



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

Proyecto de Investigación
previo a la obtención del título
de Licenciada en Ecoturismo.

Título del Proyecto de Investigación

Estudio de la gastronomía típica y cultura de las huecas y recetas en la zona norte de la provincia
de Los Ríos, 2020

Autor:

Dalys Leonela Ferrin Romero

Director de Proyecto de Investigación

Lcda. Mónica Paola López Garcés, M.Sc

Quevedo – Los Ríos – Ecuador

2020

DECLARACIÓN DE AUDITORÍA Y CESIÓN DE DERECHOS

Yo **Dalys Leonela Ferrin Romero** declaro que la siguiente investigación ejecutada es de mi autoría, que no ha sido previamente presentado para ningún grado o calificación profesional; y, que he consultado las referencias bibliográficas incluidas 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.

Dalys Leonela Ferrin Romero

C.I. 0503810202

CERTIFICACIÓN DE CULMINACIÓN DE PROYECTO DE INVESTIGACIÓN

La suscrita **Lda. Mónica López Garcés MSc.** Docente de la Universidad Técnica Estatal de Quevedo, certifica que la estudiante **Dalys Leonela Ferrin Romero** realizó el proyecto de investigación de grado titulado “**ESTUDIO DE LA GASTRONOMÍA TIPICA Y CULTURA DE LAS HUECAS Y RECETAS EN LA ZONA NORTE DE LA PROVINCIA DE LOS RÍOS, 2020**” previo a la obtención del título de **Licenciado en Ecoturismo**, bajo mi dirección, habiendo cumplido con las disposiciones reglamentarias establecidas para el efecto.

.....
Lcda. Mónica López Garcés M.Sc.

DIRECTORA DEL PROYECTO DE INVESTIGACIÓN

CERTIFICADO DE REPORTE DE LA HERRAMIENTA DE PREVENCIÓN DE COINCIDENCIA Y/O PLAGIO ACADÉMICO

Informo a usted que el Proyecto de Investigación de la señorita Dalys Leonela Ferrin Romero, cuyo tema es: **“ESTUDIO DE LA GASTRONOMÍA TIPICA Y CULTURA DE LAS HUECAS Y RECETAS EN LA ZONA NORTE DE LA PROVINCIA DE LOS RÍOS, 2020”**, Fue analizada mediante la herramienta antiplagio URKUND, la misma que emitió un porcentaje del 1% por lo que a continuación se presenta captura de imagen de resultados.

ATENTAMENTE,

.....
Lcda. Mónica López Garcés M.Sc.



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

PROYECTO DE INVESTIGACIÓN

Título:

**ESTUDIO DE LA GASTRONOMÍA TÍPICA Y CULTURA DE LAS HUECAS Y RECETAS
EN LA ZONA NORTE DE LA PROVINCIA DE LOS RÍOS, 2020**

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

Aprobado por:

PRESIDENTE DEL TRIBUNAL

Lcda. Mariuxy Briones Solórzano

INTEGRANTE DEL TRIBUNAL

Lcda. Gabriela Gáneas Arboleda

INTEGRANTE DEL TRIBUNAL

Ing. Nicolás Cruz Rosero

QUEVEDO-LOS RÍOS.ECUADOR

2020

AGRADECIMIENTO

Agradezco a Mi Padre Celestial que está en los cielos por siempre estar junto a mí en cada momento de mi vida, por ser mi motivo de existir y que a pesar de que muchas veces le he faltado de una u otra manera, Él ha estado fiel a mi lado, recordándome sus promesas como: Josué 1:9 Mira que te mando que esfuerces y seas valiente; no temas ni desmayes, porque Jehová tu Dios estará contigo dondequiera que vayas. Sin Dios nada de lo que está pasando en mi vida sería posible, porque de Él dependo yo.

A mis padres por su apoyo incondicional, por el gran esfuerzo que han hecho cada día para que mi hermano y yo pudiéramos cumplir nuestras metas, por el amor que nos demuestran y por todo el cariño de ellos.

A mi esposo por su amor y paciencia, por ser la persona que me anima a seguir para no rendirme, mi compañero de vida que ha estado en cada instante, viéndome llorar, reír, jugar, pero que nunca me ha dejado sola, diciéndome que tenemos un Dios todo poderoso que nos guía por el camino correcto.

A mi tutora la Lcda. Mónica López Garcés por el apoyo y la guía que me brindo durante la realización de mi tesis, por el conocimiento que siempre me compartió y por estar dispuesta a ayudarme con ese carisma que la identifica y la hace única y especial para cada uno de sus estudiantes.

DEDICATORIA

A Mi Padre Celestial, por su amor infinito permitiéndome cumplir una meta propuesta, al estar a mi lado cada día y conocer que sus promesas son files y verdaderas para todo aquel que confía en Él.

A mis padres Rolando Ferrin y Narcisa Romero, porque a pesar de que a veces no les alcanzaba el tiempo por su trabajo, siempre estaban pendientes de mí con una llamada, dándome palabras de aliento para seguir con mi meta y recordándome lo mucho que me aman.

A mi esposo Gabriel Suatunce, por su apoyo y paciencia, por las noches y días que me ha estado acompañando en la realización de mi trabajo de investigación dándome ánimo e ideas cuando ya no podía más, eres un maravillo esposo, compañero y amigo.

Dalys Leonela Ferrin Romero

RESUMEN

El presente proyecto de investigación comprende el estudio de la gastronomía típica y cultura de las huecas y recetas en la zona norte de la provincia de Los Ríos.

Se realizó el diagnóstico de la situación actual y las características gastronómicas de los cantones Buena Fe, Quevedo y Valencia, donde se determinó diecisiete huecas y diecinueve platos típicos a través de entrevistas personales a cada uno de los propietarios de las huecas culinarias (restaurante de comida típica), al mismo tiempo se recopiló información para las fichas técnicas de los restaurantes y recetas de la zona norte, además se elaboró una guía gastronómica donde se describe la reseña de las huecas culinarias, la descripción del plato de su especialidad, foto, nombre del dueño, dirección, mapa o ubicación, redes sociales y recetas de la comida típica.

Mediante la guía gastronómica se procura resaltar los platos representativos y su importancia en la cultura gastronómica de cada uno de los Buenafecinos, Quevedeños y Valencianos.

Palabras clave: Comida típica, huecas culinarias, gastronomía, recetas, guía gastronómica.

ABSTRACT

The present research project includes the study of the typical gastronomy and culture of the huecas and recipes in the northern zone of the province of Los Ríos.

The diagnosis of the current situation and the gastronomic characteristics of the cantons of Buena Fe, Quevedo and Valencia was made, where seventeen huecas and nineteen typical dishes were determined through personal interviews with each of the owners of the huecas culinarias (typical food restaurants). At the same time, information was collected for the data sheets of the restaurants and recipes of the northern zone, in addition a gastronomic guide was elaborated where the review of the culinary huecas, the description of the dish of its specialty, photo, name of the owner, address, map or location, social networks and recipes of the typical food were described.

The gastronomic guide tries to highlight the representative dishes and their importance in the gastronomic culture of each of the Buenafeños, Quevedeños and Valencianos.

Key words: Typical food, culinary huecas, gastronomy, recipes, gastronomic guide.

ÍNDICE

DECLARACIÓN DE AUDITORÍA Y CESIÓN DE DERECHOS.....	ii
CERTIFICACIÓN DE CULMINACIÓN DE PROYECTO DE INVESTIGACIÓN	iii
CERTIFICADO DE REPORTE DE LA HERRAMIENTA DE PREVENCIÓN DE COINCIDENCIA Y/O PLAGIO ACADÉMICO.....	iv
AGRADECIMIENTO	vi
DEDICATORIA	vii
RESUMEN	viii
ABSTRACT.....	ix
ÍNDICE	x
INTRODUCCIÓN	1
CAPÍTULO I	2
CONTEXTUALIZACIÓN DE LA INVESTIGACIÓN	2
1.1. Problematización de la investigación.....	3
1.1.1. Planteamiento del problema.....	3
1.1.2. Diagnóstico	3
1.1.3. Pronóstico	3
1.1.4. Formulación del problema	4
1.1.5. Sistematización del problema	4
1.2. Objetivos	4
1.2.1. Objetivo General.....	4
1.2.2. Objetivos Específicos.....	4
1.3. Justificación.....	5
CAPÍTULO II.....	6
FUNDAMENTACIÓN TEÓRICA DE LA INVESTIGACIÓN.....	6
2.1. Marco conceptual	7
2.1.1. Gastronomía.....	7
2.1.2. Gastronomía típica en el Ecuador	7
2.1.3. Identidad Gastronómica	7
2.1.4. Comida típica	7
2.1.5. Recetario	7
2.1.6. Huecas.....	8
2.1.7. Arte culinario	8
2.1.8. Patrimonio culinario.....	8

2.1.9.	Turismo Gastronómico	8
2.1.10.	Producción alimenticia.....	9
2.1.11.	Producción agrícola	9
2.1.12.	Producción pecuaria.....	9
2.1.13.	Técnicas productivas.....	9
2.1.14.	Guía Gastronómica	9
2.1.15.	Cultura.....	10
2.1.16.	Patrimonio cultural gastronómico.....	10
2.1.17.	Identidad cultural	10
2.1.18.	Tradición	10
2.1.19.	Fichas	10
2.2.	Marco referencial	12
2.3.	Marco normativo	13
2.3.1.	Constitución del Ecuador.....	13
2.3.2.	Ley de Turismo	13
2.3.3.	Reglamento turístico de alimentos y bebidas.....	14
CAPÍTULO III.....		19
METODOLOGÍA DE LA INVESTIGACIÓN.		19
3.1.	Localización	20
3.1.1.	Límites	21
3.1.2.	Ubicación Geográfica	21
3.2.	Tipos de Investigación	21
3.2.1.	Investigación diagnóstica.....	21
3.2.2.	Investigación exploratoria.....	21
3.3.	Métodos de la Investigación.....	21
3.3.1.	Método de Observación Directa	21
3.3.2.	Método inductivo	22
3.3.3.	Método deductivo	22
3.4.	Fuentes de Recopilación de Información	22
3.5.	Diseño de la investigación.....	22
3.6.	Instrumento de Investigación	23
3.6.1.	Fichas técnicas	23
3.6.2.	Entrevistas.....	23
3.7.	Recursos Humanos y Materiales	23
3.7.1.	Recursos Humano	23
3.7.2.	Materiales.....	23

CAPÍTULO IV.....	25
RESULTADOS Y DISCUSIÓN	25
4.1. Resultados	26
4.1.1. Diagnóstico de la situación actual de la gastronomía típica de la zona norte de la provincia de Los Ríos	26
4.2. Compilación de información de las fichas técnicas de las huecas culinarias y recetas de la zona norte de la provincia de Los Ríos	39
4.3. Elaboración de la guía gastronómica de huecas culinarias y recetas de los cantones Buena Fe, Quevedo y Valencia	57
4.4. Discusión.....	66
CAPÍTULO V.....	67
CONCLUSIONES Y RECOMENDACIONES	67
5.1. Conclusiones	68
5.2. Recomendaciones.....	69
CAPÍTULO VI.....	70
BIBLIOGRAFÍA	70
6.1. Bibliografía.....	71
ANEXOS	74

ÍNDICE DE TABLAS

Tabla 1. Lista de los platos típicos del cantón Buena Fe	28
Tabla 2. Lista de los platos típicos del cantón Quevedo.....	33
Tabla 3. Lista de los platos típicos del cantón Valencia	37
Tabla 4. Resumen de la Ficha técnica del establecimiento “Puerto Bajaña”.....	39
Tabla 5. Resumen de la ficha técnica del establecimiento “Las delicias de los cueritos”	40
Tabla 6. Resumen de la ficha técnica del establecimiento “Aroma de Café”.....	40
Tabla 7. Resumen de la ficha técnica del establecimiento “Las delicias del mar”	41
Tabla 8. Resumen de la ficha técnica del establecimiento “La sazón de la chinita”	41
Tabla 9. Resumen de la ficha técnica del establecimiento “Bolón centro”	42
Tabla 10. Resumen de la ficha técnica del establecimiento “Mamá Silvia”	42
Tabla 11. Resumen de la ficha técnica del establecimiento “Dos hermanos”	43
Tabla 12. Resumen de la ficha técnica del establecimiento “Sucursal de Fritada Dos Hermanas”.....	43
Tabla 13. Resumen de la ficha técnica del establecimiento “Toque Marinero”	44
Tabla 14. Resumen de la ficha técnica del establecimiento Restaurant “Cocos Lunch”	44
Tabla 15. Resumen de la ficha técnica del establecimiento “Chifa Hong Kong”	45
Tabla 16. Resumen de la ficha técnica del establecimiento “Asadero Buen sabor”.....	45
Tabla 17. Resumen de la ficha técnica del establecimiento “Mercado de Valencia puesto #2” ..	46
Tabla 18. Resumen de la ficha técnica del establecimiento “Sazón Doña Mari”	46
Tabla 19. Resumen de la Ficha técnica del establecimiento “Mr. Patacón Pisao”	47
Tabla 20. Resumen de la ficha técnica del establecimiento “Mi Esterito”	47
Tabla 21. Resumen de la ficha técnica de la receta del plato típico “Tilapia frita”	48
Tabla 22. Resumen de la ficha técnica de la receta del plato típico “Tigrillo”.....	49
Tabla 23. Resumen de la ficha técnica de la receta del plato típico “Muchines de yuca”	49
Tabla 24. Resumen de la ficha técnica de la receta del plato típico “Chicharrón de gallina”	49
Tabla 25. Resumen de la ficha técnica de la receta del plato típico “Cazuela”	50
Tabla 26. Resumen de la ficha técnica de la receta del plato típico “Bolón Arrecho”	50
Tabla 27. Resumen de la ficha técnica de la receta del plato típico “Chupe de pescado”	51
Tabla 28. Resumen de la ficha técnica de la receta del plato típico “Chanfaina”	51
Tabla 29. Resumen de la ficha técnica de la receta del plato típico “Fritada”	52

Tabla 30. Resumen de la ficha técnica de la bebida típica “Chicha de jora”	52
Tabla 31. Resumen de la ficha técnica de la receta del plato típico “Caldo de bolas”	53
Tabla 32. Resumen de la ficha técnica de la receta del plato típico “Chaulafán”	53
Tabla 33. Resumen de la ficha técnica de la receta del plato típico “Hornado”	54
Tabla 34. Resumen de la ficha técnica de la receta del plato típico “Caldo de salchicha”	54
Tabla 35. Resumen de la ficha técnica de la receta del plato típico “Patacón pisao”	55
Tabla 36. Resumen de la ficha técnica de la receta de la bebida típica “Aguardiente con toronja”	55
Tabla 37. Resumen de la ficha técnica de la receta de la bebida típica “Chicha de maíz”	55
Tabla 38. Resumen de la ficha técnica de la receta del plato típico “Tonga de gallina”	56
Tabla 39. Resumen de la ficha técnica de la receta del plato típico “Tilapia Frita”	56

ÍNDICE DE FIGURA

Figura 1. Mapa de ubicación de la zona norte provincia de Los Ríos	20
--	----

ÍNDICE DE ANEXOS

Anexo 1. Formato de la ficha de inventario de platos	75
Anexo 2. Ficha de inventario de la planta turístico - gastronómico	76
Anexo 3. Portada de la guía gastronómica.....	77
Anexo 4. Ejecución de las entrevistas.....	77
Anexo 5. Certificación del Urland	78

DUBLIN CORE

Título:	“Estudio de la gastronomía típica y cultura de las huecas y recetas en la zona norte de la provincia de los ríos, 2020”.				
Autor	Dalys Leonela Ferrin Romero				
Palabras clave	Comida típica	Hueca culinaria	gastronomía	recetas	guía gastronómica
Fecha de publicación					
Editorial	FCAMB; Carrera de Licenciatura en Ecoturismo; Ferrin, D.				
Resumen (Hasta 300 palabras)	El presente proyecto de investigación comprende el estudio de la gastronomía típica y cultura de las huecas y recetas en la zona norte de la provincia de Los Ríos. Se realizó el diagnóstico de la situación actual y las características gastronómicas de los cantones Buena Fe, Quevedo y Valencia, donde se determinó diecisiete huecas y diecinueve platos típicos a través de entrevistas personales a cada uno de los propietarios de las huecas culinarias (restaurante de comida típica), al mismo tiempo se recopiló información para las fichas técnicas de los restaurantes y recetas de la zona norte, además se elaboró una guía gastronómica donde se describe la reseña de las huecas culinarias, la descripción del plato de su especialidad, foto, nombre del dueño, dirección, mapa o ubicación, redes sociales y recetas de la comida típica. Mediante la guía gastronómica se procura resaltar los platos representativos y su importancia en la cultura gastronómica de cada uno de los Buenafecinos, Quevedeños y Valencianos.				
Descripción	93 Hojas: dimensiones, 29 x 21 cm + CD-ROM				
URI					

INTRODUCCIÓN

Ecuador es un país muy rico, diverso en diferentes productos y además es muy privilegiado ya que gracias a su ubicación geográfica tiene un clima similar durante todo el año; lo cual le permite a la tierra generar los mismos productos durante todo el año. Probablemente los ecuatorianos se han acostumbrado a este gran privilegio y no le dan la importancia que deberían; sin embargo se debe reconocer que existen varios factores que hacen que el Ecuador sea único en su riqueza culinaria que proviene de tradiciones ancestrales. (Montenegro, 2016, p.9)

La gastronomía de la provincia de Los Ríos es diferente al del resto de las provincias, porque sus ingredientes principales son el pescado, verde, la yuca, hojas de plátano o bijao, para poder armar un platillo extraordinario llamado ayampaco de pescado, entre otros platillos están; el muchin de yuca o de verde, bolón de verde, caldo de cabeza de bagre, estofado y sancocho de bocachico, en fin su comida es extensa, variada, llena de sabor y de muy buena sazón, digna de representar a esta maravillosa provincia. (Di Lorenzo, 2017, p.22)

La zona norte de la provincia de Los Ríos se caracteriza por las plantaciones de banano, cacao, plátano, café, yuca y arroz. Siendo los cantones Buena Fe, Quevedo y Valencia poseedores de diversos platos típicos, que son elaborados en base a esta materia prima, representando su identidad cultural por medio de la elaboración de diferentes platillos.

El actual proyecto beneficiará al sector gastronómico y turístico, mediante la identificación de la producción alimenticia, agrícola y pecuaria, exhibiendo los platos representativos de cada cantón en una guía gastronómica, con la respectiva ubicación de cada una de las huecas culinarias más representativas en la zona norte de la provincia, siendo esta una forma de atraer a los turistas para la degustación de su diversa gastronomía.

CAPÍTULO I
CONTEXTUALIZACIÓN DE LA INVESTIGACIÓN

1.1. Problematicación de la investigación

1.1.1. Planteamiento del problema

Ecuador es un país con gran diversidad gastronómica, siendo este un eje fundamental dentro del ámbito turístico, cada provincia del país ofrece gran variedad de platos representativos de las zonas que son brindados en las huecas culinarias. Durante el transcurso del tiempo la gastronomía típica ha ido perdiendo su esencia de las recetas originales, debido a que las competencias en el mercado cada vez son más fuertes, por tal motivo los dueños de los establecimientos, se adaptan a los exigentes paladares degustativos de sus clientes.

La Provincia de Los Ríos “Capital Fluvial del Ecuador” se caracteriza por contar con una gran producción alimenticia, agrícola y pecuaria, de estos productos se deriva su diversa gastronomía. En los cantones de Buena Fe, Quevedo y Valencia, la mayoría de los establecimientos están perdiendo la originalidad de sus recetas, por tal razón la población desconoce los platos típicos propios de cada lugar, es por ello que se plantea la siguiente pregunta ¿Cuáles son los platos típicos que se elaboran en la zona norte de la provincia de Los Ríos?, ¿En qué huecas culinarias se puede degustar los platos típicos de la zona norte de la provincia de los Ríos?

1.1.2. Diagnóstico

El escaso interés que demuestran los pobladores de la provincia de Los Ríos en el sector gastronómico y turístico, ha provocado que la comida típica sea poco reconocida por los consumidores, asimismo el insuficiente fomento en las redes sociales aporta al desconocimiento de la gastronomía en la zona. Es por esto que la elaboración de una guía gastronómica brindará un aporte significativo para el posicionamiento de la comida típica en la zona norte de la provincia de Los Ríos de los cantones Buena Fe, Quevedo y Valencia.

1.1.3. Pronóstico

La elaboración de la guía gastronómica de comidas típicas y huecas culinarias con sus respectivas recetas, contribuirán al sector gastronómico y turístico, aportando a la dinamización económica en

los cantones Buena Fe, Quevedo y Valencia, atrayendo mayor afluencia de turistas y elevar el conocimiento de la comunidad sobre la importancia gastronómica y cultural.

1.1.4. Formulación del problema

¿La elaboración de una guía gastronómica de comida típica, huecas culinarias y recetas, brindara beneficios al sector turístico y gastronómico de la zona norte de la provincia de Los Ríos?

1.1.5. Sistematización del problema

- ¿Cuál es la situación actual de la gastronomía típica de la zona norte de la provincia de Los Ríos?
- ¿Cuáles son las fichas técnicas para las recetas y huecas culinarias?
- ¿Cómo se elabora una guía gastronómica de recetas y huecas culinarias de los cantones Buena Fe, Quevedo y Valencia?

1.2. Objetivos

1.2.1. Objetivo General

- Analizar la gastronomía típica y cultura de las huecas y recetas de la zona Norte de la provincia de Los Ríos

1.2.2. Objetivos Específicos

- Diagnosticar la situación actual de la gastronomía típica de la zona norte de la provincia de Los Ríos.
- Compilar información para las fichas técnicas de las huecas culinarias y recetas de la zona norte de la provincia de Los Ríos.
- Elaborar una guía gastronómica de huecas culinarias y recetas de los cantones Buena Fe, Quevedo y Valencia.

1.3. Justificación

La zona norte de la Provincia de Los Ríos se identifica por sus plantaciones de cacao y banano, además de poseer extensiones considerables de ganadería en las áreas rurales, siendo estos la base para la elaboración de los platos típicos característicos de cada lugar. Los pobladores de dichas zonas han ido perdiendo la originalidad de sus recetas representativas, incentivados por la innovación de la gastronomía en la actualidad.

Por esta razón, es necesario la identificación de la producción alimenticia, agrícola y pecuaria de los cantones Buena Fe, Quevedo y Valencia, para elaboración de una guía gastronómica, con la finalidad de dar a conocer los diferentes platos típicos que posee la zona norte de la provincia. Posesionando así en el mercado gastronómico los platos característicos de cada lugar.

Con la realización de este proyecto, se aportara a la revalorización de los platos típicos en la zona norte de la provincia, incentivando a los propietarios a la preparación original de las recetas que los hace característicos por su autenticidad y sabor propio representativo de su cultura, aprovechando los productos que son oriundos en la zona, con la finalidad de dar a conocer a las personas por medio de una guía gastronómica sobre los diferentes platos típicos que poseen los cantones Buena Fe, Quevedo y Valencia.

CAPÍTULO II

FUNDAMENTACIÓN TEÓRICA DE LA INVESTIGACIÓN

2.1. Marco conceptual

2.1.1. Gastronomía

López, Carabias & Díaz (2017) “afirman que la gastronomía es el arte de comer bien, no necesariamente desde el punto de vista dietético, sino sobre todo desde el estético. Implica, por lo tanto, todos los aspectos de la culinaria, (...). El término también denota los aspectos característicos del comer que tiene cada cultura”. (p.2)

2.1.2. Gastronomía típica en el Ecuador

Según Pérez, (2017) menciona que la gastronomía ecuatoriana se encuentra enriquecida por una infinita pluriculturalidad, debido a su diversidad climática, así como la dotación de un sinnúmero de especias y productos que forman parte de su producción agrícola en cada zona, lo que hace más fructífera la elaboración de los famosos platos típicos que son el deleite para propios y extraños. (p.5)

2.1.3. Identidad Gastronómica

Según Flores, (2016) La identidad gastronómica viene a ser todo alimento preparado, las prácticas y conocimientos en la producción que requieren dichos alimentos así como la producción de recetas propias de un lugar y consumo de las mismas que contienen importancia simbólica, cultural e identitaria para determinado lugar, país, ciudad o comunidad. (p.24)

2.1.4. Comida típica

“Comida que representa los gustos particulares de una nación, región o comunidad. En la mayoría de los casos contiene ingredientes fácilmente elaborados o cultivados en la región o a lo sumo con ingredientes identificados por los habitantes” (Pérez, 2015, p.26).

2.1.5. Recetario

Según Castro (2010) menciona que el recetario es una receta estándar, es una lista detallada de los ingredientes necesarios para la preparación de un platillo, aderezo, salsa y guarnición en un formato especial. Como información adicional contiene los costos unitarios, las cantidades

utilizadas y los costos totales, mismos que sirven para calcular el precio de venta de los platillos. (p.6)

2.1.6. Huecas

Según Toapanta (2009) explica que en el Ecuador es un pequeño restaurante, se diferencia de los restaurantes y cafeterías porque en ella la comida se ofrece bajo el esquema de "comida rápida regional", conocidos también como los "antojitos" o "agachaditos" comúnmente, que consiste en platos muy elaborados e inspirados en la cocina ecuatoriana. (p.39)

2.1.7. Arte culinario

"El arte culinario es una forma creativa de preparar los alimentos y depende mucho de la cultura, en términos de conocimientos respecto a los alimentos, su forma de prepararlos, así como de los rituales sociales establecidos alrededor de la comida. No hay que confundirlo con gastronomía, que englobaría a esta en un campo más general dedicado a todo lo relacionado con la cocina". (Castro, 2010, p.3)

2.1.8. Patrimonio culinario

"El patrimonio culinario es un elemento de comunicación cultural, y en ello se manifiestan tanto las tradiciones propiamente culturales como las idiosincrasias naturales de un lugar" (Fusté-Forné, 2016, p.05).

2.1.9. Turismo Gastronómico

Pérez (2017) menciona que "El turismo gastronómico es "Una actividad del turista o visitante que planea sus viajes parcial o totalmente para degustar la gastronomía del lugar o realizar actividades relacionadas con la gastronomía" (P.5).

2.1.10. Producción alimenticia

Malagié, Jensen, Graham & Smith (2000) mencionan que el término industrias alimentarias abarca un conjunto de actividades industriales dirigidas al tratamiento, la transformación, la preparación, la conservación y el envasado de productos alimenticio, (...) En general, las materias primas utilizadas son de origen vegetal o animal y se producen en explotaciones agrarias, ganaderas y pesqueras. (p.67.2)

2.1.11. Producción agrícola

Es el conjunto de técnicas y conocimientos para cultivar la tierra. En ella se engloban los diferentes trabajos de tratamiento del suelo y cultivo de vegetales. Comprende todo un conjunto de acciones humanas que transforma el medio ambiente natural, con el fin de hacerlo más apto para el crecimiento de las siembras. (Vargas, 2017, p.28)

2.1.12. Producción pecuaria

Se denomina pecuaria a aquella actividad relacionada con la producción de ganado, y forma un sector esencial dentro de las actividades agropecuarias, que a su vez se constituyen como actividades primarias dentro de la economía. Como toda actividad primaria, la finalidad del sector pecuario es la producción de materias primas. (García, 2014)

2.1.13. Técnicas productivas

“Se trata de las prácticas, usos, conocimientos para la elaboración de herramientas y técnicas relacionadas con actividades productivas como la agricultura, ganadería, pesca, actividades extractivas y actividades de sobrevivencia como la cacería” (Cárdenas, 2015, p. 10).

2.1.14. Guía Gastronómica

Según Carrasco (2017), explica que “La guía gastronómicas es una forma de comunicación de la gastronomía, una herramienta que sirve para normalizar, organizar y disminuir la incertidumbre ante la proliferación de la oferta gastronómica en la esfera pública” (p.16).

2.1.15. Cultura

“Conjunto de modos de vida y costumbres, conocimientos y grados de desarrollo artístico científico e industrial, en una época o conjunto social. La cultura, en el habla habitual, es una cualidad positiva de una persona, una virtud” (Pérez, 2015, p.25).

2.1.16. Patrimonio cultural gastronómico

Se define al patrimonio cultural gastronómico como las prácticas culturales, agrícolas y culinarias enfocadas a los alimentos de un determinado pueblo que abarca preparaciones, fechas y zonas de consumo, además podemos decir que es una apropiación simbólica y material que ha sido transmitida de generación en generación para que se mantengan en vigencias. (Gualpa, 2017, p.28)

2.1.17. Identidad cultural

La identidad cultural se trata de un sentimiento de pertenencia a un colectivo social que posee una serie de características y rasgos culturales únicos, que le hacen diferenciarse del resto y por los que también es juzgado, valorado y apreciado. (Ortega, 2018, p.253)

2.1.18. Tradición

Se conoce como tradición a expresiones culturales, hábitos o prácticas comunitarias que son típicas de una comunidad determinada, que es reconocida por ellas ante otras comunidades y que se mantienen como “legado” a través del tiempo, a partir de la continuidad de su práctica de generación en generación. (González, 2015, p.17)

2.1.19. Fichas

“Son instrumentos en los que se plasma por escrito información importante, tras realizar el proceso de búsqueda de información. Al organizar la información de esta forma, es más fácil concatenar las ideas sobre un tema y encontrarlo con facilidad” (U.D. de Investigación I, 2016, p.1).

Tradicionalmente, una ficha es una tarjeta de 14 x 8 cm (también se utiliza el tamaño media carta, de 13.5 x 20 cms.), pero puede variar el tamaño acorde a la cantidad de información que el

investigador necesite recabar. No obstante, no es tan importante el tamaño, sino comprender que sirve para anotar los datos necesarios para localizar la fuente de información; de esta forma nos proporciona una visión completa y ordenada de la información y de las fuentes revisadas. (U.D. de Investigación I, 2016, p.1)

Actualmente, es más común la utilización de ficheros electrónicos, debido a la practicidad para realizarlos y tener la información localizada en un solo documento de forma digital. Se recomienda levantar la referencia bibliográfica de manera electrónica una vez encontrada la información, para facilitar el trabajo de redacción del informe final. (U.D. de Investigación I, 2016, p.1)

2.1.19.1. Tipos de fichas

Fichas Bibliográficas: Ayudan a localizar el sitio exacto de donde se extrae posteriormente la información. Al encontrar un documento cuya información es valiosa e importante y se desea registrar en qué lugar se encontró, se realiza una ficha bibliográfica. (U.D. de Investigación I, 2016, p.2)

Fichas de Trabajo o Contenido: “En ellas se coloca la información más importante que se utilizará posteriormente. Se trata de una herramienta que ayuda a ordenar y clasificar los datos consultados, pero sobre todo colocando observaciones y críticas de manera sintética. En este tipo de ficha, el investigador pone de manifiesto su habilidad para profundizar en el tema, realizando una unión entre la lectura y la reflexión, dando como resultado “información valiosísima”. (U.D. de Investigación I, 2016, p.3)

Fichas de Crítica a la fuente: Este tipo de fichas tienen como objetivo que el investigador conozca al autor de la información que ha encontrado, así como la experiencia que este tiene. Permite conocer la preparación académica, ideología, formación, experiencia del autor, así como el propósito de la obra, importancia y calidad del contenido y sus limitaciones. (U.D. de Investigación I, 2016, p.5)

2.2. Marco referencial

Pérez Gabriela autora de la tesis “Estudio gastronómico de la provincia de Cotopaxi y recopilación de recetas tradicionales”, realizó la investigación sobre la producción agrícola y pecuaria a través del método analítico, determinando que los productos propios de la provincia, son la base para la elaboración de la comida cotidiana de los cotopaxenses, además realizó oportunas entrevistas a los dueños de cada uno de los establecimientos o restaurantes, a fin de obtener información propicia de los ingredientes utilizados en su gastronomía, mediante lo cual elaboró el recetario propuesto en uno de los objetivos.

Jiménez Ximena & Sánchez Andrea autoras de la tesis “Estudio de la gastronomía típica de Quevedo, a fin de impulsar el emprendimiento y fortalecer el turismo gastronómico. Diseño de un paradero de comida típica”, redactaron en su investigación la metodología utilizada para obtener información procedente de las encuestas y entrevistas realizadas a los pobladores del cantón Quevedo, identificando los platos típicos del área de estudio, que surgió por la influencia de la cultura China en el lugar, a partir de ahí, nació la propuesta para el diseño de un paradero de comida típica, a fin de, dar un realce a la gastronomía tradicional de dicho cantón.

Quezada Nancy autora de la tesis “Estudio y difusión antropológico de la cultura gastronómica, de la nacionalidad Tsáchila 2013”, diseño una guía gastronómica que contenía valiosa información de las costumbres, tradiciones, gastronomía y vestimenta de las comunidades pertenecientes a la provincia de los Tsáchila, que son; Chigüilpe, Otongo Mapalí, Tsáchilas del Búa, Naranjos, Congoma y Poste. Para el diseño del folleto, realizó encuestas a los habitantes de las comunas, además indago en documentos preliminares que contenían acontecimientos históricos de los grupos étnicos antes mencionados, de modo que, en base a la información obtenida elaboró un recetario de comidas típicas de la zona, asimismo promocionó la guía gastronómica por medio de una emisora radial Majestad de Santo Domingo, donde transmitió a los oyentes el resultado final de su investigación.

2.3. Marco normativo

2.3.1. Constitución del Ecuador

Derechos del buen vivir

Sección primera

Agua y Alimentación

Art. 12.- “El derecho humano al agua es fundamental e irrenunciable. El agua constituye patrimonio nacional estratégico de uso público, inalienable, imprescriptible, inembargable y esencial para la Vida” (Constitución del Ecuador, 2012, p.13).

Art.13.- “Las personas y colectividades tienen derecho al acceso seguro y permanente a alimentos sanos, suficientes y nutritivos; preferentemente producidos a nivel local y en correspondencia con sus diversas identidades y tradiciones culturales. El Estado ecuatoriano promoverá la soberanía alimentaria” (Constitución del Ecuador, 2012, p.13).

2.3.2. Ley de Turismo

LEY 97 REGISTRO OFICIAL SUPLEMENTO 733 DE 27-DIC-2002, ULTIMA MODIFICACIÓN: 29-DIC-2014 ESTADO: VIGENTE (Ley de Turismo, 2014)

Art. 5.- Se consideran actividades turísticas las desarrolladas por personas naturales o jurídicas que se dediquen a la prestación remunerada de modo habitual a una o más de las siguientes actividades:

- a). Alojamiento;
- b). Servicios de alimentos y bebidas;
- c). Transportación, cuando se dedica principalmente al turismo; inclusive el transporte aéreo, marítimo, fluvial, terrestre y el alquiler de vehículos para este propósito;
- d). Operación, cuando las agencias de viajes provean su propio transporte, esa actividad se considerará parte del agenciamiento;
- e). La de intermediación, agencia de servicios turísticos y organizadoras de eventos congresos y convenciones; y,

f). Casinos, salas de juego (bingo-mecánicos) hipódromos y parques de atracciones estables

2.3.3. Reglamento turístico de alimentos y bebidas

ACUERDO MINISTERIAL 53 REGISTRO OFICIAL EDICIÓN ESPECIAL 575 DE 05-OCT-2018 ESTADO: VIGENTE (MINTUR, 2018)

TITULO I PRELIMINAR

CAPITULO I DEL OBJETO Y AMBITO

Art.1.- Objeto.- El objeto del presente reglamento es regular, clasificar, categorizar. Controlar y establecer los requisitos para el ejercicio de la actividad turística de alimentos y bebidas a nivel nacional.

Art.2.- Ámbito de Aplicación.- Las disposiciones del presente reglamento son de aplicación y observancia obligatoria para quienes se dedican al ejercicio de la actividad turística de alimentos y bebidas a nivel nacional excepción de la provincia de Galápagos.

Igualmente están sometidos a las disposiciones de este reglamento las entidades públicas nacionales o locales, sus autoridades o funcionarios de turismo, instituciones de seguridad. Gobiernos Autónomos Descentralizados y todos a quienes compete el control del ejercicio de esta actividad.

Art. 4.- Definiciones.- Para la aplicación del presente reglamento se deberán observar las siguientes definiciones:

1. Alimento preparado: Producto elaborado, semi elaborados o crudo, destinado al consumo humano que requiera o no mantenerse caliente, refrigerando o congelado, y se expende de forma directa al público para su consumo inmediato.

2. Ambulante: Persona Física o natural, emprendedor, quien para sí mismo o con dependencia o asociación con un tercero, prepara y expende alimentos frescos, procesados o semi procesados en la vía pública o cualquier lugar que no sea fijo o permanente.

5. Categoría única: Se considera una excepción a los requisitos de categorización en la cual no se aplica el sistema de puntuación. Esta categoría se utilizará para establecimientos móviles, plazas de comida.

8. Contaminación cruzada: Es la introducción involuntaria de un agente físico, biológico, químico por: corrientes de aire, traslados de materiales, alimentos contaminados, circulación de personal, contacto directo o indirecto con alimentos crudos, entre otros aspectos; que puedan comprometer la higiene o inocuidad del alimento.

11. Establecimiento turístico de alimentos y bebidas: Son los establecimientos permanentes, estacionales y/o móviles donde se elaboran, expenden comidas preparadas y/o bebidas para el consumo y que cumplan con los parámetros determinados en el presente reglamento y que se encuentran registrados ante la Autoridad Nacional de Turismo.

12. Enganchador, Jaladores o Flayeros: Persona (s) que se dedica a comercializar y promocional de forma invasiva y abusiva los servicios de un establecimiento de alimentos y bebidas en espacios públicos.

13. Manipulación de alimentos: Todas las operaciones realizadas por el manipular de alimentos como recepción de ingredientes, selección, elaboración, preparación, cocción, presentación, envasado, almacenamiento, transporte, distribución, servicio, comercialización y consumo de alimentos y bebidas

16. Menú: Instrumento de comunicación y venta de alimentos y bebidas, listado de los platos que constituyen la oferta gastronómica de un establecimiento.

CAPITULO II DERECHOS Y OBLIGACIONES

Art.5.- Derechos del usuario o consumidor.- Los usuarios del establecimiento turístico de alimento y bebidas tendrán los siguientes derechos:

- a) Recibir los servicios acordes en naturaleza y calidad a la clasificación y categoría otorgada.
- b) Ser informados de forma clara y precisa sobre la oferta de alimentos y bebidas y los precios de acuerdo a lo determinado en la Ley Orgánica de Defensa del Consumidor;

- c) Recibir el servicio conforme lo ofertado por el establecimiento;
- d) Recibir la factura correspondiente por el servicio de alimentos y bebidas;
- e) Tener a su disposición instalaciones y equipamiento en buen estado, con una correcta higiene, sin signos de deterioro, accesibles para todas las personas y en correcto funcionamiento; y,
- f) Consumidor las quejas al establecimiento de alimentos y bebidas, a través del libro de reclamos.

Art. 6.- Obligaciones del usuario o consumidor.- Los usuarios del establecimiento turístico de alimentos y bebidas tendrán las siguientes obligaciones:

- a) Cancelar el valor del servicio recibido;
- b) Denunciar por los canales establecidos por la Autoridad Nacional de Turismo o los Gobiernos Autónomos Descentralizados; municipales o metropolitanos las irregularidades identificadas en los establecimientos turísticos de alimentos y bebidas; y
- c) Cumplir con las normas y políticas del establecimiento;
- d) Respetar, cuidar y dar buen uso a las instalaciones del establecimiento.

Art. 7.- Derechos y obligaciones de los prestadores de servicios de alimentos y bebidas.- Los prestadores de servicios turísticos de alimentos y bebidas gozarán de los siguientes derechos y obligaciones:

- a) Percibir el pago por los servicios ofertados;
- b) Acceder a los incentivos y beneficios establecidos en la normativa vigente;
- c) Determinar y comunicar políticas de cobro y tarifas para la prestación de sus servicios;
- d) Contar con el Registro de Turismo y Licencia Única Anual de Funcionamiento;
- e) Contar con el libro de reclamos conforme a lo determinado en la Ley Orgánica de Defensa del Consumidor;

- f) Exhibir en un lugar visible el Registro de Turismo y la Licencia Única Anual de Funcionamiento;
- g) Exhibir la placa de identificación del establecimiento turístico otorgado por la Autoridad Nacional de Turismo donde constará la tipología y clasificación del establecimiento, la cual va expuesta en un lugar visible al público en general
- h) Respetar y cumplir los lineamientos establecidos para alimentación y otras normas, determinadas por la Autoridad Sanitaria Nacional o quien ejerza sus Funciones;
- i) Contar con por lo menos 50% del personal que acredite su capacitación, Formación profesional o que posea certificación de competencias laborales para ofertar el servicio de alimentos y bebidas;
- j) Mostrar el listado de precios en un lugar visible para el usuario;
- k) Determinar el precio final de los alimentos o bebidas dentro del menú pudiendo estar o no desglosado en el precio final;
- l) Mantener la vajilla, cristalería, cubierta e implementos de cocina en estados óptimos de limpieza y desinfección, sin roturas o rayaduras;
- m) Cumplir con lo establecido en el presente reglamento y además normativa aplicable al sector;
- n) Denunciar ante la autoridad competente, mediante los canales establecidos para el efecto, a los establecimientos turísticos de alimentos y bebidas que no cuenten con los permisos pertinentes;
- o) Mantener las instalaciones, infraestructura, mobiliario, insumo y equipamiento del establecimiento en condiciones de limpieza y funcionamiento;
- p) Utilizar mecanismos de desinfección para las instalaciones e implementos de cocina;
- q) Diferenciar al personal que se encuentra en entrenamiento;
- r) Garantizar la no acumulación de olores dentro del establecimiento;
- s) Cumplir con los servicios ofrecidos al consumidor;
- t) Otorgar información veraz del establecimiento al consumidor;

u) Podrán solicitar la salida del cliente cuando contravenga las normas básica de convivencia y la normativa correspondiente; sin perjuicio que el cliente mantenga la obligación de pago por si consumo;

v) Cumplir con los tributos o impuestos según lo dispuesto en la normativa pertinente; y,

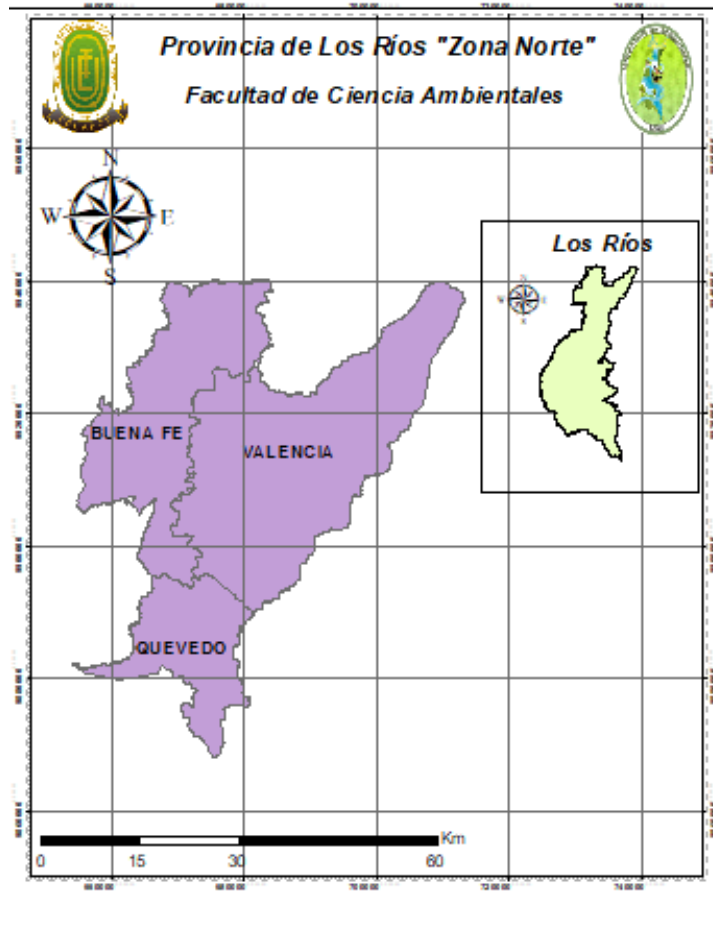
w) Comunicará la Autoridad Nacional de Turismo o Gobiernos Autónomos Descentralizados, la transferencia de dominio y/o modificación de la información con la que fue registrado el establecimiento dentro de los treinta días de producida.

CAPÍTULO III
METODOLOGÍA DE LA INVESTIGACIÓN.

3.1. Localización

La investigación se realizó en la provincia de Los Ríos, ubicada en la región litoral del Ecuador, formando parte de la Cuenca del Guayas, colindando al norte y al este con las estribaciones de la cordillera occidental de los Andes, cabe recalcar que el nombre de la provincia se deriva por sus ríos siendo las arterias más importantes del País. (Jarrín & León, 2015)

Figura 1. Mapa de ubicación de la zona norte provincia de Los Ríos



Nota. Elaborado por Autora del proyecto

3.1.1. Límites

“La Provincia de Los Ríos limita al norte con la Provincia de Pichincha, al sur con la Provincia del Guayas al este las Provincias de Cotopaxi y Bolívar, y al oeste con las Provincias del Guayas y Manabí” (Jarrín y León, 2015).

3.1.2. Ubicación Geográfica

El presente proyecto se realizará en los cantones Buena Fe, Quevedo y Valencia que se encuentran ubicados en la zona norte de la Provincia de Los Ríos.

3.2. Tipos de Investigación

3.2.1. Investigación diagnóstica

Por medio de esta investigación, se logró determinar la situación actual de la gastronomía típica, en los cantones perteneciente a la zona norte de la provincia de Los Ríos, donde se identificó que la inmigración de las diferentes culturas aledañas a los territorios, han influenciado en la originalidad de la comida, por tal motivo, la misma se ha visto afectada en la actualidad.

3.2.2. Investigación exploratoria

Mediante la investigación exploratoria, se realizó el primer acercamiento al objeto de estudio que se centra en la gastronomía de los tres cantones de la zona norte de la provincia de Los Ríos, para lo cual se acudió a documentos bibliográficos tales como; tesis y libros, donde identificó los principales platos típicos de cada cantón, por ejemplo: El chicharrón de gallina de Buena Fe, el chaulafán de Quevedo y el delicioso hornado de Valencia.

3.3. Métodos de la Investigación

3.3.1. Método de Observación Directa

Mediante la aplicación de este método, se recopiló información a través de las observaciones que se realizaron en las diferentes huecas culinarias, y a la vez se constató la preparación de los

diferentes platos típicos que son característicos y representativos de su gente en cada uno de los cantones.

3.3.2. Método inductivo

A través de este método se llegó a la conclusión de que la mayoría de las huecas pertenecientes a la zona norte de la provincia de Los Ríos, coinciden en un plato típico como lo es la tilapia frita, pero cabe recalcar que la preparación del mismo es diferente en cada uno de los cantones, es decir que poseen distintas técnicas culinarias al momento de elaborar el platillo.

3.3.3. Método deductivo

La aplicación de este método permitió constatar los cambios que se han ido dando en el sector gastronómico a causa de la influencia de las culturas, provocando la alteración de las recetas típicas de cada uno de los platos característicos de la zona.

3.4. Fuentes de Recopilación de Información

Las fuentes que se utilizaron para recopilar información en la presente investigación son la primarias y secundarias, la primer fuente consiste en la recopilación de datos de primera mano, sobres los establecimientos y las recetas de sus platos típicos, la misma que se obtuvo a través de entrevistas realizadas a la persona encargada del departamento de turismo y dueños de los establecimientos de comida en cada cantón, mientras que la secundaria fue la base para constatar la información, a través de libros que relatan la historia de la gastronomía en la diferentes provincias del Ecuador, del mismo modo se han utilizado diferentes tesis de varias universidades que han realizado investigaciones sobre la gastronomía en los cantones Buena Fe, Quevedo y Valencia.

3.5. Diseño de la investigación

Es importante decir que para la elaboración de la presente investigación se realizó la oportuna averiguación del listado de los platos típicos, que constan en documentos como libros y tesis que han sido elaborados con anterioridad, por lo mismo la investigación es de tipo no experimental,

para complementar la información, se ejecutó entrevistas a los dueños de los diferentes establecimientos, que proporcionaron los nombres y cantidades de los ingredientes que son utilizados para la preparación de los diferentes platillos.

3.6. Instrumento de Investigación

3.6.1. Fichas técnicas

Las fichas fueron una herramienta fundamental para obtención de datos reales, sobre las diferentes características que poseen las huecas culinarias como; el nombre del establecimiento, dueño, menú de la comida, formas de pago, foto del plato típico, entre otros, obteniendo así una información veraz para emplearla en la guía gastronómica

3.6.2. Entrevistas

Mediante la información obtenida a través de las entrevistas que se realizaron, se obtuvo información sobre los platos típicos más relevantes de cada cantón, como lo son; el hornado, el chicharrón de gallina, la chanfaina y el chaulafán, también se obtuvo la receta de los mismo, que será plasmado en la guía gastronómica de la zona norte de la provincia de Los Ríos.

3.7. Recursos Humanos y Materiales

3.7.1. Recursos Humano

El presente proyecto será efectuado por el estudiante a cargo de la investigación, en conjunto con la directora de tesis.

3.7.2. Materiales

- **Materiales de oficina**
- Cuaderno
- Lápices
- Hoja A4
-

➤ **Materiales tecnológicos**

- Computador
- Impresora
- USB
- CD
- Cámara fotográfica
- Software ArGis
- Software adobe Ilustrador
- Software adobe Lightroom Classic

➤ **Materiales Bibliográfico**

- Libros
- Artículos científicos
- Tesis
- Revistas científicas

CAPÍTULO IV

RESULTADOS Y DISCUSIÓN

4.1. Resultados

4.1.1. Diagnóstico de la situación actual de la gastronomía típica de la zona norte de la provincia de Los Ríos

4.1.1.1. Diagnóstico del cantón Buena Fe

Buena Fe se caracteriza por su diversidad en la agricultura, siendo la misma una de las fuentes que mayores ingresos económicos aporta para el cantón, los productos agropecuarios de la zona son: Banano, palma africana, plátano verde, arroz, maíz, soya, zapote, naranja, mandarina, aguacate, limón, sandia, papaya, mango, achotillo y arazá. (Álava, 2013, p.50)

La producción pecuaria como uno de los ejes fundamentales de la economía y productividad del cantón Buena Fe, aporta en promedio de ganado vacuno una cantidad de 875 en todo el cantón, porcino con 980, los mismos que se generan en grandes cantidades de producción particularmente en recintos como El triunfo, San Miguel, La libertad, Salapí, La Boya, 24 de mayo. (Álava, 2013, p.50)

Entrevista # 1

Realizada a: Ing. Marcela Sevillano Herrera

Entrevistadora: Leonela Ferrin

La Ing. Marcela Sevillano Herrera encargada del departamento de turismo, manifestó durante la entrevista realizada que: En el cantón Buena Fe se han realizado festivales gastronómicos por seis años consecutivos, con el objeto de presentar la gastronomía característica de la zona norte, además dicho cantón posee diversidad de platos típicos, puesto que la cultura no es únicamente montubia, sino que inmigraron de diferentes partes del país.

Uno de los ingredientes principales y que no puede faltar en la gastronomía del cantón Buena Fe es el plátano verde, con este se prepara las famosas cazuelas que son acompañadas de mariscos, además están las hamburguesas de patacones que actualmente es la ganadora del último festival gastronómico que se realizó en el cantón.

El departamento de turismo de cantón Buena Fe realiza un festival gastronómico navideño, donde se exhiben diversos productos característicos de la temporada entre los que se destacan: los chocolates denominados “Las Delicias”, en la feria participan los dueños de diferentes huecas de la zona y profesionales en el arte culinario, que a pesar de no contar con locales propios, se dedican a ofrecer sus servicios para cualquier tipo de eventos sociales.

La mayor parte de los platos típicos del cantón Buena Fe se los puede encontrar en el complejo Angelita, los cuales son: la tonga, el ayampaco, seco de gallina, entre otros, los mismos que son degustados por los visitantes que llegan al lugar en busca de esparcimiento, ocio y/o diversión.

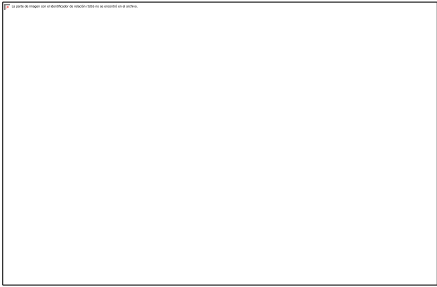
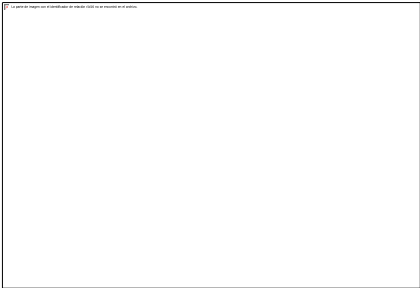
Buena Fe cuenta con una asociación agrícola tierra fértil, donde se elaboran chocolate denominados “La delicia”, debido a que el producto es nuevo en el mercado, realiza presentaciones del mismo en diferentes ferias gastronómicas del país, con el objetivo de promocionar los chocolates que son fabricados por ellos, a fin de atraer nuevos clientes.

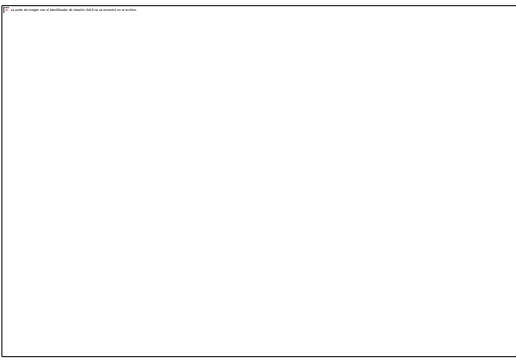
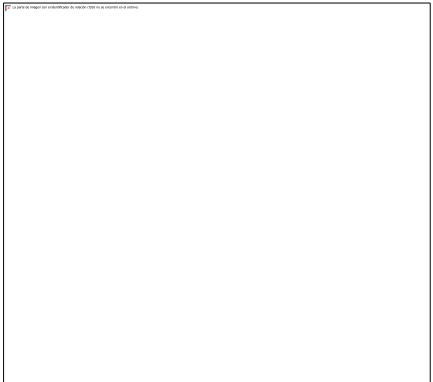
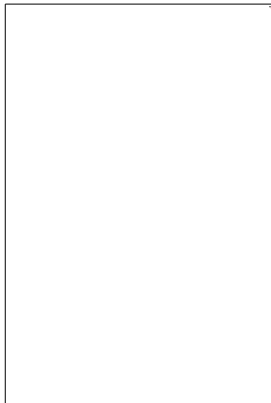
Análisis:

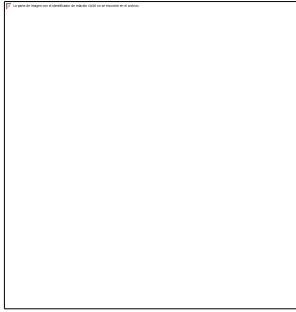
Mediante la entrevista realizada a la Ing. Marcela Sevillano Herrera se obtuvo la información necesaria de la gastronomía típica del cantón Buena Fe, donde manifestó los principales platos típicos, tales como: Seco de gallina criolla, chicharrón de gallina, la tonga, el ayampaco y los exquisitos postres como: La mala rabia, la chicha chontilla y el dulce de pechiche que se dan en los meses de abril-julio.

Es importante mencionar que los restaurantes “Los girasoles y el guayabal” del cantón Buena Fe no se encuentran dentro de la lista de las huecas de comida típica porque son minuciosos al momento de proporcionar información acerca de sus establecimientos y recetas de las comidas que preparan en dicho establecimientos.

Tabla 1. Lista de los platos típicos del cantón Buena Fe

PLATOS TÍPICOS	INGREDIENTES	FOTO
Tilapia frita	Tilapia, harina de trigo, plátano verde.	 Fuente: Autora del proyecto
Tigrillo	Plátano verde, queso, mantequilla, cebolla blanca, huevos. Chicharrón.	 Fuente: Autora del proyecto
Cazuela de pescado	Pescado (corvina), maní, tomate, ajo, pimienta, plátano verde.	 Fuente: Autora del proyecto
Chicharrón de gallina	Gallina, maicena, harina, sal, pimienta	 Fuente: Autora del proyecto

Muchines	Yuca, queso, miel	 Fuente: Autora del proyecto
Cueritos	Chanco, maduro, col, cebolla	 Fuente: Autora del proyecto
Raspado	Piña, hielo, esencia de piña, azúcar	 Fuente: Autora del proyecto
POSTRES		
La mala rabia	Maduro, queso.	 Fecha: Autora del proyecto

La chicha chontilla	Chontilla, agua, maduro y azúcar.	
Fuete: Autora del proyecto		

Nota. Elaborado por Autora de la tesis

Fuente: Entrevista a la Ing. Marcela Sevillano encargada del departamento de turismo

4.1.1.2. Diagnóstico del cantón Quevedo

El cantón Quevedo tiene 1.414 Unidades de Producción Agropecuarias UPAs destinadas al uso del suelo para productos permanentes, 1.079 para productos transitorios y Barbecho, 316 para Descanso, 200 para montes y bosques, 98 pastos cultivados, 34 para pastos naturales y 1.358 para otros. (Álava, 2013, p.60)

Entre los principales cultivos del cantón Quevedo se tiene el arroz con una área disponible para cultivar de 4.065 hectáreas y un rendimientos de cultivo de 3.59 toneladas métricas por hectáreas, el maíz cuenta con 2.105 hectáreas para cultivo teniendo un rendimiento de 2.62 toneladas métricas por hectárea, la Soya 4.252 hectáreas para cultivo y un rendimiento de 1.66 toneladas métricas por hectárea, el banano un importante producto cuenta con 3.105 hectáreas para cultivo, teniendo un rendimiento de 49.02 toneladas métricas por hectárea, el Cacao tiene una área para cultivo de 3.235 hectáreas, con un rendimiento de 0.13 toneladas métricas por hectárea y la Palma Africana cuenta con 2.399 hectáreas para cultivo, teniendo un rendimiento de 13.41 toneladas métricas por hectárea. (Álava, 2013, p.60)

Se presenta indicadores de agricultura relacionados con los principales productos como el arroz, maíz, soya, banano, cacao y palma africana. La superficie apta para la producción es 40.915 hectáreas, siendo la soya, el producto que tiene mayor superficie, con 4.252 hectáreas, seguido del arroz con 4.065 hectáreas para su producción. Además, se puede observar que el 10,39%

corresponde al porcentaje mayor en relación a la superficie apta para la producción de soya, siendo el 9,94% referido a la superficie de producción de arroz. (Álava, 2013, p.61)

“El cantón Quevedo tiene 187 Unidades de Producción Agropecuarias UPAs destinadas a labores de ganado vacuno y con una participación de 5.439 cabezas de ganado, que representa el 3,38% y 4,62% del total provincial, respectivamente” (Álava, 2013, p.61).

“Quevedo cuenta con 550 cabezas de ganado destinados a la producción de leche de los cuales se obtiene 1.717 litros diarios, que representan el 4.30% y 4.19% del total de la provincia” (Álava, 2013, p.61).

Entrevista #2

Realizada a: Ing. Eduardo Gutiérrez Lara

Entrevistadora: Leonela Ferrin

El Ing. Eduardo Gutiérrez Lara, residente del cantón Quevedo, docente de la facultad de ciencias ambientales de la Universidad Técnica Estatal de Quevedo, conocedor de la comida local y dirigente de varias tesis con temas relacionados de la gastronomía, emitió en la entrevista realizada que: El chaulafán es uno de los principales platos típicos del cantón Quevedo, tiene su origen en la llegada de la colonia china al Ecuador. La palabra “chaulafán” significa comida calentada, con relación a que los asiáticos no desperdiciaban la comida que sobraban en las horas del almuerzo, por el contrario las almacenaban para calentarlas en conjunto con el arroz para la merienda, es así como surgió la idea de denominar al calentado con el nombre de “chaulafán”, siendo una comida propia de los ecuatorianos, pero creada por los asiáticos en el cantón Quevedo.

La preparación del mismo consiste en cocinar de veinte a treinta libras de arroz los días viernes, la cantidad puede variar acorde al establecimiento y la acogida que tenga por parte de los quevedeños, a fin de preservar el sabor original de chaulafán, almacenan el arroz cocinado el fin de semana, dejándolo listo para el consumo del día lunes.

Otro de los platos típicos del lugar, es la deliciosa chanfaina, la preparación de la misma es muy característica, porque sus ingredientes principales son las vísceras del cerdo, como; el corazón, hígado bofé y riñón. Actualmente hay cinco establecimientos donde prevalece esta comida.

En la calles José Laborde y June Guzmán se encuentran los típicos “agachaditos”, donde se puede degustar de las deliciosas banderitas, su nombre se debe a la variedad de ingredientes que se pueden observar en la comida, así como la menestra, guatita, carne asada (pollo o res), chorizo, tallarín y arroz, el precio del mismo es de un dólar cincuenta, hasta dos dólares.

En la actualidad los moros acompañados de las deliciosas costillas, están tomando auge en la comida típica, hay alrededor de quince establecimientos que cuentan con los respectivos permisos de funcionamiento.

El bocachico es parte de la gastronomía ancestral del cantón Quevedo, esta especie es solo por temporadas en los meses de marzo a mayo, en la actualidad se está extinguiendo por la contaminación ambiental, calentamiento global, pesca indiscriminada, todo esto ha provocado que la población de dicha especie disminuya drásticamente al punto de estar en peligro de extinción. Por tales razones, las personas han ido reemplazando el bocachico por el chanco, la tilapia y el pescado de agua salada.

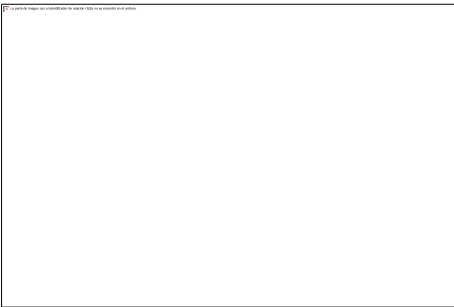
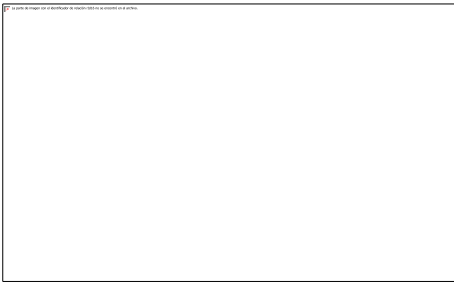
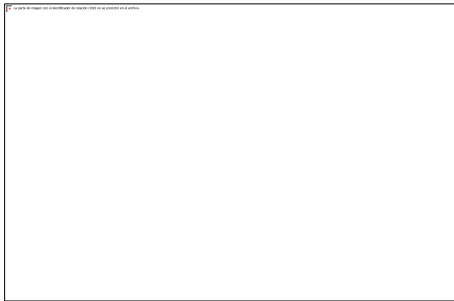
El “toque mariner” fue uno de los primeros establecimientos de encebollados en el cantón, tiene una gran acogida por parte de la ciudadanía Quevedeña, el sabor autentico y el chicharrón de calamar es lo que marca la diferencia de las demás picanterías del cantón Quevedo.

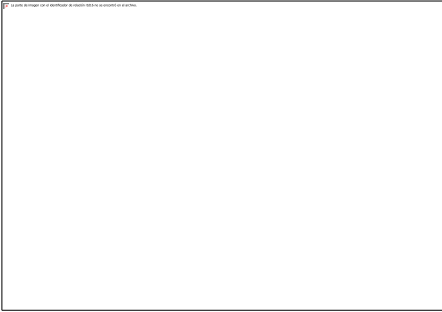
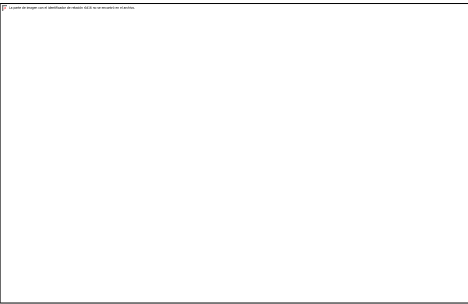
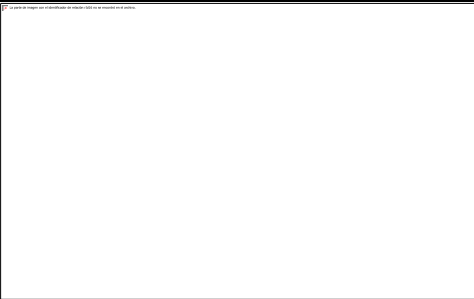
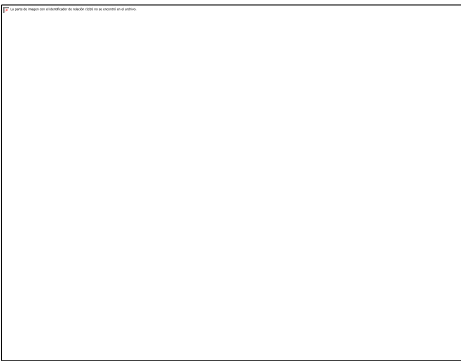
Análisis

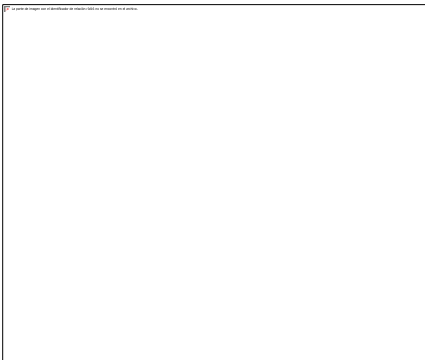
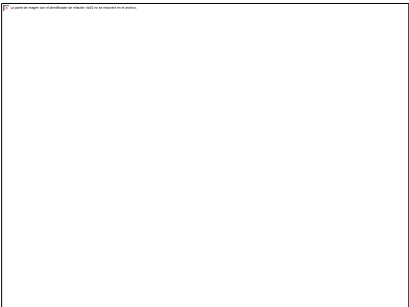
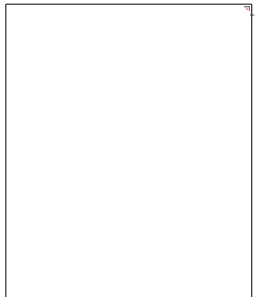
A través de la entrevista que se realizó al Ing. Eduardo Gutiérrez Lara se determinó que Quevedo es conocido comúnmente como la ciudad del chaulafan debido a la influencia del asentamiento asiático y a la creación de dicha comida, siendo una de las comidas más apetecidas por la población Quevedeña.

La chanfaina, el chupe de pescado, raspado de verde, entre otros platos más forman parte de la gastronomía típica del cantón Quevedo, siendo el mismo preparado a base de la materia prima que los agricultores producen en las tierras fértiles de dicho cantón.

Tabla 2. Lista de los platos típicos del cantón Quevedo

PLATOS TÍPICOS	INGREDIENTES	FOTO
Chaulafán	Arroz, salsa china, carne, pollo, huevo.	 Fuente: Autora del proyecto
Chanfaina	Hígado de res, lengua, corazón, cebolla paiteña, cebolla de rama,	 Fuente: Autora del proyecto
Banderitas	Arroz, maní, mondongo, pollo, carne, chorizo.	 Fuente: Autora del prooyecto

Encebollado	Pescado, cebolla colorada, ají peruano, yuca, chifle	 Fuente: Autora del proyecto
Bolón periqueado	Plátano verde, queso, chicharrón, cebolla colorada, hierbita.	 Fuente: Autora del proyecto
Bolón arrecho	Plátano verde, queso y chicharrón.	 Fuente: Autora del proyecto
Caldo de bolas	Plátano verde, carne de res y verduras.	 Fuente: Autora del proyecto

Chupe de pescado	Leche, choclo, pescado, plátano verde.	 Fuente: Autora del proyecto
Fritada	Chancho, ajo, sal, cebolla de rama	 Fuente: Autora del proyecto
BEBIDA TÍPICA		
Chicha de jora	Maíz, canela, clavo de olor, pimienta de dulce, panela y esencia de vainilla	 Fuente: Autora del proyecto

Nota. Elaborado por Autora del proyecto

Fuente: Entrevista a el Ing. Eduardo Gutiérrez Lara docente la Universidad Técnica Estatal de Quevedo

4.1.1.3. Diagnóstico del cantón Valencia

El cantón Valencia es considerado como potencia agrícola por la variedad de frutos que posee en sus territorios fructíferos (...) además tiene una base económica fundamentalmente por su producción agrícola de exportación, es su principal riqueza, luego la palma africana, soya, maíz, arroz, plátano, sorgo, tabaco, yuca, abaca (fibra). Así como los cultivos perennes como: cacao, café,

al igual que los frutales como: naranja, mango, mandarina, zapote, papaya piñas, aguacate, maracuyá, limón (exportación), noni, piñas (exportación), borojó, achotillos, toronja blanca y roja, banano, papaya hawaiana; entre otros. (Álava, 2013, p.65)

“La producción agrícola del recinto El Vergel y Cooperativa Federico Intriago se centra en el cultivo del banano de exportación y grandes extensiones de palma africana” (Álava, 2013, p.65).

“La ganadería es una actividad a la que se dedican buena parte de la población. Su producción abastece la demanda interna y en mayor escala para el consumo externo” (Álava, 2013, p.66).

Entrevista #3

Realizada a: Ing. Patricio Lugmahnia

Entrevistadora: Leonela Ferrin

El Ing. Patricio Lugmahnia encardado del departamento de turismo del cantón Valencia mencionó en la entrevista realizada que: Valencia en uno de los cantones más extensos de la provincia de Los Ríos en la zona rural, teniendo un total de ciento cinco recintos, además se caracteriza por la diversidad de frutas que posee como la naranja, mandarina, guineo, limón, mango, zapote, entre otros.

El departamento de turismo realizó la primera feria gastronómica denominada “Valencia cocina”, donde participaron los dueños de los diferentes restaurantes del cantón, las comidas que se exhibieron durante el festival gastronómico fueron: los hornados, mariscos, asados, los patacones, tilapia frita, la tonga de gallina criolla, etc. Con el objetivo de dar un realce a la gastronomía Valenciana.

El hornado y caldo de salchicha representan la identidad gastronómica del cantón Valencia. Sin embargo también existen bebidas significativas como la chicha de maíz y el aguardiente con toronja, que las ofrecen en las fiestas patronales celebradas en el mes de octubre.

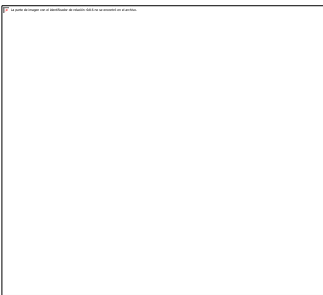
La señora Eloísa Pérez siendo oriunda de Ambato, inmigro junto a su familia a tierras costeñas, es así como se estableció en el cantón Valencia, siendo la primera hornadora del sector, pero con el pasar del tiempo sus hijas fueron tomando su lugar en la preparación y venta de dicha comida, tienen aproximadamente cincuenta años trabajando en el negocio familiar.

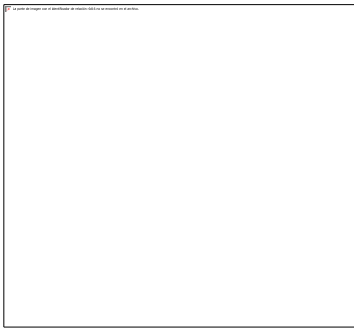
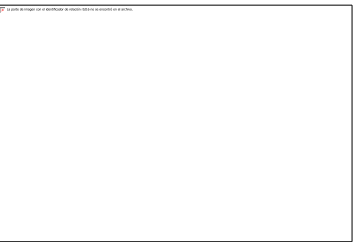
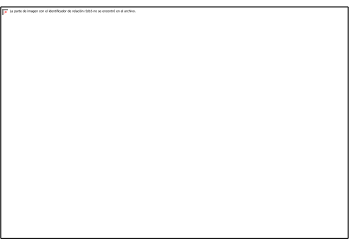
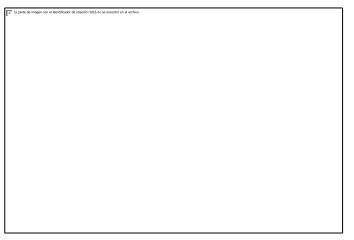
La mayor parte de la población del cantón Valencia son originarios de Ambato, Manabí y de ciertas zonas del oriente ecuatoriano, de esta manera trajeron consigo sus costumbres y tradiciones las cuales predominan en la actualidad siendo esta el hornado, dicho cantón cuenta con un patio de comidas que se dedica exclusivamente a la venta del mismo. En los sectores rurales del cantón los pobladores preparan bollos, tilapias, tonga, etc., que están teniendo un auge en los balnearios de la zona.

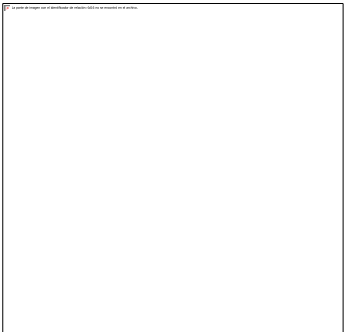
Análisis

Mediante la entrevista realizada al Ing. Patricio Lugmahnia se identificó los principales platos típicos que predominan en el cantón Valencia los cuales son; el hornado y el caldo de salchicha, siendo los más apetecidos por los valencianos, además cabe mencionar que dicha comida fue introducida por las culturas de la sierra, costa y oriente, con el pasar de tiempo tomaron auge en el mercado gastronómico de dicho cantón, convirtiéndose en la comida típica del lugar.

Tabla 3. Lista de los platos típicos del cantón Valencia

PLATOS TÍPICOS	INGREDIENTES	FOTO
Hornado	Chanco, papas, cebolla, ajo, mote.	 Fuente: Autora del proyecto

Caldo de salchicha	Menudo de chanco, sangre de chanco, arroz, col, cebolla colorada, pimiento, limones, ajo, sal, comino, orégano.	 Fuente: Autora del proyecto
Patacón pisao	Plátano verde, queso, carne.	 Fuente: Autora del proyecto
Tonga de gallina	Hojas de plátano verde, arroz, gallina	 Fuente: Autora del proyecto
Tilapia frita	Pescado, plátano verde, cebolla.	 Fuente: Autora del proyecto
BEBIDA TÍPICA		

Chicha de maíz	Maíz, piña, panela.	 Fuente: Autora del proyecto
----------------	---------------------	--

Nota. Elaborado por Autora del proyecto

Fuente: Entrevista al Ing. Patricio Lugmahnia encargado del departamento de turismo del cantón Valencia

4.2. Compilación de información de las fichas técnicas de las huecas culinarias y recetas de la zona norte de la provincia de Los Ríos

Resumen de las fichas técnicas de los diferentes establecimientos de la zona norte de la provincia de Los Ríos

CANTÓN BUENA FE

Tabla 4. Resumen de la Ficha técnica del establecimiento “Puerto Bajaña”

Provincia	Los Ríos
Cantón	Buena Fe
Parroquia	San Jacinto de Buena Fe
Nombre del establecimiento	Puerto Bajaña
Dirección	Coop. Nueva Buena Fe/ Sector La Dolorosa
Propietario	Joel Vizcarra
Tiempo de funcionamiento	27 años
Tipo	Restaurante, Bar
Categoría	Primera
Precio medio	\$ 5

Menú disponible	Tilapia frita, fritada
------------------------	------------------------

Nota. Elaborado por Autora del proyecto

Fuente: Entrevista al dueño del establecimiento

Tabla 5. Resumen de la ficha técnica del establecimiento “Las delicias de los cueritos”

Provincia	Los Ríos
Cantón	Buena Fe
Parroquia	San Jacinto de Buena Fe
Nombre del establecimiento	Las delicias de los cueritos
Dirección	Coop. Santa Rosa, calle Felipe Álvarez y Alcívar
Propietario	Jorge Calderón
Tiempo de funcionamiento	35 años
Tipo	Restaurante
Categoría	Segunda
Precio medio	\$ 2,50
Menú disponible	Cueritos asados con menestra

Nota. Elaborado por Autora del proyecto

Fuente: Entrevista al dueño del establecimiento

Tabla 6. Resumen de la ficha técnica del establecimiento “Aroma de Café”

Provincia	Los Ríos
Cantón	Buena Fe
Parroquia	San Jacinto de Buena Fe
Nombre del establecimiento	Aroma de café
Dirección	Rosa Mosquera entre siete de Octubre y Mariana Rodríguez
Propietario	Jenny Cedeño
Tiempo de funcionamiento	3 años
Tipo	Restaurante
Categoría	Primera

Precio medio	\$ 3
Menú disponible	Tigrillo, bolón, muchines, y almuerzos

Nota. Elaborado por Autora del proyecto

Fuente: Entrevista a la dueña del establecimiento

Tabla 7. Resumen de la ficha técnica del establecimiento “Las delicias del mar”

Provincia	Los Ríos
Cantón	Buena Fe
Parroquia	San Jacinto de Buena Fe
Nombre del establecimiento	Las delicias del mar
Dirección	Siete de Agosto y Gabriel Rivera
Propietario	Roberto Lenin Cruz
Tiempo de funcionamiento	62 años
Tipo	Restaurante
Categoría	Tercera
Precio medio	\$ 5
Menú disponible	Chicharrón de gallina, chaulafán, ceviche

Nota. Elaborado por Autora del proyecto

Fuente: Entrevista al dueño del establecimiento

Tabla 8. Resumen de la ficha técnica del establecimiento “La sazón de la chinita”

Provincia	Los Ríos
Cantón	Buena Fe
Parroquia	San Jacinto de Buena Fe
Nombre del establecimiento	La sazón de la chinita
Dirección	Calle Gabriel Rivera, entre Mariana Rodríguez y Elena Álava
Propietario	Mariana Medina
Tiempo de funcionamiento	2 años
Tipo	Restaurante
Categoría	Tercera

Precio medio	\$ 3
Menú disponible	Almuerzos, cazuela de mariscos

Nota. Elaborado por Autora del proyecto

Fuente: Entrevista a la dueña del establecimiento

CANTÓN QUEVEDO

Tabla 9. Resumen de la ficha técnica del establecimiento “Bolón centro”

Provincia	Los Ríos
Cantón	Quevedo
Parroquia	Quevedo
Nombre del establecimiento	Bolón Centro
Dirección	Decima primera y June Guzmán
Propietario	Luis Balcázar
Tiempo de funcionamiento	8 años
Tipo	Restaurante
Categoría	Primera
Precio medio	\$ 1,00
Menú disponible	Bolón de queso, bolón de maní, bolón de chicharrón, bolón periqueado, bolón montubio, bolón engafado.

Nota. Elaborado por Autora del proyecto

Fuente: Entrevista al dueño del establecimiento

Tabla 10. Resumen de la ficha técnica del establecimiento “Mamá Silvia”

Provincia	Los Ríos
Cantón	Quevedo
Parroquia	Quevedo
Nombre del establecimiento	Mamá Silvia
Dirección	Av. 7 de Octubre
Propietario	Narcisa Sánchez De Torres

Tiempo de funcionamiento	26 años
Tipo	Restaurante
Categoría	Primera
Precio medio	\$ 2,50
Menú disponible	Chupe de pescado, seco de pollo, caldo de bolas, y almuerzos

Nota. Elaborado por Autora del proyecto

Fuente: Entrevista a la dueña del establecimiento

Tabla 11. Resumen de la ficha técnica del establecimiento “Dos hermanos”

Provincia	Los Ríos
Cantón	Quevedo
Parroquia	Quevedo
Nombre del establecimiento	Dos hermanos
Dirección	Bolívar y la segunda
Propietario	Lorenzo Bolaño Indacochea
Tiempo de funcionamiento	25 años
Tipo	Kiosco de comida
Categoría	Tercera
Precio medio	\$ 2
Menú disponible	Chanfaina

Nota. Elaborado por Autora del proyecto

Fuente: Entrevista al dueño del establecimiento

Tabla 12. Resumen de la ficha técnica del establecimiento “Sucursal de Fritada Dos Hermanas”

Provincia	Los Ríos
Cantón	Quevedo
Parroquia	Quevedo
Nombre del establecimiento	Sucursal de Fritada Dos Hermanas
Dirección	Decima entre 7 de Octubre y June Guzmán

Propietario	Joffre Macías
Tiempo de funcionamiento	40 años
Tipo	Restaurante
Categoría	Primera
Precio medio	\$ 2
Menú disponible	Fritada, chicha de jora, hornado, yapingacho, bolón

Nota. Elaborado por Autora del proyecto

Fuente: Entrevista al dueño del establecimiento

Tabla 13. Resumen de la ficha técnica del establecimiento “Toque Marinero”

Provincia	Los Ríos
Cantón	Quevedo
Parroquia	Quevedo
Nombre del establecimiento	Toque Marinero
Dirección	Av. Quito frente de la UTEQ
Propietario	José Holguín
Tiempo de funcionamiento	21 años
Tipo	Restaurante
Categoría	Primera
Precio medio	\$ 2,50
Menú disponible	Encebollado sencillo, encebollado mixto

Nota. Elaborado por Autora del proyecto

Fuente: Entrevista al dueño del establecimiento

Tabla 14. Resumen de la ficha técnica del establecimiento Restaurant “Cocos Lunch”

Provincia	Los Ríos
Cantón	Quevedo
Parroquia	Quevedo
Nombre del establecimiento	Restaurant “Cocos Lunch”
Dirección	Av, Siete de Octubre y Decima

Propietario	Edgar Rodríguez Paredes
Tiempo de funcionamiento	9 años
Tipo	Restaurante
Categoría	Primera
Precio medio	\$ 2,75
Menú disponible	Caldo de bolas, almuerzos

Nota. Elaborado por Autora del proyecto

Fuente: Entrevista al dueño del establecimiento

Tabla 15. Resumen de la ficha técnica del establecimiento “Chifa Hong Kong”

Provincia	Los Ríos
Cantón	Quevedo
Parroquia	Quevedo
Nombre del establecimiento	Chifa Hong Kong
Dirección	Calle cuarta, entre siete de Octubre y Simón Bolívar
Propietario	Ana García
Tiempo de funcionamiento	40 años
Tipo	Restaurante
Categoría	Primera
Precio medio	\$ 3
Menú disponible	Chaulafán, tallarín mixto y wantán

Nota. Elaborado por Autora del proyecto

Fuente: Entrevista a la dueña del establecimiento

Tabla 16. Resumen de la ficha técnica del establecimiento “Asadero Buen sabor”

Provincia	Los Ríos
Cantón	Quevedo
Parroquia	Quevedo
Nombre del establecimiento	Asadero Buen Sabor

Dirección	Calle Octava entre Marcos Quintana y Av. June Guzmán
Propietario	Rosalía Cedeño Ruiz
Tiempo de funcionamiento	29 años
Tipo	Kiosco de comida
Categoría	Tercera
Precio medio	\$ 1,50
Menú disponible	Banderitas

Nota. Elaborado por Autora del proyecto

Fuente: Entrevista a la dueña del establecimiento

CANTÓN VALENCIA

Tabla 17. Resumen de la ficha técnica del establecimiento “Mercado de Valencia puesto #2”

Provincia	Los Ríos
Cantón	Valencia
Parroquia	Valencia
Nombre del establecimiento	Mercado de Valencia puesto #2
Dirección	Av. 13 de diciembre, frente al Tía
Propietario	Dalia Rodríguez
Tiempo de funcionamiento	55 años
Tipo	Restaurante
Categoría	Segunda
Precio medio	\$ 2,00
Menú disponible	Hornado

Nota. Elaborado por Autora del proyecto

Fuente: Entrevista a la dueña del establecimiento

Tabla 18. Resumen de la ficha técnica del establecimiento “Sazón Doña Mari”

Provincia	Los Ríos
Cantón	Valencia

Parroquia	Valencia
Nombre del establecimiento	Sazón Doña Mari
Dirección	Av. 13 de Diciembre, frente al parque de la madre
Propietario	María de Benavides
Tiempo de funcionamiento	15 años
Tipo	Restaurante
Categoría	Segunda
Precio medio	\$ 2,50
Menú disponible	Caldo de salchicha

Nota. Elaborado por Autora del proyecto

Fuente: Entrevista a la dueña del establecimiento

Tabla 19. Resumen de la Ficha técnica del establecimiento “Mr. Patacón Pisao”

Provincia	Los Ríos
Cantón	Valencia
Parroquia	Valencia
Nombre del establecimiento	Mr. Patacón Pisao
Dirección	Av. 13 de Diciembre y Camilo Arévalo
Propietario	Dorys Bravo
Tiempo de funcionamiento	8 años
Tipo	Kiosco de comida
Categoría	Tercera
Precio medio	\$ 1,50
Menú disponible	Patacón pisao, canastas de verde

Nota. Elaborado por Autora del proyecto

Fuente: Entrevista a la dueña del establecimiento

Tabla 20. Resumen de la ficha técnica del establecimiento “Mi Esterito”

Provincia	Los Ríos
Cantón	Valencia

Parroquia	Nueva Unión
Nombre del establecimiento	“Mi Esterito”
Dirección	Vía La Maná, Frente al cementerio, La Nueva Unión
Propietario	Tania Zabamdo
Tiempo de funcionamiento	3 años
Tipo	Restaurante, Bar
Categoría	Primera
Precio medio	\$ 4
Menú disponible	Seco de gallina, tonga de gallina, pato, cangrejo y tilapia frita

Nota. Elaborado por Autora del proyecto

Fuente Entrevista a la dueña del establecimiento

Resumen de las fichas técnicas de los distintos platos típicos de la zona norte de la provincia de Los Ríos

CANTÓN BUENA FE

Tabla 21. Resumen de la ficha técnica de la receta del plato típico “Tilapia frita”

Provincia	Los Ríos
Cantón	Buena Fe
Parroquia	San Jacinto de Buena Fe
Denominación	Tilapia frita
Categoría	Alimento
Procedencia de la receta	Familiar (de antepasado)
Tiempo de elaboración	8 minutos
Ingredientes	Tilapia, harina de trigo, sal, pimienta negra, aceite, verde, sal.

Nota. Elaborado por Autora del proyecto

Fuente: Entrevista al dueño del establecimiento

Tabla 22. Resumen de la ficha técnica de la receta del plato típico “Tigrillo”

Provincia	Los Ríos
Cantón	Buena Fe
Parroquia	San Jacinto de Buena Fe
Denominación	Tigrillo
Categoría	Alimento
Procedencia de la receta	Familiar (de antepasado)
Tiempo de elaboración	30 minutos
Ingredientes	Plátano verde, queso, mantequilla, cebolla blanca, sal, pimienta, huevos, chicharrones.

Nota. Elaborado por Autora del proyecto

Fuente: Entrevista a la dueña del establecimiento

Tabla 23. Resumen de la ficha técnica de la receta del plato típico “Muchines de yuca”

Provincia	Los Ríos
Cantón	Buena Fe
Parroquia	San Jacinto de Buena Fe
Denominación	Muchines de yuca
Categoría	Alimento
Procedencia de la receta	Familiar (de antepasado)
Tiempo de elaboración	10 minutos
Ingredientes	Yuca, sal, queso, achiote.

Nota. Elaborado por Autora del proyecto

Fuente: Entrevista a la dueña del establecimiento

Tabla 24. Resumen de la ficha técnica de la receta del plato típico “Chicharrón de gallina”

Provincia	Los Ríos
Cantón	Buena Fe
Parroquia	San Jacinto de Buena Fe
Denominación	Chicharrón de gallina

Categoría	Alimento
Procedencia de la receta	Familiar (de antepasado)
Tiempo de elaboración	15 minutos
Ingredientes	Muslo de pollo, harina, orégano, pimienta negra, ajo, sal, aceite, limones

Nota. Elaborado por Autora del proyecto

Fuente: Entrevista al dueño del establecimiento

Tabla 25. Resumen de la ficha técnica de la receta del plato típico “Cazuela”

Provincia	Los Ríos
Cantón	Buena Fe
Parroquia	San Jacinto de Buena Fe
Denominación	Cazuela
Categoría	Alimento
Procedencia de la receta	Familiar (de antepasado)
Tiempo de elaboración	20 minutos
Ingredientes	Cebolla colorada, pimienta, cilantro, achiote, pimienta blanca, comino, plátano verde, sal, pescado, camarón.

Nota. Elaborado por Autora del proyecto

Fuente: Entrevista a la dueña del establecimiento

CANTÓN QUEVEDO

Tabla 26. Resumen de la ficha técnica de la receta del plato típico “Bolón Arrecho”

Provincia	Los Ríos
Cantón	Quevedo
Parroquia	Quevedo
Denominación	Bolón arrecho
Categoría	Alimento
Procedencia de la receta	Familiar (de antepasado)

Tiempo de elaboración	5 minutos
Ingredientes	Verde, maní, chicharrón, salprieda.

Nota. Elaborado por Autora del proyecto

Fuente: Entrevista al dueño del establecimiento

Tabla 27. Resumen de la ficha técnica de la receta del plato típico “Chupe de pescado”

Provincia	Los Ríos
Cantón	Quevedo
Parroquia	Quevedo
Denominación	Chupe de pescado
Categoría	Alimento
Procedencia de la receta	Social/Vecinal
Tiempo de elaboración	2 horas
Ingredientes	Queso, aceite, rama de cebolla blanca, choclo, zanahoria, papa, pescado (Albacora), ajo, sal, pimienta, leche, mantequilla, harina, col, pimienta, habas, cilantro.

Nota. Elaborado por Autora del proyecto

Fuente: Entrevista a la dueña del establecimiento

Tabla 28. Resumen de la ficha técnica de la receta del plato típico “Chanfaina”

Provincia	Los Ríos
Cantón	Quevedo
Parroquia	Quevedo
Denominación	Chanfaina
Categoría	Alimento
Procedencia de la receta	Familiar (de antepasado)
Tiempo de elaboración	3 horas

Ingredientes	Arroz, menudencia de chanco, tomate, cebolla blanca y colorada, papa, hierbita, pimienta, ajo, zanahoria.
---------------------	---

Nota. Elaborado por Autora del proyecto

Fuente: Entrevista al dueño del establecimiento

Tabla 29. Resumen de la ficha técnica de la receta del plato típico “Fritada”

Provincia	Los Ríos
Cantón	Quevedo
Parroquia	Quevedo
Denominación	Fritada
Categoría	Alimento
Procedencia de la receta	Familiar (de antepasado)
Tiempo de elaboración	2 horas
Ingredientes	Chanco, papa, mote, lechuga, ajo, sal.

Nota. Elaborado por Autora del proyecto

Fuente: Entrevista al dueño del establecimiento

Tabla 30. Resumen de la ficha técnica de la bebida típica “Chicha de jora”

Provincia	Los Ríos
Cantón	Quevedo
Parroquia	Quevedo
Denominación	Chicha de jora
Categoría	Bebida
Procedencia de la receta	Familia (de antepasado)
Tiempo de elaboración	2 horas
Ingredientes	Machica y panela

Nota. Elaborado por Autora del proyecto

Fuente: Entrevista al dueño del establecimiento

Tabla 31. Resumen de la ficha técnica de la receta del plato típico “Caldo de bolas”

Provincia	Los Ríos
Cantón	Quevedo
Parroquia	Quevedo
Denominación	Caldo de Bolas
Categoría	Alimento
Procedencia de la receta	Familiar (de antepasado)
Tiempo de elaboración	1 hora
Ingredientes	Plátano verde, maní, huevos, zanahoria, tomate, ajo, alverjita, achiote, mantequilla, carne molida, choclos, col, verdura.

Nota. Elaborado por Autora del proyecto

Fuente: Entrevista al dueño del establecimiento

Tabla 32. Resumen de la ficha técnica de la receta del plato típico “Chaulafán”

Provincia	Los Ríos
Cantón	Quevedo
Parroquia	Quevedo
Denominación	Chaulafán
Categoría	Alimento
Procedencia de la receta	Familiar (de antepasado)
Tiempo de elaboración	30 minutos
Ingredientes	Pollo, agua, cebolla perla, mantequilla, arroz, ajo, zanahoria, apio, cilantro, sal, cebollitas verdes, tocino, pimienta, salsa de soya.

Nota. Elaborado por Autora del proyecto

Fuente: Entrevista a la dueña del establecimiento

CANTÓN VALENCIA

Tabla 33. Resumen de la ficha técnica de la receta del plato típico “Hornado”

Provincia	Los Ríos
Cantón	Valencia
Parroquia	Valencia
Denominación	Hornado
Categoría	Alimento
Procedencia de la receta	Familiar (de antepasado)
Tiempo de elaboración	4 horas
Ingredientes	Mote, papa, cebolla colorada, lechuga, hierbita, ajo, tomate, sal, pierna de chanco.

Nota. Elaborado por Autora del proyecto

Fuente: Entrevista a la dueña del establecimiento

Tabla 34. Resumen de la ficha técnica de la receta del plato típico “Caldo de salchicha”

Provincia	Los Ríos
Cantón	Valencia
Parroquia	Valencia
Denominación	Caldo de salchicha
Categoría	Alimento
Procedencia de la receta	Familiar(de antepasado)
Tiempo de elaboración	3 horas
Ingredientes	Tripaje de cerdo, arroz, verde, aceite achioté, cebolla, tomate, pimienta, hierbita, sangre de cerdo, manteca.

Nota. Elaborado por Autora del proyecto

Fuente: Entrevista a la dueña del establecimiento

Tabla 35. Resumen de la ficha técnica de la receta del plato típico “Patacón pisao”

Provincia	Los Ríos
Cantón	Valencia
Parroquia	Valencia
Denominación	Patacón pisao
Categoría	Alimento
Procedencia de la receta	Familiar (de antepasado)
Tiempo de elaboración	4 minutos
Ingredientes	Verde, carne, pollo, aguacate, queso.

Nota. Elaborado por Autora del proyecto

Fuente: Entrevista a la dueña del establecimiento

Tabla 36. Resumen de la ficha técnica de la receta de la bebida típica “Aguardiente con toronja”

Provincia	Los Ríos
Cantón	Valencia
Parroquia	Valencia
Denominación	Aguardiente con toronja
Categoría	Bebida
Procedencia de la receta	Familiar (de antepasado)
Tiempo de elaboración	1 hora
Ingredientes	Toronja, aguardiente, clavo de olor, azúcar, canela, anís estrellado y chiquito.

Nota. Elaborado por Autora del proyecto

Fuente: Entrevista al encargado del departamento de turismo del cantón Valencia

Tabla 37. Resumen de la ficha técnica de la receta de la bebida típica “Chicha de maíz”

Provincia	Los Ríos
Cantón	Valencia
Parroquia	Valencia
Denominación	Chicha de maíz
Categoría	Bebida

Procedencia de la receta	Familiar (de antepasado)
Tiempo de elaboración	2 horas
Ingredientes	Maíz fresco, azúcar, canela, clavo de olor, anís estrellado.

Nota. Elaborado por Autora del proyecto

Fuente: Entrevista al encargado del departamento de turismo del cantón Valencia

Tabla 38. Resumen de la ficha técnica de la receta del plato típico “Tonga de gallina”

Provincia	Los Ríos
Cantón	Valencia
Parroquia	Nueva Unión
Denominación	Tilapia frita
Categoría	Alimento
Procedencia de la receta	Familiar (de antepasado)
Tiempo de elaboración	10 minutos
Ingredientes	Gallina, maní, maduro, arroz, cebolla colorada, tomate, hierbita, hoja de verde.

Nota. Elaborado por Autora del proyecto

Fuente: Entrevista a la dueña del establecimiento

Tabla 39. Resumen de la ficha técnica de la receta del plato típico “Tilapia Frita”

Provincia	Los Ríos
Cantón	Quevedo
Parroquia	Nueva Unión
Denominación	Tilapia frita
Categoría	Alimento
Procedencia de la receta	Familiar (de antepasado)
Tiempo de elaboración	20 minutos
Ingredientes	Ajo, sal, tilapia.

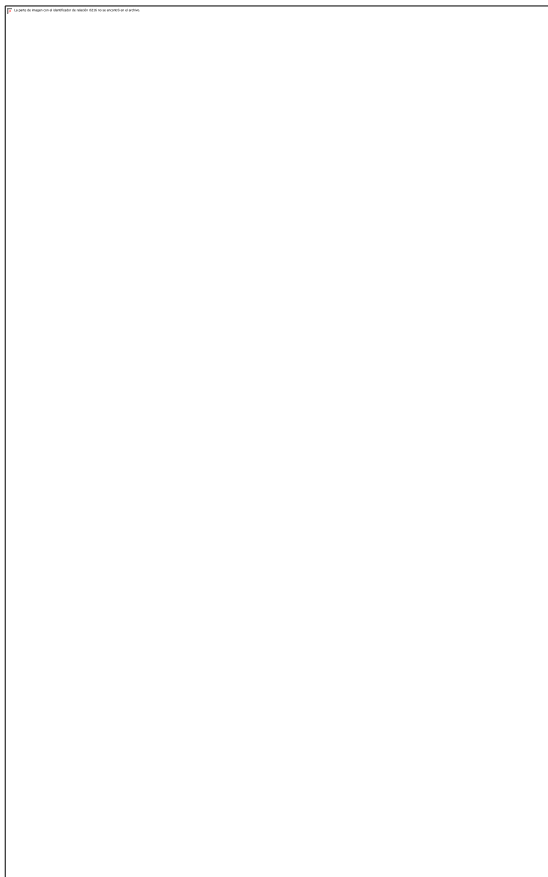
Nota. Elaborado por Autora del proyecto

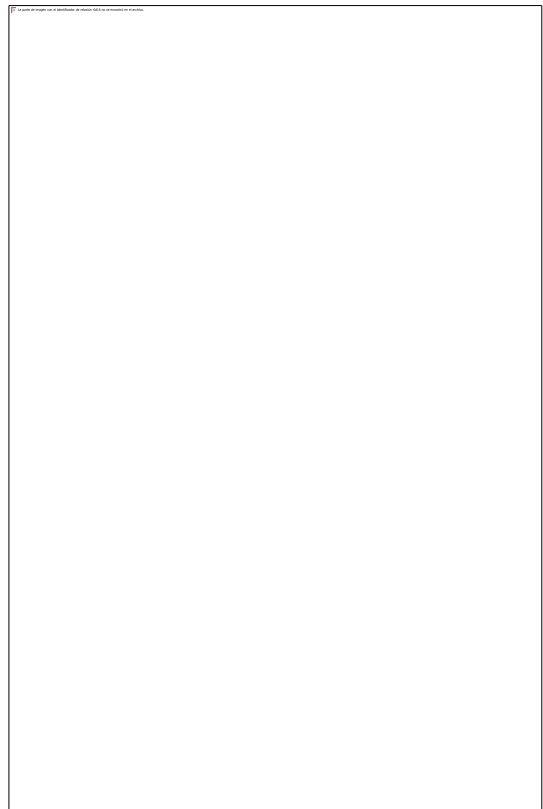
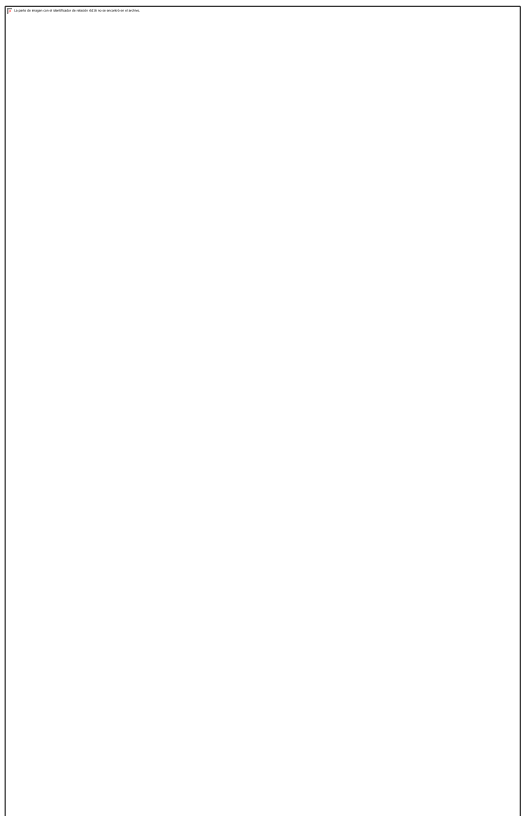
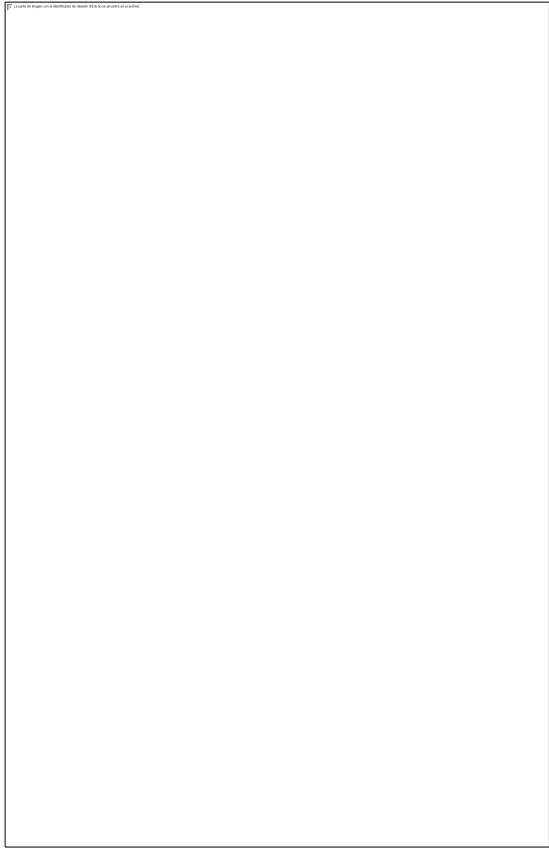
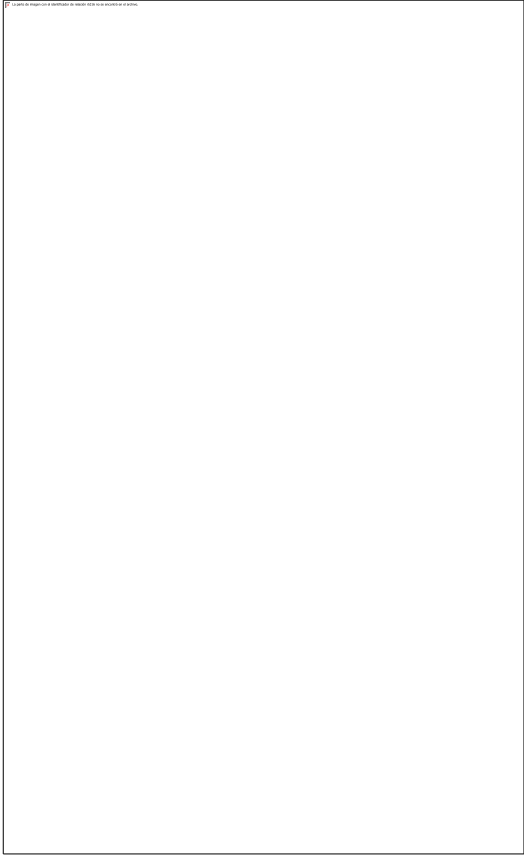
Fuente: Entrevista a la dueña del establecimiento

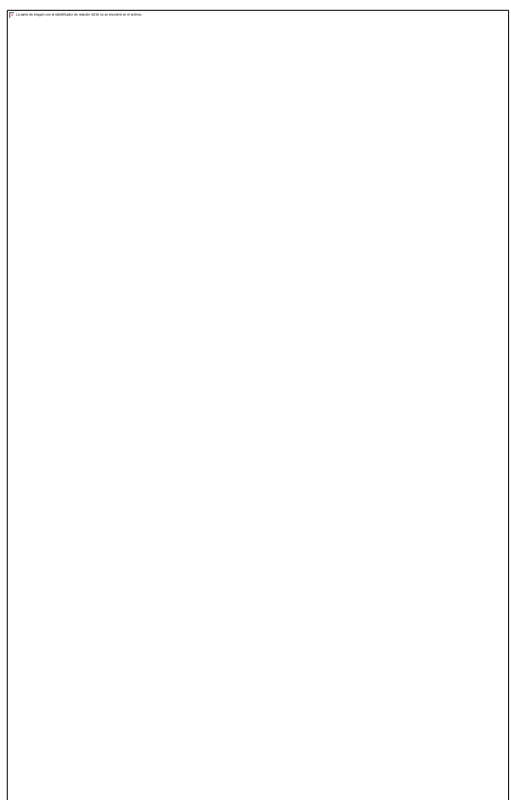
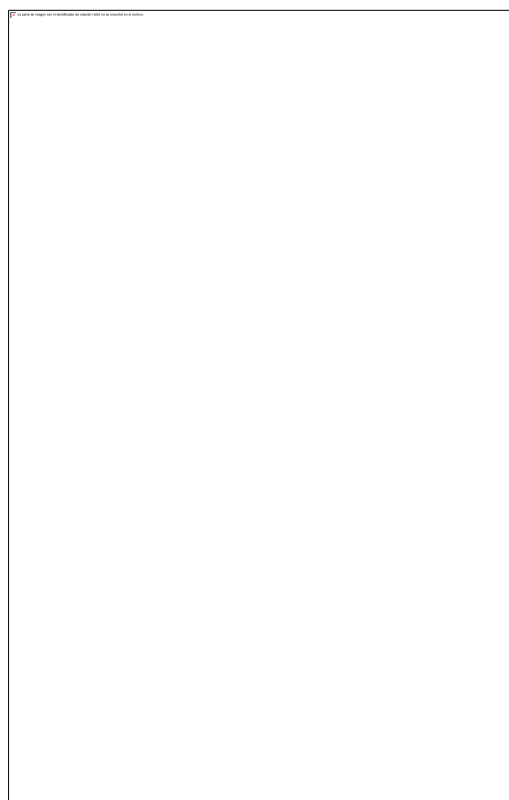
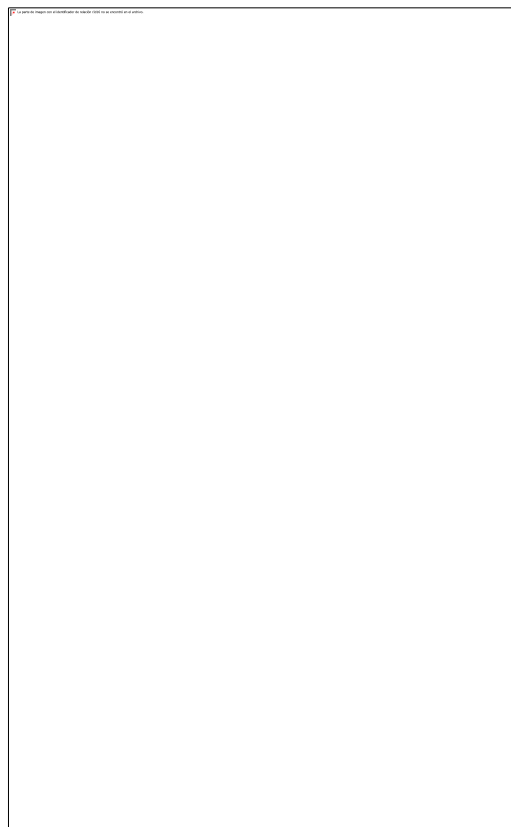
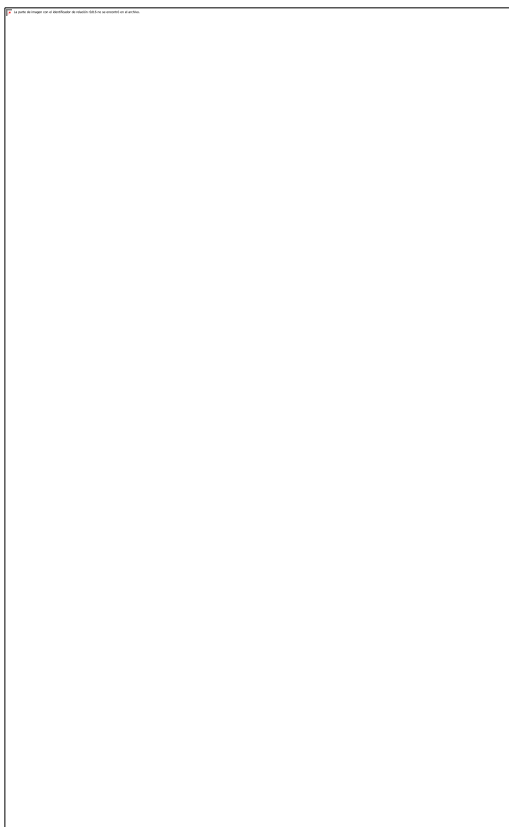
4.3. Elaboración de la guía gastronómica de huecas culinarias y recetas de los cantones Buena Fe, Quevedo y Valencia

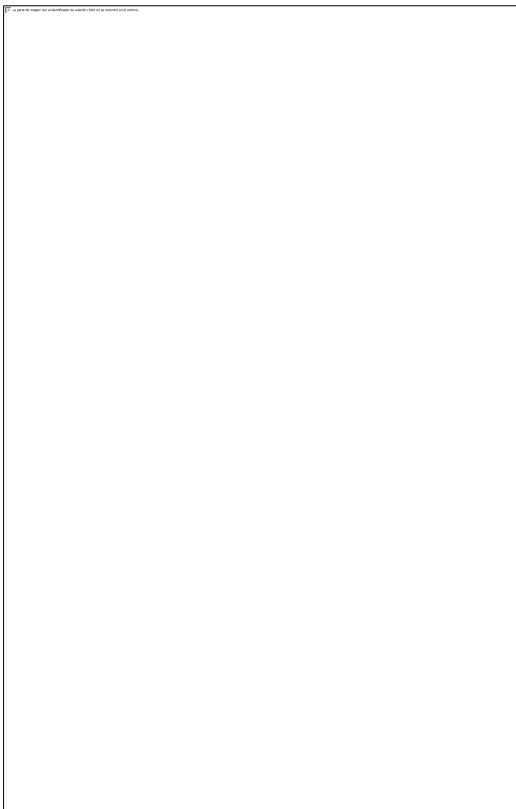
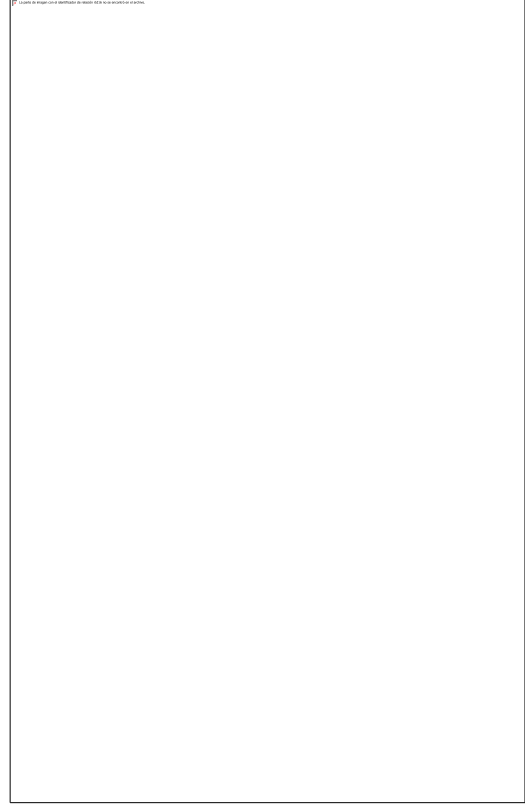
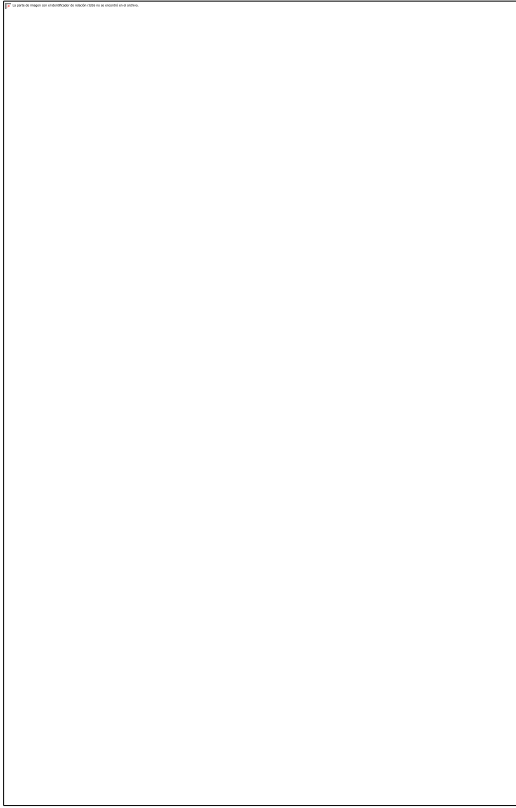
La gastronomía típica de la zona norte de la provincia de Los Ríos es muy diversa por tal motivo se seleccionó diecinueve platos típicos, de cuales cinco son del cantón Buena Fe (Cueritos asados, tigrillo, cazuela, chicharrón de gallina, tilapia frita), nueve del cantón Quevedo (Encebollado mixto, chupe de pescado, chanfaina, chaulafán, banderita, bolón periqueado, fritada, chicha de jora, caldo de bola), cinco del cantón Valencia (Tonga de gallina, tilapia frita, patacón pisao, caldo de salchicha, hornado), los mismos que tienen ya unos años en el sector gastronómico, donde han forjado su historia y al mismo tiempo representan e identifican a cada cantón con su gastronomía típica y sabor autentico que caracteriza a cada uno de los cantones.

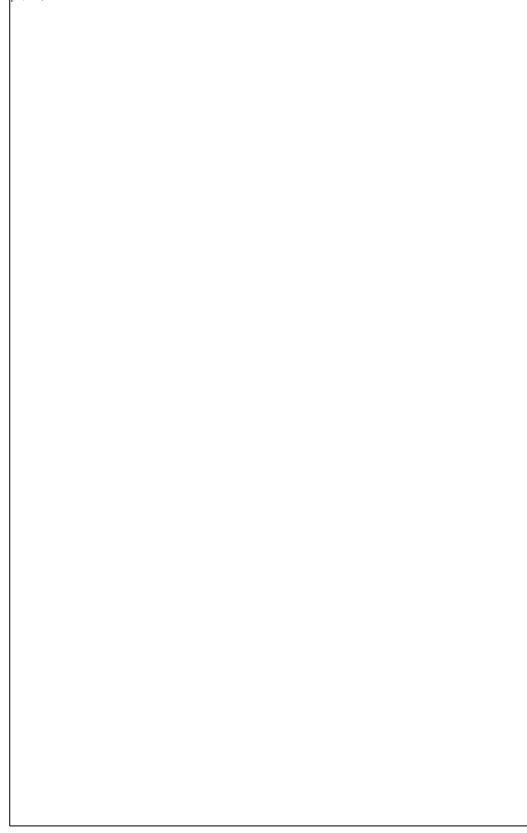
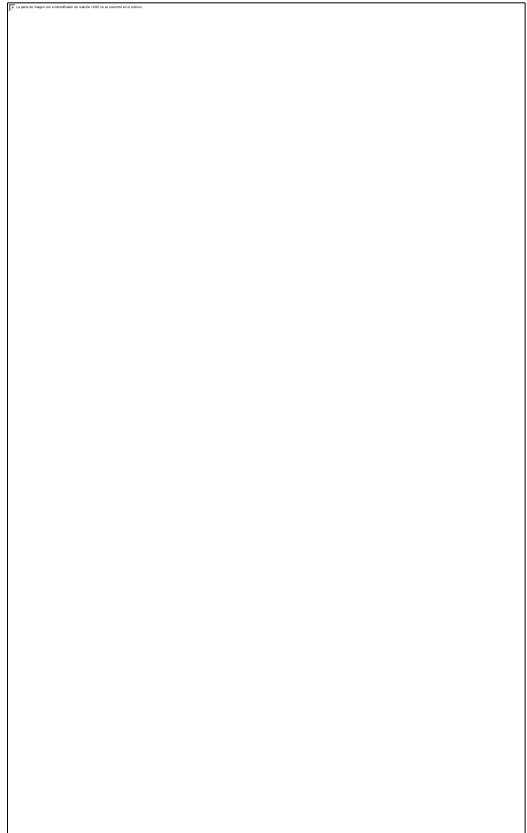
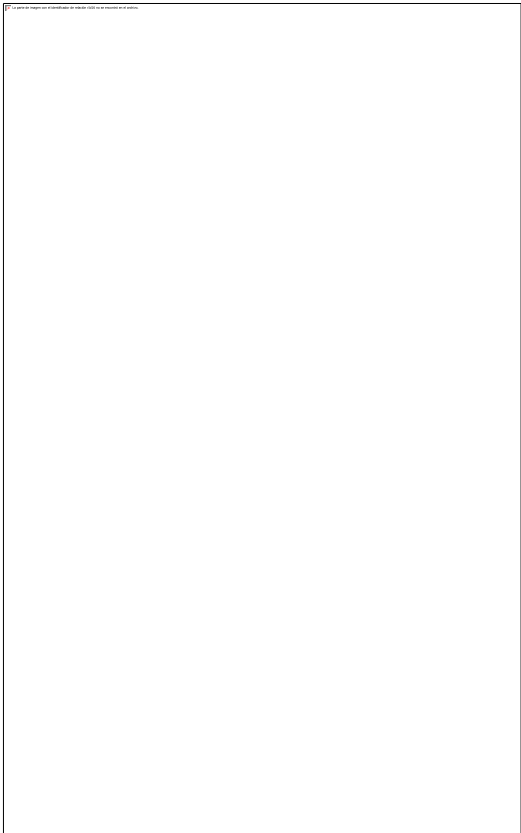
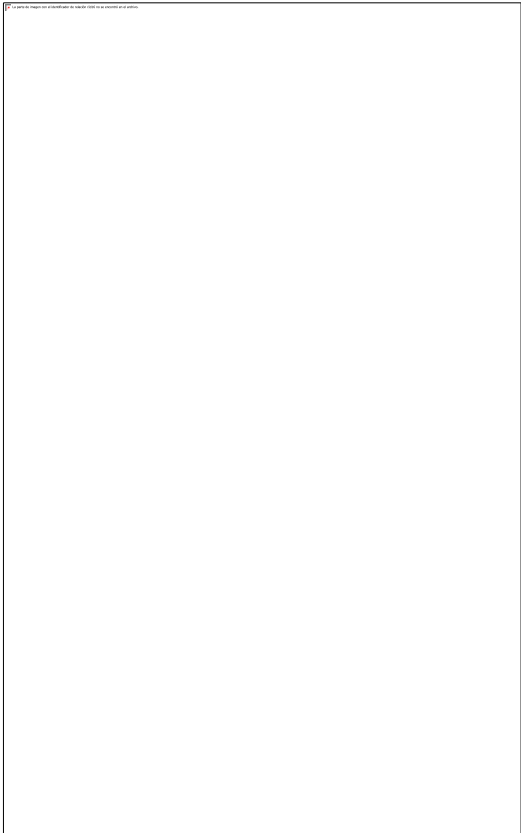
A continuación se presenta el diseño de la guía gastronomía, la cual incluye dentro de su descripción los 19 platos típicos de los 3 cantones pertenecientes a la zona norte de la provincia de Los Ríos con sus respectivas reseñas de las huecas culinarias.

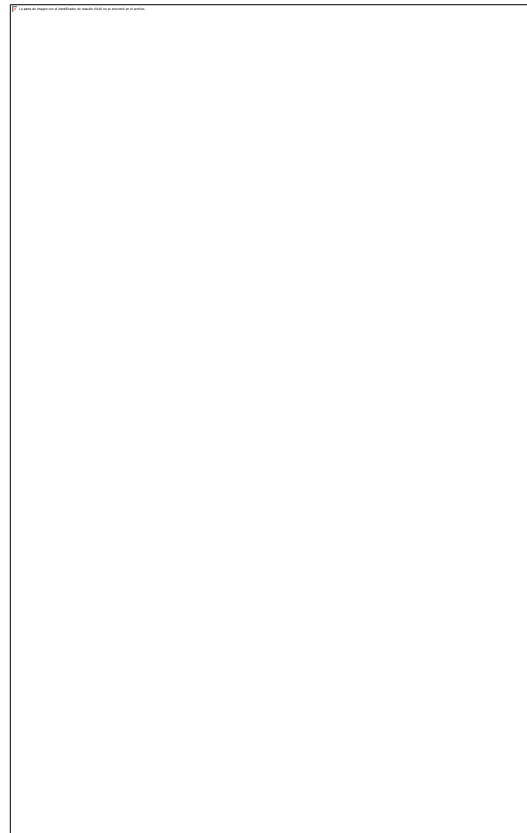
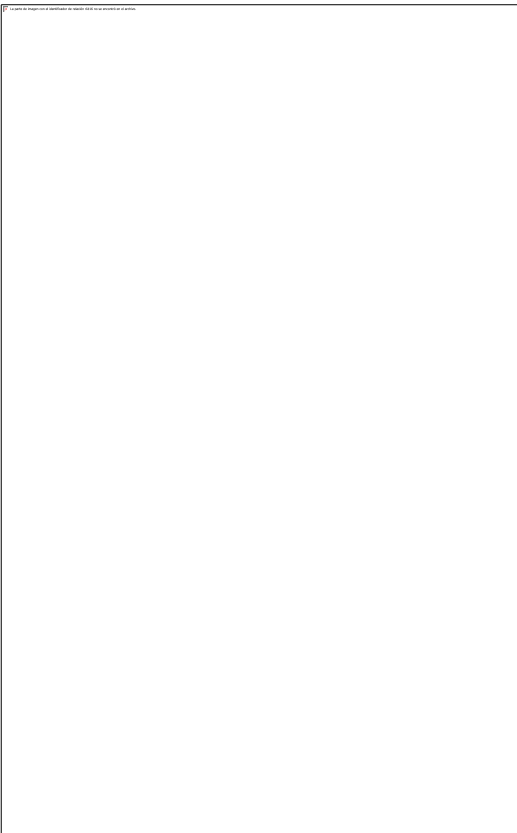
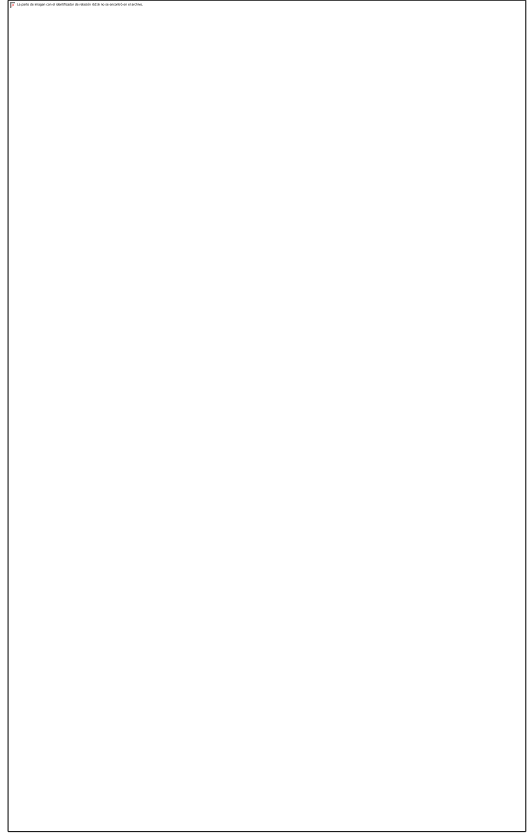
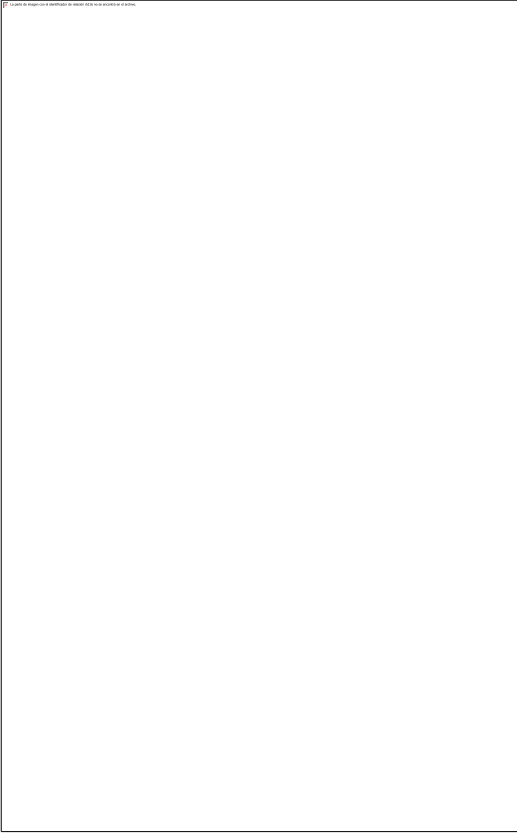


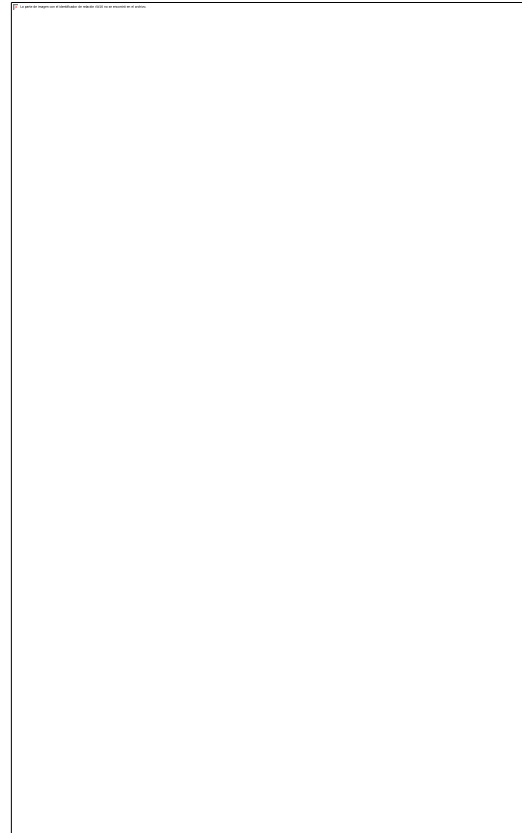
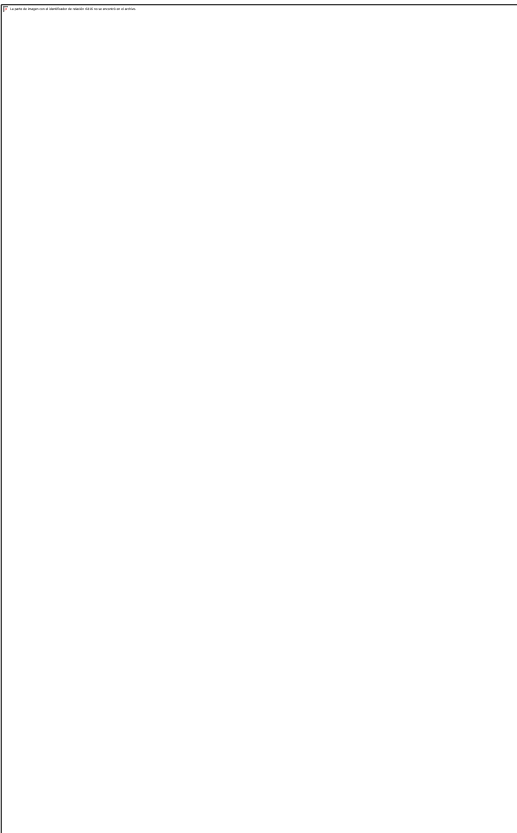
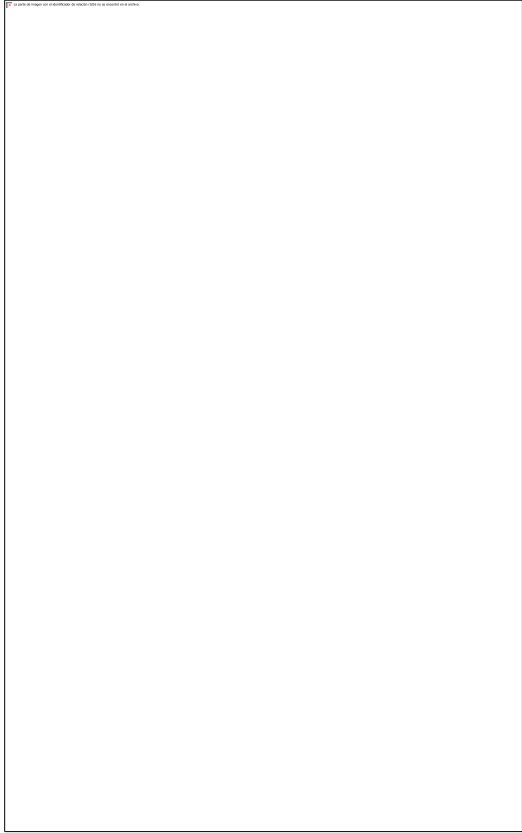
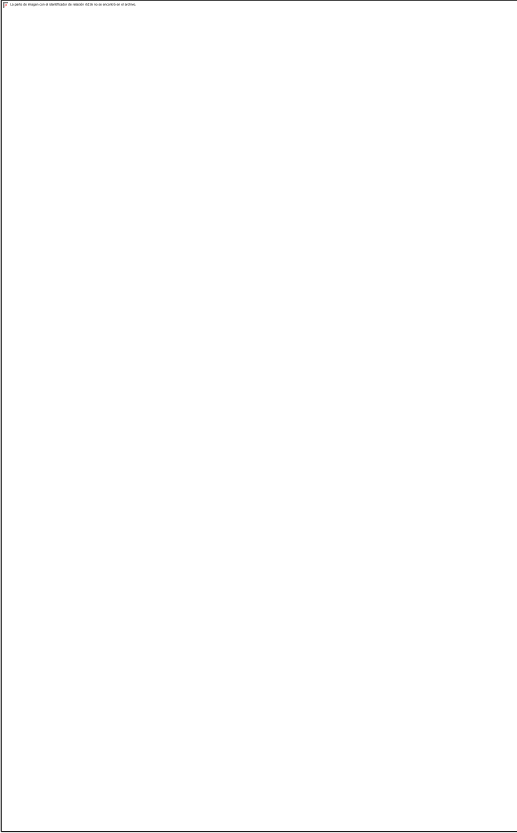


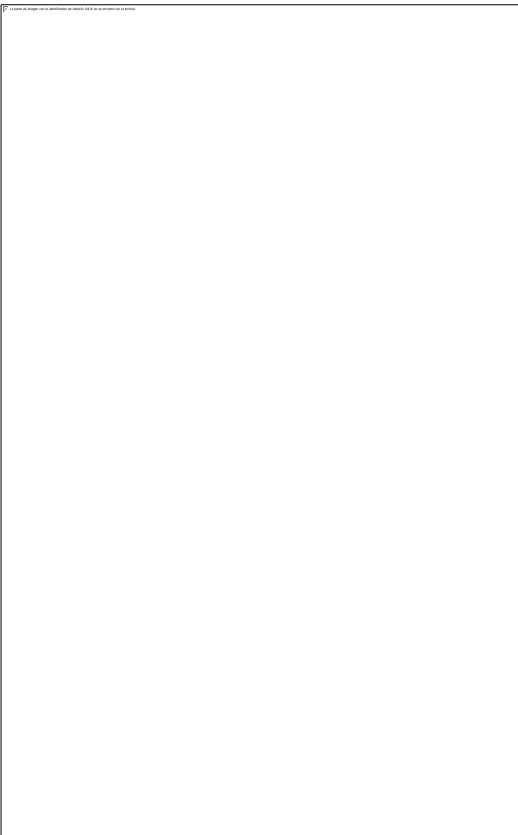
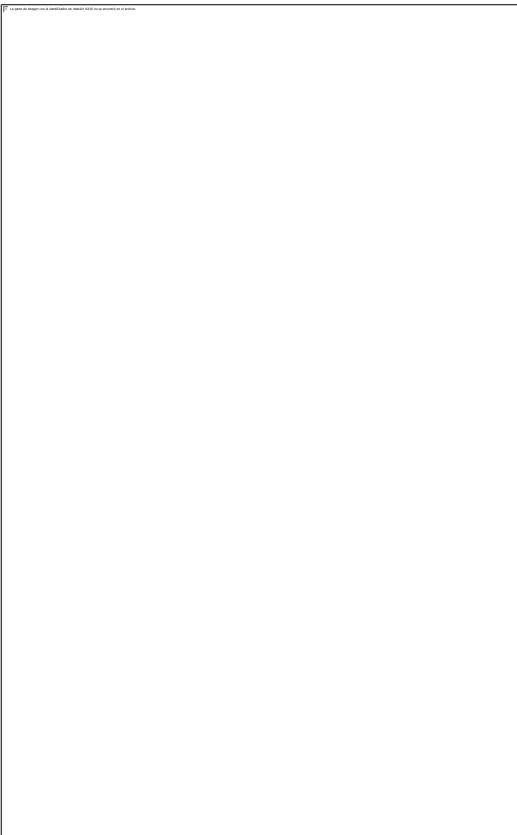
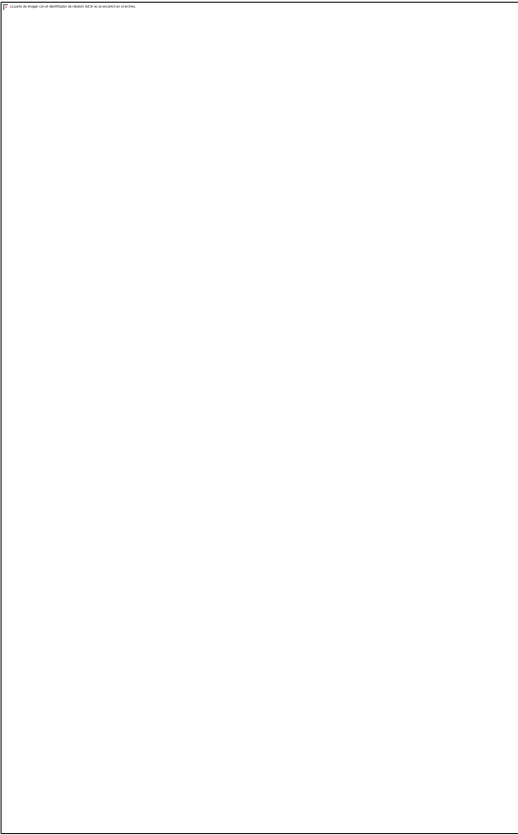
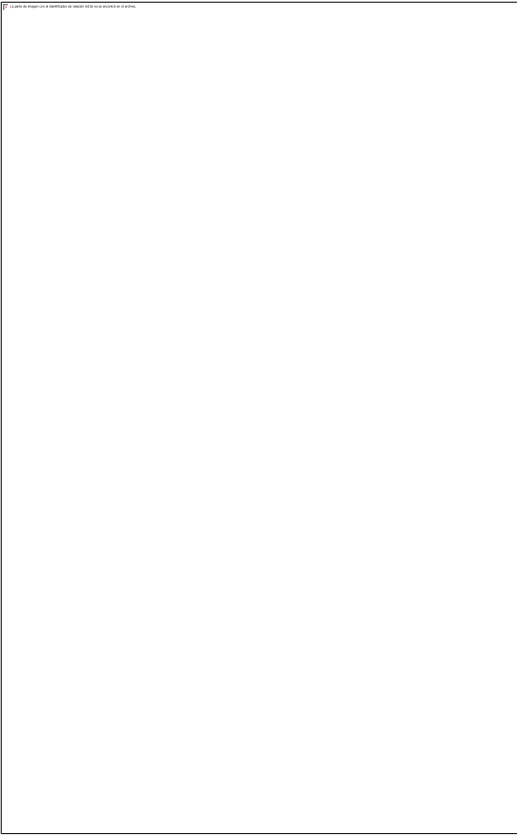


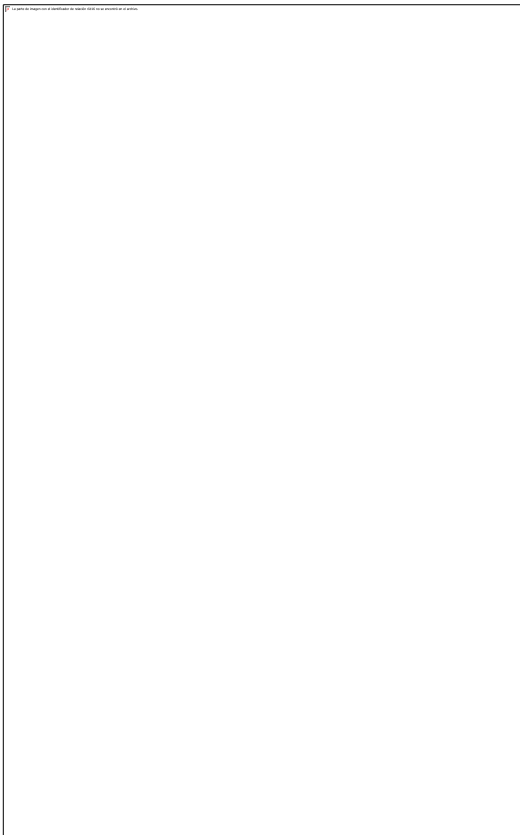
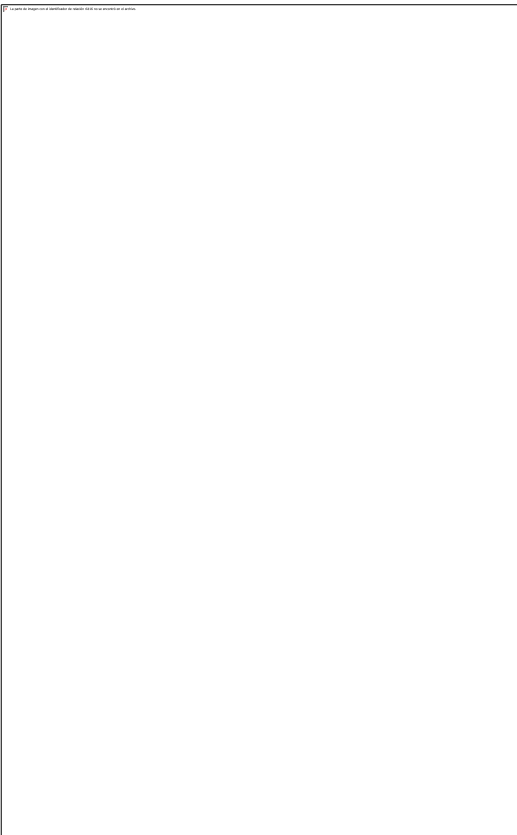
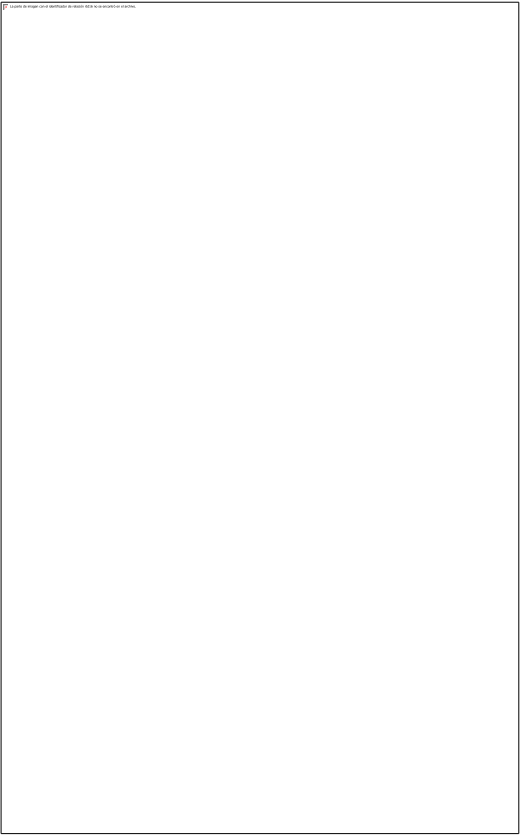
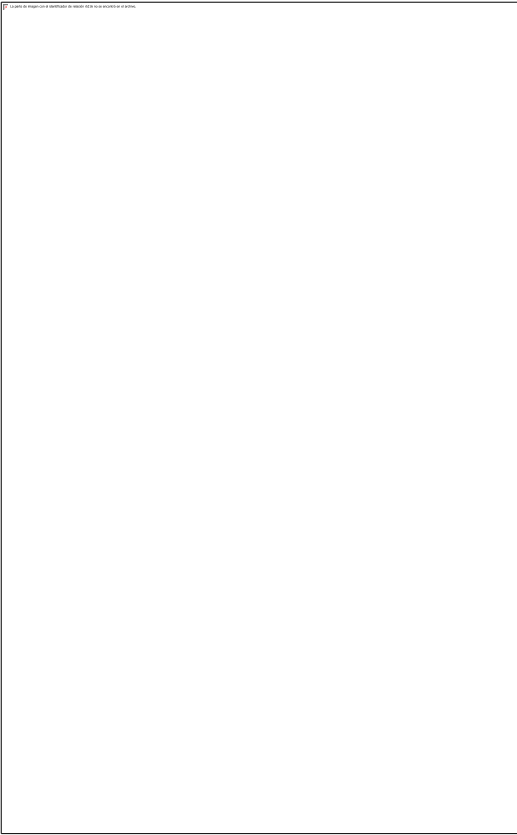












4.4. Discusión

La información obtenida del proyecto de investigación por medio de las entrevistas personales a cada uno de los propietarios, que manifestaron la reseña del restaurante y los ingredientes utilizados en la preparación de su gastronomía, permitió determinar que los productos son a base de la producción agrícola de la provincia de Los Ríos, coincidiendo así con (Pérez, 2015) quien menciona que “realizó la investigación sobre la producción agrícola y pecuaria a través del método analítico, determinando que los productos propios de la provincia, son la base para la elaboración de la comida cotidiana de cada uno de los cotopaxenses”.

Asimismo la investigación realizada en los cantones Buena Fe, Quevedo, Valencia, apporto a la identificación de los principales platos típicos de cada lugar, con la finalidad de caracterizar la gastronomía típica de la zona norte de la provincia de Los Ríos, que concuerda con (Jiménez & Sánchez, 2015) en su tesis de “Estudio de la gastronomía típica de Quevedo, a fin de impulsar el emprendimiento y fortalecer el turismo gastronómico. Diseño de un paradero de comida típica” donde redactan que el fin de su trabajo es, dar un realce a la gastronomía tradicional de dicho cantón.

El diseño de la guía gastronomía contiene datos sobre las huecas culinarias como; la dirección, su especialidad, foto del plato típico, reseña del lugar, redes sociales, nombre del propietario, a diferencia de (Quezada, 2013) que diseño una guía donde tiene información sobre las costumbres, tradiciones, gastronomía y vestimenta de las comunidades pertenecientes a la provincia de los Tsáchila.

CAPÍTULO V

CONCLUSIONES Y RECOMENDACIONES

5.1. Conclusiones

- A través de las entrevistas realizadas, se registró un total de diecinueve platos típicos y una bebida típica, dentro de los cantones Buena Fe, Quevedo y Valencia, además de la reseña histórica de cada una de las huecas culinarias, desde sus inicios hasta la actualidad.
- De la misma forma se recopiló información en las fichas técnicas a través de las entrevistas personales a cada uno de los dueños de las huecas culinarias para la guía gastronómica, los datos obtenidos son; nombre del establecimiento, cantidad de empleados, menú, receta, años de funcionamiento, contacto, historia, porciones de comida y tipo de difusión.
- Se elaboró la guía gastronómica de la zona norte de la provincia de Los Ríos, detallando la foto del plato típico, propietario, descripción de la comida, dirección del establecimiento, nombre del lugar, redes sociales, especialidad y las recetas de la comida característica de los cantones Buena Fe, Quevedo y Valencia, con el propósito de revalorizar e incentivar a los propietarios de los establecimientos a la preparación original de las recetas y al mismo tiempo de beneficiar al sector turístico-gastronómico.

5.2. Recomendaciones

- Participar en ferias gastronómicas y utilizar las redes sociales como facebook, instagram y whatsApp para promocionar la gastronomía típica que se preparan en cada una de las huecas culinarias de los cantones Buena Fe, Quevedo, Valencia.
- Emplear la guía gastronómica en los departamentos de turismo de cada GAD municipal, con el objeto de mostrar las huecas culinarias existentes, donde se preparan los platos típicos de la zona norte de la provincia de Los Ríos.
- Conservar la originalidad de la preparación de las recetas en las comida típicas de cada una de huecas culinarias, que son característica en los cantones de la zona norte de la provincia de Los Ríos.

CAPÍTULO VI

BIBLIOGRAFÍA

6.1. Bibliografía

- Álava, V. (2013). *Diseño de la ruta gastronómica “Sabores de Los Ríos” de la provincia de Los Ríos, año 2013* (Tesis de pregrado). Universidad Técnica Estatal de Quevedo, Quevedo, Ecuador.
- Asamblea constituyente. (2012). *Constitución del Ecuador*. Recuperado de <https://educacion.gob.ec/wp-content/uploads/downloads/2012/08/Constitucion.pdf>
- Cárdenas, E. (2015). *Diseño de una ruta turística gastronómica del catón Riobamba para la valoración y difusión del patrimonio cultural inmaterial* (Tesis de pregrado). Escuela Superior Politécnica de Chimborazo, Riobamba, Ecuador.
- Carrasco, J. (2017). *ANÁLISIS DE LA OFERTA DE SERVICIOS GASTRONÓMICOS DE LA AVENIDA VÍCTOR EMILIO ESTRADA, CIUDADELA URDESA, PARA EL DISEÑO DE UNA GUÍA GASTRONÓMICA* (Tesis de pregrado). Universidad de Guayaquil, Guayaquil, Ecuador.
- Castro, J. (2010). *Investigación de la cultura gastronómica del Cantón Arenillas, Provincia de El Oro para el fortalecimiento del sector turístico* (Tesis de pregrado). Escuela Superior Politécnica de Chimborazo, Riobamba, Ecuador.
- Congreso Nacional. (2014). Ley de Turismo. Recuperado de <https://www.turismo.gob.ec/wp-content/uploads/2015/04/LEY-DE-TURISMO.pdf>
- Di Lorenzo, G. (2017). *La gastronomía típica como fortaleza turística del cantón Babahoyo* (Tesis de pregrado). Universidad Técnica De Babahoyo, Babahoyo, Ecuador.
- Flores, E (2016). *El valor turístico cultural de la gastronomía típica de la parroquia Atocha-Ficoa y su contribución en la identidad gastronómica del cantón Ambato* (Tesis de pregrado). Universidad Técnica de Ambato, Ambato, Ecuador.
- Fusté-Forné, F (2016). Los paisajes de la cultura: la gastronomía y el patrimonio culinario. *Dixit*, (24), 04-16. Recuperado de <https://revistas.ucu.edu.uy/index.php/revistadixit/article/view/1166/1505>

- García, P. (Febrero del 2014). Producción pecuaria [Mensaje en un blog]. Recuperado de <http://pgarciaortega.blogspot.com/p/produccion-pecuaria-economia-expresion.html>
- González, L. (2015). *Catalogo de fiestas, tradiciones, usos y costumbres del municipio de san salvador Atenco, Estado de Mexico*” (Tesis de grado). Centro universitario UAEM Texcoco, Texcoco, México.
- Goyes, J. (2019). *Estudio de la Gastronomía y Cultura de las Huecas en el Cantón Riobamba Provincia de Chimborazo* (Tesis de pregrado). Universidad Regional Autónoma de los Andes, Ambato, Ecuador.
- Gualpa, D. (2017). *Investigación sobre los platos típicos de la parroquia La Magdalena del Cantón Quito* (Tesis de pregrado). UDLA, Quito, Ecuador.
- Jarrín, C., & León, L. (2015). *Implementación del agroturismo en la hacienda La Colonia 24 de mayo, Cantón Buena Fe, Provincia de Los Ríos* (Tesis de pregrado). Escuela Superior Politécnica del Litoral, Guayaquil, Ecuador.
- Jiménez, X., & Sánchez, A. (2015). *Estudio de la gastronomía típica de Quevedo, a fin de impulsar el emprendimiento y fortalecer el turismo gastronómico. Diseño de un paradero de comida típica* (Tesis de pregrado). Universidad católica de Santiago de Guayaquil, Guayaquil, Ecuador.
- López, A., Carabias, L., Díaz, E. (2017). *Ofertas gastronómicas*. Madrid, España: Paraninfo.
- Malagie, M., Jensen, J., Graham, C., & Smith, D. (2000). Industria Alimentaria. D. Berkowitz (Ed), *Sectores Basados en recursos Biológicos* (pp.62.1-67.35)
- Montenegro, E. (2016). *Cocina Tradicional Ecuatoriana* (tesis de pregrado). Universidad San Francisco de Quito, Quito, Ecuador.
- Ministerio de Turismo. (2018). Reglamento turístico de alimentos y bebidas. Recuperado de https://www.turismo.gob.ec/wp-content/uploads/2018/11/Reglamento-de-alimentos-y-bebidas_OCTUBRE.pdf
- Ortega, J. (2018). Una aproximación al concepto de identidad cultural a partir de experiencias: El patrimonio y la educación. *Universidad de Valladolid*, 244-262. Páginas

- Pérez, G. (2015). *Estudio gastronómico de la provincia de Cotopaxi y recopilación de recetas tradicionales* (Tesis de pregrado). Universidad Internacional del Ecuador, Quito, Ecuador.
- Pérez, K. (2017). *Plan de capacitación turística gastronómica en las huecas tradicionales de la Ciudad de Milagro* (Tesis de pregrado). Universidad Estatal de Milagro, Milagro, Ecuador.
- Quezada, N. (2013). *Estudio y difusión antropológico de la cultura gastronómica, de la nacionalidad Tsáchila* (Tesis de pregrado). Escuela superior politécnica de Chimborazo, Riobamba, Ecuador.
- Toapanta, T. (2017). *Análisis de la demanda nacional de turismo de la promoción Gastronómica: Huecas de Guayaquil* (Tesis de pregrado). Universidad Católica de Santiago de Guayaquil, Guayaquil, Ecuador.
- U.D. de Investigación I (2016). *Elaboración de Fichas*. Recuperado de <https://investigar1.files.wordpress.com/2010/05/elaboracic3b3n.de-fichas.pdf>
- Vargas, J. (2017). *Estudio etnogáfico sobre el sistema de producción agrícola del anexo de mosopuquio del distrito de Characato, en el año 2016* (Tesis de pregrado). Universidad Nacional De San Agustín, Arequipa, Perú.

ANEXOS

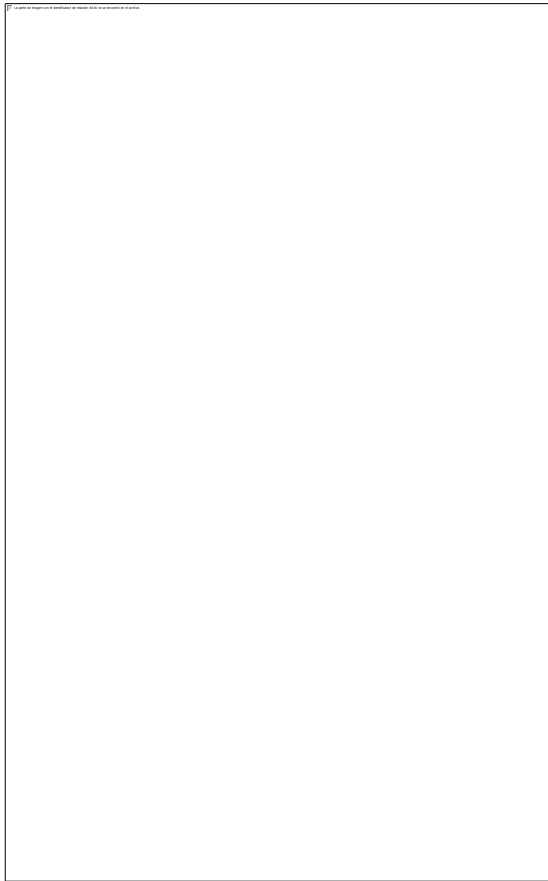
Anexo 1. Formato de la ficha de inventario de platos

FICHA DE INVENTARIO DE PLATOS									
Datos generales									
Encuestador				Cod. Ficha		Fecha			
Provincia				Cantón		Parroquia			
1. Descripción del plato									
1.1 Factores Sociales y Culturales (valorización social y cultural)									
1.1.1 Denominación						1.1.2 Variación de denominación			
1.1.3 Categoría		1.1.4 Reconocimiento cultural		1.1.5 Procedencia de la receta		1.1.6 Tipo y procedencia de los ingredientes		1.1.7 Temporalidad	
Alimento		Plenamente aceptado			Familiar (de antepasados)		Naturales		Regular
Bebida		Reconocido minoritariamente por la comunidad			Social / vecinal		Procesados o en conserva		
Repostería		Reconocido mayoritariamente por la comunidad			De otras comarcas		Originales del lugar		Temporal
		En peligro de desaparición			Nacional		De otros lugares del país		
1.2 Factores de elaboración y nutricionales					De países vecinos		Importado países		Especial
1.2.1 Nivel de dificultad elaboración				1.2.2 Valor Nutricional de su Consumo		2. Recetario			
Muy bajo		Medio		Alto		2.1 Número de porciones	Setenta y cinco		
Bajo		Alto		Medio		2.2 Ingredientes, preparación, presentación y necesidad de utensilios especiales:			
Regular		Muy Alto		Bajo		Ingredientes:			
1.2.3 Tiempo de elaboración en minutos									

Anexo 2. Ficha de inventario de la planta turístico - gastronómico

FICHA DE INVENTARIO DE LA PLANTA TURÍSTICO - GASTRONÓMICA											
Datos generales											
Encuestador		Cod. Ficha		Fecha							
Provincia		Cantón		Parroquia							
1. Datos del establecimiento											
1.1 Nombre											
1.2 Dirección											
1.3 Teléfono				1.4 Tipo		1.5 Categoría					
1.6 E-mail				Restaurante				Primera			
1.7 Propietario				Bar				Segunda			
1.8 Contacto				Cafetería				Tercera			
1.9 Tiempo de funcionamiento				Kiosco de comida				Cuarta			
1.10 servicios disponibles				Carreta							
1.11 Precio medio			1.12 nº de mesas		1.13 nº de plazas						
2. Personal											
2.1 Número de empleados											
2.2 Formación	Sin formación										
	Primaria										
	Secundaria										
	Superior										
	Otras										
3. Menú disponible											
Nombre del plato				P.V.P.		Cod de ficha I.G.					
Bolón de queso											
Bolón de maní											
Bolón de chicharrón											
Bolón periqueado											
Bolón montubio											
Bolón engafado											
4. Observaciones											

Anexo 3. *Portada de la guía gastronómica*



Anexo 4. *Ejecución de las entrevistas*

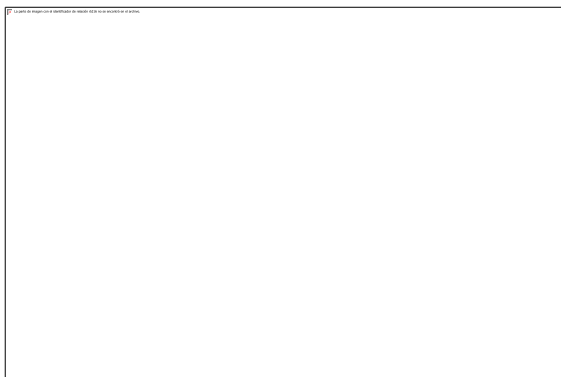


Foto 1. Ejecutando la entrevista

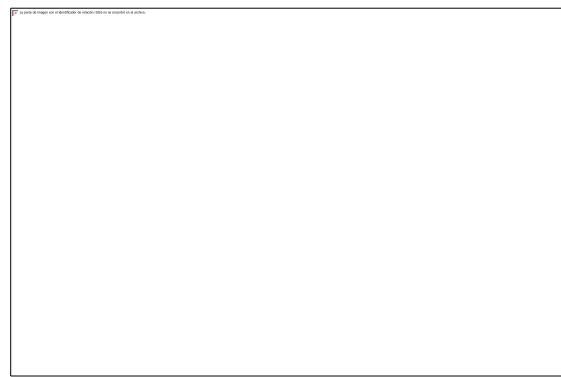


Foto 2. Ejecutando la entrevista

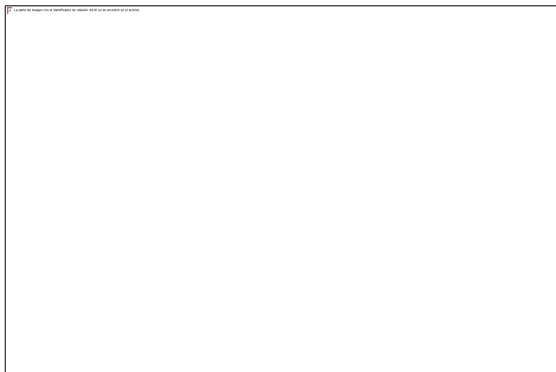


Foto 2. Ejecutando la entrevista

Anexo 5. *Certificación del Urland*

