



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

**TESIS DE GRADO “DISEÑO DE LA RUTA
GASTRONÓMICA “SABORES DE LOS RÍOS” DE LA
PROVINCIA DE LOS RÍOS, AÑO 2013”**

Previo a la obtención del título de Ingeniera en Ecoturismo.

AUTORA:

VIOLETA VIRGINIA ÁLAVA VILLAMAR

DIRECTORA:

ING. MÓNICA BUENAÑO ALLAUCA, M.Sc.

QUEVEDO - ECUADOR

2014

DECLARACIÓN DE AUTORÍA Y CESIÓN DE DERECHOS

Yo, **ÁLAVA VILLAMAR VIOLETA VIRGINIA**, declaro que el trabajo aquí descrito es de mi autoría; que no ha sido previamente presentado para ningún grado o calificación profesional; y, que he consultado las referencias bibliográficas que se incluyen en este documento.

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

ÁLAVA VILLAMAR VIOLETA VIRGINIA

AUTORA

CERTIFICACIÓN DE LA DIRECTORA DE TESIS

La suscrita, Ing. **MÓNICA BUENAÑO ALLAUCA**, M.Sc Docente de la Universidad Técnica Estatal de Quevedo, certifica que la señorita Álava Villamar Violeta Virginia, realizó la tesis de grado previo a la obtención del título de Ingeniera en Ecoturismo titulada “**DISEÑO DE LA RUTA GASTRONÓMICA “SABORES DE LOS RÍOS” DE LA PROVINCIA DE LOS RÍOS, AÑO 2013**”, bajo mi dirección, habiendo cumplido con las disposiciones reglamentarias establecidas para el efecto.

Ing. Mónica Buenaño Allauca, M.Sc.

DIRECTORA DE TESIS



UNIVERSIDAD TÉCNICA ESTATAL DE QUEVEDO
FACULTAD DE CIENCIAS AMBIENTALES
CARRERA DE INGENIERIA EN ECOTURISMO

Presentado al Honorable Consejo Directivo como requisito previo a la obtención del título de Ingeniera en Ecoturismo.

TESIS DE GRADO “DISEÑO DE LA RUTA GASTRONÓMICA “SABORES DE LOS RÍOS” DE LA PROVINCIA DE LOS RÍOS, AÑO 2013”

Aprobado:

Ing. Diana Delgado Campuzano M.Sc

PRESIDENTE DEL TRIBUNAL DE TESIS

Ing. Pedro Suatunce Cunuhay M.Sc.

MIEMBRO DEL TRIBUNAL DE TESIS

Ing. Darwin Salvatierra Piloza M.Sc.

MIEMBRO DEL TRIBUNAL DE TESIS

QUEVEDO – LOS RÍOS – ECUADOR

AÑO 2014

DEDICATORIA

Dedicada a Dios por darme tantas bendiciones y ofrecerme cada día la oportunidad de conocer las maravillas de la vida.

Éste trabajo de investigación va dedicada con profundo amor a mis padres quienes me dieron la vida y a quienes debo todo; mi madre Sra. Violeta Villamar Ortiz, una mujer luchadora, con tantas ganas de que sus hijos tengan la mejor educación a pesar de nuestras limitaciones, ella con su fuerte carácter supo enseñarme el camino de la rectitud y que si tenemos propósitos hay que cumplirlos; mi padre Sr. Félix Álava Ube, de quién tengo la bendición de ser su hija consentida y su infinito amor; mis hermanos Sabino, Sonia, Raúl, Carlos, Aníbal y Félix; quiénes han sido más que eso, han sido mi soporte, la ayuda que de ellos he recibido es incomparable, nunca les podré pagar todo lo que han hecho por mí; mis sobrinos, lo más bello que la vida ha podido obsequiarme, son los hijos que aún no he tenido, ellos con su alegría iluminan mi existir y por quiénes tengo el deber de continuar en la lucha e indicarles que hay un camino por recorrer, el aprendizaje es lo más maravilloso que podemos tener.... Ésa ha sido la herencia que grandiosamente mi familia me ha regalado..... Soy inmensamente feliz gracias a ellos.

AGRADECIMIENTO

A la Universidad Técnica Estatal de Quevedo por darme la oportunidad de formarme profesionalmente.

A la carrera de Ingeniería en Ecoturismo por haberme dado las luces importantes que necesitaba para conocer que hay un mundo necesitando de personas cuidadosas y respetuosas de la vida.

A mis profesores, por haberme brindado sus conocimientos sólidos, este es el resultado de sus esfuerzos y el mío.

A mi directora de Tesis Ing. Mónica Buenaño Allauca, por sus excelentes aportes de conocimientos en el desarrollo de esta investigación.

A la Ing. Diana Delgado Campuzano, por su completo compromiso con la carrera de Ecoturismo con el fin de excelencia académica.

A mi familia, porque ahora soy lo que han formado ya quiénes debo absolutamente todo.

A mis compañeros de estudios, porque con ellos compartí una excelente etapa de mi vida, etapa inolvidable ya que está llena de excelentes recuerdos, sobre todo a: Luis Ortiz, Karola Alvarado, Sisy Plúa y Daniel Paredes.

DUBLIN CORE (ESQUEMA DE CODIFICACIÓN)			
1	Título	M	Diseño de la ruta gastronómica “Sabores de los Ríos” de la provincia de Los Ríos, año 2013.
2	Creador/ Creator	M	Álava Villamar Violeta Virginia
3	Materia/ Subject	M	Ciencias Ambientales; Ecoturismo
4	Descripción / Description	M	Esta investigación se realizó en el año 2013, en la provincia de Los Ríos tomando como referencia la población urbana provincial 446.507. El objetivo fue diseñar una ruta gastronómica a través de la determinación de los productos agrícolas y pecuarios de la provincia de Los Ríos. Se realizó el inventario de platos típicos de los trece cantones y se elaboró el mapa de la ruta gastronómica “Sabores de Los Ríos”
5	Editor / Publisher	M	FCA: Carrera de Ecoturismo, Álava V. Violeta
6	Colaborador / Contributor	O	
7	Fecha/Date	M	2014
8	Tipo/Type	M	
9	Formato/Format	R	Doc. Ms Word 97 - 2003
10	Identificador/Identifier	M	http://biblioteca.uteg.edu.ec
11	Fuente/Source	O	
12	Lenguaje/Language	M	Español
13	Relación/Relation	O	Ninguno
14	Cobertura/Coverage	O	Localización: Ámbito Ecoturístico
15	Derechos/Rights	M	Ninguno
16	Audiencias/Audience	O	

ÍNDICE GENERAL

CONTENIDO	PÁGINA
Portada	i
Declaración de autoría y cesión de derechos	ii
Certificación de la Directora de Tesis	iii
Tribunal de Tesis	iv
Dedicatoria	v
Agradecimiento	vi
Dublin Core	vii
Índice	viii
Resumen ejecutivo	xiv
Abstrac	xv
CAPITULO I. MARCO CONTEXTUAL DE LA INVESTIGACIÓN	1
1.1. Introducción	2
1.2. Objetivos	4
1.2.1. General	4
1.2.2. Específicos	4
1.3 Hipótesis	5
1.3.1 Hipótesis 1	5
1.3.2 Hipótesis 2	5
CAPÍTULO II. MARCO TEÓRICO DE LA INVESTIGACIÓN	6
2.1. Fundamentación Teórica	7
2.1.1. Turismo	7
2.1.1.1. Plataformas del turismo	7
2.1.1.2. La plataforma apologética: lo bueno del turismo	8
2.1.1.3. La plataforma precautoria: lo malo del turismo	9
2.1.1.4 La plataforma adaptativa: El cómo del turismo	10
2.1.1.5 La plataforma científico-céntrica: El porqué del turismo	11
2.1.2 Clasificación del turismo	12
2.1.2.1 Según el sentido del viaje podemos hablar de:	12
2.1.2.2 Otras clasificaciones	12
2.1.3. Crecimiento del turismo mundial en la primera mitad del año 2013.	13
2.1.4. Turismo en Ecuador	13
2.1.5. Turismo en la provincia de Los Ríos	14
2.1.6. Evolución de la gastronomía	14
2.1.7. La cocina tradicional como referente cultural e identitario	15

2.1.7.1. Cultura gastronómica	16
2.1.8. Turismo gastronómico	17
2.1.8.1. Motivaciones para realizar turismo gastronómico	18
2.1.8.2. Turismo gastronómico competitivo	18
2.1.9. Turismo gastronómico en Ecuador	19
2.1.10. Diferenciación entre turista y turista gastronómico	20
2.1.10.1. Tentativa diferenciadora	20
2.1.10.2 El perfil del turista gastronómico	20
2.1.11. Ruta gastronómica	20
2.1.11.1. Definición	20
2.1.11.2. Rutas alimentarias: Productos turísticos memorables	21
2.1.11.3. Diseño de ruta gastronómica	22
2.2. Fundamentación Legal	23
2.2.1. Ley de turismo De las actividades turísticas y de quienes las ejercen	23
2.2.2. Instituto Nacional del Patrimonio Cultural	25
2.2.3. Plan de turismo 2020	26
2.2.3.1. Programa: Desarrollo de destinos turísticos	26
2.2.3.2. Programa: Innovación de Productos Turísticos	27
2.2.3.3. Programa: Medidas transversales de turismo para la gestión socio-cultural	28
CAPÍTULO III. METODOLOGIA DE LA INVESTIGACIÓN	30
3.1 Materiales y Métodos	31
3.1.1. Localización del área de estudio	31
3.1.2. Materiales	32
3.2. Tipo de la Investigación	32
3.3. Diseño de la investigación	33
3.4. Población y Muestra	34
3.4.1 Población	34
3.4.2 Muestra	35
CAPÍTULO IV. RESULTADOS Y DISCUSIÓN	38
4.1. Resultados	39
4.1.1. Descripción de la provincia de Los Ríos	39
4.1.1.1. Cantones de la provincia	40
4.1.1.2. Sistema económico	41
4.1.1.3. Información cantonal	45
4.1.2. Inventario de platos típicos	71
4.1.4. Mapa de la ruta gastronómica de la provincia de Los Ríos	115
4.1.4.1. Micro-rutas.	116
4.1.4.2. Marca	122

4.1.4.2.1 Nombre de la ruta gastronómica	122
4.1.4.2.2 Logotipo	123
4.2. Discusión	124
CAPÍTULO V. CONCLUSIONES Y RECOMENDACIONES	126
5.1. Conclusiones	127
5.2. Recomendaciones	128
CAPÍTULO VI. BIBLIOGRAFÍA	129
6.1. Bibliografía	130
CAPÍTULO VII. ANEXOS	135
7.1. Ficha MINTUR	136
7.2. Cuestionario de encuestas	138
7.3. Investigación en varias instituciones de la provincia	139

ÍNDICE DE FIGURAS

FIGURA	CONTENIDO	PÁGINA
Figura 1.	Mapa de la provincia de Los Ríos y sus cantones.	34
Figura 2.	Mapa de cantones y parroquias rurales de la provincia de Los Ríos.	44
Figura 3.	Ruta gastronómica “Sabores de Los Ríos” de la provincia de Los Ríos.	138
Figura 4.	Logo ruta gastronómica “Sabores de Los Ríos” de la provincia de Los Ríos.	146

ÍNDICE DE TABLAS

TABLAS	CONTENIDO	PÁGINA
Tabla 1.	Plataforma apologética	11
Tabla 2.	Plataforma precautoria	12
Tabla 3.	Cantones de la provincia de Los Ríos.	34
Tabla 4.	Proyección urbana de la provincia de los Ríos por cantones.	37
Tabla 5.	Proyección urbana de la provincia de los Ríos por cantones.	38
Tabla 6.	Número de encuestas por cada cantón de la provincia de Los Ríos.	40
Tabla 7.	Cantones y parroquia rurales de la provincia de Los Ríos.	45
Tabla 8.	Inventario del plato típico “Sudado de Bocachico” del cantón Babahoyo.	78
Tabla 9.	Inventario del plato típico “Seco de pato con arroz blanco” del cantón Baba.	81
Tabla 10.	Inventario del plato típico “Caldo de Gallina Criolla” del cantón Buena Fe.	85
Tabla 11.	Inventario del plato típico “Bollo de Bocachico” del cantón Mocache.	88
Tabla 12.	Inventario del plato típico “Fritada de Chancho” del cantón Montalvo.	91
Tabla 13.	Inventario del plato típico “Chanfaina” del cantón Palenque.	94
Tabla 14.	Inventario del plato típico “Seco de Gallina Criolla” del cantón San Francisco de Puebloviejo.	97
Tabla 15.	Inventario del plato típico “Asados” del cantón Quevedo.	101
Tabla 16.	Inventario de plato típico “Caldo de Gallina Criolla” del cantón Quinsaloma.	104
Tabla 17.	Inventario de plato típico “Gallo Pinto” del cantón Urdaneta.	107
Tabla 18.	Inventario del “Hornado de Chancho” plato típico del cantón Valencia.	110

Tabla 19.	Inventario del “Hornado de Chanco” plato típico del cantón Valencia.	103
Tabla 20.	Inventario de plato típico “Seco de Gallina Criolla” del cantón Ventanas.	106
Tabla 21.	Inventario de plato típico “Seco de Gallina Criolla” del cantón Vinces.	109
Tabla 22.	Relación productos agropecuarios con la gastronomía de la provincia de Los Ríos	111
Tabla 23.	Ruta de las mágicas cascadas y jardines de Los Ríos”	116
Tabla 24.	“Ruta Pepa de Oro de Los Ríos”	117
Tabla 25.	“Ruta de Naturaleza, Encanto y Folklor Fluminense”	119
Tabla 26.	“Ruta de la Ciudad Bonita y su Naturaleza Impactante”	127

ÍNDICE DE GRÁFICOS

GRÁFICOS	CONTENIDO	PÁGINA
Gráfico 1.	Platos típicos del cantón Babahoyo.	71
Gráfico 2.	Platos típicos del cantón Baba.	74
Gráfico 3.	Platos típicos del cantón Buena Fe.	77
Gráfico 4.	Platos típicos del cantón Mocache.	80
Gráfico 5.	Platos típicos del cantón Montalvo.	83
Gráfico 6.	Platos típicos del cantón Palenque	87
Gráfico 7.	Platos típicos del cantón San Francisco de Pueblo Viejo.	90
Gráfico 8.	Platos típicos del cantón Quevedo.	93
Gráfico 9.	Platos típicos del cantón Quinsaloma.	96
Gráfico 10.	Platos típicos del cantón Urdaneta.	100
Gráfico 11.	Platos típicos del cantón Valencia.	103
Gráfico 12.	Platos típicos del cantón Ventanas	106
Gráfico 13.	Platos típicos del cantón Vinces.	109

RESUMEN EJECUTIVO

La presente investigación se fundamentó en el Diseño de la Ruta Gastronómica para la provincia de Los Ríos, la cual busca impulsar el turismo gastronómico en cada uno de sus cantones. A través de la revisión de datos bibliográficos, hemerográficos y archivistas se logró conocer las actividades agrícolas y pecuarias llevadas a cabo en cada cantón que se relacionan con su gastronomía, posteriormente se determinó la muestra estratificada de 384 encuestas distribuidas porcentualmente en cada cantón, dirigidas a su población urbana. Los informantes permitieron identificar los platos típicos, seleccionando el de mayor cantidad de veces registrado para ser inventariado aplicando la ficha del Ministerio de Turismo del Ecuador (MINTUR). Finalmente, con la información recopilada se diseñó la Ruta Gastronómica “Sabores de Los Ríos”, marca y logotipo, misma que abarca cuatro microrutas que incluyen datos de atractivos culturales y naturales, facilidades turísticas, tiempo de recorrido de un cantón a otro, gastronomía representativa y su costo.

ABSTRAC

This research was based on the design Gastronomic Route for the province of Los Rios, which seeks to promote culinary tourism in each of their villages. Through the review of literature data, serial and archivists were able to meet agricultural and livestock activities conducted in each county that relate to its cuisine, subsequently stratified sample of 384 surveys distributed percentage in each county is determined, aimed at its urban population. The informants helped identify the dishes, selecting the most number of times recorded for inventory using the information about the Ministry of Tourism of Ecuador (MINTUR). Finally, the information gathered Gastronomic Route "Flavors of the Rivers" brand and logo, same spanning four micro routes including data cultural and natural attractions, tourist facilities, travel time from one canton to another representative gastronomy was designed and cost.

CAPÍTULO I

MARCO CONTEXTUAL DE LA INVESTIGACIÓN

1.1 INTRODUCCIÓN

El diagnóstico de la problematización del tema de investigación evidenció la inexistencia de rutas gastronómicas en la provincia de Los Ríos ha dificultado el aprovechamiento de los recursos que presenta en ámbito natural y cultural generando la pérdida de la costumbre culinaria así como el desaprovechamiento turístico-económico que estos recursos poseen, en este sentido se formuló el siguiente problema: ¿Cómo el diseño de la ruta gastronómica influirá en el aprovechamiento del turismo gastronómico para la provincia de Los Ríos?. Finalmente se sistematizó la problemática logrando llevarse a cabo esta investigación en los trece cantones de la provincia de Los Ríos, estableciendo cómo afectará el diseño de una ruta gastronómica en el aprovechamiento del turismo gastronómico:

- a) ¿Cuáles son los productos agrícolas y pecuarios de la provincia de Los Ríos?
- b) ¿Cuántos platos típicos existen en la provincia de Los Ríos que sean atractivos para la demanda turística?
- c) ¿Existen mapas de rutas gastronómicas de la provincia de Los Ríos, año 2013?

La hipótesis planteada es: el diseño de la ruta gastronómica coadyuvará a lograr la llegada de turistas gastronómicos a la provincia de Los Ríos con la finalidad de degustar comida tradicional generando el aprovechamiento y conservación de los productos propios de la zona utilizados en la cocina diaria. Esta hipótesis nos presenta dos variables; variable dependiente: Gastronomía de la provincia de Los Ríos y la variable independiente: Diseño ruta gastronómica.

Esta investigación es importante debido a que el turismo gastronómico es un campo que está siendo ampliamente difundido y demandado a nivel internacional.

En el Ecuador está adquiriendo una gran importancia debido a la diversidad culinaria existente, no obstante la gastronomía a diferencia de otras modalidades turísticas no ha sido estructurada de una forma adecuada siendo esta una debilidad (MINTUR, 2012).

La gastronomía, es una apuesta ecuatoriana para atraer el mercado gastronómico, la misma que aún no se la ha estudiado en forma técnico-científica, complementado con la administración, marketing turístico, hotelería, excursionismo, guianza, modalidades turísticas y la restauración en general. Actualmente el turismo y la gastronomía desempeñan un papel importante en el desarrollo económico, social, cultural, legal y político en nuestro país, apoyado en bases legales, promovido por el Ministerio de Turismo (MINTUR, 2012).

Nuestro país, puntualmente la provincia de Los Ríos posee innumerables valores de su patrimonio cultural, étnico, mega-diversidad de flora y fauna, por consiguiente, la gastronomía con diversidad en delicias culinarias únicas y saberes culturales forman parte de un recurso potencial en el desarrollo de un destino turístico (MINTUR, 2012).

La promoción de un destino a través de su propia gastronomía se realiza mediante la presentación de una diferenciación clara de sus recursos gastronómicos, que debe de tener una gastronomía que sea reconocible por parte de los viajeros y que tengan un número variado e importante de establecimientos donde los viajeros puedan disfrutar de esta gastronomía (López-Guzmán y Sánchez Cañizares, 2012).

Con este antecedente se ha generado el tema de investigación, “Elaboración de la Ruta Gastronómica “Sabores de Los Ríos” de la provincia de Los Ríos”.

1.2 OBJETIVOS

1.2.1 General

Diseñar la ruta gastronómica “Sabores de Los Ríos” de la provincia de Los Ríos, año 2013.

1.2.2. Específicos

- ✓ Identificar los productos agrícolas y pecuarios de la provincia de Los Ríos.

- ✓ Realizar el inventario de platos típicos de los trece cantones de la provincia de Los Ríos.

- ✓ Diseñar un mapa de la ruta gastronómica de la provincia de Los Ríos.

1.3 HIPÓTESIS

1.3.1 Hipótesis 1

H0. Existe una alta diversidad de productos agrícolas y pecuarios en la provincia de Los Ríos.

H1. Existe limitada diversidad de productos agrícolas y pecuarios en la provincia de Los Ríos.

1.3.2 Hipótesis 2

H0. Existe una gama de platos típicos en los trece cantones de la provincia de Los Ríos.

H1. Existe una escasa gama de platos típicos en los trece cantones de la provincia de Los Ríos.

CAPÍTULO II

MARCO TEÓRICO DE LA INVESTIGACIÓN

2.1 FUNDAMENTACIÓN TEÓRICA

2.1.1 Turismo

El autor Jafari (2005) manifiesta lo siguiente: “Tal vez sean muy escasas las industrias que han experimentado cambios tan rápidos como el turismo, a pesar de sus viejos orígenes, sobre todo durante las últimas décadas. Cuando las comunidades y los países descubrieron sus ventajas económicas y unieron sus esfuerzos para aprovechar sus potencialidades, el turismo dio lugar, repentinamente, a vigorosos negocios, a intercambios internacionales y a una mega industria global”.

La OMT (1994) conceptualiza “el turismo comprende las actividades que realizan las personas durante sus viajes y estancias en lugares distintos a su entorno habitual, por un período de tiempo consecutivo inferior a un año, con fines de ocio, por negocios y otros”. Los autores Díaz y Llurdés (2013) sostienen que el turismo es una actividad que permite vivir experiencias diferentes de las habituales en lugares diferentes a los habituales. Cuando la globalización de la información facilita un mejor conocimiento de territorios lejanos, la oferta turística de lugares cercanos y a la vez desconocidos, favorece la revalorización de los espacios cotidianos y con ello un proceso de desarrollo local.

2.1.1.1 Plataformas del turismo

Según el autor Jafari (2005) indica que el análisis de la literatura existente arroja mucha luz sobre el crecimiento y la popularidad del turismo. Con el fin de entender mejor lo sucedido, los trabajos y perspectivas desarrolladas durante los últimos años pueden clasificarse en cuatro grupos, cada uno de ellos indicativo de una cierta posición o plataforma teórica. Estas plataformas (Apologética, Precautoria, Adaptativa y Científicocéntrica) han ido apareciendo

por orden cronológico, cada una de ellas en continuidad y oposición con la anterior, pero sin llegar a reemplazarla. Hoy todas ellas siguen coexistiendo.

2.1.1.2 La plataforma apologética: lo bueno del turismo

El autor Jafari (2005) en su investigación señala que la primera plataforma apareció como resultado del esfuerzo de una serie de individuos, firmas e instituciones que incluían empresas privadas, agencias públicas y asociaciones de la industria entre otras directa o indirectamente interesadas en los aspectos económicos del turismo. Esos «grupos de interés» a menudo arguyen que el turismo es una industria intensiva en trabajo; que beneficia a muchos sectores económicos más allá de los directamente implicados en él; que es una alternativa viable para muchas comunidades y países; que genera divisas muy necesarias para participar en la comunidad global; y más cosas por el estilo.

A fin de situar al turismo bajo la luz más favorable, sus apologetas subrayan también otros de sus atributos: que el turismo preserva el entorno natural y cultural; que revive antiguas tradiciones; que contribuye activamente a mantener espectáculos culturales; y que facilita la comunicación intercultural y las expectativas de paz mundial. Esas particularidades socio-económicas combinadas (Tabla 1), ayudadas por la atención global, han alimentado su promoción y desarrollo hacia países próximos y lejanos.

Tabla N° 1. Plataforma apologética

Beneficios Económicos	Beneficios Socioculturales
* Crea empleo A tiempo completo Estacional A tiempo parcial Baja cualificación * Genera divisas	* Mejora la educación *Promueve el entendimiento internacional y la paz. * Puede reducir Barreras lingüísticas Barreras socioculturales

<ul style="list-style-type: none"> * Usa la infraestructura existente * Usa productos locales * Facilita el desarrollo económico * Complementa otras actividades económicas * Tiene efectos multiplicadores 	<ul style="list-style-type: none"> Barreras raciales Barreras políticas Barreras religiosas * Refuerza el mantenimiento de la cultura y el patrimonio. * Promueve el cosmopolitismo y la participación en la comunidad global. * Mejora la apreciación de la cultura.
--	---

Fuente: Jafar Jafari. Department of Hospitality and Tourism. University of Wisconsin-Stout

2.1.1.3 La plataforma precautoria: lo malo del turismo

El autor Jafari (2005) señala que en el paso del tiempo, algunas observaciones puntuales así como conclusiones de algunas investigaciones serias sobre los diversos aspectos e influencias del turismo comenzaron a poner en cuestión a la plataforma apologética. Estas nuevas voces, apenas audibles antes de o durante los sesenta, se convirtieron durante los setenta en la Plataforma Precautoria. Algunos miembros de la comunidad científica, especialmente algunas instituciones públicas y privadas preocupadas con la protección de las culturas y la naturaleza, contribuyeron a la difusión de esta plataforma precautoria o premonitoria. Su mensaje no se ha limitado a la falta de beneficios económicos.

Tabla N° 2. Plataforma precautoria

Costes Económicos	Costes Socioculturales
<ul style="list-style-type: none"> * Causa inflación * Aumenta importaciones superfluas * Crea estacionalidad y contribuye al desempleo * Susceptible a cambios, rumores, epidemias, fluctuaciones económicas 	<ul style="list-style-type: none"> * Contribuye a crear barreras de comunicación * Genera estereotipos * Puede inducir xenofobia * Polución social * Mercantilización de comunidades y

<ul style="list-style-type: none"> * Desarrollo desequilibrado * Dependencia exterior * Crea efectos de demostración * Destruye recursos y crea polución visual 	<ul style="list-style-type: none"> de su cultura, religión, artes y demás * Debilita la estructura familiar * Contribuye a la prostitución * Puede incrementar la delincuencia *Puede generar conflictos en las comunidades de acogida
---	---

Fuente: Jafar Jafari. Department of Hospitality and Tourism. University of Wisconsin-Stout

2.1.1.4 La plataforma adaptativa: El cómo del turismo

Esta tercera posición favorece aquellas formas de turismo que son especialmente respetuosas con las comunidades de acogida y su entorno sociocultural o construido, así como con el medio natural en que se mueven. A tiempo, se plantea proporcionar a los turistas nuevas opciones y experiencias gratificantes. Las estrategias prescritas han sido bautizadas con nombres como agroturismo, turismo apropiado, turismo comuno-céntrico, turismo controlado, turismo de granja, turismo cultural o étnico, ecoturismo, turismo verde, turismo indigenista, turismo vital, turismo de naturaleza, paraturismo, turismo responsable, turismo rural, turismo sensitivo, de baja intensidad, turismo suave o turismo sostenible; la lista sigue creciendo e incluye el «no turismo» como una alternativa más.

En general, el autor Jafari (2005) indica que la Plataforma Adaptativa mantiene que esas modalidades giran en torno a las comunidades, emplean recursos locales, son relativamente sencillas de gestionar, no son destructivas, benefician a turista y anfitriones por igual e incluso mejoran la comunicación entre ellos.

2.1.1.5 La plataforma científico-céntrica: El porqué del turismo

Las diferentes plataformas apologética, precautoria y adaptativa constituyeron las principales condiciones y fuerzas generadoras de un gran número de desarrollos en la teorización del turismo. El autor Jafari (2005) señala ante todo, que apareció un reconocimiento general por parte de todos los implicados, con independencia de sus distintas posiciones, de que el turismo es una industria global gigantesca, que sirve a millones de turistas cada día y que tanto industria como consumidores turísticos forman ya parte del paisaje. En segundo lugar, cualquier tipo de desarrollo, turismo incluido, genera tanto cambios deseables como consecuencias no queridas, con lo que lo importante es la relación coste-beneficio. En tercer lugar, la insistencia de las plataformas apologética y precautoria sobre impactos y de la adaptativa sobre formas de desarrollo, representan tan sólo visiones parciales o limitadas.

Esta última plataforma, generalmente ocupada por miembros de la comunidad académica e investigadora, ha tratado de dotarse de una fundamentación científica y, al tiempo, de mantener expeditas las vías de comunicación con las otras tres. Para alcanzar una posición equilibrada, esta plataforma basada en la ciencia defiende la objetividad, con sus puentes hacia las otras entendidos como vías de acceso y no de subordinación.

Adicionalmente, estudia sistemáticamente la propia estructura del turismo; lo coloca en continuidad con diversos campos de investigación o disciplinas; define su lugar en el contexto multidisciplinar amplio que la genera y la acomoda; examina sus funciones a escala personal, grupal, empresarial, gubernamental y sistémica; identifica los factores que influyen y son influidos por el turismo. Todo ello contribuye a un tratamiento totalizador del turismo, no sólo de sus impactos o de sus formas. Su meta principal es la formación de un cuerpo científico de conocimientos sobre el turismo.

2.1.2 Clasificación del turismo

Se pueden hacer muchas clasificaciones (cada autor propone las suyas), pero sólo nos fijaremos en las más utilizadas:

2.1.2.1 Según el sentido del viaje podemos hablar de:

- **Turismo emisor:** es el que realizan los residentes de un país cuando salen fuera de él (outbound).
- **Turismo receptor:** es el que realizan los no residentes en un país cuando llegan a él (inbound, incoming).
- **Turismo interno:** es el que realizan los residentes de un país cuando viajan dentro de él (domestic)

Estos tres tipos pueden combinarse entre sí y nos dan tres tipos más: la suma de turismo emisor más el turismo receptor constituye el turismo internacional. La suma del turismo emisor y el interno nos da el nacional. Y la suma de turismo receptor e interno nos da el turismo interior (internal) (Universidad Murcia, 2010).

2.1.2.2 Otras clasificaciones

- **por la actitud del viajero:** turismo activo o pasivo
- **por el tiempo empleado para el desplazamiento o la estancia:** turismo de estancias o residencial y turismo itinerante
- **Por la renta del viajero:** de élite; de masas, y social
- **Por el motivo:** religioso, sol y playa, negocios, etc. (Universidad Murcia, 2010)

2.1.3. Crecimiento del turismo mundial en la primera mitad del año 2013.

Según la revista *La Vanguardia* (2014) señala que el número de turistas internacionales registrados por la Organización Mundial del Turismo (OMT) repuntó un 5% en 2013, hasta los 1.087 millones, una cifra que se incrementará entre un 4% y un 4,5% este año, de acuerdo a las previsiones. De esta manera, el volumen de viajeros internacionales se sitúa, tanto para 2013 como para 2014, por encima de las previsiones a largo plazo apuntadas por los expertos de la organización, según explicó ayer su secretario general, Taleb Rifai, en un encuentro con medios previo a la celebración de la 34 edición de la Feria Internacional de Turismo Fitur. En términos absolutos aunque provisionales, 2013 registró 52 millones de viajeros internacionales más que en 2012, a pesar de las dificultades económicas y de los "retos" geopolíticos, tanto naturales como causados por el hombre.

"El sector turístico ha demostrado una notable capacidad de adaptación a las condiciones cambiantes de los mercados, así como para impulsar el crecimiento y la creación de empleo en todo el mundo", subrayó Rifai. La demanda creció especialmente para los destinos de Asia y el Pacífico, con un repunte del 6%; África, con un 6%, y Europa, con un 5%. De cara a 2014, la previsión de número de turistas internacionales es de entre el 4% y el 4,5%, un crecimiento que será más destacado Asia y el Pacífico (entre un 5% y un 6%) y África (4% al 6%), seguidas de Europa y América (3% al 4%).

2.1.4. Turismo en Ecuador

Durante el mes de agosto del 2013 llegaron al país un total de 112.576 extranjeros. Comparado con el año anterior existe un aumento de visitantes ya que en agosto del 2012 ingresaron un total de 106.368 visitantes. (OPTUR, 2013). Durante el mes de agosto del 2013 salieron del país un total de 126.286 personas. Comparado con el año anterior existe un aumento en la salida de

personas del Ecuador ya que en agosto del 2012 salieron un total de 113.659 ecuatorianos.

2.1.5 Turismo en la provincia de Los Ríos

Babahoyo, Quevedo, Vinces, Palenque y Buena Fe son algunos de los principales cantones de esta provincia, un territorio bañado por varios ríos y afluentes que descienden de la cordillera de Los Andes en su camino hacia el Océano Pacífico. Café, cacao, bananos, arroz y azúcar son algunos de los principales productos de Los Ríos, que entre sus principales atractivos gastronómicos tiene el bocachico, la corvina de agua dulce y los muchines de yuca.

Turísticamente la provincia de Los Ríos posee atractivos como son: El humedal Abras de Mantequilla, localizado principalmente en los cantones de Vinces, Baba, Puebloviejo y Palenque, La Casa de Olmedo, en Babahoyo, Las regatas en el río Vinces, El bosque protector de Morocumba en el cantón Valencia, El rodeo montubio, El agroturismo, ecoturismo y turismo fluvial (RT PNUD, 2008)

2.1.6 Evolución de la gastronomía

La evolución e historia de la gastronomía ha sido claramente influenciada por los antecedentes sociales y económicos en cada período de tiempo. En 1825, la gastronomía fue definida como "el razonado conocimiento a todo lo que se refiere a la alimentación de hombre. Su objetivo era asistir a los hombres a la preservación de los alimentos de una mejor manera. (Vega and Ubbink, 2008) citado por (Navarro, Serrano, Lasa, Aduriz y Ayo 2012).

En 1825, la gastronomía se define como «el conocimiento razonado de todo lo que se relaciona con el hombre y su alimentación ". Su objetivo era "asistir a la

preservación del hombre por medio de la mejor comida posible" (Vega and Ubbink, 2008), citado por (Navarro, Serrano, Lasa, Aduriz y Ayo 2012).

La gastronomía biológicamente es indisoluble del viaje y en la actualidad se contempla de diferentes formas, la más evidente es como parte fundamental del sistema alimenticio de la humanidad, un estilo de vida saludable y, en un aspecto más amplio y novedoso, como Patrimonio Cultural Inmaterial de la Humanidad. (Unesco 2010) citado por (Montecinos, 2012). La gastronomía para los autores (Brillant y Savarín, 2001) entiéndase por gastronomía el conocimiento razonado de cuanto al hombre se refiere en todo lo que respecta a la alimentación. Tiene por objeto velar por la conservación del hombre empleando los mejores alimentos.

2.1.7 La cocina tradicional como referente cultural e identitario

Lo que se quiere subrayar es el carácter social e intersubjetivo de estas prácticas culinarias, aspecto que es sostenido por Shultz y Luckmann (op. cit. 28), citado por Meléndez y Cádiz de la Fuente (2009), Pero también queremos referir para el caso de estos saberes y prácticas culinarias, la presencia de un vínculo o lazo orgánicamente enraizado en valores y costumbres común es, como parte de la sabiduría popular, en este caso en una cocina, en la que la presencia de lo afectivo, del sentido de pertenencia, de la liga a un territorio se revelan en las persistencias y en la transformación de la tradición culinaria.

Esta última tiene una naturaleza dinámica, se reelabora, se modifica, de ahí su íntima relación con la innovación. El peso que tienen la tradición y la innovación en los comportamientos alimentarios –y en aquéllos que comprende cada estilo de cocina–, es esencial para comprender cómo han sido estructurados y transformados a lo largo del tiempo. Giard (op.cit. 154), citado por Meléndez y Cádiz de la Fuente (2009), les otorga a ambas igual importancia dentro de los

comportamientos alimentarios, "...donde el presente y el pasado se mezclan para atender la necesidad del momento, proporcionar la alegría del instante, adecuarse a la circunstancia".

Para comprender que la cocina y sus atributos son de orden cultural. Fischler abunda en ese sentido cuando refiere que la cocina no sólo puede entenderse como "...el conjunto de los ingredientes y de las técnicas utilizadas en la preparación de la comida sino también como el acervo de las representaciones, de las creencias y de las prácticas que a ellas están asociadas y que son compartidas por los individuos que forman parte de una cultura o de un grupo dentro de esta cultura" (Fischler, 1995:32) citado por Meléndez y Cáneez de la Fuente (2009). Una de cuyas funciones esenciales, precisamente, es la resolución de la paradoja del omnívoro.

2.1.7.1. Cultura gastronómica

En este trabajo entendemos por saberes culinarios aquellos sustratos inmateriales–subjetivos, no tangibles como las significaciones, representaciones, sentidos de pertenencia, creencias, tabúes, temores, y afectos, además de los conocimientos adquiridos a través de la experiencia directa o mediante la transmisión (transgeneracional, familiar, externa, intragénero o intraclase) de un portador de la cultura culinaria o gastronómica determinada. Mientras que por prácticas culinarias entendemos tanto a los sustratos materiales tangibles en cuanto a la acción práctica como la adquisición, las técnicas y procedimientos de elaboración, condimentación, conservación, presentación y consumo de los alimentos.

Ambos aspectos, saberes y prácticas, están asociados al momento de su transmisión o al hecho mismo de cocinar. Esta práctica y la experimentación del saber –en el decir de Foucault (1970:82 y 83) citado por Meléndez y Cáneez de la Fuente (2009) – comporta sistemas de diferenciación, de relaciones

(reparto de atribuciones, subordinación jerárquica, complementariedad funcional, demanda, transmisión e intercambio de informaciones) con otros individuos u otros grupos. Se trata de saberes y prácticas que poseen un corpus de conocimiento práctico y subjetivo por (Meléndez y Cárdenas de la Fuente, 2009).

Lo que se cocina y cómo se cocina nos da información sobre el contexto y la condición social y económica de quienes realizan esta actividad y sobre las estructuras de los comportamientos alimentarios. La cocina es un lenguaje en el que cada sociedad codifica mensajes que le permiten significar parte de lo que ella es Lévi-Strauss (2002:268) citado por (Meléndez y Cárdenas de la Fuente, 2009).

2.1.8. Turismo gastronómico

Vázquez de la Torre y Agudo (2010) citado por Montecinos (2012) aseguran que el turismo gastronómico es un medio para recuperar la alimentación tradicional de cada zona. En los últimos años está adquiriendo cada vez mayor importancia en el mundo, pues se ha convertido en una pieza clave para el posicionamiento de los alimentos regionales.

El turismo gastronómico ocurre en los lugares donde los turistas pueden consumir gastronomía, como los restaurantes; y que la experiencia del turismo gastronómico puede ocurrir aún en el contexto de las tiendas convencionales, los festivales gastronómicos, las escuelas de hotelería y las quintas que buscan atraer visitantes con su gastronomía Henderson (2009) citado por (Oliveira, 2011).

El turismo gastronómico es el desplazamiento de visitantes, tanto turistas como excursionistas, cuyo motivo principal es la gastronomía, y que involucra prácticas que van desde el mero desplazamiento del lugar de residencia hacia un restaurante donde degustar un plato; el desplazamiento hacia un

determinado destino para aprender a preparar determinados alimentos; y hasta la realización de rutas gastronómicas con la intención de aprender algo más sobre cierta gastronomía; entre otros Oliveira (2008: 44) citado por (Oliveira, 2011).

2.1.8.1. Motivaciones para realizar turismo gastronómico

En relación con la motivación, y siguiendo a Fields (2002), citado por López-Guzmán y Sánchez (2012), podemos señalar cuatro categorías diferentes: motivaciones físicas, motivaciones culturales, motivaciones interpersonales y motivaciones de estatus y prestigio. Las motivaciones físicas son aquellas que proceden de la necesidad de comer que tienen las personas; las motivaciones culturales son aquellas que se centran en la necesidad de conocer mejor una determinada área geográfica o cultura; las motivaciones interpersonales son la respuesta a la función social que tiene como interrelación con otras personas; y las motivaciones de estatus y prestigio son aquellas que derivan de la distinción social que se busca. Por su parte Tikkanen (2007) citado por López-Guzmán y Sánchez (2012), señala que la relación que podría darse entre la gastronomía, el turismo y la motivación se podría agrupar en cinco propuestas: la gastronomía como atracción turística; la gastronomía como parte del producto turístico; la gastronomía como parte de la experiencia en el turismo; la gastronomía como parte de la cultura; y la relación entre turismo y producción de alimentos.

2.1.8.2. Turismo gastronómico competitivo

Según los autores López-Guzmán y Sánchez (2012) el turismo gastronómico más integrado y competitivo se logra con la cooperación pública-privada, esto quiere decir:

- Para aprovechar ventajas competitivas,
- Para construir alianzas amplias,
- Para crear instrumentos eficaces de análisis y gestión del producto.

2.1.9. Turismo gastronómico en Ecuador

El Ministerio de Turismo del Ecuador MINTUR (2013) indica que en el año 2013 por su variada oferta gastronómica, el Ecuador estuvo nominado a 'Mejor Destino Gastronómico' en los World Travel Awards, junto con Argentina, Bolivia, Brasil, Chile, Perú, Uruguay y Venezuela. La cocina ecuatoriana refleja la mega diversidad que existe en sus cuatro regiones, Costa, Amazonía, Andes y Galápagos, configurando una realidad que se refleja en su oferta natural, cultural y de manera especial en su gastronomía, que muestra la fusión de sabores ancestrales y tradicionales.

Actualmente, para consolidar la cocina tradicional, los nuevos chefs ecuatorianos le agregan toques gourmet que destacan por el ingenio y profesionalismo, logrando verdaderas obras culinarias de gran aceptación entre los comensales nacionales y extranjeros. Sintetizando se puede afirmar que la cocina de la región Andes se caracteriza por el uso de cereales, maíz, tubérculos como melloco, camote y papas, hortalizas, legumbres frescas, carnes de res, borrego, cerdo, chivo, cuy y conejo, aderezados con lechuga, tomate y diversos tipos de ají.

En la Costa y Galápagos su oferta se configura por productos del mar combinados con arroz, plátano, yuca; sazonados con zumos de frutas cítricas, coco, maní; mientras que en la Amazonía, para la elaboración de los platos se utilizan diversos tipos de peces de agua dulce, larvas, aves, ranas y otros animales que residen en esta zona y configuran platos que se acompañan con palmito, verde y yuca.

2.1.10. Diferenciación entre turista y turista gastronómico

En su texto Mitchell y Hall (2003) indican que es importante diferenciar en primer lugar a los turistas que se alimentan porque se encuentran fuera de su lugar de residencia habitual de aquellos cuya selección del destino se relaciona directamente con la gastronomía.

2.1.10.1 Tentativa diferenciadora

En una tentativa de definición técnica se puede señalar que turismo gastronómico es la visita a productores primarios o secundarios de alimentos, participación en festivales gastronómicos y búsqueda de restaurantes o lugares específicos donde la degustación de alimentos y toda experiencia inherente es la razón principal para viajar (Mitchell y Hall, 2003).

2.1.10.2 El perfil del turista gastronómico

- Relacionado con otros productos turísticos (cultura, naturaleza, negocios,...)
- Interés en productos locales y su cultura
- Diferentes tipos de turistas gastronómicos buscan diferentes experiencias culinarias” (Mitchell y Hall, 2003).

2.1.11. Ruta gastronómica

2.1.11.1 Definición

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

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

2.1.11.2. Rutas alimentarias: Productos turísticos memorables

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

Sensorial: la naturaleza y sus diversas expresiones, se Siente, se Mira, tiene Sonidos, Colores, Aromas y Gusto.

Entretenida, educativa, diferente, y estética: sin estos elementos dominantes no puede proporcionarse una experiencia completa y memorable.

La experiencia debe ser más rica que la práctica turística tradicional: debe ofrecer un modo de relacionarse con el lugar en rigor con su naturaleza y su cultura que no puede adquirirse en otra parte.

Debe plantearse el programa de modo que en sus lugares de residencia los consumidores continúen pagando esa experiencia, caracterizada por un alto nivel de intensidad y de emoción que la convirtieron en memorable. Es así que se llega a relacionar: producto y lugar, y en un segundo plano la marca. Una experiencia memorable puede ser pasiva o activa, de absorción de conocimientos o una inmersión temática. Un viaje memorable puede presentarse en 4 diferentes formas destinadas cada una a un tipo de turista con una expectativa diferente. Cada ruta debe hacer el esfuerzo de construir las cuatro promesas siguientes: Entretenimiento – Estética – Educativa - Evasiva del estilo usual de vida (escapista) (Zarem, 2000).

2.1.11.3 Diseño de ruta gastronómica

Una ruta alimentaria en un entorno rural promueve nuevas actividades económicas para mantener y mejorar las condiciones de vida de la población rural. Su objetivo es lograr un producto que integre la mayor cantidad de actores que genere empleo en estas zonas y que diversifique la oferta existente. Siempre y cuando no se convierta al turismo en la principal fuente de rentas de las zonas rurales y se sature el medio, sino que sea una contribución de ingresos complementaria (Montecinos, 2012).

Las rutas alimentarias: “Han de considerarse como un itinerario que permite reconocer y disfrutar de forma organizada el proceso productivo agropecuario, industrial y la degustación de la cocina regional, expresiones de la identidad cultural de la zona. Se organiza para consolidar la cultura productiva regional para revalorar los productos regionales y dinamizar las economías regionales través de la promoción de productos” (CEGAHO, 2012). Para poder hacer el diseño de una ruta gastronómica se deben tomar en cuenta los siguientes puntos que son básicos:

- * Nombre de la ruta.
- * Localización.
- * Vías de acceso a los puntos de entrada.
- * Atractivos gastronómicos.¹

1 Paulina Meza; Tesis de Grado: La *Ruta de los 5 Sentidos*; Pag. 14. (2011).

2.2 Fundamentación Legal

2.2.1 Ley de turismo: Capítulo II. De las actividades turísticas y de quienes las ejercen

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. Servicio 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.

Art. 6.- Los actos y contratos que se celebren para las actividades señaladas en esta Ley estarán sujetas a las disposiciones de este cuerpo legal y en los reglamentos y normas técnicas y de calidad respectivas.

Art. 7.- Las personas jurídicas que no persigan fines de lucro no podrán realizar actividades turísticas para beneficio de terceros.

Art. 8.- Para el ejercicio de actividades turísticas se requiere obtener el registro de turismo y la licencia anual de funcionamiento, que acredite idoneidad del servicio que ofrece y se sujeten a las normas técnicas y de calidad vigentes.

Art. 9.- El Registro de Turismo consiste en la inscripción del prestador de servicios turísticos, sea persona natural o jurídica, previo al inicio de actividades y por una sola vez en el Ministerio de Turismo, cumpliendo con los requisitos que establece el Reglamento de esta Ley. En el registro se establecerá la clasificación y categoría que le corresponda.

Art. 10.- El Ministerio de Turismo o los municipios y consejos provinciales a los cuales esta Cartera de Estado, les transfiera esta facultad, concederán a los establecimientos turísticos, Licencia única Anual de Funcionamiento; lo que les permitirá:

- a. Acceder a los beneficios tributarios que contempla esta Ley;
- b. Dar publicidad a su categoría;
- c. Que la información o publicidad oficial se refiera a esa categoría cuando haga mención de ese empresario instalación o establecimiento;
- d. Que las anotaciones del Libro de Reclamaciones, autenticadas por un Notario puedan ser usadas por el empresario, como prueba a su favor; a falta de otra; y,
- e. No tener, que sujetarse a la obtención de otro tipo de Licencias de Funcionamiento, salvo en el caso de las Licencias Ambientales, que por disposición de la ley de la materia deban ser solicitadas y emitidas.

Art. 11.- Los empresarios temporales, aunque no accedan a los beneficios de esta Ley están obligados a obtener un permiso de funcionamiento que acredite la idoneidad del servicio que ofrecen y a sujetarse a las normas técnicas y de calidad.

Art. 12.- Cuando las comunidades locales organizadas y capacitadas deseen prestar servicios turísticos, recibirán del Ministerio de Turismo o sus delegados, en igualdad de condiciones todas las facilidades necesarias para el desarrollo de estas actividades, las que no tendrán exclusividad de operación en el lugar

en el que presten sus servicios y se sujetarán a lo dispuesto en ésta Ley y a los reglamentos respectivos (Ley de Turismo).

2.2.2 Instituto Nacional del Patrimonio Cultural: Sistema de Información para la Gestión del Patrimonio Cultural

a) Ábaco

El Patrimonio Cultural de un pueblo comprende las obras de sus artistas, arquitectos, músicos, escritores y sabios, así como las creaciones anónimas, surgidas del alma popular, y el conjunto de valores que dan sentido a la vida; es decir, las obras materiales y no materiales que expresan la creatividad de ese pueblo; la lengua, los ritos, las creencias, los lugares y monumentos históricos, la literatura, las obras de arte, los archivos y bibliotecas” (INPC, 2013).

b) Patrimonio inmaterial

Se entiende por “Patrimonio Cultural Inmaterial” los usos, representaciones, expresiones, conocimientos y técnicas, junto con los instrumentos, objetos, artefactos y espacios culturales que les son inherentes que las comunidades, los grupos, y en algunos casos los individuos, reconozcan como parte integrante de su Patrimonio Cultural. Este Patrimonio Cultural Inmaterial, que se transmite de generación en generación, es recreado constantemente por las comunidades y grupos en función de su entorno, su interacción con la naturaleza y su historia, infundiéndoles un sentimiento de identidad y continuidad. Contribuye así a promover el respeto de la diversidad cultural y la creatividad humana (INPC, 2013).

c) Conocimientos y usos relacionados con la naturaleza y el universo

Es el conjunto de conocimientos, técnicas, competencias, prácticas y representaciones desarrolladas y mantenidas por las comunidades en la interacción con su entorno natural y que se transmiten de generación en generación. Entre ellos están los conocimientos sobre alimentos y cocina (gastronomía), medicina tradicional, espacios simbólicos, toponimia, técnicas productivas tradicionales y sabiduría ecológica tradicional. (INPC, 2013)

2.2.3 Plan de turismo 2020

2.2.3.1 Programa: Desarrollo de destinos turísticos.

a) Proyectos propuestos

Proyecto: 3. Consolidación de la cadena de valor para el turismo sostenible

Se busca la identificación de la cadena de valor del turismo en los sitios de patrimonio turístico natural y cultural, además de las iniciativas de turismo comunitario que tienen potencial de mercado, mediante la generación de acciones para fortalecer su imagen y cualificar la oferta de servicios.

Actividad 3.1. Selección de sitios turísticos e identificación de insumos para la actividad turística en los destinos regionales.

Actividad 3.2. Definición de los productos locales (agropecuarios, pesca, artesanías, gastronomía, mobiliario, decoración, comercio, etc.) con posibilidades de cubrir los requerimientos de insumos.

Actividad 3.3. Generación de proyectos para asegurar la calidad y capacidad de provisión de los productos locales (asociacionismo, capacitación, microcréditos, certificaciones de calidad local o Denominación de Origen, etc.).

Actividad 3.4. Fortalecimiento de redes de MiPyMe's proveedoras de insumos del turismo.

2.2.3.2 Programa: Innovación de Productos Turísticos

a) Proyectos propuestos

Proyecto 1: Innovación de Productos Turísticos

El proyecto de Innovación de Productos distingue dos categorías: 1) creación de un producto a partir de la revisión de los inventarios de atractivos turísticos actualizado, las facilidades turísticas y la accesibilidad; 2) mejoras o revisiones de productos ya existentes en sintonía con la preservación del medio.

Este proyecto, dará su arranque una vez que se conozcan los requerimientos de la demanda sobre los destinos y productos turísticos, en base a los cuales se conceptualizarán los productos para cada mercado. Estas serán contribuciones por parte de la Unidad de Inteligencia de Mercados dentro del Sistema de Información Estratégica para el Turismo.

Se favorecerán los productos basados en Sol-Playa y Mar (con aprovechamiento de opciones deportivas, culturales, de entretenimiento, de naturaleza, entre otras), turismo comunitario, Turismo Cultural (mercados y artesanías, gastronomía, medicina ancestral y shamanismo, fiestas populares, turismo religioso, turismo urbano, arqueología, turismo científico-académico-voluntario y educativo, haciendas históricas); Parques Temáticos, Ecoturismo y Turismo de Naturaleza (Parques Naturales, Reservas, Refugios de Vida Silvestre, Bosques de Protección; Ríos-lagos-lagunas y cascadas; Flora y Fauna (Observación de Aves, Mamíferos marinos, Mariposas, Orquídeas, entre otros.).

Turismo de Deportes y Aventura (deportes aéreos, acuáticos y terrestres); Turismo de Salud (termalismo y medicina ancestral); Agroturismo (haciendas, fincas y plantaciones agrícolas); MICE – Reuniones, Incentivos, Conferencias y

Exposiciones -; y Cruceros. Se impulsarán rutas turísticas diseñadas tales como la Ruta del Spondylus, Ruta del Capacñam y Ruta tradicional del tren que tienen un enorme potencial. Se beneficiara el diseño de rutas temáticas y circuitos turísticos regionales y bi-nacionales para incentivar el turismo en el mercado fronterizo y transfronterizo. Además, para las comunidades locales se espera beneficiar al turismo de base local como estrategia de desarrollo propio y como factor diferenciador de producto.

2.2.3.3 Programa: Medidas transversales de turismo para la gestión socio-cultural

a) Proyectos propuestos

Proyecto 1: Turismo Social y ocio como un derecho ciudadano

Este proyecto tiene por objetivo el ampliar las oportunidades de los y las ecuatorianas de conocer su país y aplicar el derecho ciudadano al ocio a través del turismo interno, el cual optimiza la estacionalidad regional para enfrentar la inestabilidad laboral, la baja rentabilidad de las inversiones, la existencia de capacidad instalada subutilizada e incremento de los precios para el consumidor para justificar las operaciones en temporadas bajas. Este proyecto se complementa con el apoyo a las microempresas turísticas. Entre las posibilidades de financiación estaría el IESS, a la que se debería presentar propuestas para “fondos de viajes” que permitiría realizar turismo interno a segmentos específicos (jubilados, seniors, infancia, etc.). Actividades:

Actividad 1.1. Diseño de un programa de turismo social sobre la base de la sistematización y análisis de emprendimientos exitosos en turismo social en países de la región: Chile y Brasil, entre otros.

Actividad 1.2. Selección de productos y cadenas de valor a fomentar a partir de la cartera del Programa de Innovación de Productos (gastronomía, artesanías, fiestas populares, parques temáticos, turismo comunitario, turismo

de salud, turismo arqueológico, rutas temáticas y circuitos, y CAVE- Turismo Científico, Académico, Voluntario y Educativo).

Actividad 1.3. Establecimiento de esquemas cooperativos del sector hotelero y de turismo comunitario para consolidar paquetes turísticos atractivos en temporada baja de recepción de turistas.

Actividad 1.4. Apoyo focalizado al desarrollo de productos y operaciones turísticas fuera de temporada, con énfasis en aquellas gestionadas y/o que actúan en colaboración con jóvenes, mujeres, y personas con discapacidades.

Actividad 1.5. Priorización de acciones de fomento al turismo social en municipios con mayor índice de pobreza y atractividad turística como estrategia para reducción de la pobreza.

Actividad 1.6. Generación de productos en función de las necesidades de segmentos de mercado de: estudiantes, jóvenes profesionales, trabajadores, adultos mayores y discapacitados, con la capacidad de realizar turismo fuera de las temporadas de alta ocupación.

Actividad 1.7. Construcción de infraestructura apta para el disfrute del turismo de grupos con necesidades específicas como los adultos mayores y discapacitados.

Actividad 1.8. Desarrollo de esquemas de crédito vacacional con el sistema de crédito y el sistema de seguridad social estatal y privada; con la implementación de un esquema de apoyo al turismo social que posibilite que familias con ingresos menores a los US\$300 mensuales tengan la posibilidad de hacer turismo dentro de su país y ejercer su derecho al ocio.

Actividad 1.9. Articulación de esquemas de fomento al turismo nacional a través de una política de fines de semana largos pre-planificados y exaltación de fechas ferias por región.

Actividad 1.10. Establecimiento de mecanismos de evaluación del turismo social a través de los observatorios de turismo sostenible.

CAPÍTULO III
METODOLOGÍA DE LA INVESTIGACIÓN

3.1 MATERIALES Y MÉTODOS

3.1.1 Localización del área de estudio

El presente trabajo de investigación se llevó a cabo en los trece cantones de la provincia de Los Ríos, ubicada en la región Costa, limita al norte con Santo Domingo de Los Tsáchilas, al sur con Guayas, al este con las provincias de Cotopaxi y Bolívar y al oeste con Guayas y Manabí. Según el (Ministerio de Turismo, 2013) en el año 2010 la población de la provincia fue de 778.115 habitantes.

Tabla N°3. Cantones de la provincia de Los Ríos.



Fuente: Álava V, 2013

Figura N°1. Mapa de la provincia de Los Ríos y sus cantones.

Cantones
1. Babahoyo
2. Baba
3. Buena Fe
4. Mocache
5. Montalvo
6. Palenque
7. Pueblo Viejo
8. Quevedo
9. Quinsaloma
10. Urdaneta
11. Valencia
12. Ventanas
13. Vinces

Fuente: Álava V, 2013

3.1.2 Materiales

Equipos y materiales que utilizados en la investigación:

- 1 Pen Drive
- 500 Copias
- 1 Lápiz
- 1 Borrador
- 5 Resmas de hojas A4
- 1 Computadora Laptop
- 1 Scanner
- 1 Impresora
- 1 Calculadoras
- 300 Internet (horas)
- 1 Cámara fotográfica
- 3 Empastados
- 4 Anillados

3.2 TIPO DE INVESTIGACIÓN

Esta investigación fue desarrollada a través de los tipos: documental, diagnóstico y descriptiva; Documental porque se basó en citas bibliográficas, hemerográficas y archivistas permitiendo datos relevantes para su elaboración; Diagnóstico, porque se procedió a realizar encuestas con el fin de obtener información acerca de la gastronomía de la provincia de Los Ríos; Descriptiva,

porque logró la agrupación de los indicadores e instrumentos aplicados con la finalidad de alcanzar los objetivos planteados.

Se aplicaron los métodos analíticos, deductivo e inductivo, mismos que permiten realizar el análisis de los resultados obtenidos por medio del trabajo de campo, observación directa y encuestas permitiendo llegar a conclusiones en base al análisis a partir de los hechos.

La fuente de investigación primaria se desarrolló por medio de la observación directa y encuesta, la fuente secundaria permitieron el acceso a la recolección de datos de textos, revistas e internet que sustentan el trabajo de investigación.

3.3 DISEÑO DE LA INVESTIGACIÓN

Una vez realizado el recorrido en los trece cantones de la provincia de Los Ríos entre los meses de Octubre, Noviembre y Diciembre del año 2013 se registró la gran variedad culinaria existente en cada cantón, (ver anexo N°1) dato indispensable para la realización de la ficha de inventarios de atractivos turísticos propuesto por el Ministerio de Turismo del Ecuador (MINTUR).

El segundo objetivo específico se afirmará con la realización de las encuestas permitiendo generar las fichas del MINTUR, estas encuestas fueron aplicadas a todos los actores sociales; restaurantes, universidades, colegios, escuelas, institutos, empresas públicas y privadas y ciudadanía en general (ver anexo N° 2), de igual forma este instrumento de investigación fue básico en la elaboración del mapa de la ruta gastronómica de la provincia de Los Ríos.

3.4 POBLACIÓN Y MUESTRA

3.4.1 POBLACIÓN

Considerando el índice de la población de la provincia de Los Ríos de 778.115 según el último censo en el año 2010, mediante la ecuación $P = P_i (1+Tc)^n$, con un índice de crecimiento poblacional 2,4% se consideró que para el año 2013 la población es de aproximadamente 897.106 personas demostrado en la siguiente tabla.

Tabla N° 4. Proyección poblacional de la provincia de Los Ríos 2010 – 2013.

Provincia de Los Ríos Proyección Poblacional	
Año 2010	778115
Año 2011	796790
Año 2012	835495
Año 2013	897106

Fuente: Álava V, 2013.

La población urbana de la provincia de Los Ríos que en el año 2010 era de 415.842, aplicando la fórmula anterior se obtuvo como resultado que para el año 2013 la población urbana provincial es del 446.507 aproximadamente que significa el 50% del total.

En la siguiente tabla se establece la población urbana por cada cantón de la provincia de Los Ríos.

Tabla N° 5. Proyección urbana de la provincia de los Ríos por cantones.

N°	Cantón	Año 2010	Año 2011	Año 2012	Año 2013
1	Baba	5368	5497	5629	5764
2	Babahoyo	90191	92356	94572	96842
3	Urdaneta	6240	6390	6543	6700
4	Mocache	8028	8221	8418	8620
5	Montalvo	12734	13040	13353	13673
6	Palenque	6348	6500	6656	6816
7	San Francisco de Pueblo Viejo	7871	8060	8253	8451
8	Quevedo	150827	154447	158154	161949
9	Quinsaloma	4573	4683	4795	4910
10	San Jacinto de Buena Fe	38263	39181	40122	41085
11	Valencia	16983	17391	17808	18235
12	Ventanas	38168	39084	40022	40983
13	Vinces	30248	30974	31717	32479
Total		415.842	425.822	436.042	446.507

Fuente: Álava V, 2013.

3.4.2 MUESTRA

La muestra de la investigación se obtuvo mediante la fórmula del autor (Gabaldon, 1980).

$$n = \frac{Z^2 pq N}{NE^2 + Z^2 pq}$$

Donde

n es el tamaño de la muestra;

Z es el nivel de confianza; (1.96)

p es la variabilidad positiva; (0.5)

q es la variabilidad negativa; (0.5)

N es el tamaño de la población; (446507)

E es la precisión o el error; (0.05)

Remplazando sería:

$$n = \frac{(1,96)^2 (0,5)(0,5)(446507)}{(446507)(0,05^2) + (1,96^2)(0,5)(0,5)}$$

$$n = \frac{428825,3228}{}$$

$$n = 384 \text{ Encuestas}$$

Debido a que el muestreo se realizó en los trece cantones el número de encuestas para cada cantón se estableció en proporción a la población de la provincia de Los Ríos. El número de encuestas establecidas en cada cantón se demuestra en la siguiente tabla:

Tabla N° 6. Número de encuestas por cada cantón de la provincia de Los Ríos.

N°	Cantón	Año 2013	Porcentaje	N° Encuestas	Encuestas Ajustadas
1	Baba	5764	1%	5	20
2	Babahoyo	96842	22%	83	83
3	Urdaneta	6700	2%	6	21
4	Mocache	8620	2%	7	22
5	Montalvo	13673	3%	12	27
6	Palenque	6816	2%	6	21
7	San Francisco de Puebloviejo	8451	2%	7	22
8	Quevedo	161949	36%	139	
9	Quinsaloma	4910	1%	4	19
10	San Jacinto de Buena Fe	41085	9%	35	
11	Valencia	18235	4%	16	35
12	Ventanas	40983	9%	35	35
13	Vinces	32479	7%	28	28
Total		446507	100%	384	489

Fuente: Álava V, 2013.

Al obtenerse el número de encuestas por cantón (ver tabla anterior) se identificó que en varios cantones se obtuvo resultado mínimo. A cada uno de los siete cantones (Baba, Urdaneta, Mocache, Montalvo, Palenque, Pueblo Viejo y Quinsaloma) con número bajo de encuestas se le adicionaron 15 encuestas con el fin de obtener datos más precisos. Para conocer el número de encuestas a realizarse en cada cantón se procedió a aplicar la regla de tres simple en la cual el número de la población de cada cantón se lo dividió para el número de encuestas (384) y multiplicada por 100, es así como se obtuvo el número de encuestas a realizarse por cada cantón.

CAPÍTULO IV
RESULTADOS Y DISCUSIÓN

4.1 RESULTADOS

4.1.1. DESCRIPCIÓN DE LA PROVINCIA DE LOS RÍOS

Mediante los datos obtenidos del programa Articulación de Redes Territoriales. ART (2008), afirma que entre las muchas potencialidades de que dispone la provincia de Los Ríos se encuentra su ubicación privilegiada en la región Litoral, esto es: en el centro de convergencia de la costa con la sierra. Se encuentra rodeada de extensas zonas de copiosa producción agrícola, además de poseer una considerable red fluvial; por lo que se le conoce como la capital fluminense del país.

Es así que, la provincia se caracteriza por poseer suelos fértiles y condiciones favorables para el desarrollo agropecuario, especialmente los cultivos de ciclo corto: maíz, soya, arroz, fréjol; y cultivos perennes como cacao, banano, plátano, palma africana y frutas tropicales. Es un territorio significativamente agrario. La pobreza está concentrada preferentemente en la zona rural (93%), lo que repercute en las posibilidades de acceso a servicios como salud y educación. Los Ríos, está compuesta por 13 cantones y 14 parroquias rurales.

No todos los cantones tienen parroquias rurales, algunos cuentan con asentamientos humanos rurales denominados “recintos”, los cuales tienen carácter de organizaciones territoriales base amparadas por la Constitución.(ART, 2008). Existe una red fluvial que permite a la provincia tener pequeños puertos: en Babahoyo, Quevedo, Vinces, Ventanas, Catarama y Ricaurte, asentados todos en el curso de los ríos principales. Así mismo, se destaca la existencia del humedal Abras de Mantequilla, sitio RAMSAR declarado de importancia nacional.

La Convención sobre los Humedales de Importancia Internacional, llamada la Convención de RAMSAR, es un tratado intergubernamental que sirve de marco para la acción nacional y la cooperación internacional para la conservación y el uso racional de los humedales y sus recursos. Su misión es “la conservación y

el uso racional de los humedales mediante acciones locales, regionales y nacionales y gracias a la cooperación internacional, como contribución al logro de un desarrollo sostenible en todo el mundo”. (RAMSAR, 2008)

El recurso hídrico se encuentra condicionado por la estación de invierno o época de lluvias y estación de verano o época seca. La provincia se destaca además por la presencia de una población montubia, con una identidad propia, reconocida en la nueva Constitución Ecuatoriana. El rodeo montubio es una de sus tradiciones más arraigadas, y es una fiesta en la que se alternan las habilidades del corral con la música, el baile, las peleas de gallo, las apuestas y la comida tradicional.

4.1.1.1 Cantones de la provincia

La ART (2008) sostiene que “Todos los cantones de la provincia de Los Ríos participan en el Programa ART (Articulación de Redes Territoriales) del Programa de las Naciones Unidas para el Desarrollo (PNUD)”.

A continuación se detallan los 13 cantones pertenecientes a la provincia, con sus respectivas parroquias rurales y su localización en el mapa:



Fuente: Álava V, 2013

Figura N°2. Mapa de cantones y parroquias rurales de la provincia de Los Ríos.

Tabla N° 7. Cantones y parroquia rurales de la provincia de Los Ríos.

Cantón	Parroquias Rurales	Cantón	Parroquias Rurales
1. Babahoyo	 Caracol  Febres Cordero  La Unión  Pimocha	7. Puebloviejo	 Puerto Pechiche  San Juan
		8. Quevedo	 La esperanza  San Carlos
2. Baba	 Guare  Isla de Bejucal	9. Quinsaloma	
		10. Urdaneta	 Ricaurte
3. Buena Fe	 Patricia Pilar	11. Valencia	
4. Mocache		12. Ventanas	 Zapotal
5. Montalvo		13. Vinces	 Antonio Sotomayor
6. Palenque			

Fuente: Álava V, 2013.

4.1.1.2 Sistema económico

El desarrollo de la economía provincial se debe a su estratégica ubicación geográfica en el país, ya que su localización está en el centro de la cuenca del río Guayas, es una zona altamente rica y con las mejores proyecciones económicas del Ecuador. Algunas investigaciones sostienen que ésta jurisdicción tiene condiciones excepcionales para la agricultura debido a la fertilidad de sus tierras, a las condiciones ambientales y abundante agua.

Los Ríos es parte importante del conjunto de las seis provincias del litoral ecuatoriano que genera el 42,30% de las divisas no petroleras (alrededor de 75 818 millones de dólares cada año). La Provincia genera más de 2000 millones de dólares como producción bruta al año, aproximadamente el 2,63% del total

nacional. De los cuales los podemos agrupar en los sectores primarios, secundario, terciario y los que no se encuentran especificados.

a) Sector Primario.- Comprende las actividades de extracción directa y sin transformaciones de bienes de la naturaleza. Normalmente, se entiende que forma parte del sector primario la agricultura, la ganadería, la silvicultura (subsector forestal), la pesca y la avicultura (subsector pesquero y piscícola), lo cual asciende al 43,61%.

b) Sector Secundario.- Reúne la actividad artesanal e industrial manufacturera, mediante las cuales los bienes provenientes del sector primario son transformados en nuevos productos, lo que nos da el 9,61%.

c) Sector Terciario.- Se dedica, sobre todo, a ofrecer servicios a la sociedad, a las personas y a las empresas, lo cual es el 38,00%.

d) Sector No especificado.- Que complementa a los tres sectores tradicionales, con actividades relacionadas con el valor intangible y a la cultura, la educación, el arte y el entretenimiento, lo que nos da como resultado el 8,78%.

El dinamismo de los sectores que conforman la economía provincial gira alrededor del sector agropecuario, la cual se encuentra distribuido por el Valor Agregado del Bruto Provincial por industrias catalogadas en sus 16 ramas. Estos porcentajes son considerados a partir del total de la producción provincial (aproximadamente 88.000 millones de dólares anuales) (Prefectura Los Ríos, 2012).

4.1.1.2.1 Agropecuario

El potencial económico provincial tiene su origen en el sector agropecuario, porque genera 637,483 millones de dólares al año, el 14,18% de la producción agropecuaria nacional (aproximadamente de 4 494 millones) (Prefectura Los Ríos, 2012).

4.1.1.2.2 Agrícola

Según la ART (2008), la provincia de Los Ríos ocupa el primer lugar a nivel nacional en la producción de banano, cacao, maíz duro y soya, considerada la segunda en la producción de arroz (superada sólo por Guayas) y la primera entre las provincias de la costa en la producción de fréjol seco. Respecto a la producción de palma africana, Los Ríos ocupa el segundo lugar en la costa después de Esmeraldas, cuenta con una gran diversidad de frutas tropicales como mango, sandía, mandarina, naranja, papaya, maracuyá y otras frutas exóticas.

En términos de producción agrícola, la Provincia contribuye con el 97% de la soya y el 50% del maíz ecuatoriano. Estos cultivos son utilizados para la elaboración de aceites vegetales, balanceados y alimentos para la exportación a países vecinos. Asimismo, aporta el 78% de maracuyá y el 38% de arroz a la producción nacional (Prefectura Los Ríos, 2012).

4.1.1.2.3 Pecuaria

La Prefectura Los Ríos (2012) sostiene que de acuerdo al último censo agropecuario conoce que existen 5.733 UPAs dedicadas a la ganadería en 101 715 hectáreas, de las cuales el 68% estaría cubierto de pasto cultivado y el 32% de pastos naturales o de temporada. En esta extensión territorial existen 117 803 cabezas de ganado bovino.

4.1.1.2.4 Actividad turística

El turismo en la Provincia produce alrededor de USD\$ 1 803 000 constituyendo el 0,86% del total nacional, frente a los USD\$ 207 205 000 del resto del país. Existen empresas dedicadas a brindar servicios tales como: hoteles restaurantes, centros de diversión, complejos, paraderos turísticos y agencias

de viaje; estas infraestructuras se incrementaron en los últimos años, en la medida que las ciudades y las economías crecen.

Los Ríos es el hogar de hombres y mujeres hospitalarios; de las canoas y los balnearios de agua dulce los campos cultivados, las haciendas, los ríos y sus costumbres que los convierten en verdaderos atractivos turísticos para el Ecuador y el mundo son los atractivos que tiene la provincia. Se estima que existen entre 3 460 y 8 650 empleos indirectos por el turismo. La actividad de alimentos y bebidas es el mayor empleador directo.

Según el catastro de los establecimientos turísticos, está liderado por los restaurants y bares en un 49%, seguido por los alojamientos en un 35%, a su vez los lugares de recreación, diversión y esparcimiento tiene un 8%, mientras que casino y salas de juego presentan un 7% y en último lugar tenemos las agencias y tour operadoras con el 1%.

La Provincia de acuerdo al Plan estratégico de turismo presenta una distribución de los sitios turísticos de la Provincia de Los Ríos en donde demuestra que el 60% representa un turismo cultural, mientras que el 19% de agroturismo, seguido de ecoturismo y turismo de naturaleza con un 17%, siendo el turismo comunitario y de deporte y aventura un 4%, distribuidos equitativamente (Prefectura Los Ríos, 2012).

4.1.1.2.5 Comercio

Los Ríos, mantiene un intenso comercio con las provincias de la costa y de la sierra, de la costa, con la que mayor flujo comercial tiene es con Guayas hacia allá van principalmente los productos agrícolas fluminenses, especialmente los de exportación. El cantón Quevedo se encuentra en una zona de gran producción agrícola, especialmente bananera y es el centro de actividad comercial más importante de Los Ríos (ART, 2008).

La actividad comercial de la Provincia aporta con el 3,96% a la masa global del país, cuyo valor representa el 96,04%. Esta actividad dentro de la Provincia

ocupa el 14,75% de la población económica activa. Los mercados para vender sus productos y adquirir aquellos que permiten satisfacer las necesidades de consumo de la población.

La Provincia provee de materia prima en el sector agrícola, las mismas que comercializan su producción en el mercado externo e interno. La actividad comercial se realiza principalmente en Quevedo, Babahoyo, Vinces, Ventanas y Buena Fe, en donde se concentra el mayor número de habitantes (Prefectura Los Ríos, 2012)

4.1.1.2.6. Recurso Hídrico

- Ríos, humedales y aguas subterráneas.
- La extensa red fluvial de la provincia es un elemento esencial para el desarrollo humano (ART, 2008)

4.1.1.3. INFORMACIÓN CANTONAL

4.1.1.3.1. Babahoyo “Ciudad Bonita”

4.1.1.3.1.1 Origen

El cantón Babahoyo ha atravesado por varias etapas históricas; no obstante, las mismas pueden ser claramente delimitadas. En principio, estos territorios eran habitados por comunidades indígenas que vivían de la caza, la pesca, la agricultura. Los intercambios comerciales eran constantes, por lo que podría afirmarse que desde éstas épocas se



fueron tejiendo los nexos regionales que subsisten hasta hoy y que forman parte medular de la vida social y económica del cantón. En el período colonial el cantón fue parte integrante de la antigua provincia de Guayaquil. En esta época empiezan a construirse las bases que darían inicio a la producción cacaotera desde el siglo XVII; este proceso puede explicar, al menos en parte, la fundación española de Babahoyo a mediados de este siglo. Estos procesos encontrarían un amplio desarrollo en el siglo XIX lo que haría de estos territorios una región sumamente próspera (GADM Babahoyo, 2012). El 27 de mayo de 1869, el Jefe supremo de la Nación declaró a la nueva ciudad legalmente capital de la Provincia de los Ríos. (GADM Babahoyo, 2012)

4.1.1.3.1.2 Significado de nombre

Debido a los indígenas Babahoyus que era una tribu indígena asentada y bañada por los ríos San Pablo y Caracol, dicha tribu perteneciente a la Confederación Huancavilca, sitio al que luego los españoles le dieron nombre de bodegas. Otto Von Buchwald, sostiene que la palabra Babaolio, proviene de dos términos etimológico BABA y OLIO que quiere decir GAVILÁN NEGRO. El nombre será mitad quichua y mitad caribe expresado el parentesco de la tribu Babas. (Arregui Rodríguez, 1999)

4.1.1.3.1.3 Producción

a) Agricultura

Esta es la principal fuente de producción de la provincia de Los Ríos. En las llanuras existen cultivos de arroz, de caña de azúcar, maíz, palma africana, maracuyá, papaya, etc. y en las partes más altas hay condiciones excelentes para los cultivos de exportación: café, cacao, banano, plátano, entre otros. La actividad desplegada por la Universidad Técnica de Babahoyo ha permitido un mejoramiento de la productividad agrícola gracias al empleo de la técnica, fertilizantes, maquinaria y semillas seleccionadas.

b) Ganadería

La ganadería ha sido incrementada en los pastizales de la provincia y en número de cabezas de ganado supera a la provincia de El Oro, pues cuenta con más de 177 mil cabezas de ganado vacuno.

c) Pesca

Gracias a su extensa red fluvial abundan diferentes variedades de peces entre los que se puede citar: róbalo, sábalo, bocachico, bagre, lisa. Estos se pescan durante todo el año y se destinan para consumo humano. Las labores de pesca se realizan a nivel artesanal mediante la utilización de pequeñas embarcaciones y el manejo de anzuelos, redes, atarrayas y bajíos. Se ha señalado que el desafortunadamente el uso de sustancias y métodos inapropiados e ilícitos destruyen grandes cantidades de peces y limitan un recurso alimenticio al alcance de la población asentada en las orillas de los ríos. (Tesis de pregrado, 2010).

4.1.1.3.2 Baba “La Noble y Torera”

4.1.1.3. 2.1 Origen

Los territorios de la jurisdicción del Valle de Baba, en la época pre-colonial fueron habitados por varias tribus indígenas. Baba es una de las poblaciones más antiguas de la provincia y del país, en donde se realizaban corridas de toros llegando a ser muy conocidas y famosas, siendo una de las poblaciones pioneras en practicar la tauromaquia,



Fuente: Álava V, 2013

razón por la cual Modesto Chávez Franco, el cronista vitalicio de Guayaquil la llamó “Baba, la noble y torera”. El 23 de Junio de 1824 fue declarado Baba como uno de los cantones de la provincia de Guayaquil. En el año 1858 Baba fue decretado cantón de la provincia de Los Ríos (Diario La Hora, 2010).

4.1.1.3. 2.2 Significado de nombre

Debido a la tribu Babas de la Confederación Huancavilca, con el paso del tiempo y la llegada de los españoles y su intervención “Baba bella, noble y torera” Noble por la llegada de nobles españoles, Torera porque fue uno de los primeros pueblos que se inició en la práctica tauromaquia (Arregui Rodríguez, 1999).

4.1.1.3. 2.3 Producción agropecuaria

La agricultura es la principal actividad de la población que permite en la mayoría de familias mantener una economía de subsistencia. Sin embargo, dentro de la distribución de la tenencia de tierras, persiste una gran inequidad en el acceso a la misma por parte de los pequeños productores, lo cual refleja que tal solo alrededor del 15% del total de hectáreas de tierra de la provincia, se allá ocupado por un 65% del total de los productores agropecuarios.

Dentro de los cultivos transitorios, el arroz es el producto de mayor importancia dentro del cantón con 13.133 hectáreas, sembradas en 3.098 UPAs, el segundo cultivo de mayor importancia dentro del cultivo transitorio es el maíz duro con 2.274 hectáreas, sembradas en 875 UPAs. El tercer cultivo importante es la soya con 1.148 hectáreas sembradas en 201 UPAs el fréjol seco 130 hectáreas sembradas en 80 UPAs. En relación a los cultivos permanentes, el banano es el principal con 7.562 hectáreas sembradas en 207 UPAs, el segundo cultivo de mayor importancia es el cacao con 3.012 hectáreas en sembradas en 1.577 UPAs. (ART Cantón Baba, 2014). Por tener una hidrografía que irrigan todo su territorio, Baba posee tierras fértiles bañadas por

los ríos Arenal y Matecito siendo un cantón eminentemente agrícola y ganadero, produce un cacao fino de aroma que es apetecido por el mercado mundial, además produce banano, café, arroz, soya, maíz, algodón y cítricos. (Junta Parroquial Isla de Bejucal, 2014).

4.1.2.3 Buena Fe “Cantón de Mágicas Cascadas”

4.1.2.3.1 Origen

Entre 1910 y 1920 este “Caserío” estuvo habitado por algunas familias y poco a poco fueron llegando más y más, alrededor del año 1943 llegaron a este caserío específicamente al sector de las Vegas el señor Medardo Espinoza Cabezas y Rosa Figueroa Carrillo, estas personas instalaron una pequeña tienda y debido a que eran católicos muy creyentes le nombraron “Buena Fe”. (CAPTUR Los Ríos, 2012)



4.1.2.2 Significado de nombre

Su nombre se dio debido a una tienda llamada Buena Fe los Sres. Medardo Espinoza Cabezas y Rosa Figueroa Carrillo en el año 1943. Por ser establecimiento surtido de una gran variedad de productos se hizo costumbre entre los pobladores ir a comprar a ese lugar, y por lo tanto todo el mundo le conocía llegando a ser muy popular, de ahí su nombre (Arregui Rodríguez, 1999).

4.1.2.3 Producción

4.1.2.3.1 Agrícola

Las autoras Chica, M, & Patiño, I. (2009), precisan al sector agrícola como uno de los más importantes debido al aporte de progreso económico que ha representado y representa en los actuales momentos, se caracteriza por la diversidad de sus recursos, como se detalla a continuación:

- **Cultivos Perennes:** Los más destacados que se cultivan en el Cantón son: Banano, Palma Africana, Plátano.
- **Cultivos de ciclo corto:** Arroz, Maíz, Soya.
- **Árboles frutales:** Zapote, Naranja, mandarinas, aguacate, Limón, Sandía, Papaya, Mango, Achotillo, Arazá.

Es necesario acotar como información adicional dentro del contexto que se aborda que en el cantón Buena Fe existen industrias netamente agrícolas que consisten básicamente en el proceso de secado y almacenamiento de granos. Además de realizarse ferias los sábados y domingos donde se comercializan los productos que se cosechan en esta tierra y también los de la serranía.

Buena Fe es un cantón eminentemente agrícola y la mayor parte de sus habitantes se dedica al cultivo de banano, café, maíz, tomate, soya, cacao, palma africana, palmito y variedad de frutas. Los productos de las actividades agrícolas y pecuarias son llevados a los distintos mercados del país e inclusive fuera de él. Además de la crianza de ganado vacuno, y porcino, fuente de ingresos para sus pobladores (PDOT Buena Fe, 2012).

4.1.2.3.2 Pecuaria

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 (PDOT Buena Fe, 2012).

4.1.2.4 Mocache “Orgullosamente Montubia”

4.1.2.4.1 Origen

Mocache el denominado paraíso escondido del Ecuador, nacido en el año 1890. En lo que hoy es Mocache, hubo una tribu indígenas descendientes de los Cayapas, su Cacique se llamaba Mokachi. Sus antepasados legaron un pueblo laborioso y pacífico, que creció junto al río y por ello posee una gran riqueza agrícola. Mocache es una



comarca que aún conserva con la frescura misma de la tierra y sus frutos, el alma del pueblo; esa presentación inefable que nos sirve cotidianamente para robustecer la identidad a la que están cobijados, compartiendo siempre la enorme herencia de su gente montubia (CAPTUR Los Ríos, 2012).

4.1.2.4.2 Significado de nombre

Su origen viene de lenguas centroamericanas según el diccionario etimológico con el quichua del Dr. Moreno. MUKACHI, que luego con el transcurso del tiempo vino a llamarse MOCACHE. Términos: MUCACH= Voz cakchiquel con la siguiente composición:

MUK= Bosque hermoso, bien caliente.

KAH= Voz quichí alto.

CHI= Árbol, Monte, Bosque.

Es así como MOCACHE significa Bosque alto, hermoso bien caliente.

- Otras versiones: Culturas aborígenes denominadas MUCACH que significa: "Piedra Grande" ya que en el sector se encontraba una loma llena de piedras grandes. En la actualidad algunos todavía conocen a esta loma como "Loma de Piedra" (**Arregui Rodríguez, 1999**)

4.1.2.4.3 Producción

a) Agropecuaria

La calidad del suelo de este cantón es buena de acuerdo a sus características agrológicas, es apta para todo tipo de cultivo. El suelo de tipo C1a que abarca la mayor parte del territorio cantonal, sobre todo en la parte norte que colinda con el cantón Quevedo tiene como características: Suelos profundos, textura media, favorables para el establecimiento de una gama amplia de cultivos, como el maíz, arboricultura tropical (frutales), fréjol, maracuyá, cacao, arroz; es fácil la mecanización agrícola y el riego.

Mocache, se ha caracterizado por ser un territorio eminentemente agrícola, en este territorio se desarrollaron las haciendas cacaoteras en el siglo XVIII y XIX, que luego algunas se transformaron en bananeras en el siglo XX, pero en los últimos años se ha dado paso también a cultivos de ciclo corto como el maíz, arroz, etc. Las UPAs de menor extensión se dedican al cultivo del arroz, maíz duro, soya, fréjol, cacao y la gran producción se concentra en el banano y la palma africana se concentra en menos propietarios y en mayores extensiones.

Analizando los datos anteriores, podemos concluir que el banano alcanza esos niveles de producción, debido a que este cultivo ofrece mayores rendimientos que el resto de cultivos, además cuenta con un recurso fundamental en la producción agrícola que es el riego.

De acuerdo al análisis de los cultivos en las Unidades de Producción Agropecuaria (UPAs) con diferente superficie (realizado en el Plan de Desarrollo del año 2002), vemos que en propiedades de 0 a 5 hectáreas se cultivan preferentemente la yuca, arroz, plátano aves de corral, maíz. Cuando la superficie es superior a 5 hectáreas se introducen cultivos de cacao, ganado, soya, maracuyá. En UPAs superiores a 50 hectáreas podemos ver que tienen riego y los cultivos principales son arroz, soya, banano y ganado bovino.

4.1.2.5. Montalvo “Un encuentro real con la Naturaleza”

4.1.2.5.1 Origen

Antiguamente habitado por los aborígenes pertenecientes a los Cabuyas, los cuales estaban asentados en las estribaciones de la cordillera central, el tránsito se lo realizaba por el Camino Real o antigua Vía Flores, que fue utilizado por los Incas, conquistadores españoles, y por



los ejércitos liberadores de la independencia. Esta vía sirvió para intercambiar productos entre sierra y costa, ya que era la única abierta, hasta la inauguración de la vía ferrocarril Guayaquil – Quito, anteriormente llamada Sabaneta, misma que se dedicaba a la venta de licor y panela, fue hasta el 22 de Mayo de 1906 que el Gral. Eloy Alfaro aceptó el cambio de la cabecera parroquial Sabaneta por la denominación Playas de Montalvo. . (CAPTUR Los Ríos, 2012)

4.1.2.5.2 Significado de nombre

Su nombre se debe al Ambateño Don Juan Montalvo Fiallos (Arregui Rodríguez, 1999).

4.1.2.5.3 Producción

a) Agrícola

Los autores Fiallos, G, & Luna, W. (2011), sostienen que la comunidad de Montalvo empezó sus labores a inicios del siglo XIX en base a los recursos económicos que encontraron en aquella época; tales como: la agricultura, la pesca y otras de menor importancia.

La agricultura es el recurso que tiene una estacionalidad de dos ciclos en el año; la pesca tiene una participación del 8% debido a que es un recurso que se trabaja de manera artesanal; y otras actividades que no predominan como recursos económicos en la zona. Montalvo cuenta con cultivos agrícolas, los mismos que corresponden a la siembra de cacao, arroz, soya.

b) Pecuario

En cuanto a la pesca el principal recurso es la tilapia por sus características que lo hacen una alternativa llamativa para su producción; rápido crecimiento, resistencia a varios patógenos, tolerancia a altas densidades de siembra, capacidad para soportar bajas condiciones de oxígeno disuelto y su adaptabilidad a varios medios salinos (Fiallos, G, & Luna, W. ,2011).

4.1.2.6. Palenque “Cultura, Historia y Turismo”

4.1.2.6.1. Origen

Cuna del Crnel. “Nicolás Infante Díaz”, mártir revolucionario insigne de la historia de nuestro país, nacido el 4 de Septiembre de 1847, se erige como el personaje histórico de mayor resplandor en la existencia del cantón Palenque evocando una época de “revolución” planteada por el Gral. Eloy Alfaro contra el dominio conservador, se cristalizó fervientemente en las huestes liberales de los “Chapulcos” (CAPTUR Los Ríos, 2012).



Fuente: Álava V, 2013

4.1.2.6.2. Significado de nombre

Su nombre se debe a que en este cantón se realizó el último combate contra los indios opositores al dominio hispano, y para su defensa pusieron grandes estacas a manera de palenques (Arregui Rodríguez, 1999).

4.1.2.6.3. Producción

a) Agrícola

En el cantón Palenque la producción agrícola más importante es el maíz en la época invierno, arroz para autoconsumo, actualmente pequeñas parcelas cultivo de cacao, cuya tendencia es remplazada por otras que brinden mayor rentabilidad.

Palenque es la zona más seca de la provincia, el acceso a fuentes superficiales de agua para regadío son limitadas, los productores perforan pozos con profundidad de 20 a 36 metros. La producción de soya, es mínima la misma que se produce, ya que la misma se siembra luego salida cultivo de maíz, arroz producción que sale (o empieza a salir Junio a diferencia que en el resto

provincia a mediados de abril). Según datos del Censo Nacional Agropecuario del año 2001, el 44% de las UPAS se tiene como principal cultivo al maíz, seguido por el arroz con el 34%, el 10% son destinadas al cacao, el 7% al cultivo del café, el banano se dedican el 2% de las UPAS, entre los cultivos más importantes del cantón.

Según esta misma fuente, los principales cultivos por aéreas ocupadas tiene el siguiente comportamiento: Del territorio total de Palenque el 64% se siembra maíz, el 16% está ocupado por arroz, luego el 11% por cacao, el 5% de banano con el 3% por el café, el 1% maracuyá, el resto mango y plátano (PDOT Palenque, 2012).

b) Producción Pecuaria

La existencia del ganado se ubica en los siguientes rubros, según los datos del Censo Nacional Agropecuario del 2001. El porcino existen 4.482 animales, que representa el 20%, el ganado vacuno con 15.126, que representa el 67% del total, el caballar con 2.873, el mismo que representa el 13% del universo de animales que son 22.481, aproximadamente.

De acuerdo a la información proporcionada por lo líderes de recintos y barrios la producción de los principales productos se estimaba el arroz se producía 6.851 toneladas métricas, el maíz 47.085,60 toneladas métricas y la soya 5.000 toneladas métricas de acuerdo a los datos obtenidos, para el año 2010, conforme se demuestra en el siguiente cuadro. El cambio de la matriz productiva es evidente, los cultivos del cacao se han remplazado con el maíz y otros cultivos de ciclo corto (PDOT Palenque, 2012).

4.1.2.7. San Francisco de Puebloviejo

4.1.2.7.1. Origen

Es uno de los catones más antiguos de la provincia de los Ríos. No se conoce con precisión los orígenes de Puebloviejo, ni cuales fueron los primeros aborígenes que lo conformaban. Según investigaciones históricas se cree que la descendencia ancestral proviene de las tribus Babas, Huancavilcas, Chorrera, Colorados y Cayapas.



Fuente: Álava V, 2013

También se cree que fue un cementerio por los hallazgos arqueológicos encontrados en haciendas y sitios aledaños de Puebloviejo. Lo poco que queda de estos hallazgos se encuentran guardados en casas particulares por la inexistencia de un museo.

En la historia de este pueblo se puede encontrar rastros de la cultura de los Colorados. La existencia de este grupo primitivo está reflejada en los restos cerámicos, estatuillas y adornos confeccionados en oro y plata, así como restos humanos, encontrados especialmente en las Tolas halladas en distintos puntos del cantón como: Los Cerritos, Los Gramales, Casa Quemada, etc. (GAD Puebloviejo, 2013).

4.1.2.7.2. Significado de nombre

Por profunda creencia de la gente de aquella época (1846) se da el nombre de San Francisco de Puebloviejo debido al Santo San Francisco de Asís bajo la autoridad del Rey de España (Arregui Rodríguez, 1999).

4.1.2.7.3. Producción

El cantón Puebloviejo, tiene una superficie de 8.988,34 has, según la información proporcionada por IGM, SIGAGRO del año 2000 nos indica que 5074,13 has que equivale 56,45%, son de cultivos de banano que es el porcentaje mayoritario, luego esta los cultivos de arroz que son 1144,02 Has que corresponde a un 12,73%; a continuación tenemos el pasto natural con bosque natural 1106.73 has equivalentes al 12,31%, después están los cultivos de ciclo corto, maíz, soya con 566,942 Has que significa un 6,31%, el pasto cultivado tiene 359,48 Has que equivale al 4,00%. El resto de cultivos u otros usos son menores y menos significativos para el análisis agroproductivo.

Adicionalmente tenemos información de las UPAS para los cultivos permanentes por parroquias, tomados del Censo Agropecuario del 2000, vemos que el mayor número de upas que se dedican a la producción en un número más significativo es en la parroquia San Juan y son el cacao con 73 UPAS, mango con 57, plátano con 56, banano se cultiva en 27 predios, zapote en 41 predios, los demás cultivos son menores. Esto no significa que los cultivos con mayores predios son los que más área cultivada tiene o mayor producción, en este caso solamente tenemos 27 predios bananeros sin embargo constituyen el 56% de la superficie cultivada de la parroquia San Juan (PDOT Puebloviejo, 2012). La mayoría de los cultivos especialmente el maíz y arroz se realizan en parcelas pequeñas, los cultivos de banano, cacao, palma africana, teca y pasto cultivado se cultivan en parcelas medianas (PDOT Puebloviejo, 2012).

4.1.2.8. Quevedo “Ciudad del Río”

4.1.2.8.1. Origen

Quevedo es una ciudad próspera, situada en el centro de la costa ecuatoriana. Sus antepasados legaron un pueblo laborioso y pacífico. Quevedo creció junto al río y por ello poseen una gran riqueza agrícola.



En 1838 las tierras de lo que actualmente es Quevedo eran

baldías y vírgenes. Don José Camilo Calixto con la finalidad de tener posición legal, pidió autorización a Zapotal para habilitarla. Posteriormente, Calixto vende gran parte de los terrenos a Catalina Estupiñán y juntos pidieron al agrimensor. A mediados del siglo pasado, Quevedo se convirtió en el centro de producción de cacao, que por su calidad, ostenta la denominación de “Sabor arriba”, un producto de fino aroma y muy apetecido en el mercado mundial. El banano también tiene prestigio en esta región superando en calidad al que se produce en Machala. En cuanto a esta fruta, Quevedo tiene una desventaja, en vista de que sus centros de producción están distantes de los puertos que embarcan el producto a los mercados mundiales. La diversidad de productos que se cultivan en Quevedo le ha dado el nombre de “granero del Ecuador”. El 7 de Octubre de 1943, el Presidente Constitucional de aquella época, Dr. Carlos Alberto Arroyo del Río, firma el ejecútese para la cantonización de Quevedo. (GADM Quevedo, 2012)

4.1.2.8.2. Significado de nombre

a) Primera versión

A partir del año 1857, en esta zona se empieza a explotar el caucho, lo que motivó la visita de muchas personas a esta región del país, las mismas que llamaban a esta pequeña población “Las tierras de Quevedo”, de ahí el nombre de esta gran ciudad (GADM Quevedo, 2012).

b) Segunda versión

Conocido inicialmente como Montaña del Alto Palenque, posteriormente Montañas de Quevedo, luego Tierras de San José del Alto Palenque, finalmente tomó el nombre de Ciudad de Quevedo (Arregui Rodríguez, 1999)

4.1.2.8.3. Producción

a) Actividad agrícola

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.

Entre los principales cultivos del cantón Quevedo se tiene el arroz con una área disponible para cultivar de 4.065 hectáreas y un rendimiento 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.

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 (GADM Quevedo, 2012).

b) Actividad Pecuaria

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.

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 (GADM Quevedo, 2012).

4.1.2.9. Quinsaloma “El Encanto de Los Ríos”

4.1.2.9.1. Origen

El cantón más joven de la provincia de Los Ríos. La creación de Quinsaloma fue aprobada por el Congreso Nacional del 13 de Noviembre de 2007 con el voto de 67 diputados, convirtiéndose en el cantón número 222 de la nación, previamente había pertenecido a Ventanas (CAPTUR Los Ríos, 2012).



Fuente: Álava V, 2013

4.1.2.9.2. Significado de nombre

La ciudad de tres lomas derivado del vocablo Quichua: Quimsa que significa tres y Loma que significa ensenadas o elevaciones más conocidas como tolas. (CAPTUR Los Ríos, 2012).

4.1.2.9.3. Producción

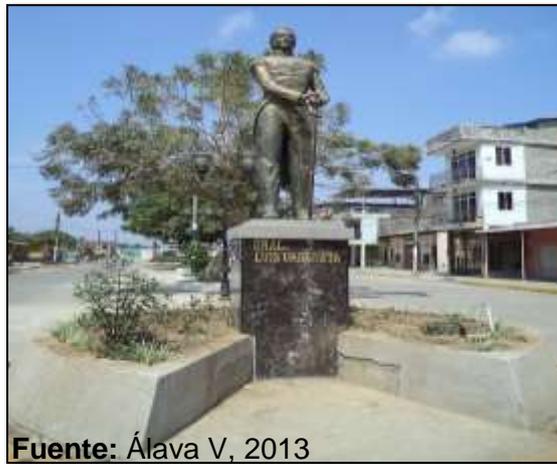
La mayor producción en unidades está dada por la naranja, maíz, palma, maracuyá, banano, arroz, café, soya y cacao en su orden. La actividad productiva por cuenta propia normalmente está dedicada a la producción de arroz y maíz. Por tanto, por deducción, serían las plantaciones de naranja, palma, maracuyá y banano las que absorberían esa fuerza de trabajo. Quinsaloma ha logrado diversificar su producción en frutales en la zona central y sur, en cambio en el norte, se depende demasiado de la producción de monocultivos. Aún la familia se acuerda de la producción de cacao, de hecho existe una planta secadora que acopia el producto. Al reducir cada vez más la producción diversificada, la familia tiende al monocultivo, obligado por la falta de riego.

La falta de riego y la tendencia del uso del suelo por parte de los grandes propietarios (productos afamados de exportación) son la causa de la alta dependencia de la economía campesina de muy pocos rubros. Ese reducido nivel de producción de los pequeños productores -fincas con extensiones menores a 3.79 hectáreas- les obliga a aumentar sus propiedades, si es que su condición económica lo permite, a deforestar para aprovecharlo productivamente el suelo ó a depender de los agroquímicos y de los "paquetes tecnológicos". (PDOT Quinsaloma, 2012)

4.1.2.10. Urdaneta

4.1.2.10.1 Origen

El 11 de Octubre de 1913, en la ciudad de Quito el Congreso Nacional dirigido por Miguel Valverde, decreta la creación del cantón Urdaneta con sus parroquias Catarama como Cabecera Cantonal, Ricaurte Parroquia Rural creada el 1 de Octubre de 1898. (CAPTUR Los Ríos, 2012)



4.1.2.10.2 Significado de nombre

Tradición que se relaciona con una planta de la familia de las sensitivas (no descrita por el autor) por encontrarse en gran cantidad en la zona de las sabanas. (Arregui Rodríguez, 1999)

4.1.2.10.3. Producción

a) Agrícola

De acuerdo a la cartografía digital del SIGAGRO (uso de suelo) del año 2001, el cantón Urdaneta tiene una superficie total de 37.138,75(Has); de los cuales 5.702,650 (Has) están cubiertas por arboricultura tropical, para la parroquia Ricaurte representa el 17,21 de su territorio y para la parroquia Catarama le representa el 1,42%, esta parroquia no dispone de territorio con esta disposición; 346,03 (Has), que representa el 0,93% está ocupado por bananeras, el 1,02% del territorio de Ricaurte y el 0,21% de Catarama tiene esta ocupación.

Las zonas arroceras son el 419,19 (Has) el 1,12% del territorio, a la parroquia Ricaurte le corresponde el 0,57% y al Catarama el 4,97% de su territorio; el cultivo de café son 9,69 hectáreas que representa el 0,03% y está ubicado en la parroquia Ricaurte. Los cultivos de ciclo corto que son destinados para la alimentación poblacional, se destina 1007, 81 (Has.) con el 2,71% del territorio, La parroquia Ricaurte con el 2,84%, y Catarama 1,96% de sus territorios respectivamente. Los cultivos asociados arroz con pasto natural suman el 6477,46 (Has) el 17,44% del territorio, para Ricaurte le representa el 19,76 de su territorio. Zonas ocupadas con el 70% de café y 30% cacao son 304,617 (Has) el 0,82%, a Ricaurte le representa el 0,92% de su territorio. Según los datos del Plan de Desarrollo de Urdaneta.

b) Pecuaria

La ganadería en el cantón Urdaneta se caracteriza por mantener un sistema tradicional de producción, el mismo que se le puede definir como subsistencia e identificarlo de doble propósito es decir producción de carne y leche, con una población de 7.360 bovinos distribuidos en distintas razas; criollo, mestizo, pura sangre doble propósito. Según los datos del Plan de Desarrollo de Urdaneta.

4.1.2.11. Valencia “Jardín de la Provincia de Los Ríos”

4.1.2.11.1 Origen

Valencia está enclavada al norte de la provincia de Los Ríos con una extensión de 1000 Km², se constituye en uno de los cantones más grandes de la provincia de Los Ríos como una de las tierras más fértiles del Litoral Ecuatoriano.



Fuente: Álava V, 2013

Valencia se parroquializó por Decreto Ministerial, el 16 de Agosto de 1944, posteriormente un grupo de distinguidos valencianos emprendieron la lucha para buscar su cantonización y lograr una autonomía política y administrativa consiguiéndolo el 13 de diciembre del año 1995 (GAD Municipal Valencia, 2013)

4.1.2.11.2 Significado del nombre

En 1887 a orillas de un estero (hoy llamado Valencia) a la altura del Cementerio actual, se estableció un hombre de color llamado Gregorio Valencia. Practicaba el empirismo y la hechicería y por ello era muy conocido y temido por los habitantes. El lugar de su morada era paso obligado para llegar a otros sitios. Los usuarios llamaron Valencia al estero. Viviendas diseminadas fueron construyéndose poco a poco, hasta formar un caserío. (GAD Municipal Valencia, 2013)

4.1.2.11.4 Producción

a) Agrícola

El Diario La Hora (2013), indica que Valencia 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), borjón, achotillos, toronja blanca y roja, banano, papaya hawaiana; entre otros.

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 (GAD Municipal Valencia, 2013).

b) Pecuaria

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 (GAD Municipal Valencia, 2013).

4.1.2.12. Ventanas “Capital Maicera del Ecuador”

4.1.2.12.1 Origen

La existencia del cantón Ventanas se remonta a la etapa colonial. (Arregui Rodríguez, 1999) Según parece al comienzo de cierta etapa de la vida Parroquial de Ventanas, estas tierras habían sido denunciadas como tierras baldías, es así como en 1835 el terreno serviría de Población de Ventanas; y cedidos los terrenos a los moradores que tenían en ellos sus casas.



Fuente: Álava V, 2013

La ciudad comenzó a cambiar la faz arquitectónica de sus edificaciones que eran de caña y madera con techado de hojas de bijao, toquilla y unas que otras de zinc, el transporte con las poblaciones vecinas por el río Ventanas se lo hacía en balsas o canoas y en lanchas hasta Babahoyo y la ciudad de Guayaquil, el transporte por vía terrestre se lo hacía sólo en verano por los escasos carros de pasajeros que habían.

4.1.2.12.2 Significado del nombre

Según crónicas de antaño y reconstruidas por el autor Arregui, R. (1999), eran dadas a conocer a padres e hijos, se dice que el nombre de Ventanas se

origina por estar ubicada hoy la ciudad cabecera cantonal, a corta distancia de las primeras estribaciones occidentales de la cordillera, razón por la que era el sitio al que primero llegaban los viajeros de la serranía, donde hacían descanso o pernoctaban hasta el día siguiente y antes de continuar su viaje solían decir “Vamos a asomarnos para ver nuestras tierras desde aquí”, porque el sitio era como una abertura entre las montañas de aquella época, así se cree que a este caserío empezaron a llamarlo las “Ventanas”. Otras versiones en cambio dicen que al caserío hoy convertido en ciudad, llegaban varios comerciantes, entre ellos los de la sierra que llegaban a vender sus productos motivos por el cual se lo identificó como el sitio de las ventas, por lo que existe otra posibilidad de que de allí derive el nombre de “Ventanas”.

Existe una última versión que guarda relación con el estilo de construcción colonial de aquella época, en la que sobresalían las numerosas ventanas principalmente en las casas de los adinerados, originándose posiblemente la identificación del caserío con el nombre de “Ventanas”

4.1.2.12.3. Producción

Los datos estadísticos sobre la producción agrícola del cantón Ventanas están basados en el Censo Nacional Agropecuario del año 2000, pero únicamente existen estadísticas de los cultivos permanentes, que se detalla a continuación:

a). Unidades Productivas Agropecuarias (UPAs)

El número de Unidades Productivas Agropecuarias (UPAs) dedicadas a la producción agrícola era el siguiente: cacao, naranja, café, plátano, aguacate, mango, zapote, mandarina maracuyá, banano, limón, guaba, toronja, papaya y mamey (PDOT Ventanas, 2012).

b). Producción de Cultivos Permanentes

Los volúmenes de producción en toneladas métricas para el año 2000, fueron los siguientes: banano 182.866,24; plátano 1.350,51; maracuyá 1.001,21; naranja 979,53; mandarina 388,23; cacao 285,33; aguacate 214,46; limón 146,41; zapote 115,11; mango 107,15; toronja 52,58; café 25,81; papaya 17,89; guaba 13,15 y mamey 3,18. (PDOT Ventanas, 2012)

4.1.2.13. Vinces “Primer Balneario de Agua Dulce del Ecuador”

4.1.2.13.1. Origen

Siendo uno de los cantones más antiguos, su leyenda nos cuenta que al sur de Vinces existía hasta mediados de la centuria décima octava un pueblo llamado San Lorenzo que pertenecía a la antigua tenencia de Baba. En este residía un sacerdote de apellido Weinza o Vinces, quién con el objeto de conservar un abrevadero para el



ganadero, hizo variar el curso del afluente de Baba abriendo una zanja por donde hoy es el transparente y cristalino río Vinces (CAPTUR Los Ríos, 2012).

4.1.2.13.2. Significado de nombre

En 1814 aparece el nombre de San Lorenzo de Estero, en 1824 aparece el nombre de San Lorenzo de Vinces, en 1845 se decreta la cantonización y pasa a llamarse sólo VINCES (Arregui Rodríguez, 1999).

4.1.2.13.3. Producción

Agroecuador (2001), indica que se puede decir que Vinces fue un cantón eminentemente cacaoero, de producción de mangos, platanero, naranjero y cafetalero porque el 59.94 % de sus productores se dedicaban a esas actividades productivas y el 3.97 % de las UPAs (Unión de Pequeños Agricultores y Ganaderos) se dedican al cultivo de banano y palma africana los cuales representan los rubros de mayor producción en toneladas métricas, conforme se demuestra en el cuadro anterior.

En cuanto a los cultivos de ciclo corto la Fuente del censo Agropecuario 2000, los datos nos reflejan una tendencia hacia el cambio de cultivos pasando de cultivos permanentes a cultivos de ciclo corto especialmente, en el año 2000 se estimaba el establecimiento de 10443 has del cultivo de arroz en 3005 UPAs y el maíz duro en 10925 has establecidas en 2039 UPAs, estos datos confirman que los cultivos de ciclo corto se encuentran en los pequeños y medianas productores.

Si se analizaría por la superficie sembrada, es decir la perspectiva de sus cultivos para el futuro, Vinces sería (posterior a la fecha del censo agropecuario) un territorio bananero por excelencia. Este dato entonces confirmaría que su producción mayoritariamente sería bananera, porque en el año 2000 se produjeron el 83.23% del total de toneladas métricas del cantón. De los datos analizados podemos manifestar que Vinces dentro de su estructura productiva siempre ha tenido una tendencia de concentración de la tierra, factor que incide en los ingresos y economía de la población.

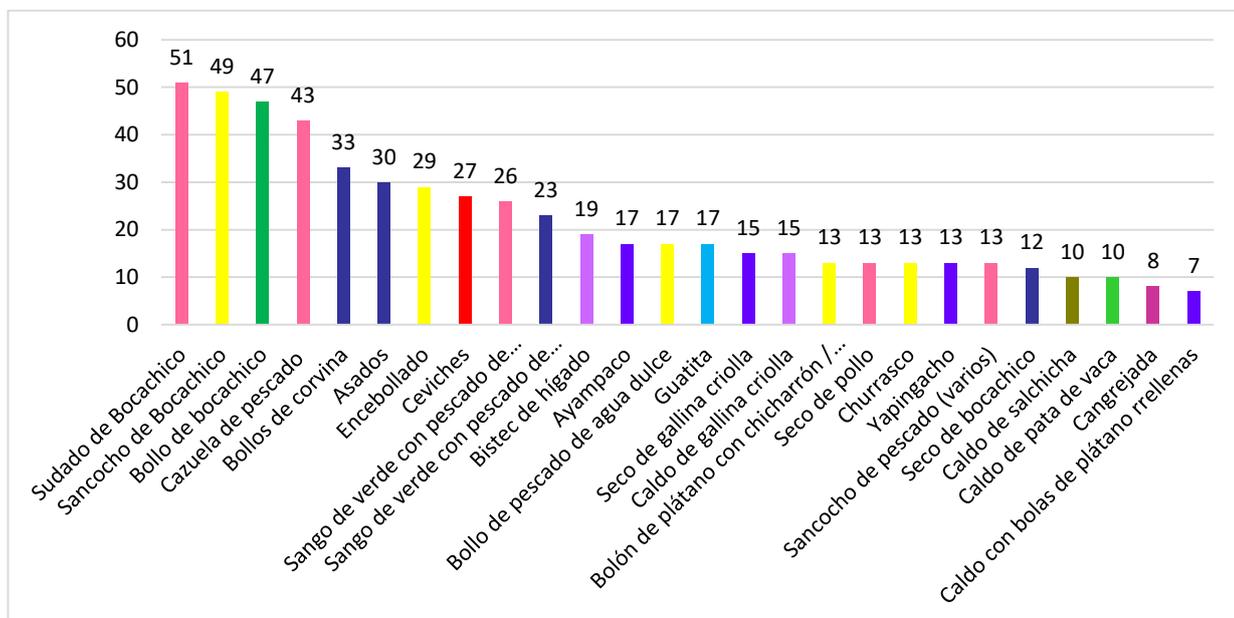
Tabla N°8. Principales productos agrícolas y pecuarios de la provincia de Los Ríos.

Agrícolas		Pecuarios
✓ Arroz	✓ Tabaco	✓ Ganado vacuno
✓ Maíz	✓ Noni	✓ Ganado porcino
✓ Caña de azúcar	✓ Borojó	✓ Ganado caprino
✓ Palma africana	✓ Fruta de Pan	✓ Ganado bovino
✓ Maracuyá	✓ Achotillo	✓ Ganado equino
✓ Papaya		✓ Aves de corral
✓ Café		✓ Variedad de peces
✓ Caco		
✓ Banano		
✓ Plátano		
✓ Fréjol de Palo		
✓ Zapote		
✓ Cítricos		
✓ Soya		
✓ Aguacate		
✓ Mango		
✓ Arazá		

Fuente: Álava V, 2013.

4.1.2 INVENTARIO DE PLATOS TÍPICOS

4.1.2.1 Cantón Babahoyo



Fuente: Álava V, 2013

Gráfico N°1. Platos típicos del cantón Babahoyo.

Análisis:

Luego de haber realizado las encuestas a los habitantes de las parroquias urbanas del cantón Babahoyo se obtuvo como resultado que 51 personas indicaron que el plato típico del cantón es el Sudado de Bocachico, sólo 7 de ellas manifestaron que era el caldo de bola de plátano rellenas con carne de res.

Tabla N°9. Inventario del plato típico “Sudado de Bocachico” del cantón Babahoyo.

1.DATOS GENERALES	
1.1 Encuestadora: Virginia Álava Villamar	1.2 Ficha: 001
1.3 Supervisor Evaluador: Ing. Mónica Buenaño Allauca	1.4 Fecha: 07/01/2014
1.5 Nombre del Atractivo: Sudado de Bocachico	
1.6 Categoría: Manifestaciones Culturales	
1.7 Tipo: Acontecimientos Programados	
1.8 Subtipo: Gastronomía	
	
2. UBICACION	
2.1 Provincia: Los Ríos	2.2 Ciudad y/o Cantón: Babahoyo
2.3 Parroquias: Barreiro, Clemente Baquerizo, Dr. Camilo Ponce, El Salto.	
2.4 Latitud: 9799135 N (UTM. WGS-84)	2.5 Longitud: 664994 E (UTM. WGS-84)
3. CENTROS URBANOS MAS CERCANOS	
3.1 Nombre del poblado: Montalvo	3.2 Distancia: A treinta minutos
4. CARACTERISTICAS FISICAS DEL ATRACTIVO	
4.1 Altitud: 4,5 a 6 msnm	
4.2 Temperatura: 24°C	
4.3 Precipitación: 1100 y 2700 mm	
4.4 Ubicación del Atractivo:	
La gran variedad de la gastronomía de la capital de la provincia de Los Ríos provoca encontrar este delicioso plato en el malecón de la ciudad de Babahoyo y en ciertos restaurantes quienes lo ofertan.	
4.5 Descripción del atractivo	
El pescado Bocachico es apetecido en todos los rincones de la provincia de Los Ríos, es así como el cantón Babahoyo cuenta con la facilidad de prepararlo	

empezando por cortar el pescado en pedazos grandes (algunos lo prefiere dejar entero) para luego colocarlos en un recipiente grande previamente calentado con aceite, otros prefieren mantequilla, algunos utilizan la manteca, se le agrega jugo de limón, se tapa el recipiente y se deja cocinar a fuego lento por 15 minutos. Se sirve acompañado de arroz, papas fritas y suficiente limón.	
4.6 Atractivos individuales que lo conforman:	
<ul style="list-style-type: none"> ✓ Cultura. ✓ Fortalecimiento de las tradiciones culinarias fluminense. ✓ Aprovechamiento productos de la zona. 	
4.7 Permisos y Restricciones Inexistente	
4.8 Usos	
<ul style="list-style-type: none"> - Gastronómico - Turístico 	
5. ESTADO DE CONSERVACION DEL ATRACTIVO	
5.1 Estado	Sin alteraciones aparentes
5.2 Causas	Conservación de las tradiciones del pueblo
6. ENTORNO	
6.1. Entorno	
6.2. Causas	
7. INFRAESTRUCTURA VIAL Y ACCESOS	
7.1 Tipo: Urbana	7.2. Subtipo: Calles
7.3 Estado de vías: Primer Orden	7.4 Transporte: "Fluminense" y la Coop. Santa Rita, existe el transporte mediante las canoas que navegan las parroquias urbanas Barreiro y El Salto y las parroquias rurales Pimocha y Caracol.
7.5. Frecuencias: Diarias	7.6. Temporalidad: Cada diez minutos
7.7. Observaciones: El cantón además cuenta además con servicios de taxis.	
8. FACILIDADES TURISTICAS	
9. INFRAESTRUCTURA	
9.1. Agua:	Existe
9.2. Energía Eléctrica:	Existe
9.3. Alcantarillado:	Inexistente
10. ASOCIACION CON OTROS ATRACTIVOS	
10.1 Nombre del Atractivo:	Cerro Cacharí
10.2 Distancia	Cuarenta minutos
11. DIFUSIÓN DEL ATRACTIVO	
11.1 Difusión:	Local

Fuente: Álava V, 2013.

12. VALORACIÓN DEL ATRACTIVO

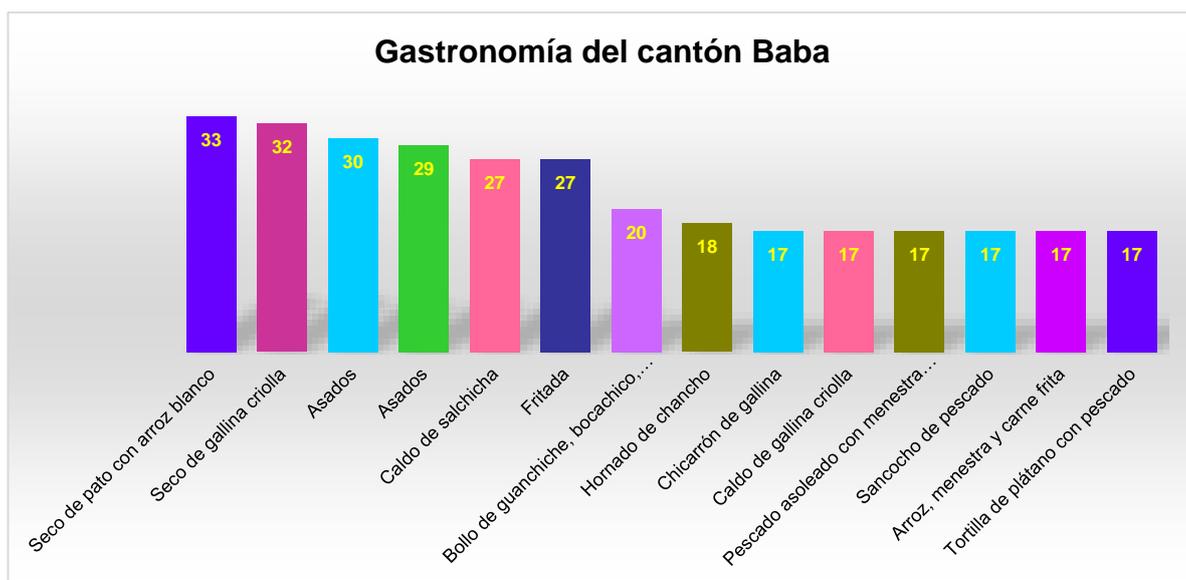
VARIABLE	FACTOR	PUNTOS
CALIDAD	a) Valor intrínseco	5
	b) Valor extrínseco	3
	c) Entorno	
	d) Estado de Conservación y/o Organización	5
APOYO	a) Acceso	5
	b) Servicios	
	c) Asociación con otros atractivos	
SIGNIFICADO	a) Local	5
	b) Provincial	
	c) Nacional	
	d) Internacional	
TOTAL		23

Fuente: Álava V, 2013.

13. JERARQUIZACIÓN

Jerarquía II

4.1.2.2 Cantón Baba



Fuente: Álava V, 2013

Gráfico N°2. Platos típicos del cantón Baba.

Análisis:

Las encuestas realizadas en la parroquia urbana del cantón Baba determinó que 33 personas prefieren el seco de pato acompañado con arroz blanco, le sigue muy de cerca el seco de gallina criolla y finalmente 17 encuestados respondieron que es la tortilla de plátano con pescado de agua dulce.

Tabla N°10. Inventario del plato típico “Seco de pato con arroz blanco” del cantón Baba.

1.DATOS GENERALES	
1.1 Encuestadora: Virginia Álava Villamar	1.2 Ficha: 002
1.3 Supervisor Evaluador: Ing. Mónica Buenaño Allauca	1.4 Fecha: 07/01/2014
1.5 Nombre del Atractivo: Seco de pato con arroz blanco	
1.6 Categoría: Manifestaciones Culturales	
1.7 Tipo: Acontecimientos Programados	
1.8 Subtipo: Gastronomía	
	
2. UBICACION	
2.1 Provincia: Los Ríos	2.2 Ciudad y/o Cantón: Baba
2.3 Parroquias: Baba.	
2.4 Latitud: 9802834 N (UTM. WGS-84)	2.5 Longitud: 648309 E (UTM. WGS-84)
3. CENTROS URBANOS MAS CERCANOS	
3.1 Nombre del poblado: Babahoyo	3.3 Distancia: A treinta minutos
4. CARACTERISTICAS FISICAS DEL ATRACTIVO	
4.1 Altitud: 6 m.s.n.m	
4.2 Temperatura: 24 a 26 C	
4.3 Precipitación: mm	
4.4 Ubicación del Atractivo:	

Este palto se lo puede encontrar en casas, restaurantes y puestos de comida que se encuentran desplazados en el cantón.	
4.5 Descripción del atractivo Sazonar las presas de pato en aceite y aliño acompañado de pimienta hasta que se doren las presas, dejar cocinar a fuego lento durante una hora y media con la olla tapada. Se acompaña tradicionalmente con arroz blanco, otros le agregan yuca.	
4.6 Atractivos individuales que lo conforman: <ul style="list-style-type: none"> ✓ Cultura. ✓ Fortalecimiento de las tradiciones culinarias fluminense. ✓ Aprovechamiento productos de la zona. 	
4.7 Permisos y Restricciones Inexistente	
4.8 Usos <ul style="list-style-type: none"> - Gastronómico - Turístico 	
5. ESTADO DE CONSERVACION DEL ATRACTIVO	
5.1 Estado	Sin alteraciones aparentes
5.2 Causas	Tradición gastronómica.
6. ENTORNO	
6.1. Entorno	
6.2. Causas	
7. INFRAESTRUCTURA VIAL Y ACCESOS	
7.1 Tipo: Urbana	7.2. Subtipo: Calles
7.3 Estado de vías: Primer Orden	7.4 Transporte: F.B.I, Baba, Vinces y Salitre.
7.5. Frecuencias: Diarias	7.6. Temporalidad: Cada diez minutos
7.7. Observaciones: Se puede acceder rápidamente con vehículo propio.	
8. FACILIDADES TURISTICAS	
9. INFRAESTRUCTURA	
9.1. Agua:	Existe
9.2. Energía Eléctrica:	Existe
9.3. Alcantarillado:	Inexistente
10. ASOCIACION CON OTROS ATRACTIVOS	
10.1 Nombre del Atractivo:	Iglesia San Francisco de Asís
10.2 Distancia	tres minutos
11. DIFUSIÓN DEL ATRACTIVO	
11.1 Difusión:	Local

Fuente: Álava V, 2013.

12. VALORACIÓN DEL ATRACTIVO

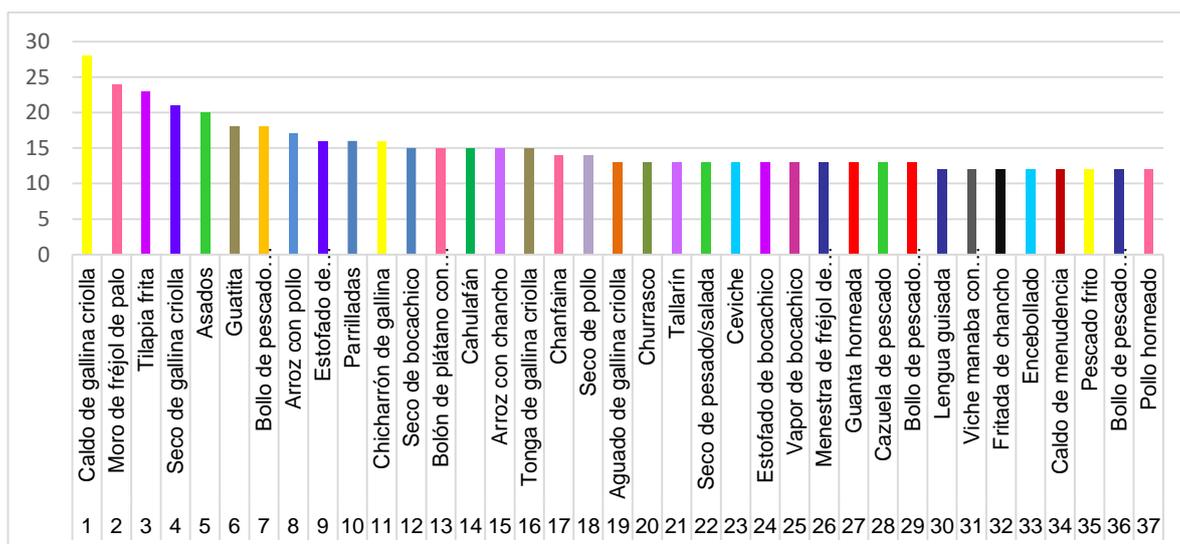
VARIABLE	FACTOR	PUNTOS
CALIDAD	a) Valor intrínseco	5
	b) Valor extrínseco	3
	c) Entorno	
	d) Estado de Conservación y/o Organización	5
APOYO	a) Acceso	5
	b) Servicios	
	c) Asociación con otros atractivos	
SIGNIFICADO	a) Local	5
	b) Provincial	
	c) Nacional	
	d) Internacional	
TOTAL		23

Fuente: Autora, 2013.

13. JERARQUIZACIÓN

Jerarquía II

4.1.2.3 Cantón Buena Fe



Fuente: Álava V, 2013

Gráfico N°3. Platos típicos del cantón Buena Fe.

Análisis:

Mediante las encuestas se obtuvo que el plato típico del cantón Buena Fe es el caldo de gallina criolla, respuesta obtenida de 28 encuestados, mientras que 12 de ellos eligieron el pollo horneado.

Tabla N°11. Inventario del plato típico “Caldo de Gallina Criolla” del cantón Buena Fe.

1.DATOS GENERALES	
1.1 Encuestadora: Virginia Álava Villamar	1.2 Ficha: 003
1.3 Supervisor Evaluador: Ing. Mónica Buenaño Allauca	1.4 Fecha: 13/12/2013
1.5 Nombre del Atractivo: Caldo de gallina criolla	
1.6 Categoría: Manifestaciones Culturales	
1.7 Tipo: Acontecimientos Programados	
1.8 Subtipo: Gastronomía	
	
2. UBICACION	
2.1 Provincia: Los Ríos	2.2 Ciudad y/o Cantón: Buena Fe
2.3 Parroquias: San Jacinto de Buena Fe, 7 de Agosto, 11 de Octubre.	
2.4 Latitud: 9941674 N (UTM. WGS-84)	2.5 Longitud: 670851 E (UTM. WGS-84)
3. CENTROS URBANOS MAS CERCANOS	
3.1 Nombre del poblado: Quevedo	3.4 Distancia: A quince minutos
4. CARACTERISTICAS FISICAS DEL ATRACTIVO	
4.1 Altitud: 103,478m.s.n.m	
4.2 Temperatura: 24,3°C y 24,10°C	
4.3 Precipitación: 1998 mm	
4.4 Ubicación del Atractivo: Buena Fe conserva sus tradiciones a pesar de la modernización llegada a nuestro país. Este plato exquisito se lo puede encontrar en los restaurantes y puestos de comida ubicados en el centro del cantón para facilidad de los turistas y visitantes.	

4.5 Descripción del atractivo	
El cantón Buena Fe aprovecha los recursos que su tierra le da y aporta al crecimiento de la provincia y del país.	
La preparación del caldo de gallina criolla tiene lugar empezando por dar muerte al animal, calentar agua en una olla de tres litros aproximadamente, seguido se sumerge el animal dentro (tipo remojo) se procede a sacar las plumas, sin más el agua para el caldo debe estar previamente calentando, cuando ya está hirviendo se agrega la gallina por un período de una hora para que cocine bien, luego se le agregan los aliños que son preparados, se le agrega yuca, algunas personas le agregan bolitas de plátano pequeñas como dicen "para que de gusto al caldo" además del jengibre y otras personas le ponen hierba buena, lo cual a más de darle gusto el olor que emana es único e insuperable, el caldo es blanco y con pocos ingredientes, finalmente se le agrega hierbita o culantro como otras personas le llaman cuando se sirve en una sopera.	
4.6 Atractivos individuales que lo conforman:	
<ul style="list-style-type: none"> ✓ Cultura. ✓ Fortalecimiento de las tradiciones culinarias fluminense. ✓ Aprovechamiento productos de la zona. 	
4.7 Permisos y Restricciones Inexistente	
4.8 Usos	
<ul style="list-style-type: none"> - Gastronómico - Turístico 	
5. ESTADO DE CONSERVACION DEL ATRACTIVO	
5.1 Estado	Sin alteraciones aparentes
5.2 Causas	Conservación de las tradiciones del pueblo
6. ENTORNO	
6.1. Entorno	
6.2. Causas	
7. INFRAESTRUCTURA VIAL Y ACCESOS	
7.1 Tipo: Urbana	7.2. Subtipo: Calles
7.3 Estado de vías: Primer Orden	7.4 Transporte: Buena Fe, Bolívar, CITAR
7.5. Frecuencias: Diarias	7.6. Temporalidad: Cada diez minutos
7.7. Observaciones: El cantón está ubicado en la arteria principal de la ruta Quevedo – Santo domingo – Quito.	
8. FACILIDADES TURISTICAS	
9. INFRAESTRUCTURA	
9.1. Agua:	Existe
9.2. Energía Eléctrica:	Existe
9.3. Alcantarillado:	Inexistente
10. ASOCIACION CON OTROS ATRACTIVOS	
10.1 Nombre del Atractivo:	Ninguno
10.2 Distancia	Ninguno
11. DIFUSIÓN DEL ATRACTIVO	
11.1 Difusión:	Local

Fuente: Álava V, 2013

12. VALORACIÓN DEL ATRACTIVO

VARIABLE	FACTOR	PUNTOS
CALIDAD	a) Valor intrínseco	4
	b) Valor extrínseco	2
	c) Entorno	4
	d) Estado de Conservación y/o Organización	5
APOYO	a) Acceso	5
	b) Servicios	
	c) Asociación con otros atractivos	
SIGNIFICADO	a) Local	3
	b) Provincial	
	c) Nacional	
	d) Internacional	
TOTAL		23

Fuente: Álava V, 2013.

13. JERARQUIZACIÓN

Jerarquía II

4.1.2.4 Cantón Mocache.

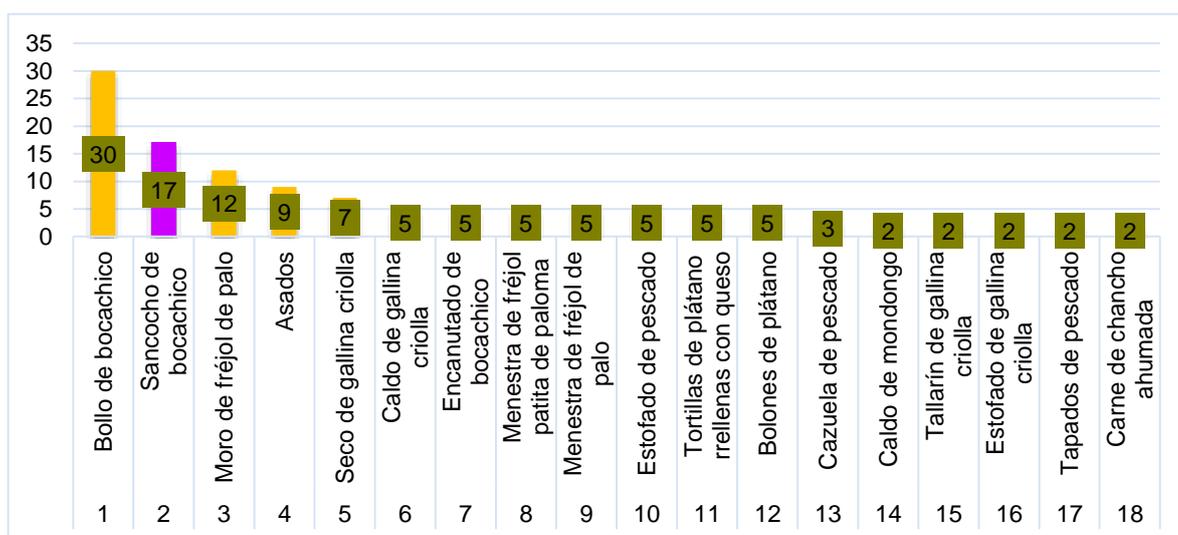


Gráfico N°4. Platos típicos del cantón Mocache.

Fuente: Álava V, 2013

Análisis:

Las encuestas realizadas a la población urbana del cantón Mocache indicaron que el plato típico es el Bollo de pescado Bocachico, elegido por 30 encuestados, finalmente 2 de ellos dijeron que era la carne de choncho ahumada.

Tabla N° 12. Inventario del plato típico “Bollo de Bocachico” del cantón Mocache.

1.DATOS GENERALES	
1.1 Encuestadora: Virginia Álava Villamar	1.2 Ficha: 04
1.3 Supervisor Evaluador: Ing. Mónica Buenaño Allauca	1.4 Fecha: 13/12/2013
1.5 Nombre del Atractivo: Bollo de pescado Bocachico	
1.6 Categoría: Manifestaciones Culturales	
1.7 Tipo: Acontecimientos Programados	
1.8 Subtipo: Gastronomía	
	
2. UBICACION	
2.1 Provincia: Los Ríos	2.2 Ciudad y/o Cantón: Mocache
2.3 Parroquia: Población Urbana	
2.4 Latitud: 9852591 N (UTM. WGS-84)	2.5 Longitud: 639067 E (UTM. WGS-84)
3. CENTROS URBANOS MAS CERCANOS	
3.1 Nombre del poblado: Quevedo	3.2 Distancia: A veinte minutos
4. CARACTERISTICAS FISICAS DEL ATRACTIVO	
4.1 Altitud: 56m.s.n.m	
4.2 Temperatura: 25° C promedio	
4.3 Precipitación: 1500 – 2500 mm	
4.4 Ubicación del Atractivo: El atractivo se lo puede degustar en el centro del cantón Mocache, los turistas y visitantes así como sus pobladores se deleitan con este delicioso plato tradicional.	

4.5 Descripción del atractivo	
La tradición se mantiene viva en este cantón, es así como se conserva el bollo de pescado de bocachico, pez considerado emblema de este cantón y de otros cantones de la provincia de Los Ríos. Su preparación se basa en una masa de plátano previamente rayado, semi cocido con aliños, esta masa se la coloca en hojas de plátano que anteriormente fue cortada y pasada por el fuego, hace varios años se la “asaba” con el fuego de la leña, esta hoja tendida sobre un plato grande para dar forma al bollo se le incorpora la masa de plátano, luego el pescado con aliños que incluye el maní, se procede a doblar las hojas de plátano se la ata (algunas señoras las atan con algo distintivo, así cuando sea de servir sabrá a quién pertenece dicho bollo) se coloca el bollo bien envuelto en la olla que debe estar hirviendo se lo deja cocer por un tiempo de 30 minutos.	
4.6 Atractivos individuales que lo conforman:	
<ul style="list-style-type: none"> ✓ Cultura. ✓ Fortalecimiento de las tradiciones culinarias fluminense. ✓ Aprovechamiento productos de la zona. 	
4.7 Permisos y Restricciones Inexistente	
4.8 Usos	
<ul style="list-style-type: none"> - Gastronómico - Turístico 	
5. ESTADO DE CONSERVACION DEL ATRACTIVO	
5.1 Estado	Sin alteraciones aparentes
5.2 Causas	Conservación de las tradiciones del pueblo
6. ENTORNO	
6.1. Entorno	
6.2. Causas	
7. INFRAESTRUCTURA VIAL Y ACCESOS	
7.1 Tipo: Urbana	7.2. Subtipo: Calles
7.3 Estado de vías: Primer Orden	7.4 Transporte: Transportes Mocache, Flor de Los Ríos, Citar, camionetas o vehículo propio.
7.5. Frecuencias: Diarias	7.6. Temporalidad: Cada diez minutos
7.7. Observaciones: El ingreso principal al cantón se lo realiza en la ruta Quevedo – Finca La María de la UTEQ – Mocache y también se lo puede hacer en la ruta Quevedo- San Carlos – Mocache.	
8. FACILIDADES TURISTICAS	
9. INFRAESTRUCTURA	
9.1. Agua:	Existe
9.2. Energía Eléctrica:	Existe
9.3. Alcantarillado:	Inexistente
10. ASOCIACION CON OTROS ATRACTIVOS	
10.1 Nombre del Atractivo:	Ninguno
10.2 Distancia	Ninguno
11. DIFUSIÓN DEL ATRACTIVO	
11.1 Difusión:	Local

Fuente: Álava V, 2013.

12. VALORACIÓN DEL ATRACTIVO

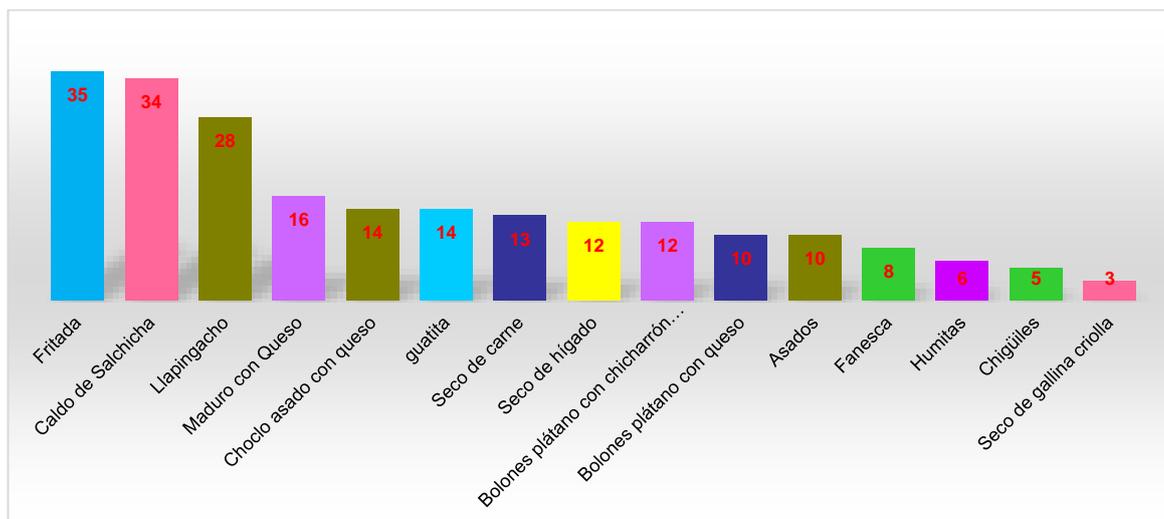
VARIABLE	FACTOR	PUNTOS
CALIDAD	a) Valor intrínseco	5
	b) Valor extrínseco	4
	c) Entorno	5
	d) Estado de Conservación y/o Organización	5
APOYO	a) Acceso	5
	b) Servicios	
	c) Asociación con otros atractivos	
SIGNIFICADO	a) Local	3
	b) Provincial	
	c) Nacional	
	d) Internacional	
TOTAL		27

Fuente: Álava V, 2013.

13. JERARQUIZACIÓN

Jerarquía II

4.1.2.5 Cantón Montalvo.



Fuente: Álava V, 2013

Gráfico N°5. Platos típicos del cantón Montalvo.

Análisis:

La investigación realizada a través de las encuestas mostró a la fritada como plato típico del cantón, elegido por 35 encuestados, mientras que sólo 3 eligieron al seco de gallina criolla.

Tabla N° 13. Inventario del plato típico “Fritada de Chancho” del cantón Montalvo.

1.DATOS GENERALES	
1.1 Encuestadora: Virginia Álava Villamar	1.2 Ficha: 005
1.3 Supervisor Evaluador: Ing. Mónica Buenaño Allauca	1.4 Fecha: 07/01/2014
1.5 Nombre del Atractivo: Fritada	
1.6 Categoría: Manifestaciones Culturales	
1.7 Tipo: Acontecimientos Programados	
1.8 Subtipo: Gastronomía	
	
2. UBICACION	
2.1 Provincia: Los Ríos	2.2 Ciudad y/o Cantón: Montalvo
2.3 Parroquias: Montalvo	
2.4 Latitud: 9804658 N (UTM. WGS-84)	2.5 Longitud: 672416 E (UTM. WGS-84)
3. CENTROS URBANOS MAS CERCANOS	
3.1 Nombre del poblado: Babahoyo	3.2 Distancia: A treinta minutos
4. CARACTERISTICAS FISICAS DEL ATRACTIVO	
4.1 Altitud: 14 msnm	
4.2 Temperatura:	
4.3 Precipitación:	
4.4 Ubicación del Atractivo: Actualmente se lo encuentra el sitio de Comidas Típicas de Montalvo creada por la actual administración municipal.	

4.5 Descripción del atractivo	
La influencia de la gastronomía de la provincia de Bolívar ha creado una variedad exquisita en platos, la elaboración empieza con cortando la carne en trozos grandes, sazonarla con sal, pimienta, ajo, dejarla macerar por 30 minutos, algunas personas le agregan cerveza, se procede a colocar en una paila grande la carne marinada y se deja cocer a fuego lento tapada la paila hasta que se sequen los jugos. Se sirve con plátano maduro frito, mote, lechuga, tomate.	
4.6 Atractivos individuales que lo conforman:	
<ul style="list-style-type: none"> ✓ Preparación distinta a otros lugares del país ✓ Ingredientes propios del lugar. 	
4.7 Permisos y Restricciones: Expuesto al público en general.	
4.8 Usos	
<ul style="list-style-type: none"> - Gastronómico - Turístico - Economía. 	
5. ESTADO DE CONSERVACION DEL ATRACTIVO	
5.1 Estado	Sin alteraciones aparentes
5.2 Causas	Conservación de las tradiciones del pueblo
6. ENTORNO	
6.1. Entorno	
6.2. Causas	
7. INFRAESTRUCTURA VIAL Y ACCESOS	
7.1 Tipo: Urbana	7.2. Subtipo: Calles
7.3 Estado de vías: Primer Orden	7.4 Transporte: Montalvo.
7.5. Frecuencias: Diarias	7.6. Temporalidad: Van desde 10 a 15 minutos.
7.7. Observaciones: Cantón características importantes en el tema vial, actualmente sus vías están en mejoramiento.	
8. FACILIDADES TURISTICAS	
9. INFRAESTRUCTURA	
9.1. Agua:	Existe
9.2. Energía Eléctrica:	Existe
9.3. Alcantarillado:	Inexistente
10. ASOCIACION CON OTROS ATRACTIVOS	
10.1 Nombre del Atractivo:	Templo "Virgen María"
10.2 Distancia	15 minutos
11. DIFUSIÓN DEL ATRACTIVO	
11.1 Difusión:	Local

Fuente: Álava V, 2013.

12. VALORACIÓN DEL ATRACTIVO

VARIABLE	FACTOR	PUNTOS
CALIDAD	a) Valor intrínseco	5
	b) Valor extrínseco	3
	c) Entorno	5
	d) Estado de Conservación y/o Organización	5
APOYO	a) Acceso	5
	b) Servicios	
	c) Asociación con otros atractivos	
SIGNIFICADO	a) Local	4
	b) Provincial	
	c) Nacional	
	d) Internacional	
TOTAL		27

Fuente: Álava V, 2013.

13. JERARQUIZACIÓN

Jerarquía II

4.1.2.6 Cantón Palenque

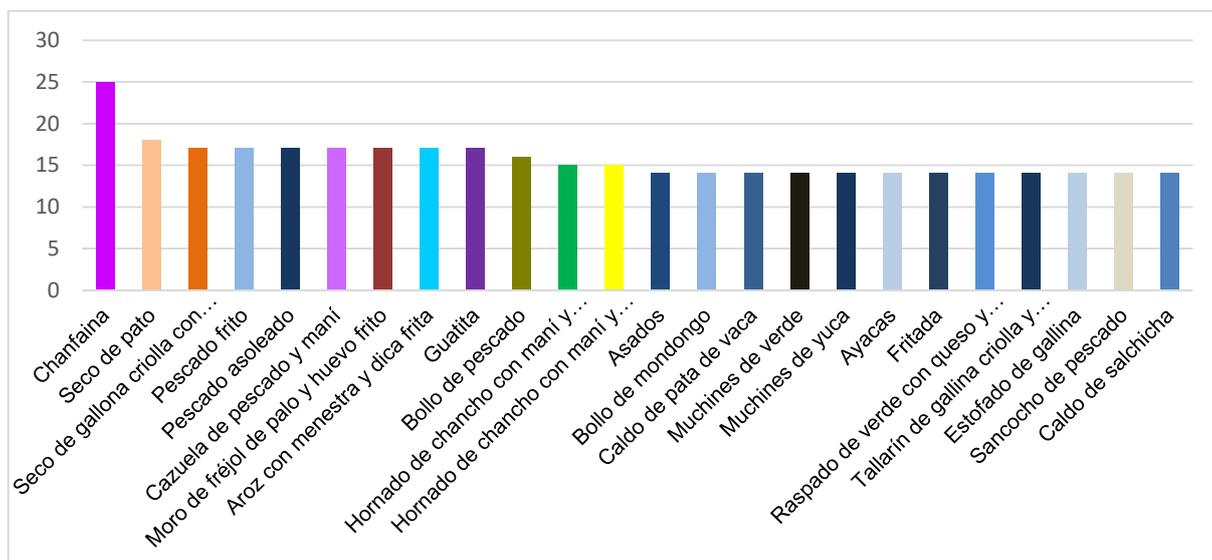


Gráfico N°6. Platos típicos del cantón Palenque.

Fuente: Álava V, 2013

Análisis:

Los encuestados de la parroquia urbana del cantón Palenque manifestaron que el plato típico de dicho lugar es la Chanfaina, seguido por el seco de pato y seco de gallina criolla.

Tabla N° 14. Inventario del plato típico “Chanfaina” del cantón Palenque.

1.DATOS GENERALES	
1.1 Encuestadora: Virginia Álava Villamar	1.2 Ficha: 006
1.3 Supervisor Evaluador: Ing. Mónica Buenaño Allauca	1.4 Fecha: 16/12/2013
1.5 Nombre del Atractivo: Chanfaina	
1.6 Categoría: Manifestaciones Culturales	
1.7 Tipo: Acontecimientos Programados	
1.8 Subtipo: Gastronomía	
	

2. UBICACION	
2.1 Provincia: Los Ríos	2.2 Ciudad y/o Cantón: Palenque
2.3 Parroquias: Palenque	
2.4 Latitud: 9835430 N (UTM. WGS-84)	2.5 Longitud: 627716 E (UTM. WGS-84)
3. CENTROS URBANOS MAS CERCANOS	
3.1 Nombre del poblado: Vincés	3.2 Distancia: A una hora
4. CARACTERISTICAS FISICAS DEL ATRACTIVO	
4.1 Altitud: desde los 8 hasta los 70 msnm	
4.2 Temperatura: 22 y 36° C.	
4.3 Precipitación: 2000 a 2400 mm	
4.4 Ubicación del Atractivo: Este plato típico se lo encuentra en el centro los días domingo, lunes y martes.	
4.5 Descripción del atractivo Palenque posee rica gastronomía junto con su historia de heroísmo vuelven único a este cantón de la provincia de Los Ríos, se prepara el arroz blanco, de inmediato se tuesta el grano de maní, se le saca la cascara para luego molerlo y ponerlo a cocinar con poca agua, seguido se preparan las vísceras del chanco poniéndolas a cocinar con aliños (algunos le agregan jengibre), no puede faltar la yuca cocinada que luego acompañará al plato.	
4.6 Atractivos individuales que lo conforman: <ul style="list-style-type: none"> ✓ Conservación de las tradiciones culinarias de la zona. ✓ Ingredientes propios del lugar. 	
4.7 Permisos y Restricciones: Expuesto al público en general.	
4.8 Usos <ul style="list-style-type: none"> - Gastronómico - Turístico - Economía. 	
5. ESTADO DE CONSERVACION DEL ATRACTIVO	
5.1 Estado	Sin alteraciones aparentes
5.2 Causas	Conservación de las tradiciones del pueblo
6. ENTORNO	
6.1. Entorno	
6.2. Causas	
7. INFRAESTRUCTURA VIAL Y ACCESOS	
7.1 Tipo: Urbana	7.2. Subtipo: Calles
7.3 Estado de vías: Primer Orden	7.4 Transporte: Nicolás Infante Díaz, Ciudad de Vincés, Coop. FIFA, Mocache, y Coop. CITE
7.5. Frecuencias: Diarias	7.6. Temporalidad: Van desde 10 a 30 minutos.
7.7. Observaciones: Cantón características importantes en el tema vial, actualmente sus vías están en mejoramiento.	
8. FACILIDADES TURISTICAS	
9. INFRAESTRUCTURA	
9.1. Agua:	Existe

9.2. Energía Eléctrica:	Existe
9.3. Alcantarillado:	Inexistente
10. ASOCIACION CON OTROS ATRACTIVOS	
10.1 Nombre del Atractivo:	Plaza Cívica
10.2 Distancia	5 minutos
11. DIFUSIÓN DEL ATRACTIVO	
11.1 Difusión:	Local

Fuente: Álava V, 2013.

12. VALORACIÓN DEL ATRACTIVO

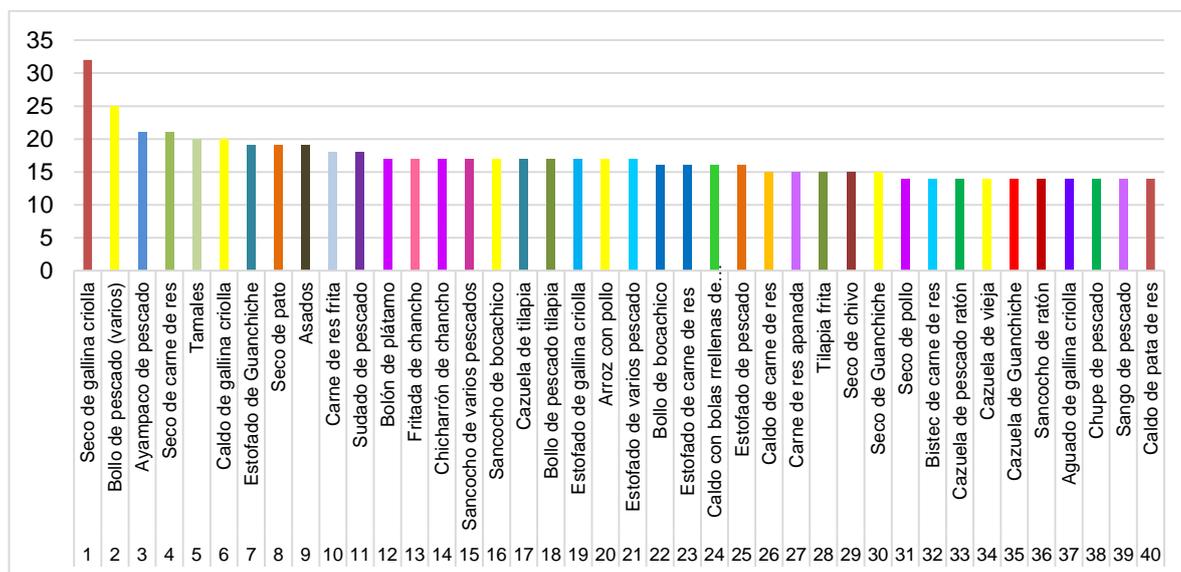
VARIABLE	FACTOR	PUNTOS
CALIDAD	a) Valor intrínseco	4
	b) Valor extrínseco	2
	c) Entorno	3
	d) Estado de Conservación y/o Organización	4
APOYO	a) Acceso	3
	b) Servicios	
	c) Asociación con otros atractivos	4
SIGNIFICADO	a) Local	3
	b) Provincial	
	c) Nacional	
	d) Internacional	
TOTAL		23

Fuente: Álava V, 2013.

13. JERARQUIZACIÓN

Jerarquía II

4.1.2.7 Cantón San Francisco de Pueblo Viejo



Fuente: Álava V, 2013

Gráfico N°7. Platos típicos del cantón San Francisco de Pueblo Viejo.

Análisis:

Treinta y dos de los encuestados manifestaron que el seco de gallina criolla representa al cantón San Francisco de Pueblo Viejo como el plato típico, elegido entre 40 platos que se pueden degustar en este lugar.

Tabla N°15. Inventario del plato típico “Seco de Gallina Criolla” del cantón San Francisco de Pueblo Viejo.

1.DATOS GENERALES	
1.1 Encuestadora: Virginia Álava Villamar	1.2 Ficha: 007
1.3 Supervisor Evaluador: Ing. Mónica Buenaño Allauca	1.4 Fecha: 16/12/2013
1.5 Nombre del Atractivo: Seco de gallina criolla.	
1.6 Categoría: Manifestaciones Culturales	
1.7 Tipo: Acontecimientos Programados	
1.8 Subtipo: Gastronomía	



2. UBICACION	
2.1 Provincia: Los Ríos	2.2 Ciudad y/o Cantón: San Francisco de Puebloviejo
2.3 Parroquias: Puebloviejo.	
2.4 Latitud: 9828622 N (UTM. WGS-84)	2.5 Longitud: 663162 E (UTM. WGS-84)
3. CENTROS URBANOS MAS CERCANOS	
3.1 Nombre del poblado: Urdaneta	3.2 Distancia: A 5 minutos
4. CARACTERISTICAS FISICAS DEL ATRACTIVO	
4.1 Altitud: 13 msnm	
4.2 Temperatura: 27 y 28 ° C.	
4.3 Precipitación: 3000 mm	
4.4 Ubicación del Atractivo: Cantón caracterizado por su gente trabajadora y amable quienes han conservado sus tradiciones, es así como el Seco de gallina criolla se lo puede encontrar sin problema alguno en el centro del cantón y en la vía principal que conecta con el cantón Ventanas, cantón Urdaneta y vía a Guayaquil.	
4.5 Descripción del atractivo La gastronomía de San Francisco de Puebloviejo es variada, aunque se ve bien marcada por el seco de gallina criolla; este plato está compuesto por el arroz blanco y gallina criolla la cual se la prepara con aliños del sector (ajo, cebolla colorada, tomate de cuchillo, pimienta) se agregan las presas al refrito que anteriormente estaba cociéndose con poca agua se tapa y a fuego lento para que se concentre, el tiempo de cocción es aproximadamente dos horas, cuando está listo se lo sirve en cantidades abundantes, se suele acompañar con aguacate según el gusto del comensal.	
4.6 Atractivos individuales que lo conforman: <ul style="list-style-type: none"> ✓ Recurso agrícola y pecuario del sitio. ✓ Conservación de las recetas. 	
4.7 Permisos y Restricciones: Expuesto al público en general.	
4.8 Usos <ul style="list-style-type: none"> - Gastronómico - Turístico - Economía. 	
5. ESTADO DE CONSERVACION DEL ATRACTIVO	
5.1 Estado	Sin alteraciones aparentes
5.2 Causas	Conservación de las tradiciones del pueblo
6. ENTORNO	

6.1. Entorno	
6.2. Causas	
7. INFRAESTRUCTURA VIAL Y ACCESOS	
7.1 Tipo: Urbana	7.2. Subtipo: Calles
7.3 Estado de vías: Primer Orden	7.4 Transporte: Caluma, San Pedro
7.5. Frecuencias: Diarias	7.6. Temporalidad: Cada 10 minutos
7.7. Observaciones: Los transportes con destino a Guayaquil tienen la oportunidad de apreciar este cantón en la ruta Quito – Quevedo – San Francisco de Pueblo Viejo – Guayaquil	
8. FACILIDADES TURISTICAS	
9. INFRAESTRUCTURA	
9.1. Agua:	Existe
9.2. Energía Eléctrica:	Existe
9.3. Alcantarillado:	Inexistente
10. ASOCIACION CON OTROS ATRACTIVOS	
10.1 Nombre del Atractivo:	Parque Central
10.2 Distancia	5 minutos
11. DIFUSIÓN DEL ATRACTIVO	
11.1 Difusión:	Local

Fuente: Álava V, 2013.

12. VALORACIÓN DEL ATRACTIVO

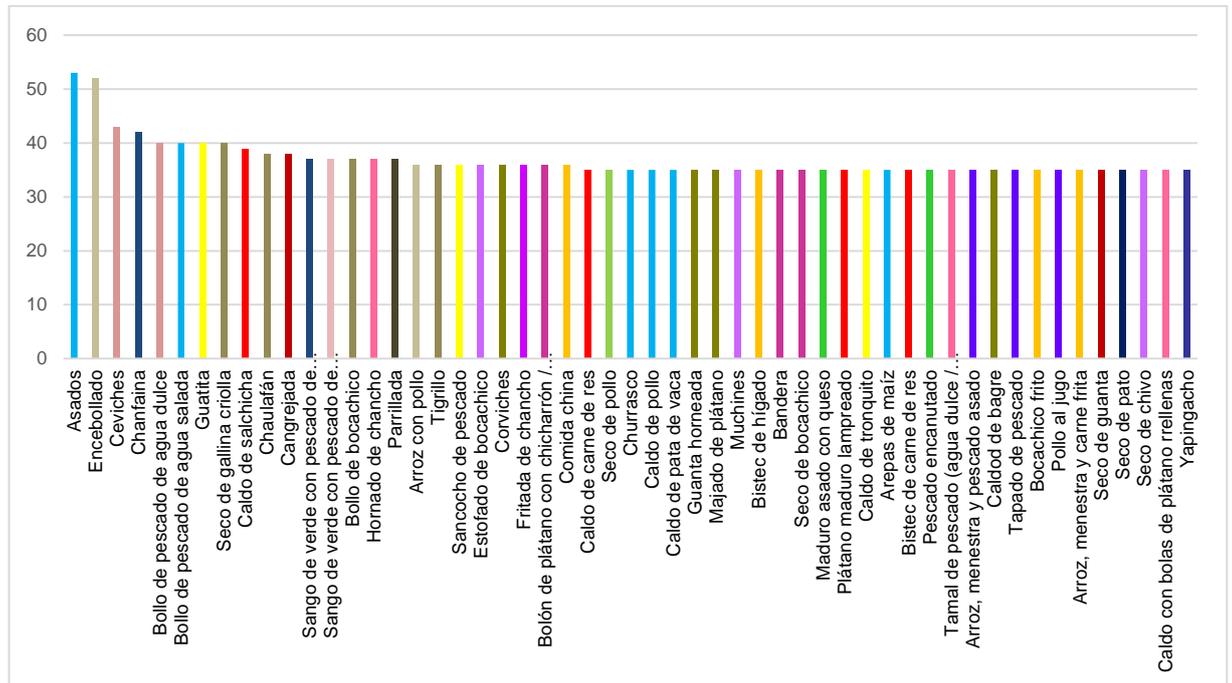
VARIABLE	FACTOR	PUNTOS
CALIDAD	a) Valor intrínseco	3
	b) Valor extrínseco	2
	c) Entorno	3
	d) Estado de Conservación y/o Organización	4
APOYO	a) Acceso	5
	b) Servicios	
	c) Asociación con otros atractivos	5
SIGNIFICADO	a) Local	3
	b) Provincial	
	c) Nacional	
	d) Internacional	
TOTAL		25

Fuente: Álava V, 2013.

13. JERARQUIZACIÓN

Jerarquía II

4.1.2.8 Cantón Quevedo



Fuente: Álava V., 2013

Gráfico N°8. Platos típicos del cantón Quevedo.

Análisis:

Mediante las encuestas realizadas en las parroquias urbanas del cantón Quevedo se lograron identificar un total de 53 tipos de platos que se elaboran en este lugar, de los cuales 53 encuestados respondieron que el plato típico del cantón son los Asados (arroz con menestra y carne de res, pollo, longaniza, etc. Asada), en segundo lugar se encuentra el encebollado que es un plato que identifica a la ciudad y sus habitantes.

Tabla N°16. Inventario del plato típico “Asados” del cantón Quevedo.

1.DATOS GENERALES	
1.1 Encuestadora: Virginia Álava Villamar	1.2 Ficha: 008
1.3 Supervisor Evaluador: Ing. Mónica Buenaño Allauca	1.4 Fecha: 16/12/2013
1.5 Nombre del Atractivo: Asados	
1.6 Categoría: Manifestaciones Culturales	
1.7 Tipo: Acontecimientos Programados	
1.8 Subtipo: Gastronomía	
	
2. UBICACION	
2.1 Provincia: Los Ríos	2.2 Ciudad y/o Cantón: Quevedo
2.3 Parroquias: Quevedo, San Camilo, San Cristóbal, Venus del Río Quevedo, Nicolás Infante Díaz, Guayacán, Siete de Octubre, 24 de mayo, Viva Alfaro.	
2.4 Latitud: 9817001 N (UTM. WGS-84)	2.5 Longitud: 672462 E (UTM. WGS-84)
3. CENTROS URBANOS MAS CERCANOS	
3.1 Nombre del poblado: Buena Fe	3.2 Distancia: A 15 minutos
4. CARACTERISTICAS FISICAS DEL ATRACTIVO	
4.1 Altitud: 74 msnm	
4.2 Temperatura: De 20 a 33 °C	
4.3 Precipitación: entre 3.000 a 4.000 mm	
4.4 Ubicación del Atractivo:	
Ciudad de hombres y mujeres emprendedores que dinamizan la economía del país, entre las cuales está la gastronomía rica por su diversidad convirtiendo al Asado como plato típico altamente demandado especialmente en la noche en todas las parroquias urbanas del cantón.	
4.5 Descripción del atractivo	
Un plato típico es la representatividad del cantón y su gente, es así como los Asados en el cantón son muy famosos ya que además de poder encontrarlos diariamente son de fácil preparación y principalmente con productos de la zona, este plato contiene: Arroz blanco o arroz moro de lenteja o fréjol de diferentes variedades, menestra de lenteja o de fréjol (variedades) con trozos de cuero de chancho otras personas le agregan queso acompañada por la carne de res, chuleta, longaniza, pollo y ubre asada.	
4.6 Atractivos individuales que lo conforman:	
<ul style="list-style-type: none"> ✓ Diversidad culinaria. ✓ Aprovechamiento recursos propios de la zona. 	

4.7 Permisos y Restricciones: <Ninguno	
4.8 Usos	
<ul style="list-style-type: none"> - Gastronómico - Turístico - Economía. 	
5. ESTADO DE CONSERVACION DEL ATRACTIVO	
5.1 Estado	Sin alteraciones aparentes
5.2 Causas	Enseñanza de padres a hijos.
6. ENTORNO	
6.1. Entorno	
6.2. Causas	
7. INFRAESTRUCTURA VIAL Y ACCESOS	
7.1 Tipo: Urbana	7.2. Subtipo: Calles
7.3 Estado de vías: Primer Orden	7.4 Transporte: Interprovinciales, Quevedo, buses urbanos, vehículos propios.
7.5. Frecuencias: Diarias	7.6. Temporalidad: Cada 10 minutos
7.7. Observaciones: Quevedo posee un Terminal Terrestre lo cual le permite la afluencia de una gran cantidad de transportes interprovinciales que hacen una parada obligatoria en esta ciudad contribuyendo al desarrollo del mismo.	
8. FACILIDADES TURISTICAS	
9. INFRAESTRUCTURA	
9.1. Agua:	Existe
9.2. Energía Eléctrica:	Existe
9.3. Alcantarillado:	Inexistente
10. ASOCIACION CON OTROS ATRACTIVOS	
10.1 Nombre del Atractivo:	Parque Central
10.2 Distancia	5 minutos
11. DIFUSIÓN DEL ATRACTIVO	
11.1 Difusión:	Local

Fuente: Álava V, 2013.

12. VALORACIÓN DEL ATRACTIVO

VARIABLE	FACTOR	PUNTOS
CALIDAD	a) Valor intrínseco	4
	b) Valor extrínseco	4
	c) Entorno	3
	d) Estado de Conservación y/o Organización	4
APOYO	a) Acceso	5
	b) Servicios	
	c) Asociación con otros atractivos	5
SIGNIFICADO	a) Local	4
	b) Provincial	3
	c) Nacional	2
	d) Internacional	
TOTAL		34

Fuente: Álava V, 2013.

13. JERARQUIZACIÓN

Jerarquía II

4.1.2.9 Cantón Quinsaloma

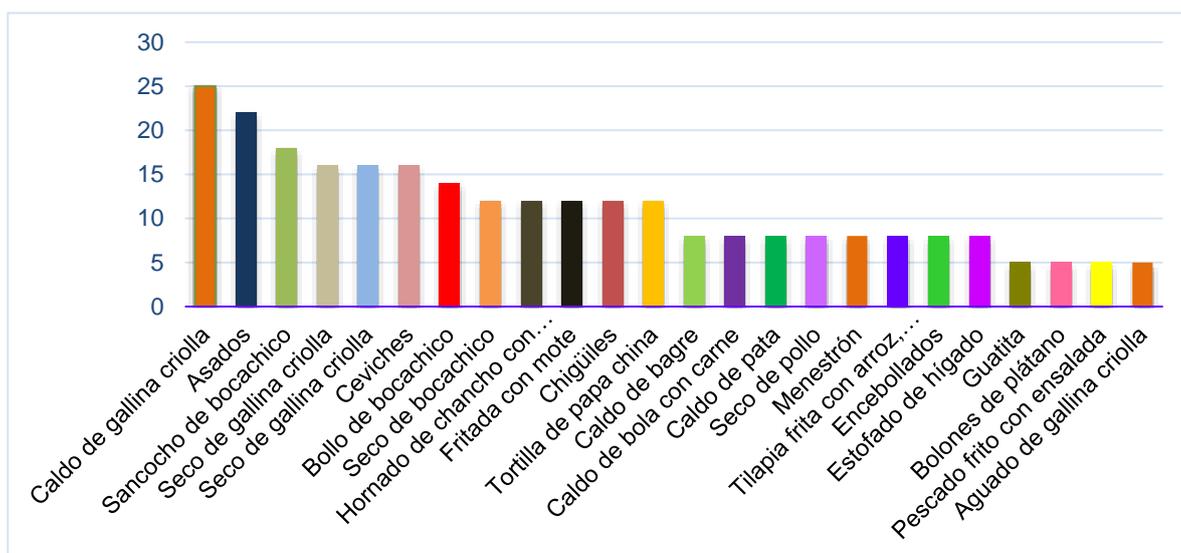


Gráfico N°9. Platos típicos del cantón Quinsaloma.

Fuente: Álava V, 2013

Análisis

Las encuestas realizadas tuvieron como resultado que el plato típico del cantón Quinsaloma es el Caldo de Gallina Criolla, seguido de los asados, finalmente encontramos el aguado de gallina criolla elegido por 5 encuestados.

Tabla N° 17. Inventario de plato típico “Caldo de Gallina Criolla” del cantón Quinsaloma.

1.DATOS GENERALES	
1.1 Encuestadora: Virginia Álava Villamar	1.2 Ficha: 009
1.3 Supervisor Evaluador: Ing. Mónica Buenaño Allauca	1.4 Fecha: 13/12/2013
1.5 Nombre del Atractivo: Caldo de gallina criolla	
1.6 Categoría: Manifestaciones Culturales	
1.7 Tipo: Acontecimientos Programados	
1.8 Subtipo: Gastronomía	
	
2. UBICACION	
2.1 Provincia: Los Ríos	2.2 Ciudad y/o Cantón: Quinsaloma
2.3 Parroquia: Población Urbana	
2.4 Latitud: 9889372 N (UTM. WGS-84)	2.5 Longitud: 721789 E (UTM. WGS-84)
3. CENTROS URBANOS MAS CERCANOS	
3.1 Nombre del poblado: La Ercilia	3.2 Distancia: A diez minutos
4. CARACTERISTICAS FISICAS DEL ATRACTIVO	
4.1 Altitud: 30 m.s.n.m	
4.2 Temperatura: 24,4° C promedio	
4.4 Ubicación del Atractivo: Las encuestas realizadas en forma aleatoria en la zona urbana del cantón Quinsaloma arrojó como resultados que el plato más demandado por sus habitantes es el caldo de gallina criolla.	

4.5 Descripción del atractivo	
<p>La gastronomía de la provincia de Los Ríos está muy acentuada en base a sus recursos agrícolas y pecuarios que producen su tierra, es así como en este sector se ha mantenido la tradición de aprovechar esos recursos y transformarlo en productos de consumo, en este caso la gastronomía.</p> <p>La elaboración del caldo de gallina criolla tiene lugar empezando por dar muerte al animal, calentar agua en una olla de tres litros aproximadamente, seguido se sumerge el animal dentro (tipo remojo) se procede a sacar las plumas, sin más el agua para el caldo debe estar previamente calentando, cuando ya está hirviendo se agrega la gallina por un período de una hora para que cocine bien, luego se le agregan los aliños que son preparados, se le agrega yuca y fréjol manaba, el caldo es blanco y con pocos ingredientes, finalmente se le agrega hierbita o culantro como otras personas le llaman cuando se sirve en una sopera.</p>	
4.6 Atractivos individuales que lo conforman:	
<ul style="list-style-type: none"> ✓ Cultura. ✓ Fortalecimiento de las tradiciones culinarias fluminense. ✓ Aprovechamiento productos de la zona. 	
4.7 Permisos y Restricciones	
Inexistente	
4.8 Usos	
<ul style="list-style-type: none"> - Gastronómico - Turístico 	
5. ESTADO DE CONSERVACION DEL ATRACTIVO	
5.1 Estado	Sin alteraciones aparentes
5.2 Causas	
6. ENTORNO	
6.1. Entorno	
6.2. Causas	
7. INFRAESTRUCTURA VIAL Y ACCESOS	
7.1 Tipo: Urbana	7.2. Subtipo: Calles
7.3 Estado de vías: Primer Orden	7.4 Transporte: Transportes Quinsaloma, camionetas o vehículo propio.
7.5. Frecuencias: Diarias	7.6. Temporalidad: Cada quince minutos desde La Ercilia hasta el centro del cantón
7.7. Observaciones: Existen varios ingresos hacia el cantón, uno de ellos es por San Luis de Pambil, este perteneciente a la provincia de Bolívar.	
8. FACILIDADES TURISTICAS	
9. INFRAESTRUCTURA	
9.1. Agua:	Existe
9.2. Energía Eléctrica:	Existe
9.3. Alcantarillado:	Inexistente
10. ASOCIACION CON OTROS ATRACTIVOS	
10.1 Nombre del Atractivo:	Ninguno

10.2 Distancia	Ninguno
11. DIFUSIÓN DEL ATRACTIVO	
11.1 Difusión:	Local

Fuente: Álava V, 2013.

12. VALORACIÓN DEL ATRACTIVO

VARIABLE	FACTOR	PUNTOS
CALIDAD	a) Valor intrínseco	4
	b) Valor extrínseco	2
	c) Entorno	5
	d) Estado de Conservación y/o Organización	5
APOYO	a) Acceso	5
	b) Servicios	
	c) Asociación con otros atractivos	
SIGNIFICADO	a) Local	3
	b) Provincial	
	c) Nacional	
	d) Internacional	
TOTAL		24

Fuente: Álava V, 2013.

13. JERARQUIZACIÓN

Jerarquía II

4.1.2.10 Cantón Urdaneta

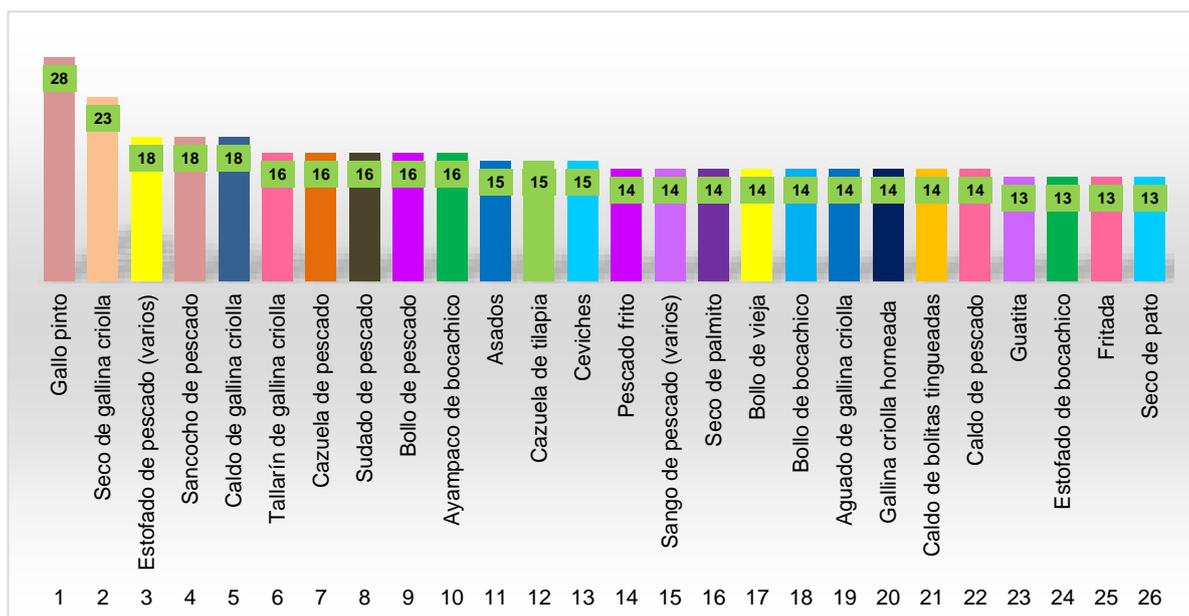


Gráfico N°10. Platos típicos del cantón Urdaneta.

Fuente: Álava V, 2013

Análisis:

Las encuestas realizadas en la parroquia Catarama concluyen que el plato típico del cantón Urdaneta es el “Gallo Pinto” elegido por 28 encuestados, seguido por el seco de gallina criolla como segundo plato típico del lugar.

Tabla N° 18. Inventario de plato típico “Gallo Pinto” del cantón Urdaneta.

1.DATOS GENERALES	
1.1 Encuestadora: Virginia Álava Villamar	1.2 Ficha: 010
1.3 Supervisor Evaluador: Ing. Mónica Buenaño Allauca	1.4 Fecha: 16/12/2013
1.5 Nombre del Atractivo: Gallo pinto	
1.6 Categoría: Manifestaciones Culturales	
1.7 Tipo: Acontecimientos Programados	
1.8 Subtipo: Gastronomía	
2. UBICACION	
2.1 Provincia: Los Ríos	2.2 Ciudad y/o Cantón: Urdaneta
2.3 Parroquia: Catarama	
2.4 Latitud: 9838710 N (UTM. WGS-84)	2.5 Longitud: 685981 E (UTM. WGS-84)
3. CENTROS URBANOS MAS CERCANOS	

3.1 Nombre del poblado: San Francisco de Puebloviejo.	3.2 Distancia: 5 minutos
4. CARACTERISTICAS FISICAS DEL ATRACTIVO	
4.1 Altitud: 9 m.s.n.m	
4.2 Temperatura: 25 y 28°C promedio	
4.3 Precipitación: 1800 a 2500 mm	
4.4 Ubicación del Atractivo: Plato típico ofertado en pleno centro del cantón Urdaneta y de fácil acceso los fines de semana.	
4.5 Descripción del atractivo Urdaneta cantón que se diferencia de los demás cantones de la provincia debido a sus costumbres y tradiciones que las mantienen viva, su imponente vegetación y producción agrícola pecuaria atrae la atención de muchos debido a su plato denominado "Gallo Pinto" que contiene carne de chancho secada al sol acompañada con menestra de fréjol (diferentes variedades) y arroz.	
4.6 Atractivos individuales que lo conforman: <ul style="list-style-type: none"> ✓ Fortalecimiento de las tradiciones culinarias fluminense. ✓ Aprovechamiento productos de la zona. 	
4.7 Permisos y Restricciones: Inexistente	
4.8 Usos <ul style="list-style-type: none"> - Gastronómico - Turístico 	
5. ESTADO DE CONSERVACION DEL ATRACTIVO	
5.1 Estado	Conservado
5.2 Causas	Tradición del cantón
6. ENTORNO	
6.1. Entorno	
6.2. Causas	
7. INFRAESTRUCTURA VIAL Y ACCESOS	
7.1 Tipo: Urbana	7.2. Subtipo: Calles
7.3 Estado de vías: Primer Orden	7.4 Transporte: San Pedro, Caluma.
7.5. Frecuencias: Diarias	7.6. Temporalidad: Cada diez minutos.
7.7. Observaciones: Los transportes son los mismos que se puede movilizar en el cantón San Francisco de Puebloviejo.	
8. FACILIDADES TURISTICAS	
9. INFRAESTRUCTURA	
9.1. Agua:	Existe
9.2. Energía Eléctrica:	Existe
9.3. Alcantarillado:	Inexistente
10. ASOCIACION CON OTROS ATRACTIVOS	
10.1 Nombre del Atractivo:	Malecón de Catarama
10.2 Distancia	5 minutos
11. DIFUSIÓN DEL ATRACTIVO	
11.1 Difusión:	Local

Fuente: Álava V, 2013.

12. VALORACIÓN DEL ATRACTIVO

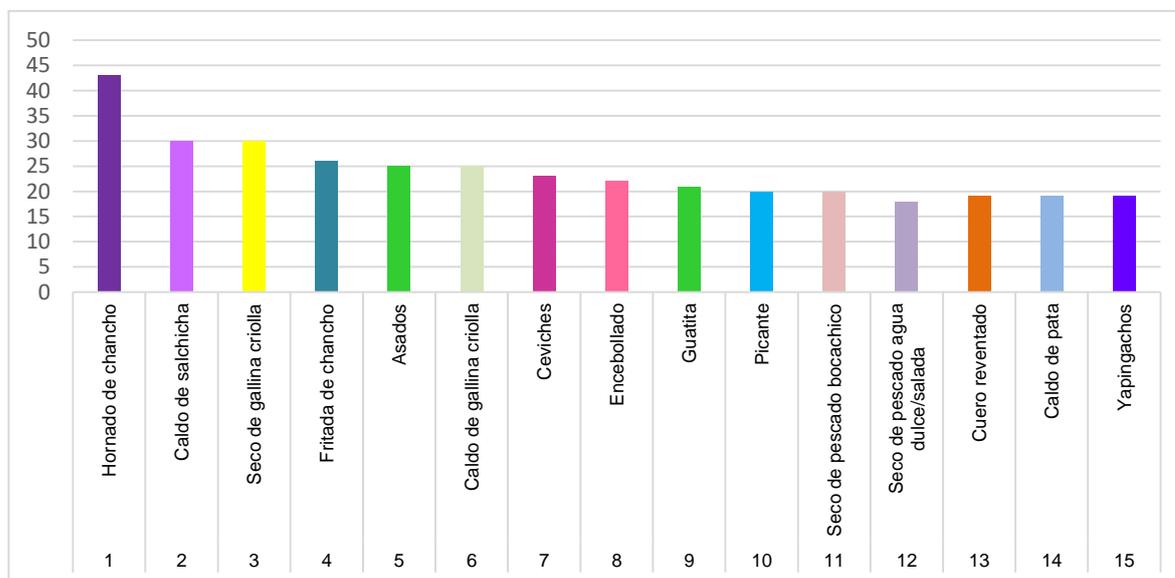
VARIABLE	FACTOR	PUNTOS
CALIDAD	a) Valor intrínseco	4
	b) Valor extrínseco	2
	c) Entorno	3
	d) Estado de Conservación y/o Organización	5
APOYO	a) Acceso	5
	b) Servicios	
	c) Asociación con otros atractivos	4
SIGNIFICADO	a) Local	3
	b) Provincial	
	c) Nacional	
	d) Internacional	
TOTAL		26

Fuente: Álava V, 2013.

13. JERARQUIZACIÓN

Jerarquía II

4.1.2.11 Cantón Valencia



Fuente: Álava V, 2013

Gráfico N°11. Platos típicos del cantón Valencia.

Análisis:

Los habitantes de las parroquias urbanas del cantón Valencia indicaron que el “Hornado de chancho” es el plato típico del sitio debido a la influencia gastronómica de la provincia de Cotopaxi, seguido está el caldo de salchicha o caldo de manguera como también se lo conoce.

Tabla N° 19. Inventario del “Hornado de Chancho” plato típico del cantón Valencia.

1.DATOS GENERALES	
1.1 Encuestadora: Virginia Álava Villamar	1.2 Ficha: 0
1.3 Supervisor Evaluador: Ing. Mónica Buenaño Allauca	1.4 Fecha: 13/12/2013
1.5 Nombre del Atractivo: Hornado de chancho	
1.6 Categoría: Manifestaciones Culturales	
1.7 Tipo: Acontecimientos Programados	
1.8 Subtipo: Gastronomía	



2. UBICACION	
2.1 Provincia: Los Ríos	2.2 Ciudad y/o Cantón: Valencia
2.3 Parroquias: Valencia, La Unión y Nueva Unión	
2.4 Latitud: 9894676 N (UTM. WGS-84)	2.5 Longitud: 683790 E (UTM. WGS-84)
3. CENTROS URBANOS MAS CERCANOS	
3.1 Nombre del poblado: Quevedo	3.2 Distancia: A veinte minutos
4. CARACTERISTICAS FISICAS DEL ATRACTIVO	
4.1 Altitud: 60 m.s.n.m	
4.2 Temperatura: 25°C	
4.3 Precipitación: 90 - 2100 mm	
4.4 Ubicación del Atractivo: De fácil acceso, este plato típico se lo encuentra en un restaurante a la entrada del cantón, además en la plaza de comidas ubicada en el centro del cantón todos los días de la semana.	
4.5 Descripción del atractivo Este atractivo por influencia de cultura proveniente principalmente de la provincia de Cotopaxi, la mezcla de la cultura ha llevado al logro de este delicioso plato. La receta toma un poco de tiempo debido a que se prepara de las piernas y brazos del chancho, el cual se debe "marinar" o "aliñar" por tres días o si el tiempo es escaso, mínimo se debe marinar por un día para que se concentre el sabor en la carne, luego se procede a hornear, se acompaña con papa cocida, majada y luego frita, además de una salsa que contiene jugo de tomate de árbol y cebolla colorada, además de lechuga y uno o dos huevos fritos, no olvidar acompañar también con mote y plátano maduro frito	
4.6 Atractivos individuales que lo conforman: <ul style="list-style-type: none"> ✓ Cultura. ✓ Fortalecimiento de las tradiciones culinarias fluminense. ✓ Aprovechamiento productos de la zona. 	
4.7 Permisos y Restricciones: Inexistente	
4.8 Usos <ul style="list-style-type: none"> - Gastronómico - Turístico 	
5. ESTADO DE CONSERVACION DEL ATRACTIVO	
5.1 Estado	Sin alteraciones aparentes
5.2 Causas	Conservación de la cultura
6. ENTORNO	
6.1. Entorno	

6.2. Causas	
7. INFRAESTRUCTURA VIAL Y ACCESOS	
7.1 Tipo: Urbana	7.2. Subtipo: Calles
7.3 Estado de vías: Primer Orden	7.4 Transporte: Valencia y La Maná.
7.5. Frecuencias: Diarias	7.6. Temporalidad: Cada diez minutos
7.7. Observaciones: Hay transportes que también pasan por el cantón con destino a Latacuga.	
8. FACILIDADES TURISTICAS	
9. INFRAESTRUCTURA	
9.1. Agua:	Existe
9.2. Energía Eléctrica:	Existe
9.3. Alcantarillado:	Inexistente
10. ASOCIACION CON OTROS ATRACTIVOS	
10.1 Nombre del Atractivo:	Parque central de Valencia
10.2 Distancia	2 minutos
11. DIFUSIÓN DEL ATRACTIVO	
11.1 Difusión:	Local Nacional

Fuente: Álava V, 2013.

12. VALORACIÓN DEL ATRACTIVO

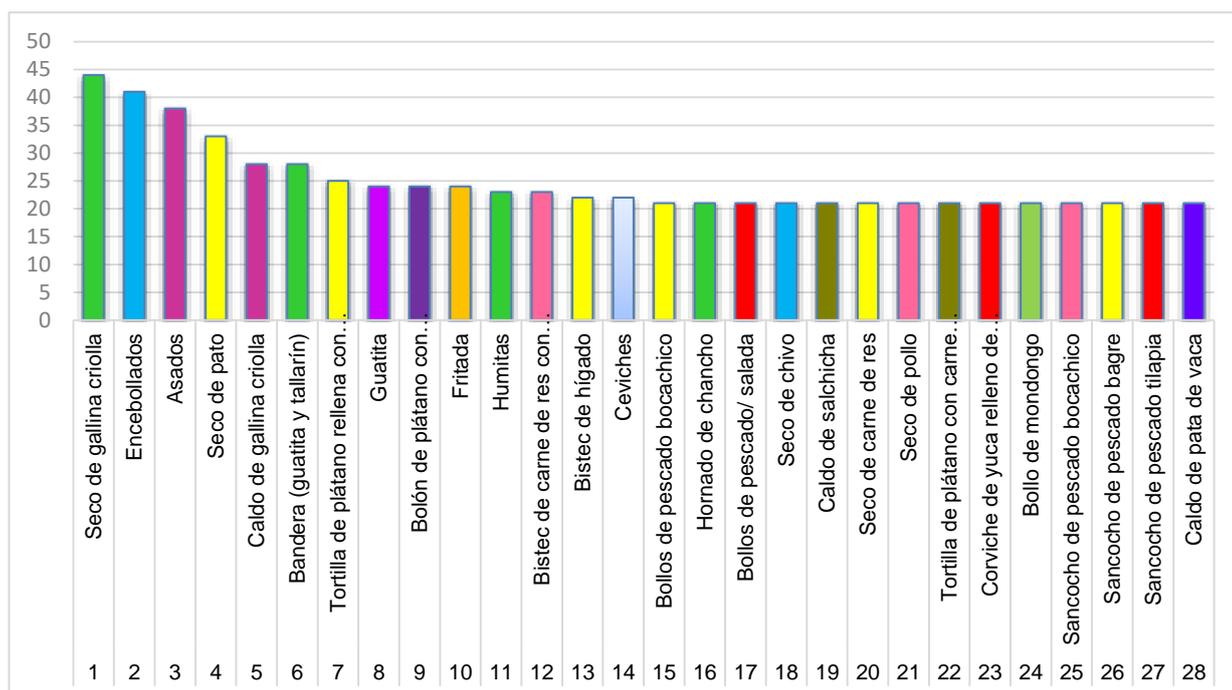
VARIABLE	FACTOR	PUNTOS
CALIDAD	a) Valor intrínseco	5
	b) Valor extrínseco	5
	c) Entorno	4
	d) Estado de Conservación y/ o Organización	5
APOYO	a) Acceso	5
	b) Servicios	
	c) Asociación con otros atractivos	5
SIGNIFICADO	a) Local	5
	b) Provincial	3
	c) Nacional	2
	d) Internacional	
TOTAL		39

Fuente: Álava V, 2013.

13. JERARQUIZACIÓN

Jerarquía II

4.1.2.12 Cantón Ventanas



Fuente: Álava V, 2013

Gráfico N°12. Platos típicos del cantón Ventanas.

Análisis:

Cuarenta y cuatro encuestados en el cantón Ventanas indicaron que el seco de gallina criolla es el plato representativo del cantón, muy de cerca están los encebollado y asados.

Tabla N° 20. Inventario de plato típico “Seco de Gallina Criolla” del cantón Ventanas.

1.DATOS GENERALES	
1.1 Encuestadora: Virginia Álava Villamar	1.2 Ficha: 12
1.3 Supervisor Evaluador: Ing. Mónica Buenaño Allauca	1.4 Fecha: 13/12/2013
1.5 Nombre del Atractivo: Seco de gallina criolla	
1.6 Categoría: Manifestaciones Culturales	
1.7 Tipo: Acontecimientos Programados	

1.8 Subtipo: Gastronomía	
	
2. UBICACION	
2.1 Provincia: Los Ríos	2.2 Ciudad y/o Cantón: Ventanas
2.3 Parroquias: Ventanas, 10 de Noviembre.	
2.4 Latitud: 9839674 N (UTM. WGS-84)	2.5 Longitud: 670217 E (UTM. WGS-84)
3. CENTROS URBANOS MAS CERCANOS	
3.1 Nombre del poblado: San Francisco de Puebloviejo	3.2 Distancia: A veinticinco minutos
4. CARACTERISTICAS FISICAS DEL ATRACTIVO	
4.1 Altitud: 20m.s.n.m	
4.2 Temperatura: 17°C	
4.3 Precipitación: 2000 - 2500 mm	
4.4 Ubicación del Atractivo:	
Este atractivo turístico se lo puede encontrar en el centro del cantón, es fácil acceder al mismo debido a la demanda al que está sujeto principalmente en horas de la tarde y noche.	
4.5 Descripción del atractivo	
La conservación de las prácticas culinarias antiguas es la base de la identidad de los pueblos, es en este sentido que el cantón Ventanas a pesar de la modernidad por la cual está atravesando ha sabido conservar sus tradiciones. El seco de gallina criolla se basa en la preparación suficiente del aliño (cebolla, tomate, pimienta, orégano, ajo machacado, pimienta y comino), se procede a hacer las presas y colocarlas en el aliño o merengue que se está sofriendo, luego de agregar toda la gallina se tapa la olla y se deja cocer un tiempo necesario, se aconseja mínimo 3 horas para que se ablande la carne tiene que ser a fuego lento. Se sirve acompañado por una porción de arroz.	
4.6 Atractivos individuales que lo conforman:	
<ul style="list-style-type: none"> ✓ Cultura. ✓ Fortalecimiento de las tradiciones culinarias fluminense. ✓ Aprovechamiento productos de la zona. 	
4.7 Permisos y Restricciones: Inexistente	
4.8 Usos	
<ul style="list-style-type: none"> - Gastronómico - Turístico 	
5. ESTADO DE CONSERVACION DEL ATRACTIVO	

5.1 Estado	Sin alteraciones aparentes
5.2 Causas	Conservación gastronómica.
6. ENTORNO	
6.1. Entorno	
6.2. Causas	
7. INFRAESTRUCTURA VIAL Y ACCESOS	
7.1 Tipo: Urbana	7.2. Subtipo: Calles
7.3 Estado de vías: Primer Orden	7.4 Transporte: Ventanas, Espejo, transporte privado.
7.5. Frecuencias: Diarias	7.6. Temporalidad: Cada diez minutos
7.7. Observaciones: A este cantón se puede acceder fácilmente ya que queda en la vía Quevedo – Guayaquil, los transportes interprovinciales con esa ruta hacen una parada en la entrada al centro del cantón.	
8. FACILIDADES TURISTICAS	
9. INFRAESTRUCTURA	
9.1. Agua:	Existe
9.2. Energía Eléctrica:	Existe
9.3. Alcantarillado:	Inexistente
10. ASOCIACION CON OTROS ATRACTIVOS	
10.1 Nombre del Atractivo:	Parque del Maíz
10.2 Distancia	5 minutos
11. DIFUSIÓN DEL ATRACTIVO	
11.1 Difusión:	Local

Fuente: Álava V, 2013.

12. VALORACIÓN DEL ATRACTIVO

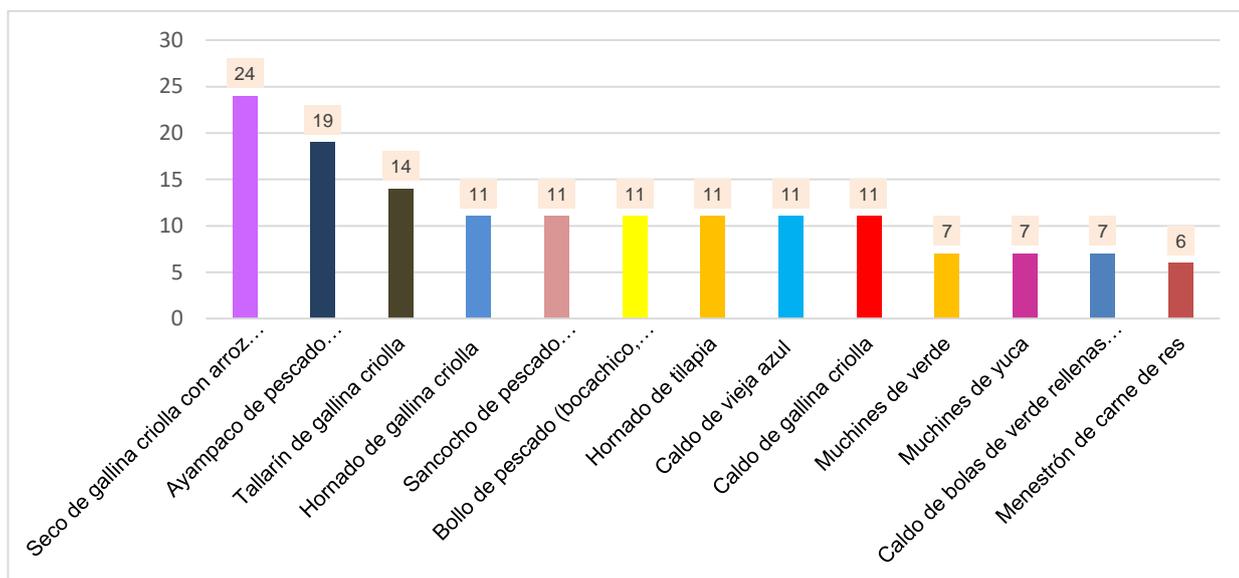
VARIABLE	FACTOR	PUNTOS
CALIDAD	a) Valor intrínseco	3
	b) Valor extrínseco	2
	c) Entorno	4
	d) Estado de Conservación y/o Organización	5
APOYO	a) Acceso	5
	b) Servicios	
	c) Asociación con otros atractivos	5
SIGNIFICADO	a) Local	3
	b) Provincial	
	c) Nacional	
	d) Internacional	
TOTAL		27

Fuente: Álava V, 2013.

13. JERARQUIZACIÓN

Jerarquía II

4.1.2.13 Cantón Vines



Fuente: Álava V, 2013

Gráfico N°13. Platos típicos del cantón Vines.

Análisis:

Mediante las encuestas realizadas en las parroquias urbanas del cantón Vines se obtuvo que el Seco de Gallina Criolla acompañada de arroz amarillo es el plato típico del lugar, elegido por 24 encuestados, seguido del Ayampaco, finalmente se ubica el Menestrón de carne de res como uno de sus platos distintivos.

Tabla N° 21. Inventario de plato típico “Seco de Gallina Criolla” del cantón Vines.

1.DATOS GENERALES	
1.1 Encuestadora: Virginia Álava Villamar	1.2 Ficha: 12
1.3 Supervisor Evaluador: Ing. Mónica Buenaño Allauca	1.4 Fecha: 13/12/2013
1.5 Nombre del Atractivo: Seco de gallina criolla	
1.6 Categoría: Manifestaciones Culturales	
1.7 Tipo: Acontecimientos Programados	
1.8 Subtipo: Gastronomía	

2. UBICACION	
2.1 Provincia: Los Ríos	2.2 Ciudad y/o Cantón: Vinces
2.3 Parroquias: Balzar de Vinces y Vinces	
2.4 Latitud: 9828636 N (UTM. WGS-84)	2.5 Longitud: 640909 E (UTM. WGS-84)
3. CENTROS URBANOS MAS CERCANOS	
3.1 Nombre del poblado: Palenque	3.2 Distancia: Una hora
4. CARACTERISTICAS FISICAS DEL ATRACTIVO	
4.1 Altitud: 28 m.s.n.m	
4.2 Temperatura: De 20 a 35°C	
4.3 Precipitación: 2000 - 2500 mm	
4.4 Ubicación del Atractivo: Vinces brinda la posibilidad de encontrar este plato típico en el centro del cantón.	
4.5 Descripción del atractivo La gastronomía de la provincia de Los Ríos tiene mucha similitud debido a los productos que se cosechan en su tierra, mismos que se producen en todos los cantones, a pesar de esta similitud existe variabilidad en cuanto al modo de preparación de sus platos, el Seco de Gallina Criolla es de igual preparación que en los demás cantones la preparación suficiente del aliño (cebolla, tomate, pimienta, orégano, ajo machacado, pimienta y comino), se procede a hacer las presas y colocarlas en el aliño o merengue que se está sofriendo, luego de agregar toda la gallina se tapa la olla y se deja cocer un tiempo necesario, se aconseja mínimo 3 horas para que se ablande la carne tiene que ser a fuego lento, lo que hace diferente es que va acompañado con arroz amarillo. Dicen lo Vinceños que "Sin arroz amarillo no es seco de gallina".	
4.6 Atractivos individuales que lo conforman: <ul style="list-style-type: none"> ✓ Cultura. ✓ Fortalecimiento de las tradiciones culinarias fluminense. ✓ Aprovechamiento productos de la zona. 	
4.7 Permisos y Restricciones: Inexistente	
4.8 Usos <ul style="list-style-type: none"> - Gastronómico - Turístico 	
5. ESTADO DE CONSERVACION DEL ATRACTIVO	
5.1 Estado	Sin alteraciones aparentes
5.2 Causas	Conservación de las recetas.
6. ENTORNO	
6.1. Entorno	
6.2. Causas	
7. INFRAESTRUCTURA VIAL Y ACCESOS	
7.1 Tipo: Urbana	7.2. Subtipo: Calles
7.3 Estado de vías: Primer Orden	7.4 Transporte: Rutas Vinceñas, F.I.F.A, Ciudad de Vinces, Transportes "Espejo", Compañía de Transporte "Nicolás Infante S.A."
7.5. Frecuencias: Diarias	7.6. Temporalidad: Cada treinta minutos
7.7. Observaciones: Transportes con rutas hacia los cantones: Guayaquil, Babahoyo, Quevedo y Palenque.	

8. FACILIDADES TURISTICAS	
9. INFRAESTRUCTURA	
9.1. Agua:	Existe
9.2. Energía Eléctrica:	Existe
9.3. Alcantarillado:	Inexistente
10. ASOCIACION CON OTROS ATRACTIVOS	
10.1 Nombre del Atractivo:	Malecón del Río Vines
10.2 Distancia	5 minutos
11. DIFUSIÓN DEL ATRACTIVO	
11.1 Difusión:	Local

Fuente: Álava V, 2013.

12. VALORACIÓN DEL ATRACTIVO

VARIABLE	FACTOR	PUNTOS
CALIDAD	a) Valor intrínseco	5
	b) Valor extrínseco	3
	c) Entorno	4
	d) Estado de Conservación y/o Organización	5
APOYO	a) Acceso	5
	b) Servicios	
	c) Asociación con otros atractivos	5
SIGNIFICADO	a) Local	4
	b) Provincial	3
	c) Nacional	
	d) Internacional	
TOTAL		34

Fuente: Álava V, 2013.

13. JERARQUIZACIÓN

Jerarquía II

Tabla N°22. Relación productos agropecuarios con la gastronomía de la provincia de Los Ríos.

N°	Cantones	Producción		Gastronomía
		Agrícola	Pecuario	
1	Babahoyo	Arroz, maíz, caña de azúcar, palma africana, maracuyá, papaya, café, cacao, banano, plátano, entre otros.	Ganado vacuno, porcino, caprino, peces (robalos, sábalos, bagres bocachicos, lisas) y aves de corral.	Plato típico: Sudado de Bocachico.
2	Baba	Arroz, maíz, soya, fréjol seco, banano, cacao fino de aroma, café y cítricos.	Ganado vacuno, porcino y aves de corral.	Plato típico: Seco de pato.
3	San Jacinto de Buena Fe	Banano, palma africana, plátano, arroz. maíz, soya, Zapote, naranja, mandarinas, aguacate, limón, sandia, papaya. mango, achotillo, arazá, palmito.	Ganado vacuno, porcino, variedad de peces y aves de corral	Plato típico: Caldo de gallina criolla.
4	Mocache	Maíz, arboricultura tropical (frutales), fréjol, maracuyá, cacao, arroz, banano, palma africana, soya.	Ganado bovino, variedad de peces y aves de corral.	Plato típico: Bollo de Bocachico.
5	Montalvo	Cacao, arroz, soya.	Peces, ganado porcino, vacuno, caprino y aves de corral.	Plato típico: Fritada de chanco.

6	Palenque	Arroz, cacao, soya, maíz, café, banano, maracuyá, mango y plátano.	Ganado porcino, vacuno, equino y aves de corral.	Plato típico: Chanfaina
7	San Francisco de Pueblo Viejo	Banano, arroz, maíz, soya, plátano,	Ganado porcino, ganado vacuno y aves de corral.	Plato típico: Seco de gallina criolla.
8	Quevedo	Arroz, maíz, soya, cacao, palma africana, banano	Ganado vacuno, porcino y aves de corral.	Plato típico: Asados
9	Quinsaloma	Naranja, maíz, palma, maracuyá, banano, arroz, café, soya y cacao	Ganado vacuno, porcino, caprino, aves de corral y peces.	Plato típico: Caldo de gallina criolla.
10	Urdaneta	Arroz, maíz, soya, banano, café, cacao.	Ganado vacuno.	Plato típico: Gallo pinto
11	Valencia	Palma africana, soya, maíz, arroz, plátano, sorgo, tabaco, yuca, abaca (fibra), cacao, café, naranja, mango, mandarina, zapote, papaya piñas, aguacate, maracuyá, limón, noni, piñas, borojó, achotillos, toronja blanca y roja, banano, papaya hawaiana; entre otros.	Ganado vacuno, porcino, equino y aves de corral.	Plato típico: Hornado de chanco

12	Ventanas	Cacao, naranja, café, plátano, aguacate, mango, zapote, mandarina maracuyá, banano, limón, guaba, toronja, papaya y mamey.	Ganado porcino, vacuno y aves de corral.	Plato típico: Seco de gallina criolla.
13	Vinces	Cacao, mangos, plátano, naranja, café, banano, palma africana, arroz, maíz.	Ganado vacuno, porcino, equino, aves de corral y variedad de peces.	Plato típico: Seco de gallina criolla con arroz amarillo.

Fuente: Álava V, 2013.

4.1.4 MAPA DE LA RUTA GASTRONÓMICA DE LA PROVINCIA DE LOS RÍOS.

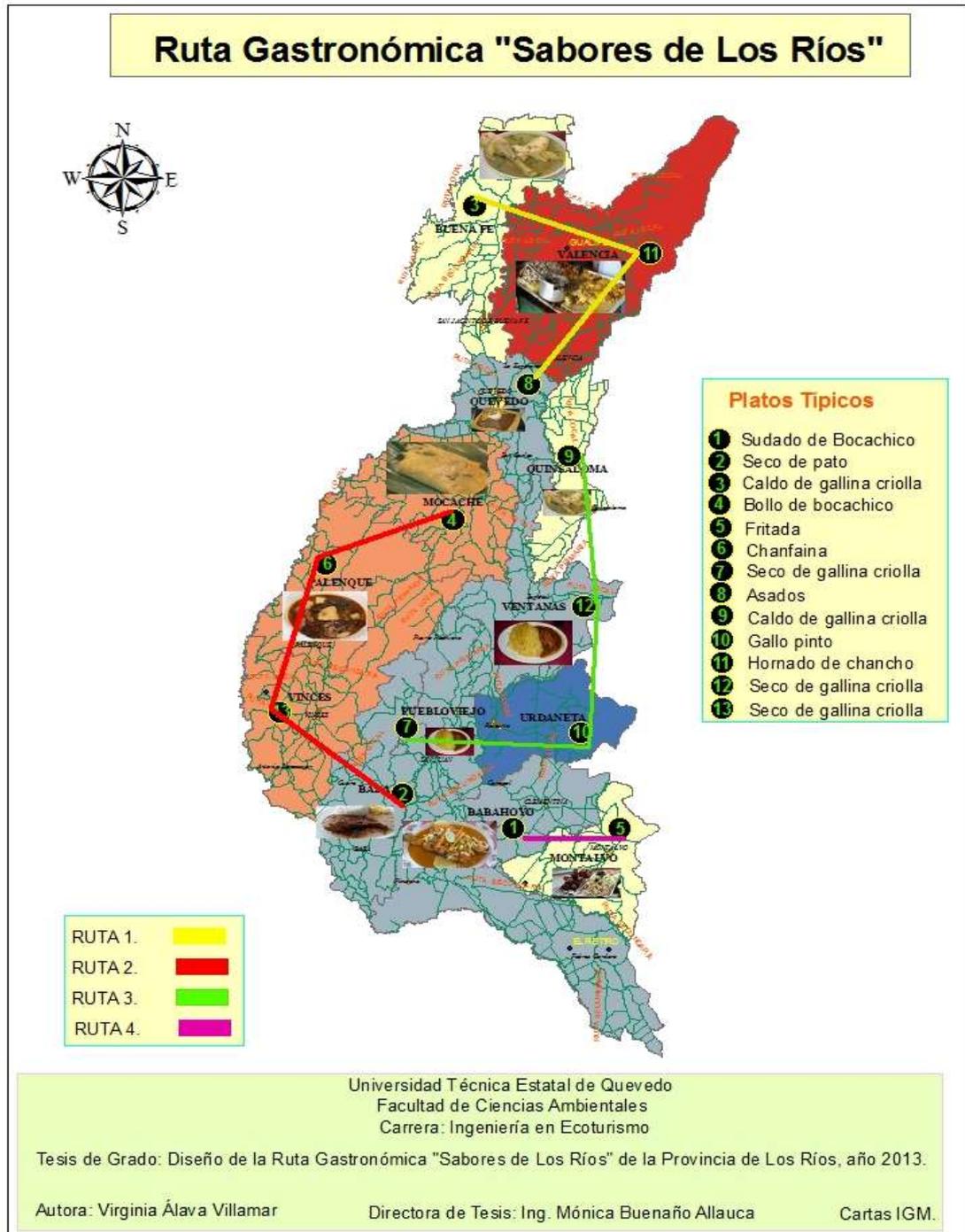


Figura N°3. Ruta gastronómica "Sabores de Los Ríos" de la provincia de Los Ríos.

4.1.4.1 Micro- rutas

La ruta gastronómica “Sabores de Los Ríos” está segmentada en cuatro micro-rutas que permiten la conexión vial, infraestructura, servicios turísticos y gastronomía de la provincia de Los Ríos.

Tabla N°23. “Ruta de las mágicas cascadas y jardines de Los Ríos”

Ruta #1:	Mágicas cascadas y jardines de Los Ríos		
	Cantones:		
	Buena Fé	Valencia	Quevedo
Atractivos naturales	Puerto Bajaña	Río San Pablo	Río Quevedo
	Balneario del cerro	Río Chiipe	Isla del Deseo
	Bosque tropical Río Palenque	Río Las Chozas	Estación Experimental Pichilingue
	Represa Recinto El Mono	Parque central	Zoológico
	Complejo turístico Angelita	Reserva Ecológica Murucumba	Bosque de bambú del GFE#26 Cenepa
	Puerto gualipe		
	Cascada Salto del Armadillo		
	Cerro bravo		
Atractivos culturales	Amorfinos	Pesca recreativa	Ciudad de la cultura
	Palos encebados	Sitios de hallazgos arqueológicos	Palacio de cristal
	Peleas de gallos	Artesanías	Artesanías
	Rodeo montubio		
	Artesanías		
Platos típicos	Caldo de gallina criolla	Hornado de chancho	Asados
	Costo: \$2,00	Costo: \$2,50	Costo: desde \$3,00 - \$7,00
Facilidades turísticas	Restaurantes	Restaurantes	Restaurantes
	Bares Discotecas	Bares Discotecas	Bares Discotecas
	Karaokes	Karaokes	Karaokes
	Transporte público y privado	Transporte público y privado	Centros comerciales

	Centros de salud público y privados	Centros de salud público y privados	Bancos
			Transporte público y privado
			Hospital y centros de salud
Distancia	Recorrido	Tiempo	Kilómetros
	Buena Fe - Valencia	40 minutos	34,2
	Valencia - Quevedo	20 minutos	17,1
	Quevedo - Buena Fe	20 minutos	17,1

Fuente: Álava V, 2013

Tabla N°24. “Ruta Pepa de Oro de Los Ríos”

Ruta #2:	Pepa de Oro de Los Ríos			
	Cantones:			
	Mocache	Palenque	Vinces	Baba
Atractivos naturales	Isla del Encanto	Balneario La Reveza	Río Vinces	Sembríos de arroz
	Hacienda Las Campanas	Estación Científica Pedro Franco Dávila	Humedal Abras de Mantequilla	Hacienda Rodeo Grande
	Rcto. Aguas Frías	Mirador turístico	Playas de agua dulce	Sembríos de cacao
	Reserva Natural Estrella Grande	Humedal Abras de Mantequilla	Haciendas cacaoteras	
	Complejo turístico Angelita			
	Hcda. Agroturística San Marcos			

	Hcda. La Evidencia			
Atractivos culturales	Paseos en canoa	Artesanías	Artesanías	Artesanías
	Pesca artesanal	Orfebrería	Sitios arqueológicos	Sitios arqueológicos
	Pelears de gallos	Rodeo montubio	Rodeo montubio	Rodeo montubio
	Rodeo montubio	Amorfino	Amorfino	Amorfino
	Cabalgatas	Pelears de gallo	Pelears de gallo	Pelears de gallo
Platos típicos	Bollo de pescado bocachico	Chanfaina	Seco de gallina criolla/ arroz amarillo	Seco de pato
	Costo: \$2,50	Costo: \$2,00	Costo: \$3,00	Costo: \$3,00
Facilidades turísticas	Restaurantes	Restaurantes	Restaurantes	Restaurantes
	Bares, Discotecas	Bares	Bares	Bares
	Karaokes	Transporte público	Transporte público	Billares
	Transporte público y privado	Centros de salud público y privados	Centros de salud público y privados	Transporte público
	Centros de salud público y privados	Bancos	Bancos	Bancos
	Bancos			Centros de salud público y privados
Distancia	Recorrido	Tiempo		Kilómetros
	Mocache - Palenque	1 hora		51
	Palenque - Vines	45 minutos		37

	Vinces - Baba	1 hora		51
--	---------------	--------	--	----

Fuente: Álava V, 2013

Tabla N°25. “Ruta de Naturaleza, Encanto y Folklor Fluminense”

Ruta #3:	Naturaleza, Encanto y Folklor fluminense			
	Cantones:			
	Quinsaloma	Ventanas	Urdaneta	Pueblviejo
Atractivos naturales	Río Calabí	Cascada San Jacinto	Playa Hcda. El Salto	Humedal de Abras de Mantequilla
	Playa Los Cerritos	Represa Los Ángeles	Río Seco	Exhuberante flora
	Complejo turístico Quinsaloma	Río Sibimbe	Cerro Cachán	
	Río Pambilar de Calope	Balneario Río Ventanas	Río Catarama	
	Estero de Piedra	Balneario Río de Piedra	Cascada del Cristal	
	Variedad de rosas	Balneario Recinto Miraflores	Laguna Azul	
			Río La Pompeya	
			Río Playa de Ojivo	
Atractivos culturales	Paseos en bote	Artesanías	Regatas	Rodeo montubio
	Pesca deportiva	Rodeo montubio	Rodeo montubio	Bailes populares

	Deportes extremos	Peleas de gallo	Amorfino	Cabalgatas
	Lugares de interés arqueológico		Peleas de gallo	
Platos típicos	Caldo de gallina criolla	Seco de gallina criolla	Gallo pinto	Seco de gallina criolla
	Costo: \$2,00	Costo: \$3,00	Costo: \$3,00	Costo: \$3,00
Facilidades turísticas	Restaurantes	Restaurantes	Restaurantes	Restaurantes
	Hoteles	Hoteles	Bares	Bares
	Bares, Discotecas	Bares, Discotecas	Transporte público	Transporte público
	Karaokes	Transporte público y privado	Centros de salud público y privados	Centros de salud público y privados
	Transporte público y privado	Karaokes	Centros de salud público y privados	
	Centros de salud público y privados	Bancos	Bancos	
	Bancos			
Distancia	Recorrido	Tiempo		Kilómetros
	Quinsaloma - Ventanas	1 hora		51
	Ventanas - Urdaneta	30 minutos		30
	Urdaneta - Pueblviejo	5 minutos		5

Fuente: Álava V, 2013

Tabla N°26. “Ruta de la Ciudad Bonita y su Naturaleza Impactante”

Ruta #4:	Ciudad Bonita y su Naturaleza Impactante	
	Cantones:	
	Babahoyo	Montalvo
Atractivos naturales	Río Babahoyo	Río Cristal
	Cerro Cacharí	Espesa flora
		Variadas especies de aves
		Especies silvestres de mamíferos
Atractivos culturales	Rodeos montubios	Deportes extremos
	Casa José Joaquín de Olmedo	
	Yacimiento arqueológico Las Tolas	
	Malecón de la ciudad	
Platos típicos	Sudado de pescado Bocachico	Fritada
	Costo: \$4,00	Costo: \$3,50
Facilidades turísticas	Restaurantes	Restaurantes
	Hoteles, moteles, etc.	Hosterías, cabañas, complejos, hoteles, balnearios
	Bares, Discotecas	Bares, Discotecas
	Karaokes	Transporte público y privado
	Transporte público y privado	Bancos
	Hospital	
	Centros de salud público y privados	
	Bancos	
	Distancia /Recorrido	Tiempo/Km
	Babahoyo - Montalvo	30 minutos/ 31km

Fuente: Álava V, 2013

4.1.4.2 Marca

4.1.4.2.1 Nombre de la ruta gastronómica

El nombre de la ruta “Sabores de Los Ríos” intenta identificar de dónde proviene, su sabor a campo su riqueza que provee a la tierra por estar regada de caudalosos ríos haciendo posible la vida en el campo, el sabor que nos invita a conocer más de este rincón de nuestra patria, a disfrutarlo, aprovecharlo y que se quede en el paladar y en la mente de los turistas y visitantes con la finalidad que se sientan motivados a regresar y probar estas delicias de mi tierra montubia.

4.1.4.2.2 Logotipo

Esta figura representa la región, sus hojas verdes nos indica el verdor y la vida en el campo en la que hombres y mujeres participan de la jornada diaria, cosechan sus frutos y una importante cantidad es para consumo propio; el agua de donde surge la hoja es lo que le da vida a cientos de plantaciones agrícola y hace posible la vida de miles de especies, la figura en la tilde de la palabra ríos da el toque de olor de su campo y su comida montubia.

Este logo invita a contar historias de una provincia con suelos ricos, de hombres y mujeres valerosos que luchan día a día por su familia y una mejor condición de vida.



Figura N°4. Logo ruta gastronómica “Sabores de Los Ríos” de la provincia de Los Ríos.

4.2 DISCUSIÓN

Una vez concluida la investigación se estableció que la provincia de Los Ríos es eminentemente agrícola debido a su ubicación geográfica en la costa ecuatoriana rodeada de grandes afluentes que le significan una gran biodiversidad de árboles frutales, maderables, además de ganado vacuno, porcino, caprino, bovino, equino, aves de corral y peces, de esta manera la investigación coincide con los datos que otorga el autor Muns Joaquín (2005) indicando que “Son productos agrícolas los producidos en el suelo, de la ganadería y de la pesca, al igual que los de primera transformación que estén en relación directa con sus productos de base.”

Esta investigación ha tomado en consideración cinco trabajos realizados por diferentes autores en distintos sitios del Ecuador y Venezuela con el fin de compararlos y discutir sobre sus resultados; La investigación realizada por los autores Delgado, E. y Gavilánez J. (2010) muestra que su trabajo se basó en muestreo dirigido específicamente a restaurantes con la finalidad de crear una ruta gastronómica, en esta metodología se enmarca el trabajo de los autores Rodríguez M, Rodríguez, S. y Carvache, W. (2010) quienes señalan haber desarrollado su trabajo basándose en encuestas a establecimientos que expenden comida permitiéndole realizar el inventario de platos típicos, esta metodología también fue aplicada por las autoras Morales, R. y Gómez, V. (2006) en su trabajo realizado en el estado Nueva Esparta (Venezuela) y publicado en la revista científica Pasos, de igual manera los autores Rodríguez M, Rodríguez, S. & Carvache, W. (2010) en su investigación realizaron el inventario de platos típicos del cantón Santa Rosa, provincia de El Oro, así también lo hizo el autor Ávila, P. (2013) en su investigación desarrollada en el Centro Histórico de Quito. Los trabajos anteriormente indicados concuerdan con la presente investigación debido a la aplicación de la misma metodología para la resolución del segundo objetivo específico.

Es interesante conocer que la autora Meza, P. (2011), realizó un mapa de ruta gastronómica, desarrolló la marca y rutas para conocer la cultura gastronómica del Austro Ecuatoriano, así también lo hicieron los autores Rodríguez M, Rodríguez, S. & Carvache, W. (2010) en su investigación, los autores Delgado, E. & Gavilánez J. (2010) también diseñaron el mapa con su marca de identidad, de igual forma lo hizo el autor Ávila, P. (2013) en su trabajo investigativo en el cual desarrolló microrutas. Una vez analizados estos resultados y comparados con los obtenidos en esta investigación se identifica que tiene concordancia dado que también se llevó a cabo el mapa de ruta gastronómica, se diseñó la marca de posicionamiento y las microrutas que incluyen atractivos naturales y culturales, además de las facilidades turísticas para la seguridad de turistas y visitantes la provincia de Los Ríos, lo cual convierte este trabajo de investigación en una guía seria, completa e informativa.

CAPITULO V

CONCLUSIONES Y RECOMENDACIONES

5.1 CONCLUSIONES

En la provincia de Los Ríos existe una rica producción agrícola y pecuaria la misma que es aprovechada en la preparación de platos típicos en cada uno de los trece cantones que componen dicha provincia lo cual la convierte una potencia turística para ser mostrada y que debido a su riqueza gastronómica sea visitada lo cual generaría nuevas plazas de empleo mejorando notablemente la condición de vida de sus habitantes dinamizando la economía del país.

El levantamiento de datos para identificar el plato típico de cada cantón de la provincia de Los Ríos permitió identificar una extensa gama gastronómica que se remonta en la historia y que permanece viva a pesar de los años transcurridos, tanto la preparación como su presentación son conservadas notablemente

El mapa de ruta gastronómica permite conocer los platos típicos que posee cada cantón convirtiéndose en una guía básica de lo que se puede implementar en esta zona como destino turístico de la costa ecuatoriana. Este mapa facilita el actuar turístico debido a las microrutas que fueron planteadas, cada una con sus nombres respectivos y el diseño de logotipo con el cual se identifica a la gastronomía de la provincia de Los Ríos. Con este antecedente las hipótesis planteadas se aceptan.

5.2 RECOMENDACIONES

Se sugiere utilizar de forma integral la producción agrícola que se desperdicia pudiendo ser generadora de entrada de divisas para la población, es en este sentido que encontramos principalmente las frutas como: papaya, melón, mango, piña, banano, maracuyá, naranja, entre otras. Estas frutas se descomponen en los mercados de expendio de frutas para posteriormente ser desechadas en un bote para basura, el cual al llegar el recolector las mezcla con los demás desperdicios, así también encontramos la falta de aprovechamiento en las fincas quienes desaprovechan la oportunidad de generar turismo receptor a través del Agroturismo y el Turismo Gastronómico ya sea por desconocimiento o desinterés.

Se recomienda a todos los actores sociales sean estas instituciones educativas, gobiernos seccionales, provincial y nacional que se dediquen al estudio del origen de los habitantes de la provincia de Los Ríos y su influencia en la gastronomía tan variada que posee, así como los métodos de conservación de los alimentos que hace siglos se utilizaron en estas tierras, además, conocer la vida de las personas dedicadas a transportar productos en canoas por los ríos de esta provincia y por lo cual lleva su nombre.

Difundir la investigación como base para atraer turistas gastronómicos a la provincia lo cual conlleva el incremento de plazas de trabajo y las mejoras en la calidad de vida de la población.

CAPITULO VI
BIBLIOGRAFÍA

6.1 BIBLIOGRAFÍA

- Aldric, V., & Rodríguez, V. (2007). *Ventanas a través del tiempo*. Ecuador: 1era Edición; Pág 18, 32.
- Arregui Rodríguez, C. (1999). *Manual de Información de la Provincia de Los Ríos y sus Cantones*. Págs. 64, 66.
- ART. (2008). *Prioridades para el desarrollo integral*. Los Ríos, Ecuador.
- ART Cantón Baba. (2014). Recuperado el 25 de 02 de 2014, de Apoyo a redes temáticas y territoriales para el desarrollo humano: <http://www.pnud.org.ec/art/frontEnd/main.php?idSeccion=113>
- ART, A. d. (2008). *Los Ríos: Capital Fluminense del Ecuador*. Recuperado el 20 de Noviembre de 2013, de http://www.pnud.org.ec/art/frontend/images/objetos/brochure_art_los_rios.pdf
- Agroecuador. (2010). *Análisis e interpretación del III censo agropecuario*. Recuperado de <http://www.agroecuador.com/HTML/Censo/Censo.htm>
- Análisis macro y micro del entorno de Babahoyo* (2010). Tesis de pregrado. Universidad Politécnica del Litoral, Ecuador.
- Ávila, P. (2013). *Identificación y análisis de los sitios potenciales que inciden en el diseño de la ruta artesanal Gastronómica en el Centro Histórico Distrito Metropolitano de Quito* (tesis de pregrado). Universidad Tecnológica Israel, Quito, Ecuador.
- Barrera, E. (1999). *Las Rutas Gastronomicas: Una estrategia de desarrollo rural integrado*. Santiago de Chile.
- Brillant, J., & Savarín, A. (2001). *Fisiología del gusto*. España: ÓPTIMA.
- CEGAHO. (12 de 03 de 2012). *CEGAHO BLOG*. Recuperado el 17 de Diciembre de 2013, de ¿Qué son las Rutas Gastronómicas?: <http://cegaho.wordpress.com/2012/03/12/que-son-las-rutas-gastronomicas/>

Centro Empresarial Gastronómico Hotelero. (12 de 03 de 2012). *CEGAHO BLOG*. Recuperado el 17 de Diciembre de 2013, de ¿Qué son las Rutas Gastronómicas?: <http://cegaho.wordpress.com/2012/03/12/que-son-las-rutas-gastronomicas/>

Cooper, C., Fletcher, J., Fyall, A., Gilbert, , D., & Wanhill, S. (2012). *El turismo Teoría y Práctica*. Madrid: Síntesis.

CAPTUR Los Ríos. (2012). Los Ríos: Agro-Turismo. *Guía Turística*, 46-55.

Chica, M, & Patiño,I. (2009). *Proyecto de desarrollo turístico para el cantón Buena Fé en la provincia de Los Ríos* (tesis de pregrado). Universidad Politécnica del Litoral, Guayaquil, Ecuador.

Cracolici, M.F y Nijkamp, P.(2008). "The attractiveness and competitiveness of tourist destinations: A study of Southern Italian regions". *Tourism Management*, 30:336-344.

Delgado, E. & Gavilánez J. (2010). *Propuesta de Diseño de una ruta gastronómica en la ciudadela Urdesa de la ciudad de Guayaquil*. (Tesis de pregrado). Universidad Politécnica del Litoral, Guayaquil, Ecuador.

Díaz Soria, I., & Llurdés Coit, J. (2013). Reflexiones sobre el Turismo de Proximidad como una Estrategia para el Desarrollo Local. *Cuadernos de Turismo, Universidad de Murcia*, 70 - 71.

Diario La Hora. (21 de Julio de 2010). Historia . *Baba: Bella, Noble y Torera*, págs. 1-8.

Diario La Hora Nacional. (Sábado, 1 de junio de 2013). Agricultor. El cacao uno de los principales productos de exportación del cantón. *Diario La Hora Nacional*. Recuperado de http://www.lahora.com.ec/index.php/noticias/show/1101514206/-1/La_agricultura_es_el_pilar_fundamental.html

Du Rand, G.E.; Heath, E. y Alberts, N. (2003). The role of local and regional food in destination marketing: A South African situation analysis". *Journal of Travel and Tourism Marketing*, 14(3/4):97-112.

- Fiallos, G, y Luna, W. (2011). *Estudio de los recursos productivos del cantón Montalvo de la provincia de Los Ríos y propuesta de un proyecto empresarial que potencie dichos productos*. (Tesis de Posgrado). Universidad Politécnica Salesiana, Guayaquil, Ecuador.
- Gabaldón, N. (1980). *Algunos Conceptos de Muestreo*, Ediciones Amón, C.A, Caracas.
- GAD Municipal Valencia. (2013). *Valencia Proyectándose al Futuro. Valencia un Emporio de Riqueza Nacional*, 4,8,7,16.
- GAD Pueblo Viejo. (2013). *Historia de San Francisco de Pueblo Viejo*. Pueblo Viejo.
- GADM Babahoyo. (2012). *Plan de Desarrollo Estratégico Participativo del Cantón Babahoyo*. Babahoyo.
- GADM Quevedo. (2012). *Plan de Desarrollo y Ordenamiento Territorial del Cantón Quevedo*. Quevedo.
- Haven-Tang, C. y Jones, E. (2005). "using local food and drink to differentiate tourism destination through a sense of Dining are Mommouthahire's Great Table". *Journal of Culinary Science and Technology*, 4 (4): 69-86.
- Ignatov, E. y Smith, S. (2006). "Segmenting Canadian Culinary Tourist". *Current Issues in Tourism*, 9 (3):235-255.
- INPC. (2013). *Instituto Nacional de Patrimonio Cultural del Ecuador*. Obtenido de Sistema de Información para la Gestión del Patrimonio Cultural: <http://inpc.gob.ec/sistema-de-informacion-para-la-gestion-de-bienes-culturales-abaco>
- Jafari, J. (2005). La cientificación del turismo. *Contribuciones a la Economía*.
- Journal of Sustainable Tourism. (2012). Tourism's Role in Sustainable Community Development. *Journal of Sustainable Tourism*.
- Junta Parroquial Isla de Bejuca. (2014). *Isla de Bejuca*. Recuperado el 10 de 2 de 2014, de Economía: http://www.gobiernoparroquialisladebejuca.gob.ec/index.php?option=com_content&view=section&layout=blog&id=23&Itemid=213
- Ley de Turismo. (s.f.). Ecuador.

- López-Guzmán, T., & Sánchez, S. (2012). La gastronomía como motivación para viajar. Un estudio sobre turismo culinario en Córdoba. *PASOS: Revista de turismo y patrimonio cultural*, 575-584.
- Meléndez, J., & Cañez De la Fuente, G. (2009). La cocina tradicional regional como un elemento de identidad y desarrollo local: el caso de San Pedro El Saucito, Sonora, México. *Estudios Sociales*, 181-204.
- Meza, P. (2011). *Recuperación de la gastronomía local de la zona del Austro Ecuatoriano mediante el diseño y creación de una ruta gastronómica*. (Tesis de pregrado), Universidad de Especialidades Turísticas, Quito, Ecuador.
- MINTUR. (2010). *Población de la provincia de Los Ríos*.
- Mitchell, & Hall. (2003). *Food Turismo en el Mundo: Desarrollo, gestión y mercados*.
- Montecinos, A. (2012). Planificación del Turismo Gastronómico Sostenible. Servicios, rutas, productos y destinos. México.
- Montecinos, A. (16 de Febrero de 2012). *Rutas Gastronómicas y su Importancia*. Recuperado el 10 de Mayo de 2013, de <http://www.viajejet.com/las-rutas-gastronomicas>
- Morales, R. & Gómez, V. (2006). Gastronomía típica margariteña como atractivo turístico del municipio Antolín del Campo. Estado Nueva Esparta. Vol. 4 N° 2 págs. 255-269.
- Navarro, V., Serrano, G., Lasa, D., Aduriz, A., & Ayo, J. (2012). Cooking and nutritional science: Gastronomy goes further. *International Journal of Gastronomy and Food Science*, 37–45.
- Oliveira, S. (2011). La Gastronomía como Atractivo Turístico Primario de un Destino: El Turismo Gastronómico en Mealhada - Portugal. *Estudios y Perspectivas en Turismo*, 4-5.
- OMT. (1994). *Organización Mundial de Turismo*. Recuperado el 10 de Junio de 2013
- OPTUR. (2013). *Estadísticas de Turismo en el Ecuador*. Recuperado el 14 de Septiembre de 2013, de Asociación Nacional de Operadores de Turismo Receptivo del Ecuador: <http://www.optur.org/estadisticas-turismo.html>
- Pazos, R. (1996). *Conceptos Básicos de Turismo*. Caracas.
- PDOT Palenque. (2012). Plan de Desarrollo y Ordenamiento Territorial del cantón Palenque.

- PDOT Puebloviejo. (2012). Plan de Desarrollo y Ordenamiento Territorial del cantón Puebloviejo.
- PDOT Quinsaloma. (2012). Plan de Desarrollo y Ordenamiento Territorial del cantón Quinsaloma.
- PDOT Ventanas. (2012). Plan de Desarrollo y Ordenamiento Territorial del cantón Ventanas.
- PDYOT Cantón Mocache. (2012). Mancomunidad de municipios para el manejo sostenible del Humedal "Abrás de Mantequilla". Mocache, Los Ríos.
- Prefectura Los Ríos. (2012). Plan de Desarrollo y Ordenamiento Territorial. *Sistema Económico*. Los Ríos, Ecuador.
- RAMSAR. (2008). The Ramsar Convention on Wetlands. *La Convención sobre los Humedales, 2*.
- Rodríguez M, Rodríguez, S. & Carvache, W. (2010). *Propuesta de creación de una ruta gastronómica en el cantón Santa Rosa de la provincia de El Oro a través del análisis e inventario de sus platos típicos* (tesis de pregrado). Universidad Politécnica del Litoral, Guayaquil, Ecuador.
- RT PNUD. (2008). *Prioridades para el Desarrollo Integral Los Ríos*. Recuperado el 14 de Septiembre de 2013, de I Programa Articulación de Redes Territoriales del Programa de las Naciones Unidas : http://www.undp.org.ec/art/frontEnd/images/objetos/PRIORIDADES_DE_SARROLLO_LOS_RIOS_WEB_1.pdf
- Tse, P. y Crotta, J.C. (2005). "Antecedents of novelty seeking: International visitors propensity to experiment across Hong Kong a culinary traditions". *Tourism Management*, 26: 965-968.
- Tikkanem, I. (2003). "Maslow's hierarchy and food tourist in Finland: five cases". *British Food Journal*, 109 (9):721-734.
- Universidad Murcia. (2010). *El turismo. Conceptos y definiciones e importancia actual*. Recuperado el 12 de Junio de 2013, de <http://www.um.es/aulasenor/saavedrafajardo/apuntes/2012/turismo/Turismo1c.pdf>
- Zarem, J. (2000). *Experience Marketing: New Name for and Old Game Folio: the megazine for megazine Management* .

CAPITULO VII

ANEXOS

Anexo N°1. Ficha MINTUR

1.DATOS GENERALES	
1.1 Encuestadora:	1.2 Ficha:
1.3 Supervisor Evaluador:	1.4 Fecha:
1.5 Nombre del Atractivo:	
1.6 Categoría: Manifestaciones Culturales	
1.7 Tipo:	
1.8 Subtipo:	
2. UBICACION	
2.1 Provincia:	2.2 Ciudad y/o Cantón:
2.3 Parroquias:	
2.4 Latitud:	2.5 Longitud:
3. CENTROS URBANOS MAS CERCANOS	
3.1 Nombre del poblado:	3.2 Distancia:
4. CARACTERISTICAS FISICAS DEL ATRACTIVO	
4.1 Altitud:	
4.2 Temperatura:	
4.3 Precipitación:	
4.4 Ubicación del Atractivo:	
4.5 Descripción del atractivo	
4.6 Atractivos individuales que lo conforman:	
4.7 Permisos y Restricciones:	
4.8 Usos	
5. ESTADO DE CONSERVACION DEL ATRACTIVO	
5.1 Estado	
5.2 Causas	
6. ENTORNO	
6.1. Entorno	
6.2. Causas	
7. INFRAESTRUCTURA VIAL Y ACCESOS	
7.1 Tipo:	7.2. Subtipo:
7.3 Estado de vías:	7.4
7.5. Frecuencias:	7.6. Temporalidad:

7.7. Observaciones:	
8. FACILIDADES TURISTICAS	
9. INFRAESTRUCTURA	
9.1. Agua:	
9.2. Energía Eléctrica:	
9.3. Alcantarillado:	
10. ASOCIACION CON OTROS ATRACTIVOS	
10.1 Nombre del Atractivo:	
10.2 Distancia	
11. DIFUSIÓN DEL ATRACTIVO	
11.1 Difusión:	

12. VALORACIÓN DEL ATRACTIVO

VARIABLE	FACTOR	PUNTOS
CALIDAD	a) Valor intrínseco	
	b) Valor extrínseco	
	c) Entorno	
	d) Estado de Conservación y/o Organización	
APOYO	a) Acceso	
	b) Servicios	
	c) Asociación con otros atractivos	
SIGNIFICADO	a) Local	
	b) Provincial	
	c) Nacional	
	d) Internacional	
TOTAL		

Anexo N°2. Cuestionario de encuestas

**ENCUESTA PARA CONOCER LOS PLATOS TÍPICOS DEL CANTÓN
_____ DE LA PROVINCIA DE LOS RÍOS.**

Tema de Tesis de Grado: Diseño de la Ruta Gastronómica “Sabores de Los Ríos” de la Provincia de Los Ríos, año 2013.

1) Indique por favor cuál conoce como el/los plato(s) típico(s) del cantón.

2) Enumere por favor cuál(es) considera la(s) bebida(s) típicas del cantón.

Género: Masculino () Femenino ()

Anexo N°3. Investigación en varias instituciones de la provincia.



Cantón Valencia



Cantón Quinsaloma



Cantón Mocache

