
Tortilla de verde	La tortilla es un aperitivo sencillo hecho a base de una masa de verde rallada con cebolla, tomate y maní, con pescado de agua dulce hecho con un refrito tradicional.	La tortilla de verde es de origen costeño por la gran variedad de verde y su diversidad de peces, este plato se sigue realizando a base de leña y se lo acompaña con una tasa de café pasado.	
Bollo de pescado	El bollo es una mezcla de verde rallado y verde cocinado, contiene un refrito (cebolla, tomate, pimiento y ajo) y pescado con maní hechos al horno o cocinados	El bollo de pescado es de origen costeño su envoltura siempre ha sido de hojas de verde lo cual da un sabor único a la preparación era preparado en hornos ha base de leña.	

<p>Bandera</p>	<p>La Bandera es un plato tradicional que está conformado de menestra de frejol, guatita, asado (chorizo, carne, chuleta, cuerito), arroz, fideo, ensalada fría (fideo, jamón, zanahoria, mayonesa) y chifle.</p>	<p>Este plato es tradicional en la costa ecuatoriana, fue hace unos 50 años atrás cuando los clientes pedían en los mercados un mix de varios platos en uno solo lo cual dio como resultado la <b>BANDERA</b></p>	
<p>Chanfaina</p>	<p>La chanfaina es un plato que se realiza hace alrededor de 70 años este contiene un seco con mondongo, bofe, corazón, cuero de cerdo y papa, tiene arroz y fideo</p>	<p>La chanfaina quevedeña fue creada por los señores Roberto Icaza e Ignacio Romero, este plato fue elaborado para satisfacer el hambre de los trabajadores que salían muy temprano a laborar.</p>	
<p>Arroz con menestra y carne asada</p>	<p>El arroz menestra y carne asada es un plato muy popular en la comunidad quevedeña está conformado por una menestra ya sea de frejol o lenteja, con una ensalada frita, el arroz (moro) y el complemento importante es la carne asada</p>	<p>La menestra con arroz y carne asada fue un plato que se servía solo en el lugar hasta que una pareja de habitantes de la ciudad de Guaranda se puso su negocio y desde ese entonces este plato se hizo conocido</p>	

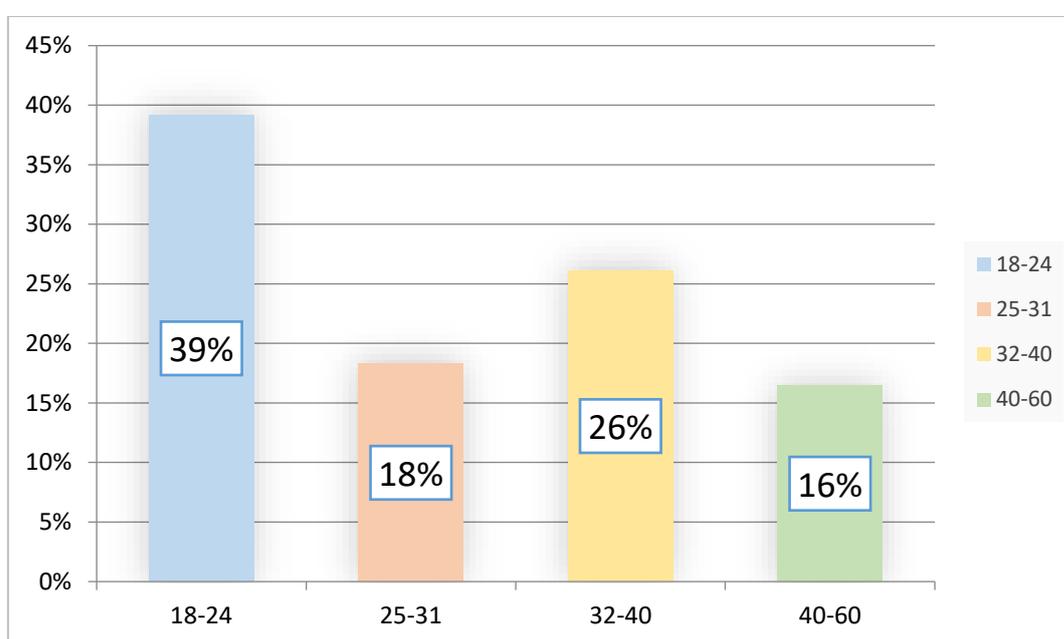
**FUENTE:** FICHA DE INVENTARIO DE LA GASTRONOMÍA TÍPICA ANCESTRAL DE LA CIUDAD DE QUEVEDO (ANEXO 2)

**ELABORADO POR:** AUTORA.

## 4.2. Diseño de la ruta gastronómica ancestral del cantón Quevedo.

Para la realización de la ruta gastronómica se elaboró 383 encuestas a los habitantes del cantón Quevedo tomando en consideración la edad y el lugar de residencia de las personas, a continuación, se detallará cada una de las preguntas realizadas con su respectivo análisis para poder elaborar el diseño de la ruta gastronómica ancestral de la ciudad.

### 4.2.1. Edad de los encuestados



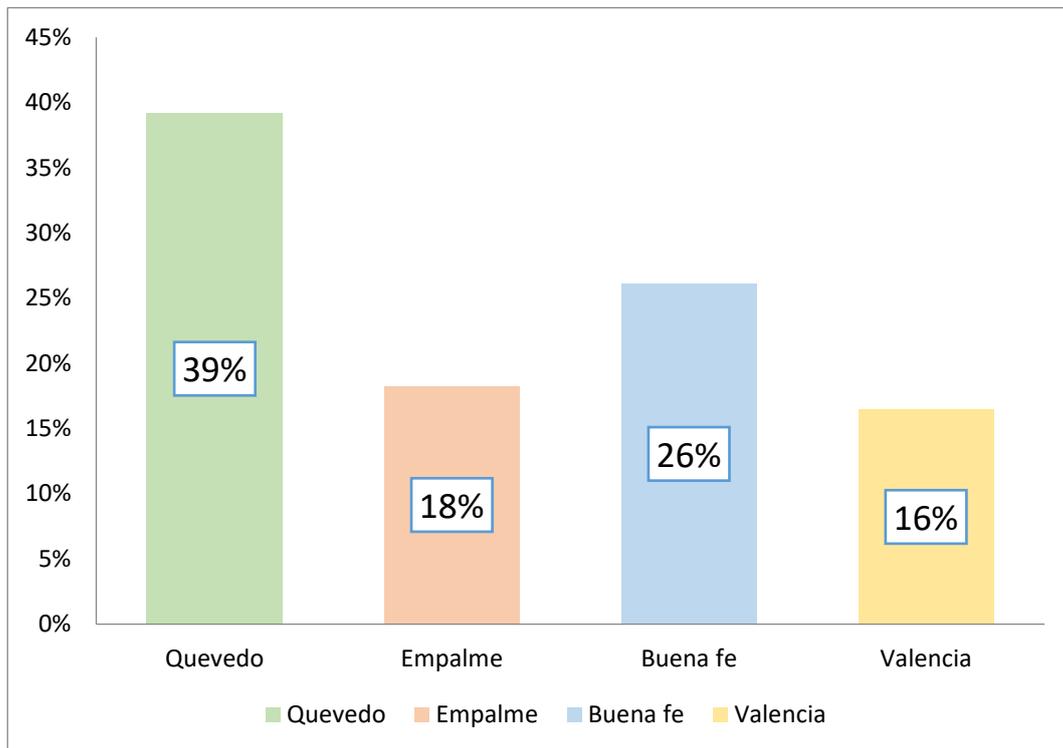
**FIGURA 2:** EDAD DE LOS ENCUESTADOS

**ELABORADO POR:** AUTORA

### **Análisis e Interpretación.**

En las encuestas realizadas a los habitantes del cantón Quevedo dio como resultado que la edad promedio fue entre 18-24 años, con un 39% y con un menor valor de 16% (40-60), esto fue dado por que la mayoría de las personas mayores de 40 años no querían colaborar ya que manifestaron que no podían o les incomodaba este tipo de entrevista.

#### 4.2.2. Lugar de residencia

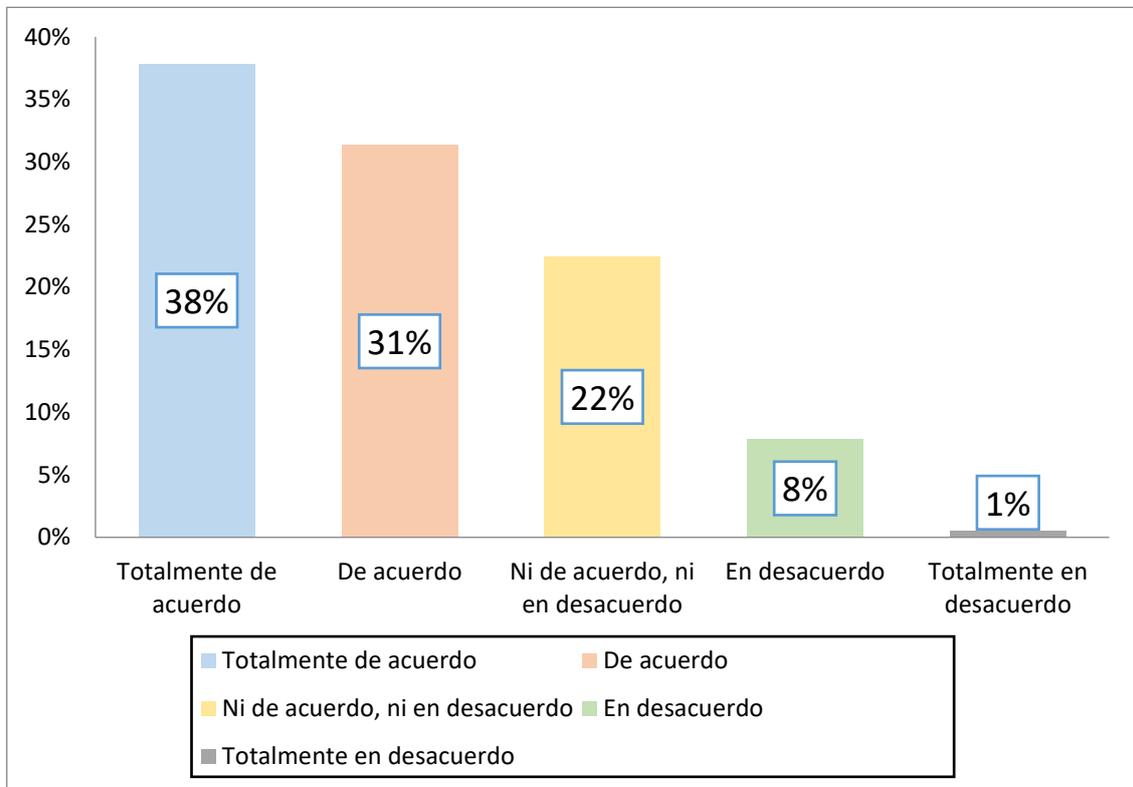


**FIGURA 3: LUGAR DE RESIDENCIA**  
**ELABORADO POR: AUTORA**

#### **Análisis e Interpretación.**

Se realizó una encuesta para ver el nivel de aceptación de una ruta gastronómica a implementar, por lo que se tomó en consideración el lugar de residencia de las personas, lo cual dio como resultado con un 39 % viven en el cantón Quevedo, con un 26% de Buena Fe y con un 16% de la ciudad de valencia estas dos ciudades fueron tomadas en cuenta ya que son cercanas al lugar de estudio y esto hace que se dinamice la economía de la ciudad.

### 4.2.3. ¿Considera que el cantón Quevedo tiene su propia cultura gastronómica?

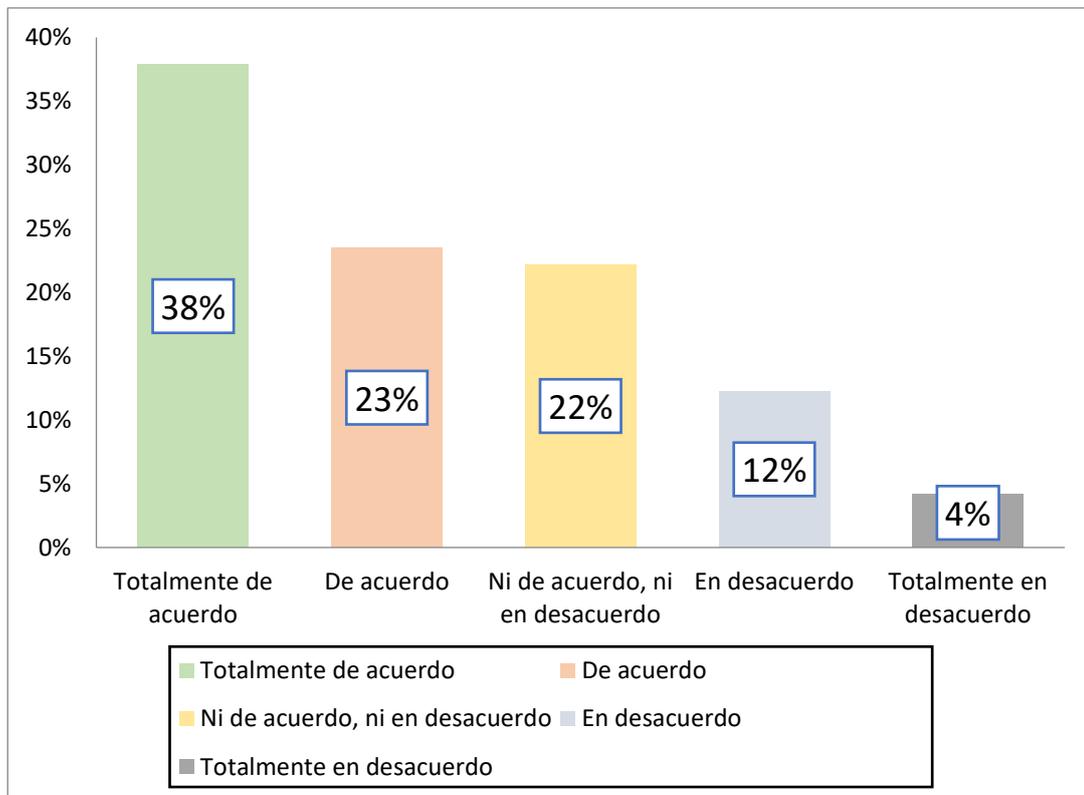


**FIGURA 4: CULTURA GASTRONÓMICA DE QUEVEDO**  
**ELABORADO POR: AUTORA**

#### **Análisis e Interpretación.**

Para poder realizar una ruta gastronómica se tomó en consideración a los ciudadanos del cantón, preguntándoles si ellos están de acuerdo que Quevedo posee su propia cultura gastronómica, lo cual dio como resultado con un 38 % que están de acuerdo, con un 22% que mencionan ni de acuerdo ni desacuerdo y con un 1% que manifiestan que están totalmente desacuerdo.

#### 4.2.4. ¿Cree usted que existen establecimientos que se dediquen a la elaboración de la comida típica en el cantón Quevedo?

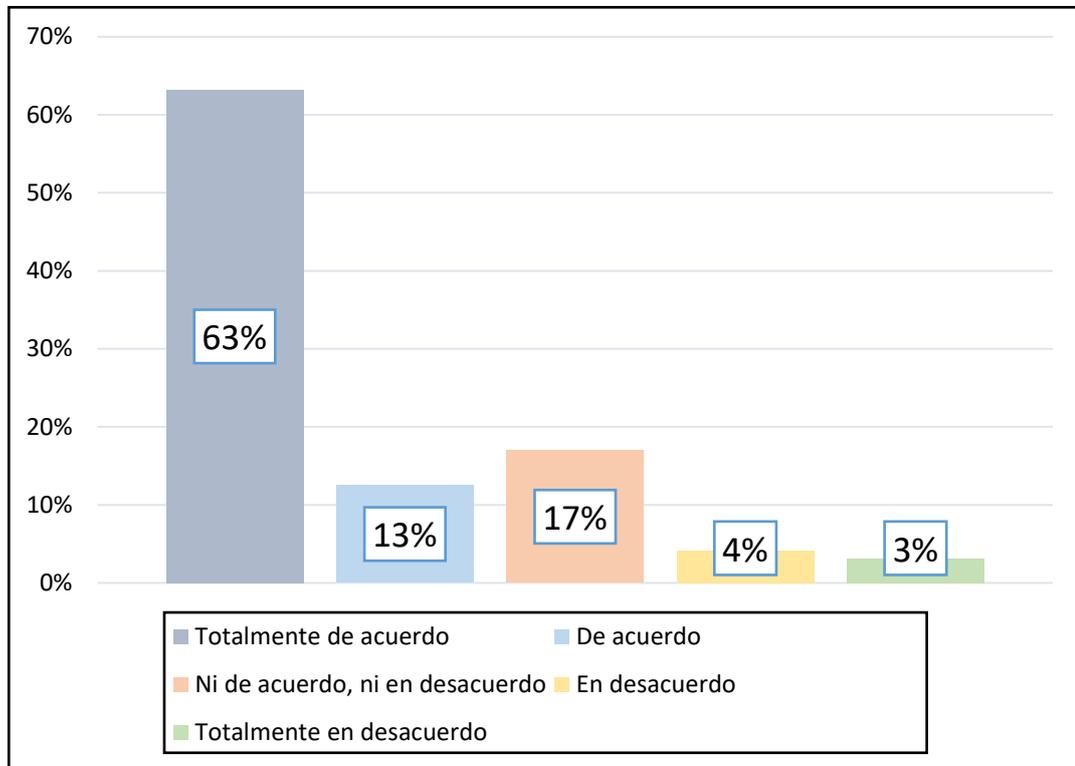


**FIGURA 5:** ESTABLECIMIENTOS DE GASTRONOMÍA TÍPICA ANCESTRAL DEL CANTÓN QUEVEDO  
**ELABORADO POR:** AUTORA

#### **Análisis e Interpretación.**

En relación a la pregunta número 2 que se refiere a que si existen establecimientos que se dediquen a la elaboración de la comida típica, con un 38% las personas respondieron que, si existen estos lugares, con un 22% que estaban ni de acuerdo ni desacuerdo y con un 4% mencionan que estaban totalmente desacuerdo. Por lo tanto, con la ayuda de la ruta se podrá realizar la promoción de los establecimientos que se dedican a la elaboración de la gastronomía típica del cantón.

#### 4.2.5. ¿Considera usted que el turismo gastronómico es importante para el desarrollo socio-económico del Cantón?



**FIGURA 6:** IMPORTANCIA DEL DESARROLLO SOCIO-ECONÓMICO DEL CANTÓN QUEVEDO  
**ELABORADO POR:** AUTORA

#### **Análisis e Interpretación.**

El desarrollo socio-económico de una ciudad es muy importante porque dinamiza el comercio y las personas tienen la posibilidad de conocer otras culturas y tradiciones por tal razón preguntamos a la ciudadanía quevedeña que si el turismo gastronómico tiene un impacto positivo en el crecimiento de una ciudad con un 63% las personas están totalmente de acuerdo ya que se implementaría esta modalidad turística en el cantón, el comercio, la economía crecería y así las plazas de trabajo aumentarían, un 13% mencionaron que estaban de acuerdo y con el 3% mencionan totalmente desacuerdo.

#### 4.2.6. ¿Usted estaría de acuerdo con la implementación de una ruta gastronómica ancestral?

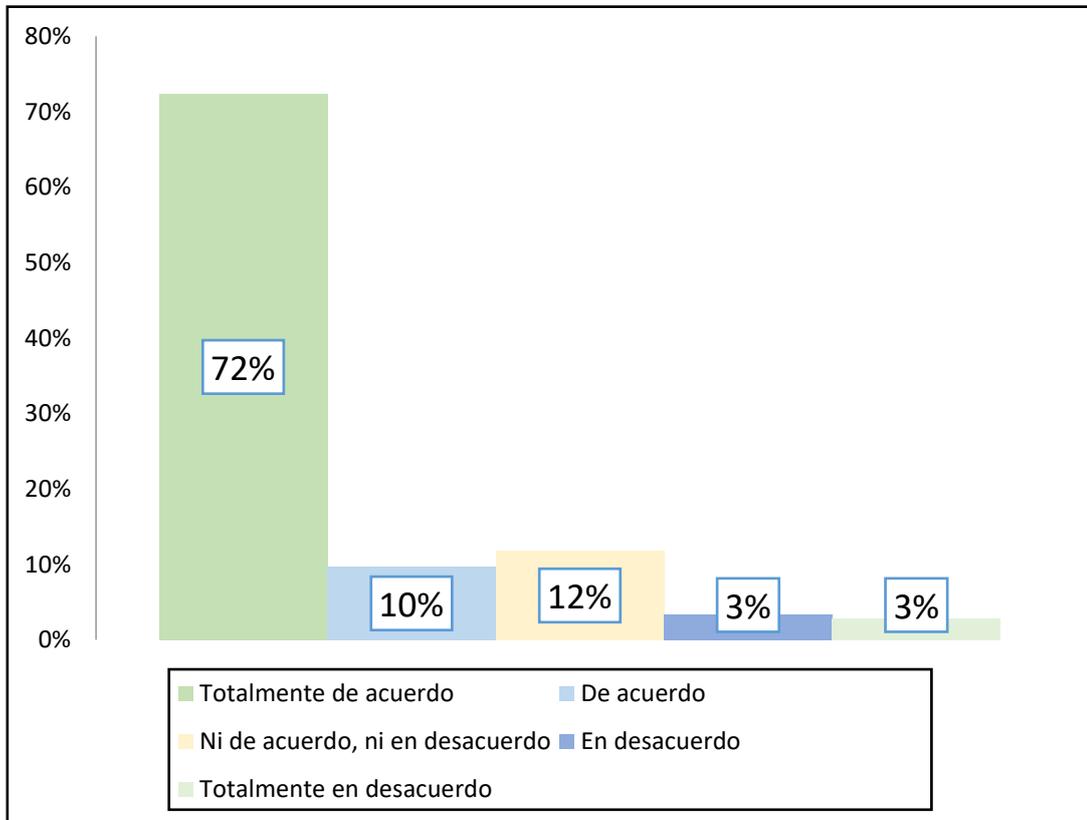
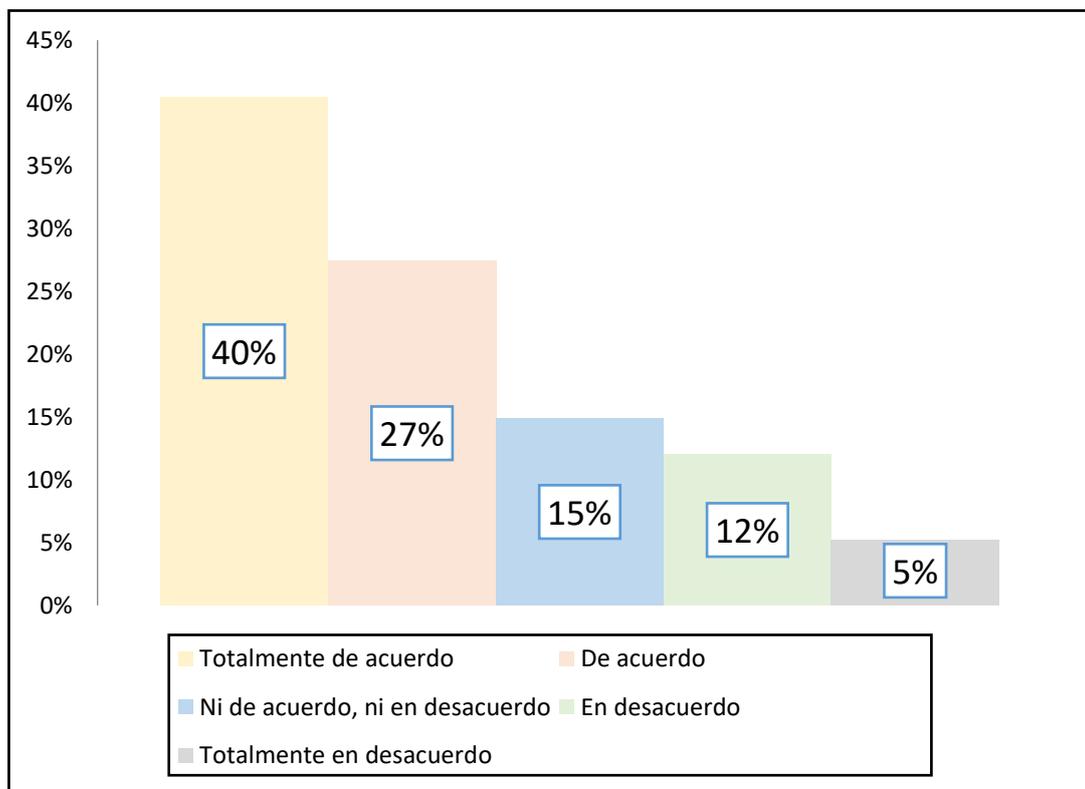


FIGURA 7: IMPLEMENTACIÓN DE LA RUTA GASTRONÓMICA ANCESTRAL  
ELABORADO POR: AUTORA

#### Análisis e Interpretación.

Para la pregunta numero 5 sobre la implementación de una ruta gastronómica ancestral en la ciudad de Quevedo con un 72% expresan totalmente de acuerdo con la realización de esta ruta ya que esto beneficiaría a toda la comunidad quevedeña y se daría a conocer a nivel nacional, con un 12% manifestaron que ni de acuerdo, ni desacuerdo y por ultimo con el menor porcentaje que es el 3% totalmente en desacuerdo en la creación de la ruta.

#### 4.2.7. ¿Cree usted que el servicio gastronómico del cantón Quevedo es de buena calidad?

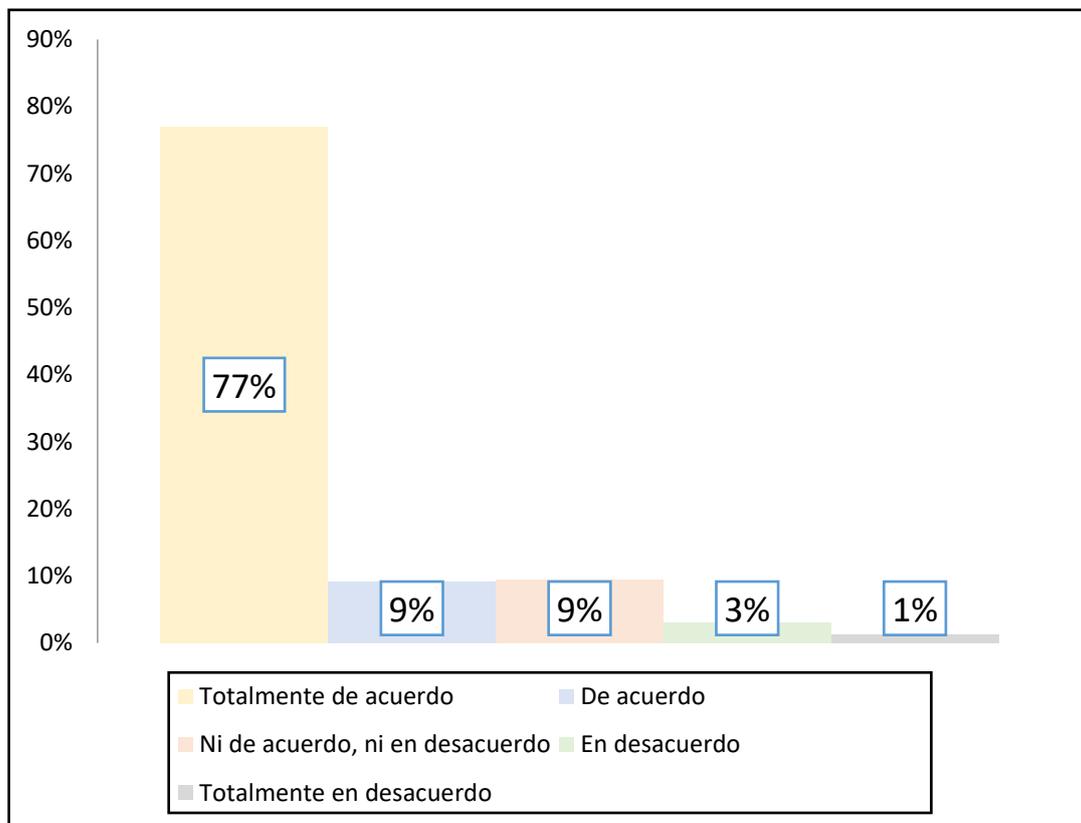


**FIGURA 8: CALIDAD DEL SERVICIO GASTRONÓMICO DEL CANTÓN QUEVEDO  
ELABORADO POR: AUTORA**

#### **Análisis e Interpretación.**

Para poder realizar la promoción de un producto se necesita saber si el servicio que se va a ofrecer es de buena calidad por tal razón se hizo la pregunta a las personas que si el servicio brindado por los establecimientos de comida es de buena calidad, por lo tanto dio como resultado con un 40% que si han recibido un servicio de calidad y que recomendarían a las demás personas que utilicen este servicio, por otro lado con un 15% mencionaron que no estaban ni de acuerdo ni desacuerdo con el servicio que se brinda y por ultimo con un 5% están totalmente desacuerdo.

#### 4.2.8. ¿Considera usted que una ruta gastronómica aportaría al crecimiento turístico del cantón?

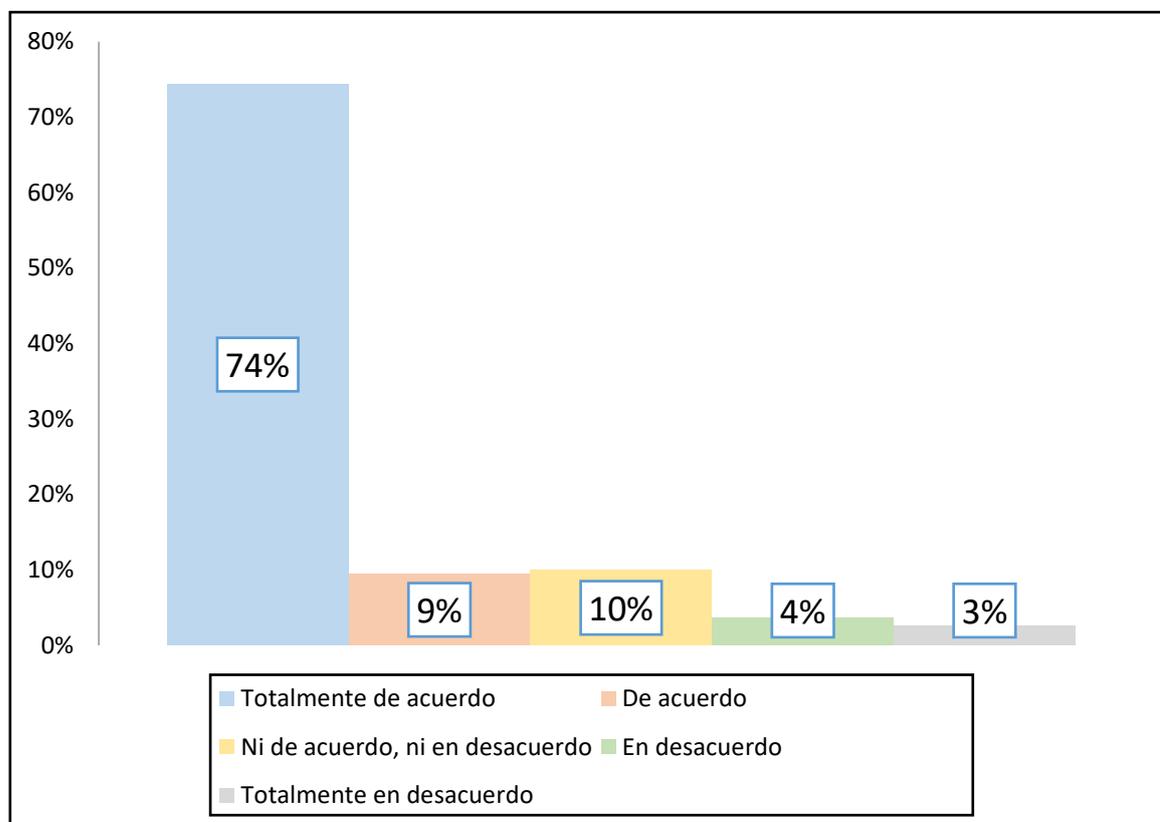


**FIGURA 9: CRECIMIENTO TURÍSTICO DEL CANTÓN QUEVEDO**  
**ELABORADO POR: AUTORA**

#### **Análisis e Interpretación.**

A las personas encuestadas se les realizó una pregunta que si con la creación de una ruta aportaría en el crecimiento económico, con un 77% mencionaron que están totalmente de acuerdo ya que con esta implementación turística se abrirían nuevos negocio lo cual abriría nuevas plazas de trabajo y así el comercio en la ciudad crecería positivamente ya que todos los quevedeños estarían siendo beneficiados, con un 9% que no están ni de acuerdo ni desacuerdo y por ultimo con un 1% que estaban totalmente en desacuerdo.

#### 4.2.9. ¿Considera usted importante el rescate de la gastronomía típica mediante el diseño de un recetario?

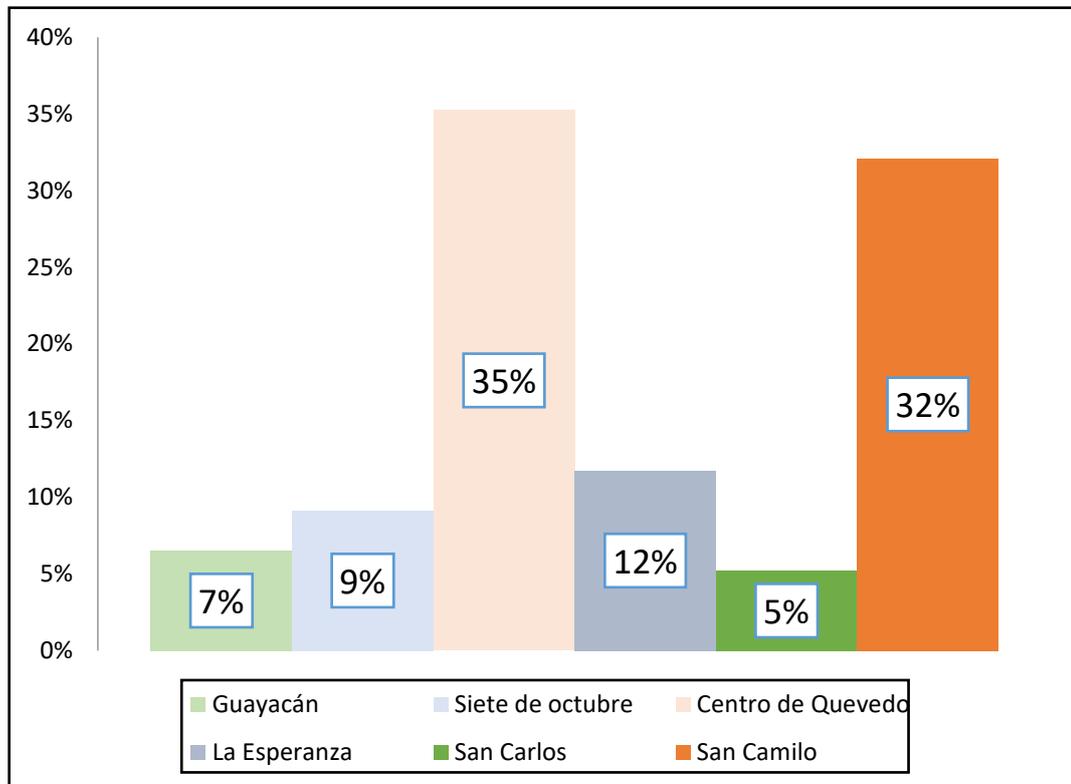


**FIGURA 10:** ELABORACIÓN DE UN RECETARIO GASTRONÓMICO ANCESTRAL DEL CANTÓN QUEVEDO  
**ELABORADO POR:** AUTORA

#### **Análisis e Interpretación.**

El rescate de una cultura o de una tradición es importante para todas las personas que han crecido en ellas por tal razón el 74% de los encuestados están de acuerdo que mediante un recetario se podrá rescatar la gastronomía típica ya que por este medio las futuras generaciones conocerán sus costumbres que se ha venido transmitiendo desde nuestros antepasados, con un 9% están totalmente de acuerdo y por último con un 3% que están totalmente en desacuerdo con la creación de un recetario.

#### 4.2.10. ¿Qué lugares le gustaría a usted que se encuentren dentro de la ruta gastronómica del cantón Quevedo?

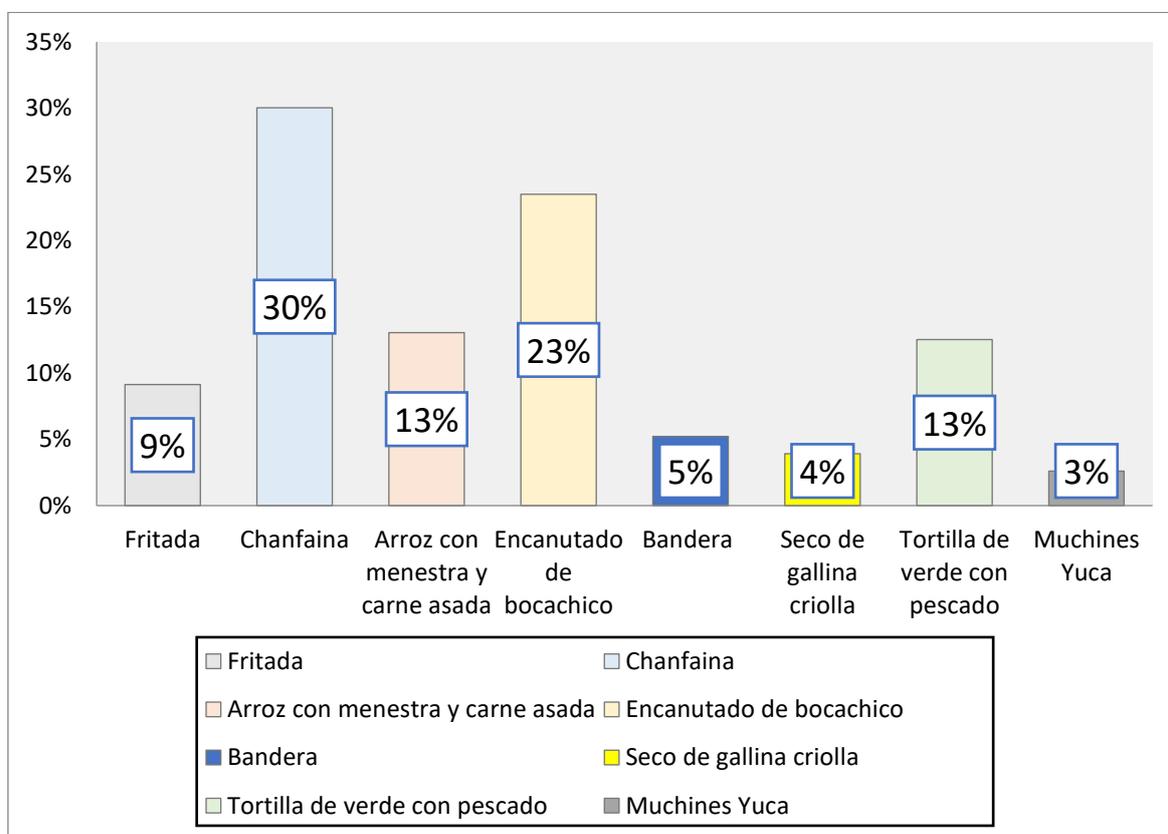


**Figura 11:** Lugares de la ruta gastronómica ancestral del catón Quevedo  
**Elaborado por:** Autora

#### **Análisis e Interpretación.**

Para la realización de la ruta se necesita la opinión de la ciudadanía preguntado por los sitios que ellos desean que estén en ella ya sea por la ubicación estratégica o simplemente las personas están familiarizadas con el lugar por lo tanto los lugares escogidos con un 35 % el centro de Quevedo ya que en el existen 3 lugares representativos es decir donde se prepara la comida autóctona de la ciudad y un 32% san camilo en él se encuentran también 3 lugares importantes para la ciudadanía.

#### 4.2.11. ¿Qué comidas típicas del cantón Quevedo le gustaría encontrar en la Ruta Gastronómica?

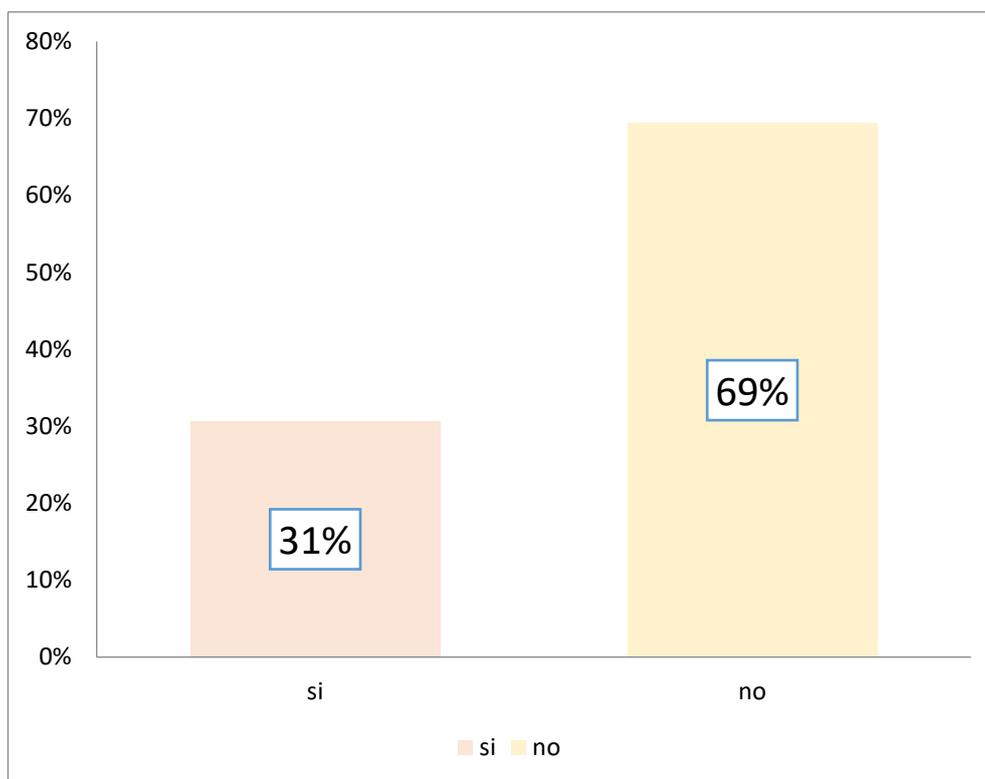


**FIGURA 12: COMIDAS TÍPICAS ANCESTRAL DEL CANTÓN QUEVEDO  
ELABORADO POR: AUTORA**

#### **Análisis e Interpretación.**

Las comidas típicas que las personas quieren que estén en la ruta gastronómica con un 30 % la tradicional chanfaina que es un platillo que es originario de la ciudad este plato fue vendido por primera vez por los señores Roberto Icaza y Ignacio Romero este último sigue preparando este platillo ya por más de 60 años como segundo lugar tenemos con un 23% el encanutado de bocachico este era uno de los más privilegiados hace muchos años pero con la casi desaparición de esta especie muy pocas personas la realizan y con un porcentaje mínimo se encuentra el muchín de yuca.

#### 4.2.12. ¿Conoce usted alguna Ruta Gastronómica en el Ecuador?



**Figura 13:** Ruta gastronómica del Ecuador  
**Elaborado por:** Autora

#### **Análisis e Interpretación.**

La pregunta numero 10 hace referencia que si conocen alguna ruta gastronómica en el Ecuador con un 69% dio como resultado que no conocen lugares como este pero que si les llamaría la atención si se da la oportunidad de conocer una de estas rutas y un 31% de la población encuestadas mencionaron que si conocen y el lugar que más se da a conocer es la ciudad de Guayaquil.

#### **4.2.13. Identidad visual Corporativa**

La creación del isologotipo de la ruta gastronómica se ha diseñado con el único objetivo que es brindarle su propia identidad, lo cual su elaboración es simple para una mejor apreciación y se pueda identificar con facilidad.



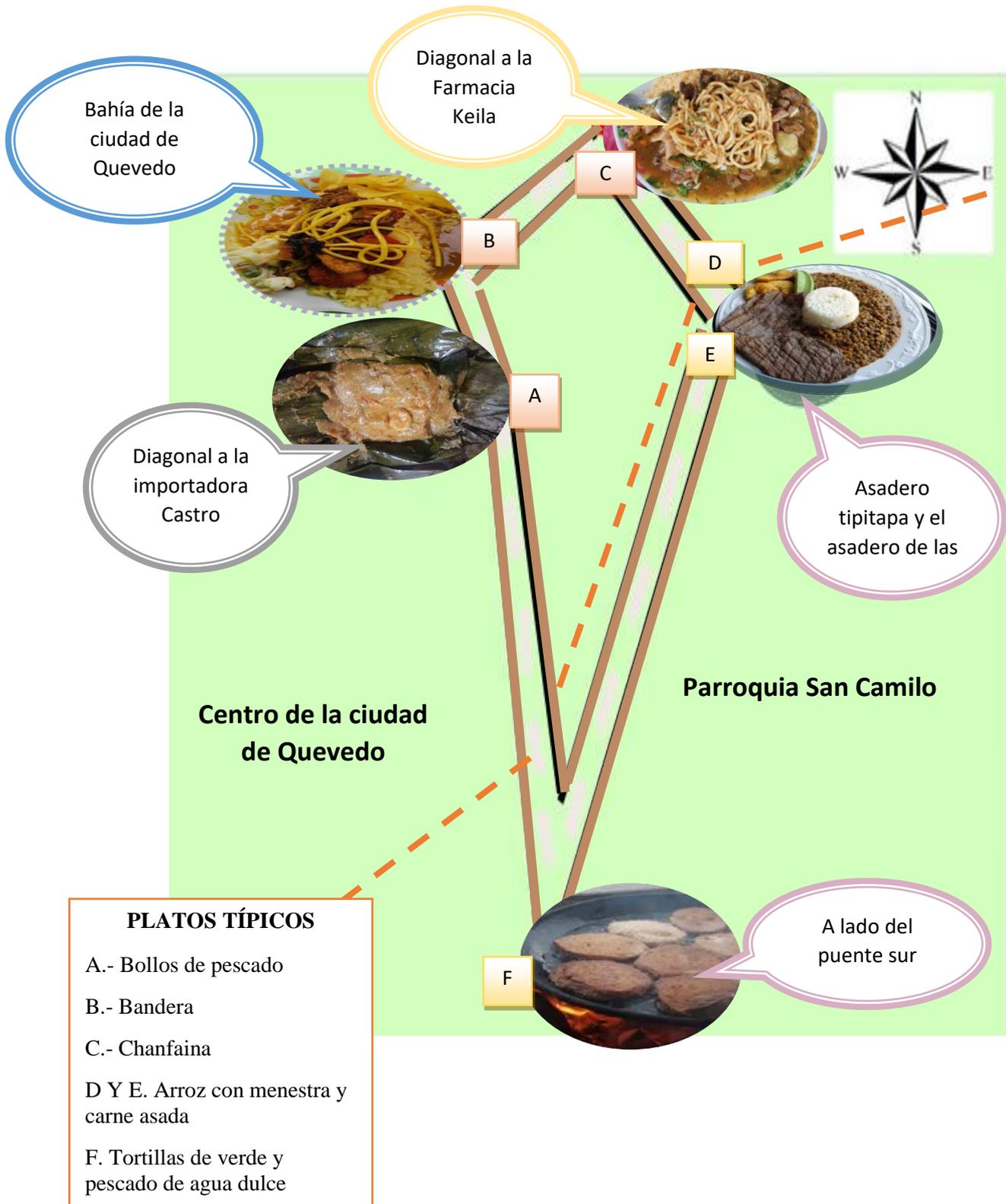
**Elaborado por:** Autora

La identidad corporativa de la Ruta Gastronómica Ancestral se ha elaborado en base a la simplicidad de colores para que el turista pueda identificarlo con facilidad y así poder lograr su posicionamiento como producto turístico no solo de la Provincia de los Ríos sino hasta del Ecuador, el eslogan que se creó **“El sabor de la cultura quevedeña”** es para recordar no solo a las personas que nos visitan sino también a los habitantes de la ciudad que nunca se debe perder la identidad cultural que nos representa, esto motiva a las personas a conocer más de los diferentes platos ancestral que posee la ciudad.

#### **4.2.14. Mapa de la ruta**

El mapa de la ruta gastronómica se diseñó tomando coordenadas de los lugares que realizan los platos ancestrales, para así tener una percepción de las vías que van a utilizarse y la ubicación geográfica, en lo que los visitantes podrán degustarán cada plato, con diferentes estilos de cocina, con diferentes sabores e ingredientes que han convertido a la gastronomía de Quevedo en un icono ya que es muy distinta a la gastronomía de otras ciudades del Ecuador.

**Figura 14:** Mapa de la Ruta



**ELABORADO POR:** AUTORA

### 4.3. Realización del recetario de la gastronomía ancestral del cantón.

Para la realización del recetario se tomó en cuenta los platos ancestrales más representativos de la ciudad de Quevedo, este folleto dará a conocer las costumbres y tradiciones que tiene este cantón y si lograr que las futuras generaciones puedan seguir disfrutando de esta deliciosa gastronomía.

#### 4.3.1. Portada del recetario



FIGURA 15: PORTADA DEL RECETARIO  
ELABORADO POR: AUTORA

### 4.3.2. Receta del Encanutado de Bocachico

## Encanutado de Bocachico

### *Ingredientes:*

- \* 1 Pescado (Bocachico)
- \* ½ Plátano verde
- \* ¼ tz Cebolla paiteña
- \* ½ tz Tomate riñón en cubos pequeños
- \* 1 cdta cilantro
- \* 1 cdta Ajo picado
- \* 2 cdas Maní tostado y molido



### *Preparación:*

1. Lave el pescado y sazónelo con sal, comino y el limón
2. Pele, cocine y majee el verde
3. Realice el refrito con la cebolla, el ajo y el tomate
4. Mezcle el maní y el verde con el sofrito y rectifique vertiendo agua
5. Rellene la guadúa colocando una hoja de verde en la base, inmediatamente incorpore el verde con el refrito y el pescado
6. Finalmente se realiza un tapón con la hoja de verde y se lo lleva al carbón por un tiempo aproximado de 40 a 45 minutos

**FIGURA 16: RECETA DEL ENCANUTADO DE BOCACHICO  
ELABORADO POR: AUTORA**

### 4.3.3. Receta de la elaboración de la tortilla de verde.

## Tortilla de verde

### *Ingredientes:*

- ♣ 2 Verde
- ♣ 1 cebolla
- ♣ 1 tomate
- ♣ ½ pimiento
- ♣ ½ maní
- ♣ ½ lb de pescado
- \* 1 Limón



### *Preparación:*

1. Rayar el verde y agregarle 1/2 cebolla rayada a la masa.
2. Disolver el maní con la masa de verde.
3. Hacer un refrito con (½ cebolla, 1 tomate, 1 pimiento).
4. Limpie el pescado.
5. Poner la masa en el sartén, colocarle el refrito, el pescado y tapan con otra capa de masa.
6. Dejar cocinar 7 minutos de cada lado a fuego lento.

### **NOTA:**

Esta receta se la puede realizar tanto con leña, carbón y gas, el tiempo de cocción es el mismo.

**FIGURA 17: RECETA DE LA TORTILLA DE VERDE  
ELABORADO POR: AUTORA**

#### 4.3.4. Receta del Arroz con menestra y carne asada

## Arroz con menestra y carne asada

### Ingredientes:

- ✓ 1 lb de frejol canario o lenteja.
- ✓ 1 cebolla colorada grande.
- ✓ 1 pimiento.
- ✓ 1 tomate.
- ✓ 2 dientes de ajo.
- ✓ Sal al gusto.
- ✓ pedazos de carne fileteada y aliños para la carne.
- ✓ Pimienta.
- ✓ Ajo molido.
- ✓ Comino



### NOTA:

Esta receta también se la puede acompañar con pollo, pescado, chuleta, ya sea frito o asado.

### Preparación:

1. Remojar el frejol o lenteja en agua. Se recomienda hacerlos unas horas antes.
2. Lavar y colocar el frejol canario en una olla con agua y ponerlo a hervir hasta que estén blando.
3. Preparar un refrito con la (cebolla colorada, el tomate, el pimiento, 2 dientes de ajo y sal al gusto.
4. Revolvemos el refrito con el frejol canario y lo dejamos hervir por unos 5 minutos.
5. Coloque al gusto la carne; en nuestro caso usaremos (pimienta, comino, ajo molido y sal), asamos la carne y servimos junto a la porción de arroz blanco y menestra.

**FIGURA 18:** RECETA DEL ARROZ MENESTRA Y CARNE ASADA  
**ELABORADO POR:** AUTORA.

### 4.3.5. Receta de la Bandera

## BANDERA

### *Ingredientes:*

- ♣ ½ libra de mondongo
- ♣ ½ libra de carne
- ♣ ½ libra de longaniza
- ♣ ½ libra de fideo tallarín y lazo
- ♣ Jamón
- ♣ ½ de papa
- ♣ ½ de maní
- ♣ Arroz
- ♣ Sal y pimienta
- ♣ Ajo molido



### *Preparación:*

1. Lavar el arroz y ponerlo a hervir una vez ya seco se lo pone a reventar.
2. Poner a cocinar el mondongo hasta que este blando, sáquelo y córtelo en pequeñas tiras, en otro recipiente pone a sofreír el ajo con la cebolla de ahí tira el mondongo picado con el maní disuelto, coloca la papa y dejar hervir hasta q todo este bien cocido.
3. Poner a cocinar el fideo tallarín una vez listo solo lo mezclas con un poco de achiote.
4. Cocinar el fideo lazo una vez cocido mezclar con el jamón hecho cuadritos y mayonesa
5. Poner a azar la carne y la longaniza hasta que estén completamente cocidas.
6. Emplatar

**FIGURA 19: RECETA DE LA BANDERA  
ELABORADO POR: AUTORA**

### 4.3.6. Receta de la Chanfaina

## CHANFAINA

### *Ingredientes:*

- ½ libra de mondongo
- ½ libra de bofe
- ½ libra de corazón
- ½ libra de cuero
- ½ libra de fideo tallarín
- ½ de papa
- Arroz
- Sal y pimienta
- Ajo molido
- Comino



### *Preparación:*

1. Poner a cocinar el mondongo, el boje, el corazón y el cuerito en una olla grande con ajo, comino, sal y pimienta al gusto.
2. Poner a cocinar el arroz con un poco de achiote.
3. Una vez cocido los ingredientes del paso 1 sacarlo y cortarlo en cuadritos, se realiza en otra olla y refrito se hecha los recortes, la papa y un poco del agua de la cocción anterior
4. Poner a cocinar el fideo tallarín una vez listo solo lo mezclas con un poco de achiote
5. Emplatar

**FIGURA 20:** RECETA DE LA CHANFAINA  
**ELABORADO POR:** AUTORA.

### 4.3.7. Receta del bollo

## Bollo

### *Ingredientes:*

- 400 g de filetes de corvina hechos cuadritos.
- 800 g de plátanos verde rallados. ½ taza de maní.
- ½ litro de caldo de pescado.
- 1 cebolla colorada, cebolla blanca, pimiento verde.
- 2 tomates pequeños y 2 ajos
- 10 g de cilantro
- 5 g de hierbabuena
- Achiote (aceite), sal y pimienta al gusto



### *Preparación:*

1. Realizar un refrito con achiote en un sartén con (cebolla, tomate, ajo y pimiento). Sazonar con sal y pimienta y dejar cocinar por 5 minutos.
2. Colocar la mitad de ese refrito en un sartén hondo y añadirle el pescado con la 1/4 de taza de maní. Esperamos que se cosa por unos minutos y apagamos la cocina.
3. El verde rallado lo cocinamos con la otra mitad del refrito, el caldo de pescado y agua en una olla grande y agregamos el resto el resto del maní, agregamos culantro y hierbabuena. Revolvemos la masa y dejamos que cocine hasta que tenga una mezcla cremosa, alrededor de 10 minutos.
4. Una vez que ya tenemos las dos partes de nuestra preparación listas, empezamos a armar los bollos. Recuerda que las hojas de plátano tienen que estar previamente lavadas y cortadas según el tamaño del bollo, extendemos las hojas y colocamos la masa de verde mientras integramos también el pescado. Envolvemos la masa con la hoja y así con todos los bollos.
5. Finalmente llevamos todos los bollos a cocinarse en un horno por aproximadamente 45 minutos

**FIGURA 21: RECETA DEL "BOLLO"**  
**ELABORADO POR: AUTORA**

## 5.4. DISCUSIÓN

La valoración del producto gastronómico ancestral si incide en la población ya que por medio de la investigación realizada se pudo comprobar que la ciudadanía está de acuerdo que poseen su propia cultura gastronómica, pero existen limitantes que obligan a que poco a poco se vaya perdiendo los valores culturales como la adopción de nuevas costumbres y falta de promoción.

Cabe recalcar que se utilizó todos los métodos detallados en la metodología por lo tanto se pudo obtener resultados concretos, en esta investigación se tomaron en consideración tres estudios realizados en diferentes lugares con el propósito de analizar y comprobar los resultados alcanzados. El trabajo realizado por los autores ( Alvarado & Cevallos , 2016) manifiesta que realizó un inventario de todos los platos tradicionales de la provincia del guayas para así rescatar la identidad cultural y fortalecer el potencial gastronómico a base de fichas modificadas para la identificación de los platos, el Estudio de (Loor, 2017) realizó una ruta gastronómica del maíz en la ciudad de ventanas, dando a conocer los diferentes lugares de la ciudad, (Sangucho , 2014) realizó su investigación sobre el diseño de un recetario gastronómico basada en la comida típica del cantón Pujilí esta investigación dio partida a la realización del mismo ya que en este estudio esta detallado como realizarlo.

Al analizar los resultados de las investigaciones mencionadas se pudo constatar que todas las ciudades del Ecuador poseen su propia cultura gastronómica, gracias a las rutas ya creadas se puede dar a conocer los diferentes platos ancestrales y así poder transmitir sus costumbres por generaciones.

**CAPITULO V**  
**CONCLUSIONES Y RECOMENDACIONES**

## 5.1. Conclusiones

- Los platos típicos ancestrales que se pudieron identificar son los siguientes: la chanfaina, arroz con menestra y carne asada, bandera, encanutado de bocachico y la tortilla de verde con pescado de agua dulce, esta es considerada la gastronomía más representativa de la ciudad es decir son autóctonos de la cultura quevedeña.
- Para la realización de la ruta gastronómica se tomó en consideración tres preguntas relevantes que ayudaron a la creación de la misma dando como resultado favorable al cantón Quevedo, misma que posee su propia cultura gastronómica, y que ayuda al desarrollo socio económico de la comunidad, en base a los resultados de la encuesta aplicadas, cabe mencionar que los lugares representativos son: el centro de Quevedo y la parroquia San Camilo.
- El recetario es una alternativa para que se mantenga las costumbres o tradiciones de una ciudad mediante la forma de preparar los alimentos esto ayudará a las futuras generaciones a no perder sus raíces, este recetario dará un valor único a la gastronomía de la ciudad de Quevedo ya que gracias a él otras personas conocerán sus platos

## 5.2. Recomendaciones

- Al Ministerio de Turismo que fomente a la ciudadanía que visiten los lugares donde se ofrece platos tradicionales para que no se pierda esa tradición y valorar más nuestras costumbres y tradiciones para que así las futuras generaciones puedan conocer y saborear las delicias de la ciudad
- Con la ayuda del Ministerio de Turismo y los dueños de los locales, deberán realizar una debida promoción para captar el interés de las personas para que quieran visitar nuestra ciudad, y participar en diferentes actividades como ferias y eventos donde las personas puedan conocer los productos que se ofrecen
- El Ministerio de Turismo debe regular los establecimientos de restauración ancestral para realizar una difusión de la ruta gastronómica para dar a conocer las costumbres y tradiciones que tiene el lugar.

**CAPITULO VI**  
**BIBLIOGRAFÍA**

## 6.1. Literatura Citada

- Sangucho , E. (2014). *DISEÑO DE UN RECETARIO GASTRONÓMICO BASADA EN LA COMIDA TÍPICA DEL CANTÓN PUJILÍ, PROVINCIA DE COTOPAXI*". Recuperado el 6 de octubre de 2019, de UNIVERSIDAD REGIONAL AUTÓNOMA DE LOS ANDES: <http://dspace.uniandes.edu.ec/handle/123456789/2699>
- ALVARADO , R., & CEVALLOS , K. (2016). *VALORACIÓN DE LA GASTRONOMÍA TÍPICA PARA LA PROMOCIÓN TURÍSTICA DEL CANTÓN BALAO DE LA PROVINCIA DEL GUAYAS*. Recuperado el 23 de octubre de 2019, de ESCUELA SUPERIOR POLITÉCNICA DEL LITORAL: <https://www.dspace.espol.edu.ec/retrieve/94663/D-101059.pdf>
- Asila Hernández, D., Bastarrachea Manzano, R., Díaz Cardosa, A., Flechsig Grant, N., Moedano Nasarro, G., Norman Mora, O., y otros. (1968). *ATLAS CULTURAL DE MÉXICO GASTRONOMÍA*. Mexico: Planeta.
- Barrera, E., & Bringas, O. (2008). Las Rutas Alimentarias: Una arquitectura turística basada en la identidad de los alimentos. *Gastronomic sciences*, 7.
- Kotler, P., & Armstrong, G. (2007). *Marketing*. Mexico: PRENTICE HALL.
- Oliveira, S. (2011). LA GASTRONOMÍA COMO ATRACTIVO TURÍSTICO PRIMARIO DE UN DESTINO. *Redalyc*, 741-742.
- Pérez , D., & Pérez Martínez de Ubago, I. (2006). Recuperado el 10 de julio de 2019, de El Producto.Concepto y Desarrollo: [file:///C:/Users/HP/Downloads/componente45111%20\(2\).pdf](file:///C:/Users/HP/Downloads/componente45111%20(2).pdf)
- Barrera, E. (1999). *LAS RUTAS GASTRONOMICAS UNA ESTRATEGIA DE DESARROLLO RURAL INTEGRADO*. Obtenido de <https://docplayer.es/25820726-Las-rutas-gastronomicas-una-estrategia-de-desarrollo-rural-integrado.html>
- Bembibre, C. (2006). *"la gastronomía es la conjuncion de aspectos culminarios con aspectos culturales que hacen a cada sociedad o comunidad"*. Obtenido de [http://repositorio.uta.edu.ec/bitstream/123456789/5177/1/Tth\\_2013\\_121.pdf](http://repositorio.uta.edu.ec/bitstream/123456789/5177/1/Tth_2013_121.pdf)

- Cardenas, E. (2015). *DISEÑO DE UNA RUTA TURÍSTICA GASTRONÓMICA DEL CANTÓN RIOBAMBA PARA LA VALORACIÓN Y DIFUSIÓN DEL PATRIMONIO CULTURAL INMATERIAL*". Recuperado el 5 de octubre de 2019, de ESCUELA SUPERIOR POLITÉCNICA DE CHIMBORAZO: <http://dspace.esPOCH.edu.ec/bitstream/123456789/4227/1/23T0462%20.pdf>
- Castro, J. (2010). *Investigación de la cultura gastronómica del cantón Arenillas, Provincia de el Oro para el fortalecimiento del sector turístico*. Obtenido de <http://dspace.esPOCH.edu.ec/bitstream/123456789/1693/1/84T00055.pdf>
- Esteve, S. R., Fuentes, G. R., & Martín, R. M. (2006). *Estructura de mercados turísticos*. Barcelona- España: Eureka Media, S.L.
- GADQ. (2014). *PLAN DE DESARROLLO Y ORDENAMIENTO TERRITORIAL 2012 - 2016*. Recuperado el 25 de Octubre de 2019, de [http://app.sni.gob.ec/sni-link/sni/PORTAL\\_SNI/data\\_sigad\\_plus/sigadplusdiagnostico/PD%20y%20OT%20-%20ACTUALIZADO%202014%20-%20DEFINITIVO%20SENPLADES\\_14-11-2014.pdf](http://app.sni.gob.ec/sni-link/sni/PORTAL_SNI/data_sigad_plus/sigadplusdiagnostico/PD%20y%20OT%20-%20ACTUALIZADO%202014%20-%20DEFINITIVO%20SENPLADES_14-11-2014.pdf)
- Herrera, D. E. (2018). *Investigación del Patrimonio Cultural gástronomico del Canton Cotacachi, Provincia de Imbabura*. Obtenido de <http://dspace.udla.edu.ec/bitstream/33000/9771/1/UDLA-EC-TLG-2018-21.pdf>
- Meléndez, J. M., & Cañez, G. M. (2009). La cocina tradicional regional como un elemento de identidad y desarrollo local: el caso de San Pedro El Saucito, Sonora, México. *scielo*.
- Montano, J. (2014). *Lifeder*. Obtenido de <https://www.lifeder.com/historia-gastronomia-mundial/>
- Viudas, A. (1982). *El lenguaje técnico de un recetario de cocina*. Obtenido de <https://dialnet.unirioja.es/descarga/articulo/58494.pdf>

## **CAPITULO VII**

### **ANEXOS**

**Anexo 1:** Formato de encuesta dirigida a la población económicamente activa del cantón Quevedo.



UNIVERSIDAD TÉCNICA ESTATAL DE QUEVEDO  
FACULTAD DE CIENCIAS AMBIENTALES  
INGENIERÍA EN ECOTURISMO



**Encuesta dirigida a la población económicamente activa del cantón Quevedo**

<b>TEMA:</b> Valoración del producto gastronómico ancestral como parte de la manifestación cultural del Cantón Quevedo, 2019							
<b>INFORMACIÓN GENERAL</b>			<b>CRITERIO</b>				
<b>NOMBRE</b>			(1) Totalmente de acuerdo				
<b>EDAD</b>			(2) De acuerdo				
<b>LUGAR DE RESIDENCIA</b>			(3) Ni de acuerdo ni en desacuerdo				
<b>INSTRUCTIVO:</b> LEA DETENIDAMENTE LAS PREGUNTAS Y CONTESTANDO CON COMPLETA HONESTIDAD MARQUE CON UNA (X) LA RESPUESTA QUE CONSIDERE PERTINENTE.			(4) En desacuerdo				
			(5) Totalmente en desacuerdo				
<b>INFORMACIÓN ESPECÍFICA</b>			<b>1</b>	<b>2</b>	<b>3</b>	<b>4</b>	<b>5</b>
1. ¿Considera que el cantón Quevedo tiene su propia cultura gastronómica?							
2. ¿Cree usted que existen establecimientos que se dediquen a la elaboración de la comida típica en el cantón Quevedo?							
3. ¿Considera usted que el turismo gastronómico es importante para el desarrollo socio-económico del Cantón?							
4. ¿Usted estaría de acuerdo con la implementación de una ruta gastronómica ancestral?							
5. ¿Cree usted que el servicio gastronómico del Cantón Quevedo es de buena calidad?							
6. ¿Considera usted importante el rescate de la gastronomía típica mediante el diseño de un recetario?							
7. ¿Considera usted que una ruta gastronómica aportaría al crecimiento turística del cantón?							
8. ¿Qué lugares le gustaría a usted que se encuentren dentro de la ruta gastronómico del cantón Quevedo?			<b>Marque con una (x)</b>				
Guayacán							
Siete de octubre							
Centro de Quevedo							
La Esperanza							
San Carlos							
San Camilo							
9. ¿Qué comidas típicas del cantón Quevedo le gustaría encontrar en la Ruta Gastronómica?			<b>Marque con una (x)</b>				
Fritada			Bandera				
Chanfaina			Seco de gallina criolla				
Arroz con menestra y carne asada			Tortillas de verde con pescado				
Encanutado de bocachico			Caldo de salchicha				
			Muchines de yuca				
10. ¿Conoce usted alguna ruta gastronómica en el Ecuador (Si la respuesta es afirmativa indique en qué lugar se encuentra)							

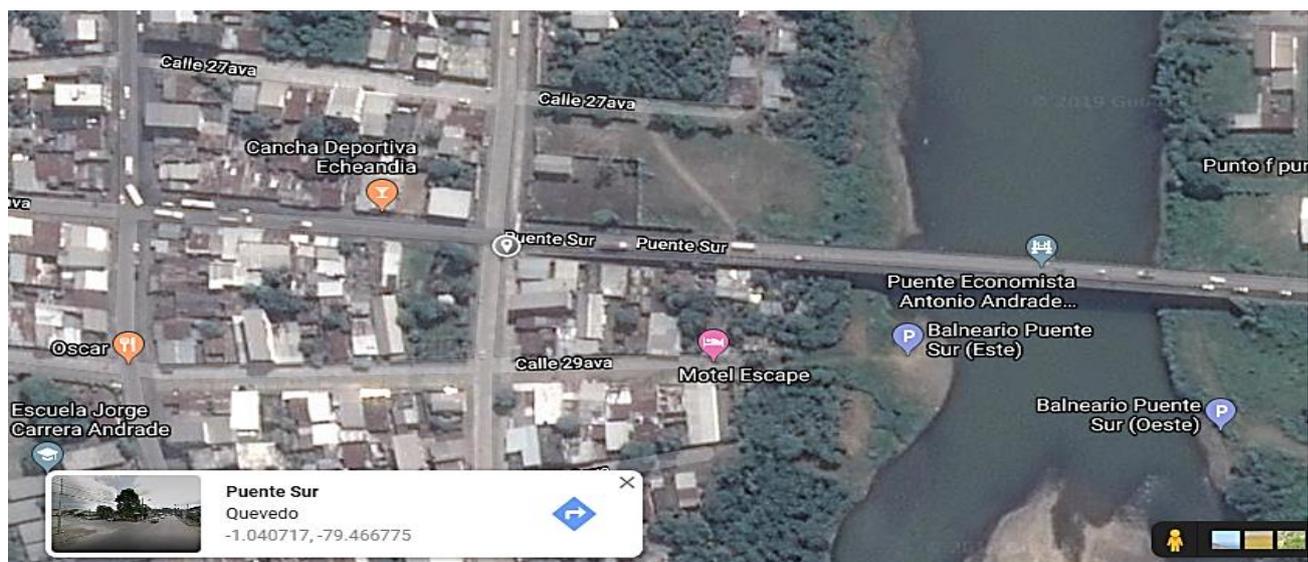
**Anexo 2:** Ficha de levantamiento del plato ancestral tortilla de verde

FICHA PARA EL LEVANTAMIENTO DE GASTRONOMÍA TÍPICA						
<b>1. DATOS GENERALES</b>						
<b>1.1 Nombre del Plato Típico</b>						
Tortilla de verde						
<b>1.2 Categoría</b>	<b>1.3 Tipo</b>		<b>1.4 Subtipo</b>			
Manifestaciones Culturales	Acontecimientos Programados		Gastronomía			
<b>2.1 Provincia</b>	<b>2.2 Cantón</b>		<b>2.3 Parroquia</b>			
Los Ríos	Quevedo		Viva Alfaro			
<b>2.4 Calle Principal</b>	<b>2.5 Transversal</b>		<b>2.6 Número</b>			
calle 28ava	José de Sucre					
<b>2.7 Barrio, Sector o Comuna</b>	<b>2.8 Sitio poblado más cercano (Referencial)</b>					
	centro de San Camilo					
<b>2.9 Latitud (grados decimales)</b>	<b>2.10 Longitud (grados decimales)</b>			<b>2.11 Altura (msnm)</b>		
-102.863	-794.635.162			74 msnm		
<b>2.12 Inmerso en Espacio Turístico</b>	SI	<input checked="" type="checkbox"/>	NO	<input type="checkbox"/>	S/I	
2.12.1 Nombre del Espacio Turístico:	Riveras del rio Quevedo					
Observaciones:						
<b>3. ACCESIBILIDAD AL ESTABLECIMIENTO</b>	SI	<input type="checkbox"/>	NO	<input type="checkbox"/>	S/I	
3.1. Precio :	a. Desde \$	\$ 1.00	b. Hasta \$	\$ 1.50		
3.1.1 Forma de Pago (M):	a. Efectivo	x	b. Dinero Electrónico			
	c. Tarjeta de Débito		d. Tarjeta de Crédito			
	e. Transferencia Bancaria		f. Cheque			
3.2. Horario:	a. Hora de Apertura:	16:00	b. Hora de Cierre:	21:00:00		
3.3. Atención (U):	a. Todos los días		c. Fines de Semana y Feriados		X	
	b. Sólo días hábiles		d. Otro.		Especifique:	
Observaciones:						
<b>3.4 Facilidades para personas con discapacidad (M).</b>	SI	<input type="checkbox"/>	NO	<input checked="" type="checkbox"/>	S/I	
a. Rampas	b. Baterías Sanitarias adecuadas			c. Personal Calificado		

d. Sistema Braille		e. Otro		Especifique:	
Observaciones:					
<b>4. Comunicación (M)</b>		SI		NO	x S/I
4.1. Telefonía (M)				a. Fija	
4.2. Conexión a Internet (M)				a. Línea Telefónica	
				d. Redes inalámbricas	
Observaciones:					
<b>5. Señalización (M)</b>		SI		NO	x S/I
a. Señalización de aproximación al sitio		Estado (U)	Bueno	Regular	Malo
b. Señalética en el sitio			Bueno	Regular	Malo
Observaciones:					
<b>6. HIGIENE Y SEGURIDAD ALIMENTARIA</b>		SI	x	NO	S/I
<b>6.1 Agua (M)</b>		SI		NO	S/I
a. Potable	x	b. Pozo		c. Tanquero	
d. Entubada		e. Río, vertiente, acequia o canal		f. Lluvia	
g. Otro		Especifique:			
Observaciones:					
<b>6.2. Manipulación de alimentos (M)</b>		SI		NO	S/I
a. Guantes		x	e. La Filipina		
b. Cofia			f. Uniforme		
c. Delantal		x			
<b>6.3 Seguridad (M)</b>		SI	x	NO	S/I
a. Privada		b. Policía Nacional	x	c. Policía Municipal	Metropolitana /
d. Otra		Especifique:			
Observaciones:					
<b>7. PROCEDENCIA DE LA RECETA</b>		SI	x	NO	
<b>7.1. Procedencia de la receta</b>					
a. Familiar ( de los antepasados)			c. Nacional		
b. Social / Vecinal		X	d. De países vecinos		

7.2. Tipo y procedencia de los ingredientes					
a. Naturales			d. De otros lugares del país		
b. Procesados o conserva	X		c. importado de otros países		
c. Originales del lugar	X				
<b>8. DIFICULTAD DE LA ELABORACIÓN</b>	SI	x	NO		
8.1. Nivel de dificultad de la elaboración					
a. muy bajo			d. medio		
b. bajo	X		e. alto		
c. regular			f. muy alto		
8.2. Tiempo de elaboración en minutos			0:20 min		
9. DESCRIPCIÓN DE LA COMIDA TÍPICA					
<p>Las tortillas es un aperitivo sencillo hecho a base de una masa de verde rallada con cebolla, tomate y maní, con pescado de agua dulce hecho con un refrito tradicional.</p>					
10. ANEXOS					
a. Archivo Fotográfico (dos) (HD)					
					
<b>Fuente:</b>	Autora				

**c. Ubicación gráfica del Atractivo**



**Fuente:** Google Maps

**FIRMAS DE RESPONSABILIDAD (Obligatorio)**

ELABORADO POR:		VALIDADO POR:		APROBADO POR:	
Apellido y Nombre	Torres Allyson	Apellido y Nombre	Gutiérrez Víctor	Apellido y Nombre	Ana Moreno
Institución	UTEQ	Institución	UTEQ	Institución	UTEQ
Cargo	Estudiante	Cargo	Docente	Cargo	Coordinadora
Correo Electrónico	<a href="mailto:Allysa.torres123@gmail.com">Allysa.torres123@gmail.com</a>	Correo Electrónico	<a href="mailto:Vgutierrez@uteq.edu.ec">Vgutierrez@uteq.edu.ec</a>	Correo Electrónico	<a href="mailto:amoreno@uteq.edu.ec">amoreno@uteq.edu.ec</a>
Teléfono	980741612	Teléfono	987861656	Teléfono	999338249
Firma		Firma		Firma	
Fecha		Fecha		Fecha	

**Anexo 3:** Ficha de levantamiento del plato ancestral el " Bollo".

**FICHA PARA EL LEVANTAMIENTO DE GASTRONOMÍA TÍPICA**

1. DATOS GENERALES		
1.1 Nombre del Plato Típico		
<b>Bollo de pescado</b>		
1.2 Categoría	1.3 Tipo	1.4 Subtipo
Manifestaciones Culturales	Acontecimientos Programados	Gastronomía
2.1 Provincia	2.2 Cantón	2.3 Parroquia
Los Ríos	Quevedo	
2.4 Calle Principal	2.5 Transversal	2.6 Número
calle 7 de octubre	decima primera	
2.7 Barrio, Sector o Comuna	2.8 Sitio poblado más cercano (Referencial)	

	centro de San Camilo					
<b>2.9 Latitud (grados decimales)</b>	<b>2.10 Longitud (grados decimales)</b>			<b>2.11 Altura (msnm)</b>		
-102.863	-794.635.162			74 msnm		
<b>2.12 Inmerso en Espacio Turístico</b>	SI		NO	<input checked="" type="checkbox"/>	S/I	
2.12.1 Nombre del Espacio Turístico:						
Observaciones:						
<b>3. ACCESIBILIDAD AL ESTABLECIMIENTO</b>	SI	x	NO		S/I	
3.1. Precio :	a. Desde \$		\$ 2.50	b. Hasta \$		\$ 3.00
3.1.1 Forma de Pago (M):	a. Efectivo		x	b. Dinero Electrónico		
	c. Tarjeta de Débito			d. Tarjeta de Crédito		
	e. Transferencia Bancaria			f. Cheque		
3.2. Horario:	a. Hora de Apertura:		16:00	b. Hora de Cierre:		19:00:00
3.3. Atención (U):	a. Todos los días			c. Fines de Semana y Feriados		X
	b. Sólo días hábiles		d. Otro.		Especifique:	
Observaciones:						
<b>3.4 Facilidades para personas con discapacidad (M).</b>	SI		NO	x	S/I	
a. Rampas	b. Baterías Sanitarias adecuadas			c. Personal Calificado		
d. Sistema Braille	e. Otro			Especifique:		
Observaciones:						
<b>4. Comunicación (M)</b>	SI		NO	x	S/I	
4.1. Telefonía (M)			a. Fija			
4.2. Conexión a Internet (M)			a. Línea Telefónica			
			d. Redes inalámbricas			
Observaciones:						
<b>5. Señalización (M)</b>	SI		NO	x	S/I	
a. Señalización de aproximación al sitio		Estado (U)	Bueno		Regular	Malo

b. Señalética en el sitio			Bueno		Regular		Malo
Observaciones:							
<b>6. HIGIENE Y SEGURIDAD ALIMENTARIA</b>		SI	x	NO		S/I	
<b>6.1 Agua (M)</b>		SI	x	NO		S/I	
a. Potable	x	b. Pozo			c. Tanquero		
d. Entubada		e. Río, vertiente, acequia o canal			f. Lluvia		
g. Otro		Especifique:					
Observaciones:							
<b>6.2. Manipulación de alimentos (M)</b>		SI	x	NO		S/I	
a. Guantes		x		e. La Filipina			
b. Cofia				f. Uniforme		x	
c. Delantal		x					
<b>6.3 Seguridad (M)</b>		SI	x	NO		S/I	
a. Privada		b. Policía Nacional		x	c. Policía Metropolitana / Municipal		
d. Otra		Especifique:					
Observaciones:							
<b>7. PROCEDENCIA DE LA RECETA</b>		SI	x	NO			
<b>7.1. Procedencia de la receta</b>							
a. Familiar ( de los antepasados)				c. Nacional			
b. Social / Vecinal		X		d. De paises vecinos			
<b>7.2. Tipo y procedencia de los ingredientes</b>							
a. Naturales				d. De otros lugares del país			
b. Procesados o conserva		X		c. importado de otros países			
c. Originales del lugar		X					
<b>8. DIFICULTAD DE LA ELABORACIÓN</b>		SI	x	NO			
<b>8.1. Nivel de dificultad de la elaboración</b>							
a. muy bajo				d. medio		x	
b. bajo				e. alto			
c. regular				f. muy alto			

8.2. Tiempo de elaboración en minutos	1:30 min
---------------------------------------	----------

### 9. DESCRIPCION DE LA COMIDA TÍPICA

El bollo es una mezcla de verde rallado y verde cocinado, contiene un refrito (cebolla, tomate, pimiento y ajo) y pescado refritado con maní hechos al horno o cocinados

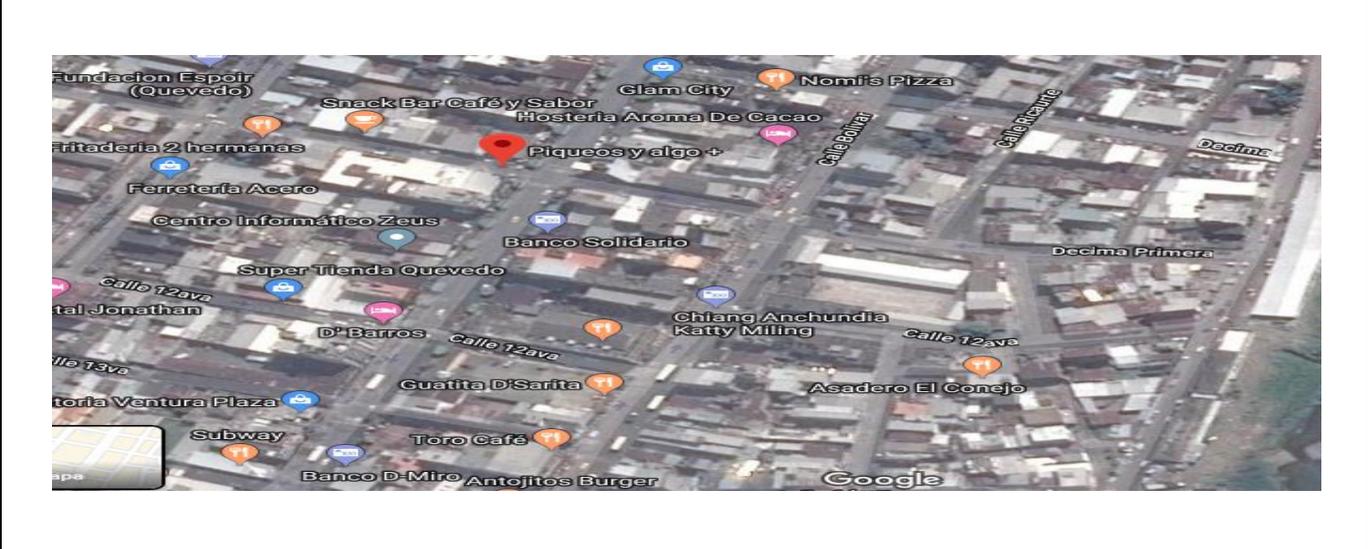
### 10. ANEXOS

#### a. Archivo Fotográfico (dos) (HD)



Fuente:	Autora
---------	--------

#### c. Ubicación gráfica del Atractivo



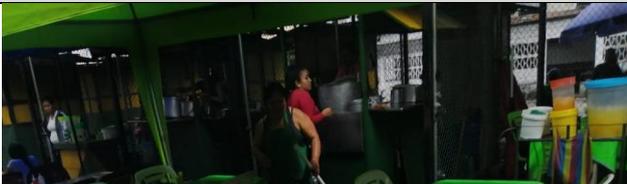
Fuente:	Google Maps
---------	-------------

FIRMAS DE RESPONSABILIDAD (Obligatorio)					
ELABORADO POR:		VALIDADO POR:		APROBADO POR:	
Apellido y Nombre	Torres Allyson	Apellido y Nombre	Gutiérrez Víctor	Apellido y Nombre	Ana Moreno
Institución	UTEQ	Institución	UTEQ	Institución	UTEQ
Cargo	Estudiante	Cargo	Docente	Cargo	Coordinadora
Correo Electrónico	<u>Allysa.torres123@gmail.com</u>	Correo Electrónico	<u>Vgutierrez@uteq.edu.ec</u>	Correo Electrónico	<u>amoreno@uteq.edu.ec</u>
Teléfono	980741612	Teléfono	987861656	Teléfono	999338249
Firma		Firma		Firma	
Fecha		Fecha		Fecha	

**Anexo 4:**Ficha de levantamiento del plato ancestral "Bandera"

FICHA PARA EL LEVANTAMIENTO DE GASTRONOMÍA TÍPICA					
<b>1. DATOS GENERALES</b>					
<b>1.1 Nombre del Plato Típico</b>					
<b>Bandera</b>					
<b>1.2 Categoría</b>	<b>1.3 Tipo</b>		<b>1.4 Subtipo</b>		
Manifestaciones Culturales	Acontecimientos Programados		Gastronomía		
<b>2.1 Provincia</b>	<b>2.2 Cantón</b>		<b>2.3 Parroquia</b>		
Los Ríos	Quevedo		San José		
<b>2.4 Calle Principal</b>	<b>2.5 Transversal</b>		<b>2.6 Número</b>		
June Juzman	Octava				
<b>2.7 Barrio, Sector o Comuna</b>	<b>2.8 Sitio poblado más cercano (Referencial)</b>				
	centro de San Camilo				
<b>2.9 Latitud (grados decimales)</b>	<b>2.10 Longitud (grados decimales)</b>		<b>2.11 Altura (msnm)</b>		
-102.863	-794.635.162		74 msnm		
<b>2.12 Inmerso en Espacio Turístico</b>	SI		NO	<input checked="" type="checkbox"/>	S/I
2.12.1 Nombre del Espacio Turístico:					
Observaciones:					
<b>3. ACCESIBILIDAD AL ESTABLECIMIENTO</b>	SI		NO		S/I
3.1. Precio :	a. Desde \$	\$ 1.50	b. Hasta \$	\$ 2.50	
3.1.1 Forma de Pago (M):	a. Efectivo	<input checked="" type="checkbox"/>	b. Dinero Electrónico		
	c. Tarjeta de Débito		d. Tarjeta de Crédito		
	e. Transferencia Bancaria		f. Cheque		

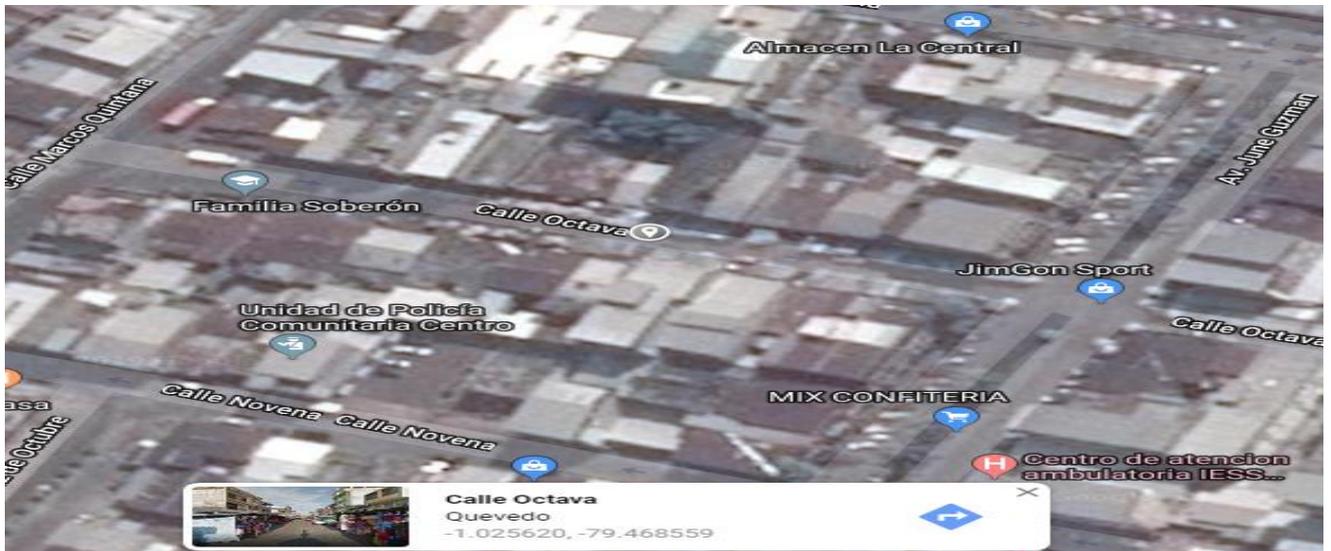
3.2. Horario:	a. Hora de Apertura:	7:30:00	b. Hora de Cierre:	19:00:00
3.3. Atención (U):	a. Todos los días	x	c. Fines de Semana y Feriados	
	b. Sólo días hábiles		d. Otro.	Especifique:
Observaciones:				
<b>3.4 Facilidades para personas con discapacidad (M).</b>	SI		NO	x
a. Rampas	b. Baterías Sanitarias adecuadas		c. Personal Calificado	
d. Sistema Braille	e. Otro	Especifique:		
Observaciones:				
<b>4. Comunicación (M)</b>	SI		NO	x
4.1. Telefonía (M)			a. Fija	
4.2. Conexión a Internet (M)			a. Línea Telefónica	
			d. Redes inalámbricas	
Observaciones:				
<b>5. Señalización (M)</b>	SI		NO	x
a. Señalización de aproximación al sitio	Estado (U)	Bueno	Regular	Malo
b. Señalética en el sitio		Bueno	Regular	Malo
Observaciones:				
<b>6. HIGIENE Y SEGURIDAD ALIMENTARIA</b>	SI	x	NO	
<b>6.1 Agua (M)</b>	SI		NO	
a. Potable	x	b. Pozo	c. Tanquero	
d. Entubada		e. Río, vertiente, acequia o canal	f. Lluvia	
g. Otro	Especifique:			
Observaciones:				
<b>6.2. Manipulación de alimentos (M)</b>	SI	x	NO	
a. Guantes	x	e. La Filipina		
b. Cofia		f. Uniforme		
c. Delantal	x			

<b>6.3 Seguridad (M)</b>		SI	x	NO		S/I
a. Privada		b. Policía Nacional	x	c. Policía Municipal	Metropolitana /	
d. Otra		Especifique:				
Observaciones:						
<b>7. PROCEDENCIA DE LA RECETA</b>		SI	x	NO		
<b>7.1. Procedencia de la receta</b>						
a. Familiar ( de los antepasados)		c. Nacional				
b. Social / Vecinal	X	d. De paises vecinos				
<b>7.2. Tipo y procedencia de los ingredientes</b>						
a. Naturales		d. De otros lugares del país				
b. Procesados o conserva	x	c. importado de otros países				
c. Originales del lugar	x					
<b>8. DIFICULTAD DE LA ELABORACIÓN</b>		SI	x	NO		
<b>8.1. Nivel de dificultad de la elaboración</b>						
a. muy bajo		d. medio				x
b. bajo		e. alto				
c. regular		f. muy alto				
<b>8.2. Tiempo de elaboración en minutos</b>				35 min		
<b>9. DESCRIPCION DE LA COMIDA TÍPICA</b>						
<p>La Bandera es un plato tradicional que está conformado de menestra de frejol, guatita, asado (chorizo, carne, chuleta, cuerito), arroz, fideo, ensalada fría (fideo, jamón, zanahoria, mayonesa) y chifle.</p>						
<b>10. ANEXOS</b>						
<b>a. Archivo Fotográfico (dos) (HD)</b>						
						



**Fuente:** Autora

**c. Ubicación gráfica del Atractivo**



**Fuente:** Google Maps

**FIRMAS DE RESPONSABILIDAD (Obligatorio)**

ELABORADO POR:		VALIDADO POR:		APROBADO POR:	
Apellido y Nombre	Torres Allyson	Apellido y Nombre	Gutiérrez Víctor	Apellido y Nombre	Ana Moreno
Institución	UTEQ	Institución	UTEQ	Institución	UTEQ
Cargo	Estudiante	Cargo	Docente	Cargo	coordinadora
Correo Electrónico	<a href="mailto:Allysa.torres123@gmail.com">Allysa.torres123@gmail.com</a>	Correo Electrónico	<a href="mailto:Vgutierrez@uteq.edu.ec">Vgutierrez@uteq.edu.ec</a>	Correo Electrónico	<a href="mailto:amoreno@uteq.edu.ec">amoreno@uteq.edu.ec</a>

Teléfono	980741612	Teléfono	987861656	Teléfono	999338249
Firma		Firma		Firma	
Fecha		Fecha		Fecha	

**Anexo 5:**Ficha de levantamiento del plato ancestral "Chanfaina"

1. DATOS GENERALES						
1.1 Nombre del Plato Típico						
<b>Chanfaina</b>						
1.2 Categoría		1.3 Tipo		1.4 Subtipo		
Manifestaciones Culturales		Acontecimientos Programados		Gastronomía		
2.1 Provincia		2.2 Cantón		2.3 Parroquia		
Los Ríos		Quevedo				
2.4 Calle Principal		2.5 Transversal		2.6 Número		
calle Bolivar		tercera				
2.7 Barrio, Sector o Comuna			2.8 Sitio poblado más cercano (Referencial)			
			centro de San Camilo			
2.9 Latitud (grados decimales)		2.10 Longitud (grados decimales)		2.11 Altura (msnm)		
-102.863		-794.635.162		74 msnm		
2.12 Inmerso en Espacio Turístico		SI		NO	x	
2.12.1 Nombre del Espacio Turístico:						
Observaciones:						
3. ACCESIBILIDAD AL ESTABLECIMIENTO		SI		NO	S/I	
3.1. Precio :		a. Desde \$		\$ 1.50	b. Hasta \$	
					\$ 2.00	
3.1.1 Forma de Pago (M):		a. Efectivo		x	b. Dinero Electrónico	
		c. Tarjeta de Débito			d. Tarjeta de Crédito	
		e. Transferencia Bancaria			f. Cheque	
3.2. Horario:		a. Hora de Apertura:		6:00	b. Hora de Cierre:	
					12:30:00	
3.3. Atención (U):		a. Todos los días		x	c. Fines de Semana y Feriados	

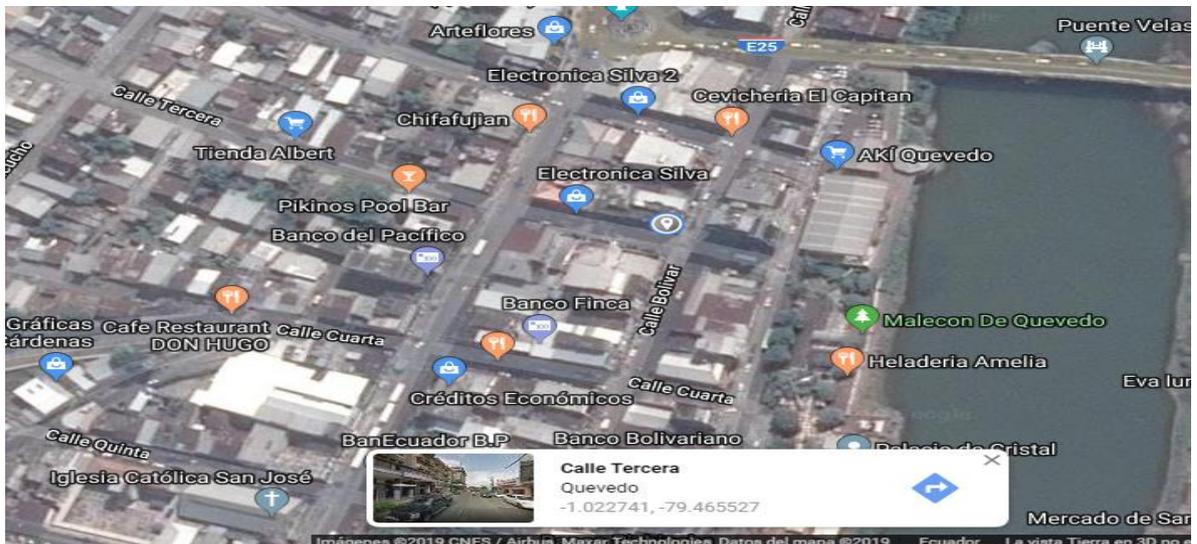
		b. Sólo días hábiles		d. Otro.		Especifique:	
Observaciones:							
<b>3.4 Facilidades para personas con discapacidad (M).</b>		SI		NO	x		S/I
a. Rampas		b. Baterías Sanitarias adecuadas			c. Personal Calificado		
d. Sistema Braille		e. Otro		Especifique:			
Observaciones:							
<b>4. Comunicación (M)</b>		SI		NO	x		S/I
4.1. Telefonía (M)				a. Fija			
4.2. Conexión a Internet (M)				a. Línea Telefónica			
				d. Redes inalámbricas			
Observaciones:							
<b>5. Señalización (M)</b>		SI		NO	x		S/I
a. Señalización de aproximación al sitio		Estado (U)	Bueno		Regular		Malo
b. Señalética en el sitio			Bueno		Regular		Malo
Observaciones:							
<b>6. HIGIENE Y SEGURIDAD ALIMENTARIA</b>		SI	x	NO			S/I
<b>6.1 Agua (M)</b>		SI		NO			S/I
a. Potable	x	b. Pozo			c. Tanquero		
d. Entubada		e. Río, vertiente, acequia o canal			f. Lluvia		
g. Otro		Especifique:					
Observaciones:							
<b>6.2. Manipulación de alimentos (M)</b>		SI	x	NO			S/I
a. Guantes				e. La Filipina			
b. Cofia				f. Uniforme			
c. Delantal			x				
<b>6.3 Seguridad (M)</b>		SI	x	NO			S/I
a. Privada		b. Policía Nacional		x	c. Policía Metropolitana		/

d. Otra		Especifique:			
Observaciones:					
<b>7. PROCEDENCIA DE LA RECETA</b>	SI		NO		
<b>7.1. Procedencia de la receta</b>					
a. Familiar ( de los antepasados)			c. Nacional		
b. Social / Vecinal	X		d. De países vecinos		
<b>7.2. Tipo y procedencia de los ingredientes</b>					
a. Naturales			d. De otros lugares del país		
b. Procesados o conserva	x		c. importado de otros países		
c. Originales del lugar	x				
<b>8. DIFICULTAD DE LA ELABORACIÓN</b>	SI		NO		
<b>8.1. Nivel de dificultad de la elaboración</b>					
a. muy bajo			d. medio		x
b. bajo			e. alto		
c. regular			f. muy alto		
<b>8.2. Tiempo de elaboración en minutos</b>			1 hora		
<b>9. DESCRIPCION DE LA COMIDA TÍPICA</b>					
<p>La chanfaina es un plato que se realiza hace alrededor de 70 años este contiene un seco con mondongo, bofe, corazón, cuero de cerdo y papa, tiene arroz y fideo</p>					
<b>10. ANEXOS</b>					
<b>a. Archivo Fotográfico (dos) (HD)</b>					
					

--	--

**Fuente:** Autora

**c. Ubicación gráfica del Atractivo**



**Fuente:** Google Maps

**FIRMAS DE RESPONSABILIDAD (Obligatorio)**

ELABORADO POR:		VALIDADO POR:		APROBADO POR:	
Apellido y Nombre	Torres Allyson	Apellido y Nombre	Gutiérrez Víctor	Apellido y Nombre	Ana Moreno
Institución	UTEQ	Institución	UTEQ	Institución	UTEQ
Cargo	Estudiante	Cargo	Docente	Cargo	Coordinadora
Correo Electrónico	<a href="mailto:Allysa.torres123@gmail.com">Allysa.torres123@gmail.com</a>	Correo Electrónico	<a href="mailto:Vgutierrez@uteq.edu.ec">Vgutierrez@uteq.edu.ec</a>	Correo Electrónico	<a href="mailto:amoreno@uteq.edu.ec">amoreno@uteq.edu.ec</a>
Teléfono	980741612	Teléfono	987861656	Teléfono	999338249
Firma		Firma		Firma	
Fecha		Fecha		Fecha	

**Anexo 6:**Ficha de levantamiento del plato ancestral "Arroz con menestra y carne asada"

1. DATOS GENERALES						
1.1 Nombre del Plato Típico						
Arroz con menestra y carne asada						
1.2 Categoría		1.3 Tipo		1.4 Subtipo		
Manifestaciones Culturales		Acontecimientos Programados		Gastronomía		
2.1 Provincia		2.2 Cantón		2.3 Parroquia		
Los Ríos		Quevedo				
2.4 Calle Principal		2.5 Transversal		2.6 Número		
June Juzman		calle argentina				
2.7 Barrio, Sector o Comuna		2.8 Sitio poblado más cercano (Referencial)				
		centro de Quevedo				
2.9 Latitud (grados decimales)		2.10 Longitud (grados decimales)		2.11 Altura (msnm)		
-102.863		-794.635.162		74 msnm		
2.12 Inmerso en Espacio Turístico		SI		NO	x	S/I
2.12.1 Nombre del Espacio Turístico:						
Observaciones:						
<b>3. ACCESIBILIDAD AL ESTABLECIMIENTO</b>		SI		NO		S/I
3.1. Precio :		a. Desde \$		\$ 3.00	b. Hasta \$ \$ 12.00	
3.1.1 Forma de Pago (M):		a. Efectivo		x	b. Dinero Electrónico	
		c. Tarjeta de Débito			d. Tarjeta de Crédito	
		e. Transferencia Bancaria			f. Cheque	
3.2. Horario:		a. Hora de Apertura:		16:00	b. Hora de Cierre: 21:00:00	
3.3. Atención (U):		a. Todos los días		x	c. Fines de Semana y Feriados	
		b. Sólo días hábiles		d. Otro.		Especifique:
Observaciones:						

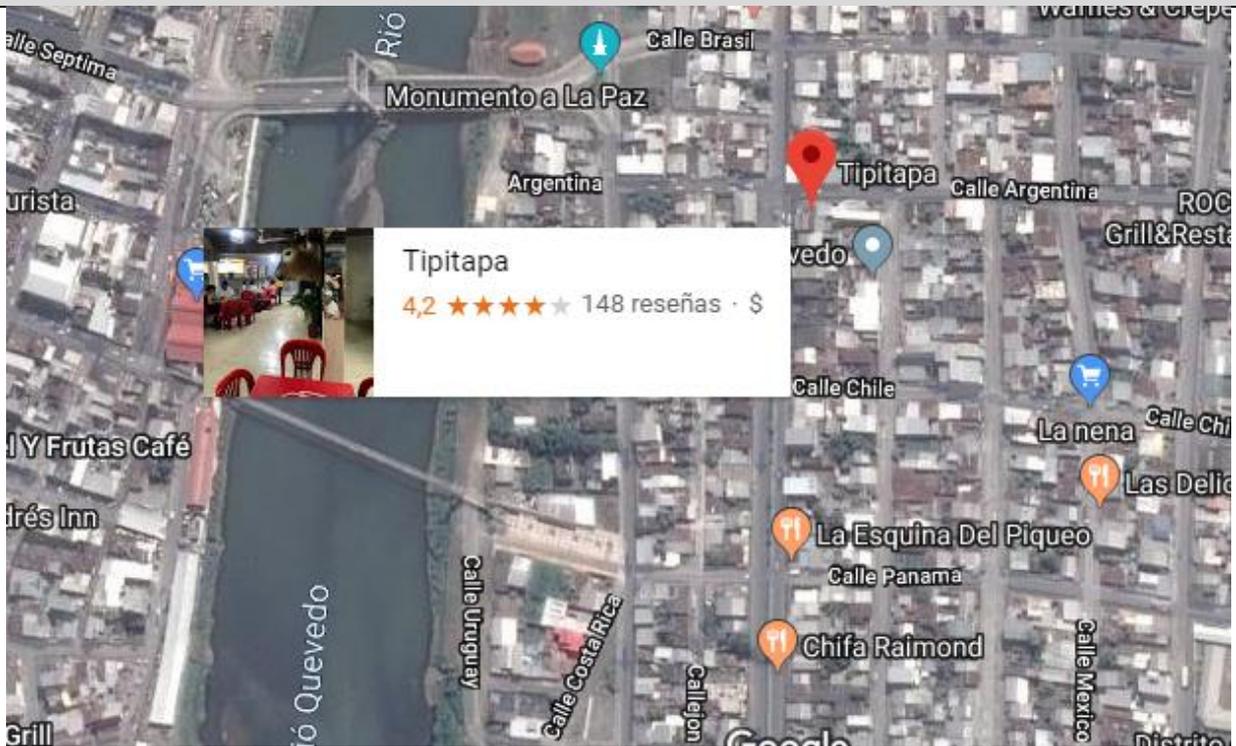
<b>3.4 Facilidades para personas con discapacidad (M).</b>		SI		NO	x	S/I
a. Rampas		b. Baterías Sanitarias adecuadas		c. Personal Calificado		
d. Sistema Braille		e. Otro		Especifique:		
Observaciones:						
<b>4. Comunicación (M)</b>		SI		NO	x	S/I
4.1. Telefonía (M)				a. Fija		
4.2. Conexión a Internet (M)				a. Línea Telefónica		
		x		d. Redes inalámbricas		x
Observaciones:						
<b>5. Señalización (M)</b>		SI	x	NO		S/I
a. Señalización de aproximación al sitio		Estado (U)	Bueno		Regular	Malo
b. Señalética en el sitio	x		Bueno	x	Regular	Malo
Observaciones:						
<b>6. HIGIENE Y SEGURIDAD ALIMENTARIA</b>		SI		NO		S/I
<b>6.1 Agua (M)</b>		SI		NO		S/I
a. Potable	x	b. Pozo		c. Tanquero		
d. Entubada		e. Río, vertiente, acequia o canal		f. Lluvia		
g. Otro		Especifique:				
Observaciones:						
<b>6.2. Manipulación de alimentos (M)</b>		SI	x	NO		S/I
a. Guantes		x		e. La Filipina		
b. Cofia		x		f. Uniforme		x
c. Delantal		x				
<b>6.3 Seguridad (M)</b>		SI	x	NO		S/I
a. Privada	x	b. Policía Nacional		x	c. Policía Metropolitana / Municipal	
d. Otra		Especifique:				
Observaciones:						

<b>7. PROCEDENCIA DE LA RECETA</b>	SI	x	NO		
<b>7.1. Procedencia de la receta</b>					
a. Familiar ( de los antepasados)			c. Nacional		
b. Social / Vecinal	X		d. De países vecinos		
<b>7.2. Tipo y procedencia de los ingredientes</b>					
a. Naturales			d. De otros lugares del país		
b. Procesados o conserva		x	c. importado de otros países		
c. Originales del lugar		x			
<b>8. DIFICULTAD DE LA ELABORACIÓN</b>	SI	x	NO		
<b>8.1. Nivel de dificultad de la elaboración</b>					
a. muy bajo			d. medio		
b. bajo			e. alto		
c. regular		x	f. muy alto		
<b>8.2. Tiempo de elaboración en minutos</b>			45 min		
<b>9. DESCRIPCION DE LA COMIDA TÍPICA</b>					
<p>El Arroz menestra y carne asada es un plato muy popular en la comunidad quevedeña está conformado por una menestra ya sea de frejol o lenteja ,con una ensalada frita, el arroz (moro) y el complemento importante es la carne asada</p>					
<b>10. ANEXOS</b>					
<b>a. Archivo Fotográfico (dos) (HD)</b>					
					



**Fuente:** Autora

**c. Ubicación gráfica del Atractivo**



**Fuente:** Google Maps

**FIRMAS DE RESPONSABILIDAD (Obligatorio)**

ELABORADO POR:		VALIDADO POR:		APROBADO POR:	
Apellido y Nombre	Torres Allyson	Apellido y Nombre	Gutiérrez Víctor	Apellido y Nombre	Ana Moreno
Institución	UTEQ	Institución	UTEQ	Institución	UTEQ
Cargo	Estudiante	Cargo	Docente	Cargo	coordinadora
Correo Electrónico	<a href="mailto:Allysa.torres123@gmail.com">Allysa.torres123@gmail.com</a>	Correo Electrónico	<a href="mailto:Vgutierrez@uteq.edu.ec">Vgutierrez@uteq.edu.ec</a>	Correo Electrónico	<a href="mailto:amoreno@uteq.edu.ec">amoreno@uteq.edu.ec</a>

Teléfono	980741612	Teléfono	987861656	Teléfono	999338249
Firma		Firma		Firma	
Fecha		Fecha		Fecha	



**Anexo 8:** Aplicación de encuestas a la población del Cantón Quevedo



**Anexo 7:** Aplicación de encuestas a la población del Cantón Quevedo



**Anexo 9:** Visita al local de venta de tortilla de verde.



**Anexo 10:** Visita al local de venta de tortilla de verde.



**Anexo 12:** Visita al local de venta de chanfaina



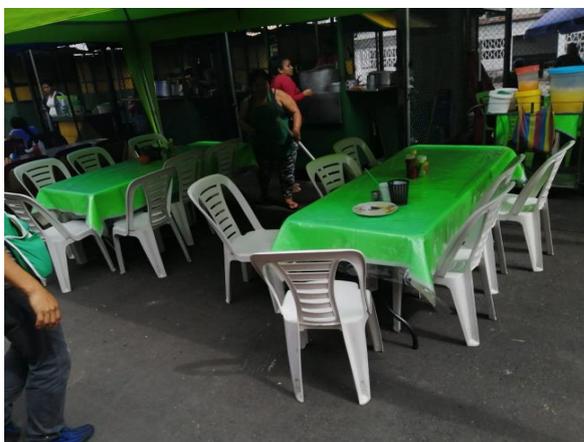
**Anexo 11:** Visita al local de venta de chanfaina



**Anexo 14:** Visita al local de venta de bollos



**Anexo 13:** Visita al local de venta de bollos



**Anexo 16:** Visita al local de venta de bandera en los agachaditos de Quevedo.



**Anexo 15:** Visita al local de venta de bandera en los agachaditos de Quevedo.