

ESCUELA SUPERIOR POLITÉCNICA DEL LITORAL



**FACULTAD DE INGENIERÍA MARÍTIMA, CIENCIAS BIOLÓGICAS,
OCEÁNICAS Y RECURSOS NATURALES**

**“VALORACIÓN DE LA GASTRONOMÍA TÍPICA PARA LA
PROMOCIÓN TURÍSTICA DEL CANTÓN BALAO DE LA PROVINCIA
DEL GUAYAS”**

Previo a la obtención del título de:

LICENCIADA EN TURISMO

Presentado por:

ROXANA LISSETTE ALVARADO ACOSTA

KARINA LISBEHT CEVALLOS LUCAS

GUAYAQUIL - ECUADOR

2016

AGRADECIMIENTO

A Dios, por guiarme en mi viaje hacia el triunfo y ayudarme a cumplir mis metas.

A mi padre Juan José por su amor incondicional, confianza y valores que nunca olvidaré, a mi madre, a mis hermanitos, tías, primos, amigos por su apoyo y complicidad en cada etapa de este proceso.

A ti por todo el apoyo que me has brindado en silencio todo este tiempo, por nunca dejarme caer y siempre desear que sea una gran profesional.

A mi tutora M.S.c. Cecilia Banderas

Roxana Alvarado Acosta

AGRADECIMIENTO

A Dios, por estar conmigo siempre y por brindarme su infinito amor sin merecerlo.

A mis padres, por su apoyo incondicional ya que nunca me faltó su motivación y amor para culminar este logro.

A ese Lucero que pasó por mi vida dejando una huella imborrable que aunque ya no esté, sigue presente en mí ya que hizo que viviera los mejores años de mi vida, Mi abuela Yita.

Karina Lisbeth Cevallos Lucas

DEDICATORIA

A Dios por sus grandes bendiciones y el privilegio que me cedió de conocer y trabajar con personas emprendedoras.

A Juan, Lidu, Geovanny, Michelle por ser en mi vida la inspiración y pilares fundamentales, sin ustedes nada tiene sentido y con su apoyo ahora estoy concluyendo otra etapa de mi vida.

A mi tía Zulema a la cual amo como otra madre, por ser parte de mis inspiraciones favoritas.

Al amor de mi vida, por toda su paciencia, dedicación y amor, Gracias por creer en mí.

Roxana Alvarado Acosta

DEDICATORIA

Como pilar fundamental en mi vida, le doy las gracias a Dios por su infinita gracia que tiene conmigo día a día.

A mis padres por su bondad, paciencia, apoyo incondicional y por creer en mí, a esos ángeles que se han atravesado en mi camino disfrazadas de personas para darme su mano con este objetivo que ahora puedo alcanzar.

A mis profesores de ESPOL por su colaboración con todos sus conocimientos para crear mejores profesionales, en especial a la Lic. Cecilia Banderas, mi tutora ya que fue un placer colaborar este último año dentro de su rama.

No puedo dejar de mencionar a la persona más importante que conocí los primeros años de mi vida, quién me fomentó moral y valores aún sigue siendo un ejemplo de vida, Mi Abuelita Georgina Lucas, sé que ella estará celebrando conmigo este logro.

Karina Lisbeth Cevallos Lucas

TRIBUNAL DE GRADUACIÓN

M.Sc. Rafael Arce

DIRECTOR

M.Sc. Cecilia Bandera

EVALUADOR

DECLARACIÓN EXPRESA

“La responsabilidad del contenido de esta Tesis de Grado, nos corresponde exclusivamente; y el patrimonio intelectual de la misma a la ESCUELA SUPERIOR POLITECNICA DEL LITORAL”.

Roxana Lissette Alvarado Acosta

Karina Lisbeth Cevallos Lucas

ÍNDICE GENERAL

ÍNDICE DE MAPAS	III
ÍNDICE DE TABLAS	IV
ÍNDICE DE GRÁFICOS	V
ÍNDICE DE ILUSTRACIONES	VI
ÍNDICE DE ANEXOS	VII
RESUMEN	1
CAPITULO 1	3
INTRODUCCIÓN	3
1. Antecedentes	3
1.1 Definición del Problema	6
1.2 Objetivo General	7
1.3 Objetivos Específicos	7
1.4 Justificación	7
1.5 Alcance del Estudio	10
1.6 Objeto de Estudio	11
1.6.1 Aspectos Ambientales	12
1.6.2 Aspectos Demográficos	12
1.6.3 Aspectos Socioeconómicos	14
1.6.4 Atractivos Turísticos	14
1.6.5 Vías de Acceso	15
CAPITULO 2	16
REVISIÓN DE LA LITERATURA	16
2. La Gastronomía en el Mundo	16
CAPITULO 3	24
METODOLOGÍA	24
3. Metodología Aplicada	24
3.1 Revisión Literaria	25
3.2 Encuestas	25
3.2.1 Sujeto	25
3.2.2 Universo	26
3.2.3 Muestra	26

3.3 Entrevistas -----	28
CAPITULO 4-----	30
PRESENTACIÓN Y ANÁLISIS DE RESULTADOS-----	30
4 Resultados de las Encuestas-----	30
4.1 Análisis de las Encuestas -----	43
4.2 Perfil del Turista -----	46
4.3 Inventario Gastronómico-----	47
4.4 Inventario Gastronómico: Planta Turística-----	47
4.5 Inventario Gastronómico: Productos Principales-----	49
4.6 Análisis de los Inventarios: Planta Turística y Productos principales-----	51
4.7 Análisis FODA de la Gastronomía de Balao-----	52
4.8 Estrategias de la Gastronomía de Balao -----	54
CAPITULO 5-----	56
PROPUESTA DEL DISEÑO Y CREACIÓN DE UNA GUÍA GASTRONÓMICA TURÍSTICA VIRTUAL DE LOS PLATOS TRADICIONALES DEL CANTÓN BALAO. -----	56
5. Introducción de la Propuesta -----	56
5.1 Justificación-----	57
5.2 Objetivo General -----	57
5.3 Diseño y diagramación de la Guía Gastronómica Turística Virtual -----	58
5.4 Aplicación-----	73
5.5 Recomendaciones de la propuesta. -----	74
CONCLUSIÓN -----	75
BIBLIOGRAFÍA -----	76
ANEXOS -----	79

ÍNDICE DE MAPAS

Mapa I. Mapa Vial del cantón Balao.....	11
--	-----------

ÍNDICE DE TABLAS

Tabla I. División Demográfica de Balao	14
Tabla II. Formulación de la Muestra	27
Tabla III. Perfil del turista	46
Tabla IV. Planta Turística.....	48
Tabla V. Productos Principales	49

ÍNDICE DE GRÁFICOS

Gráfico 1. Sexo de los Encuestados.....	31
Gráfico 2. Edad de los Encuestados.....	32
Gráfico 3. País de residencia de los Encuestados	33
Gráfico 4. Lugar de procedencia de los Encuestados	33
Gráfico 5. ¿Con que frecuencia viene a Balao al año?	34
Gráfico 6. ¿En qué meses del año a usted le gusta viajar a Balao?	34
Gráfico 7. ¿Qué actividad lo motivaron para visitar este destino?	35
Gráfico 8. Cuándo usted viaja, lo hace:	36
Gráfico 9. Generalmente cuando viaja ¿Quién lo acompaña?	36
Gráfico 10. ¿Cuántos días va a pernocta en Balao?.....	37
Gráfico 11. ¿Con cuanto dispone para visitar el destino por persona?	37
Gráfico 12. ¿Qué medios les fueron útiles para conocer sobre el cantón Balao?	38
Gráfico 13. Seguridad para el Comensal	39
Gráfico 14. Precios Accesibles.....	39
Gráfico 15. Menú Variado.....	40
Gráfico 16. Atención Brindada	40
Gráfico 17. Precios Accesibles.....	41
Gráfico 18. Menú Variado.....	42
Gráfico 19. Los 5 platos preferidos por el Turista	42
Gráfico 20. ¿Usted recomendaría que visiten este destino?	43

ÍNDICE DE ILUSTRACIONES

Ilustración 1. Cuadro de causas y efectos del problema.....	4
Ilustración 2. Portada de la Guía.....	59
Ilustración 3. Índice de la Guía.....	60
Ilustración 4 Directorio telefónico de los establecimientos de comida	61
Ilustración 5Detalle del Cangrejo Rojo y Azul.....	62
Ilustración 6. Recetas A	64
Ilustración 7. Recetas B	64
Ilustración 8. Recetas C	65
Ilustración 9. Recetas D	65
Ilustración 10. Recetas E	66
Ilustración 11. Recetas F.....	66
Ilustración 12. Recetas G	67
Ilustración 13. Recetas H.....	67
Ilustración 14. Recetas I	68
Ilustración 15. Recetas J	68
Ilustración 16. Recetas K.....	69
Ilustración 17. Recetas L	69
Ilustración 18. Recetas M	70
Ilustración 19. Recetas N	70
Ilustración 20. Recetas O	71
Ilustración 21. Utensilios	71
Ilustración 22. Fiestas de Balao	72
Ilustración 23. Posterior de la guía.....	72
Ilustración 24. Logo de la Aplicación	73

ÍNDICE DE ANEXOS

Anexo A. Encuesta	80
Anexo B. Ficha de Inventario: Planta Gastronómica	83
Anexo C. Ficha de Inventario: Productos Principales.....	84
Anexo D. Detalle de las Fichas de Inventario	85

RESUMEN

Para cumplir con los objetivos de la presente investigación, marcaremos énfasis en los aspectos culturales para poder definir los conceptos principales de esta investigación de ámbito gastronómico, así como también realizaremos estudios de patrimonio en el sector turístico y cultural. De esta manera fomentaremos a la creación de fuentes de trabajos provocando así, el crecimiento económico de manera paulatina en el cantón por medio de la apropiación y recuperación de su identidad.

Inicialmente, analizamos geográficamente al cantón y sus recursos para poder encajarlo como destino potencial turístico por medio de su producción, atractivos tanto naturales como culturales, estructuras, actividad económica, etc.

En la metodología, determinaremos la población universo y la muestra para recoger y analizar datos actualizados que estaremos aportando con las técnicas utilizadas para su estudio.

Se desarrollará un modelo llamativo de Guía gastronómica estableciendo su importancia e instrumentalización para lo que utilizaremos herramientas de suma

importancia como el uso de fichas de inventario y fichas para la planta turística gastronómica que avalen con la veracidad de los datos en este proyecto.

Con el análisis general de la planta gastronómica turística, procederemos a diseñar nuestra guía gastronómica virtual con los datos anteriormente recolectados, utilizando el programa de Adobe Ilustrador y Adobe InDesign para crear, diseñar y diagramar las recetas de los platos más solicitados por los comensales que acuden al cantón.

Con la creación de la guía gastronómica virtual servirá como material didáctico y de consulta para que los turistas se sientan motivados a visitar el Cantón y considerando el ámbito empresarial, animar a aquellos visionarios en invertir y mejorar en los negocios que presten el servicio de alimentación y fortalecer el aspecto socioeconómico del destino sin dejar a un lado su identidad cultural

CAPITULO 1

INTRODUCCIÓN

1. Antecedentes

El cantón Balao pertenece a la provincia del Guayas y se encuentra a 128.3 Km de la ciudad de Guayaquil, es conocido por la hospitalidad de su gente y por su gran desarrollo agrícola, bioacuático y ganadero.

Su ubicación lo favorece, por encontrarse próximo al canal de Jambelí que enriquece sus tierras y propician la producción de crustáceos como el cangrejo y la jaiba,

moluscos como la concha y diversidad peces que se convierten en una multiplicidad de platos exquisitos que atraen, por su arte culinario, a los visitantes.

Dicho lo anterior se establece, a través de la observación de campo, que existe un escaso conocimiento del potencial gastronómico de la zona que no ha sido debidamente difundido en el contexto turístico nacional y en consecuencia se desconoce tanto el talento de su gente como la riqueza cultural plasmada en su gastronomía.

El exiguo conocimiento del potencial gastronómico del cantón Balao responde a distintas causas con sus respectivos efectos:

Ilustración 1. Cuadro de causas y efectos del problema



Fuente: Autoras

- 3 Costos elevados de la materia prima local debido a la excesiva comercialización externa que desabastece al ciudadano local.
- 4 Débil difusión turística de la cultura gastronómica del lugar.
- 5 Endeble coordinación dialógica entre el municipio y los intereses turísticos comunitarios.

El impacto de las causas mencionadas se ha evidenciado tanto en la economía como en la actitud ciudadana con relación a la cultura gastronómica, en el primer caso se abandona la práctica gastronómica ancestral debido al alto costo de la materia prima local (Cangrejo, jaiba, concha, camarón, pescado) que se torna inalcanzable dentro de la comunidad. En relación con la actitud existe apatía hacia la búsqueda de soluciones ancladas en proyectos de emprendimientos turísticos.

El turismo, que es una de las actividades económicas que crece últimamente con fuerza y favorece a los pobladores urbanos y rurales, se presenta como una alternativa para elevar el flujo turístico hacia Balao durante los diferentes meses del año, con el fin de lograr la mejora continúa de la calidad de vida de sus pobladores. Para que esta propuesta sea factible, se requiere mejorar en la calidad de los servicios y mostrar los atractivos gastronómicos, a través de una adecuada promoción turística que recuperación los saberes gastronómicos ancestrales de este cantón.

Ampliando las evidencias del componente turístico como un recurso para potenciar el desarrollo gastronómico de Balao, el departamento de Turismo del GAD ha ofrecido

capacitaciones con los objetivos de recuperación de valores culturales, fortalecimiento económico y potenciación turística de la zona, con el propósito de no perder sus tradiciones y mostrar a los visitantes las habilidades de sus pobladores a través de la cultura gastronómica que se sustenta en su materia prima.

Según la Dirección de Turismo de Balao, posee establecimientos donde se preparan los más exquisitos platos a la carta, en el que su principal ingrediente son los mariscos, es por esto que cada año, en el mes de Noviembre se realiza la ensalada de Cangrejo más grande del Ecuador donde asisten visitantes amantes de este crustáceo que no les afecta viajar desde muy temprano para poder ser uno de los primeros en probar este delicioso plato representativo de este destino.

Una vez concluido este proyecto demostraremos que el cantón posee gran potencial en su restauración que trata de rescatar una parte de su identidad por medio de una Guía Gastronómica Virtual, motivando así a la comunidad local a compartir sus conocimientos y a interactuar con el turista, dando como resultado la satisfacción de ambas partes.

1.1 Definición del Problema

Escaso conocimiento del potencial gastronómico de la zona que no ha sido debidamente difundido en el contexto turístico nacional.

1.2 Objetivo General

Rescatar la identidad cultural y fortalecer el potencial gastronómico como parte del desarrollo turístico en el cantón Balao de la provincia del Guayas.

1.3 Objetivos Específicos

- Definir el perfil del turista realizando un análisis de la demanda actual utilizando como herramienta técnica la encuesta y de esta manera conocer las preferencias de quienes los visitan.
- Inventariar la planta turística gastronómica y productos agrícolas, bioacuático y ganaderos principales de Balao Grande, por medio de fichas de inventario para identificar la materia prima existente y poder conocer la variedad de platos a ofertar.
- Creación de una guía turística gastronómica virtual para fortalecer el aspecto socioeconómico y turístico del cantón Balao como medio de difusión y atraer otros segmentos del mercado.

1.4 Justificación

El estudio de este proyecto tendrá un impacto positivo en la comunidad Balaoenses debido a los efectos que surgirán tales como:

En lo social.- Su comunidad se empodere de la cultura gastronómica que identifica a la zona por medio de nuestra Guía gastronómica virtual.

Económico.- Incremento en el gasto de las visitas pueda circular dentro de la localidad, beneficiando a otros sectores como alojamiento, actividades de ocio y recreación, pesca, etc.

Demográfico.- Comunidades aledañas deseen desplazarse hacia Balao y puedan tomar como ejemplo este destino por su desarrollo.

Cultural.- Crear un icono distintivo para este sector gracias al exquisito sabor en su gastronomía y la experiencia grabada en sus memorias.

Se observó la necesidad que afronta la comunidad local en incentivar al visitante ya sea nacional como extranjero en visitar este destino para que pueda descubrir nuevas experiencias alimenticias ya que en sí, la problemática radica en el desconocimiento de la riqueza gastronómica a nivel nacional que posee el cantón junto con la mezcla de sabores de una forma sencilla en su elaboración y sin ingredientes tan procesados como los actuales, sin ser de alto coste que se encuentran al alcance de nuestras manos. De esta manera fomentaremos a la creación de fuentes de trabajos provocando así, el crecimiento económico de manera paulatina en el cantón por medio de la apropiación y recuperación de su identidad.

Con la creación de la guía gastronómica virtual servirá como material didáctico y de consulta para que los turistas se sientan motivados a visitar el Cantón y considerando el ámbito empresarial, animar a aquellos visionarios en invertir y mejorar en los negocios que presten el servicio de alimentación y fortalecer el aspecto socioeconómico del destino sin dejar a un lado su identidad cultural.

La motivación del visitante actual se extiende a futuro un poco más, ya que podemos notar que actividades como el paisajismo, arquitectura, religión, aventura no son los únicos hoy en día y teniendo como pilar que la alimentación en el ser humano es una de las necesidades básicas, incita al desplazamiento humano por conocer este tipo de actividad.

Anualmente el diario nacional El Universo, publica acerca de “El Festival Gastronómico de la ensalada de cangrejo más grande del Ecuador”, organizada por el Municipio del Cantón ya que en el año actual tuvo 16.000 visitantes durante su mes de Cantonización según indicó el Sr. Glenn Espinoza, Director de turismo de Balao.

Según la prefectura del Guayas, Balao forma parte de la Ruta del Cacao, otros de los productos de los que tienen mucho potencial y se puede sacar ventaja debido a la diversidad de la elaboración y uso del mismo, como es el caso de dulces y el tradicional Licor de Cacao.

Por otra parte, ellos tienen apertura de diferentes entidades públicas como es el caso de la Escuela Superior Politécnica del Litoral apoyados un proyecto del departamento de Vínculos con la sociedad llamado: “Recuperación y Difusión del Patrimonio Gastronómico de Naranjal y Balao, Ruta del Cacao” comandado por Master Cecilia Banderas, se encuentran realizando un inventario de los platos tradicionales del Cantón con el fin de crear un festival Gastronómico y rescatar sus tradiciones e incrementar el flujo de visitantes.

La contribución que dará este proyecto será información actualizada sobre su planta turística y productos existentes en Balao, para demostrar el estado real, colaborando

de esta forma en el desarrollo del destino y así poder destacar su potencial turístico para atraer un nuevo segmento de visitantes que pueden aportar en el incremento de su economía por medio de su aporte culinario.

1.5 Alcance del Estudio

Este estudio inicio de manera exploratoria debido a que existía poca información confiable de las prácticas culinarias ancestrales de la zona de Balao, posteriormente el estudio evolucionó a una etapa descriptiva ya que se aplicaron técnicas de investigación para conocer oferta, costo, edades de los servidores y paralelamente, a través de las fichas se focalizó en el inventario de insumos que utilizan en la elaboración de los platos que constan en la oferta gastronómica de los locales.

De acuerdo a los datos del Instituto Nacional de Estadísticas y Censos (INEC) del 2010, la población de Balao es de 20.523 personas de las cuales se establece que los beneficiarios directos de este proyecto ya que asciende aproximadamente a 410 personas ocupadas en la actividad de alojamiento y servicios de alimentación. Como beneficiarios indirectos se consideraran a los ciudadanos en las actividades como agricultura, ganadería, silvicultura y pesca que de acuerdo al INEC, asciende a 225 personas. Otro segmento que se beneficiaría indirectamente de los resultados del proyecto, lo conforman los visitantes que llegan a la zona, que de acuerdo al GAD de

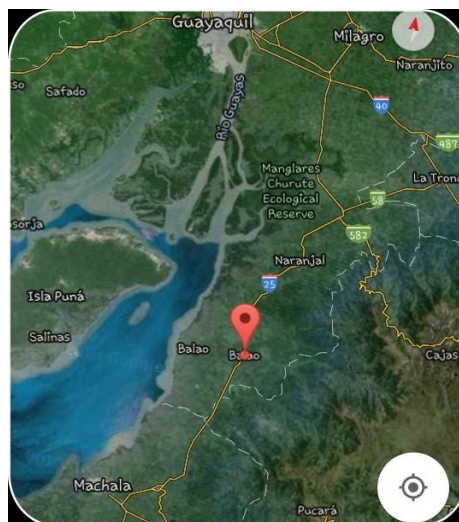
Balao y el universo establecido alcanza un número de visitantes 16000 que asistieron durante los festivales conmemorativos de la cantonización de Balao.

Un componente no cuantificable de beneficiarios lo constituirán los potenciales usuarios de la guía turística gastronómica virtual de Balao que será el aporte final de este proyecto de investigación.

1.6 Objeto de Estudio

El cantón Balao se encuentra ubicado a 128.3 km de la ciudad de Guayaquil por la carretera E25 de la provincia del Guayas y tiene una extensión de 469 Km². Existe una gran ventaja para los Balaoenses con respecto a la producción y el comercio que se puede llevar a cabo en este territorio debido a su aproximación con el canal de Jambelí.

Mapa I. Mapa Vial del cantón Balao



Fuente: Google Maps

Por su ubicación el cantón Balao limita con:

Al norte: con el cantón Naranjal

Al Sur: con la parroquia Tenguel del Cantón Guayaquil

Al Este: con la provincia del Azuay

Al Oeste: con el Canal de Jambelí que forma parte del Golfo de Guayaquil

1.6.1 Aspectos Ambientales

Su clima es Tropical-Sabana y esto lo conlleva a tener una temperatura entre 32° a 36° C máximo y desde 15° a 18°C mínimas, existen dos corrientes al año, desde mayo a diciembre es temporada de verano y llega la corriente de Humboldt desde el sur occidental ascendiendo por la costa Peruana y desde diciembre hasta abril la temporada de invierno donde llega la corriente ecuatorial o conocida como el niño por llegar en diciembre las aguas cálidas que vienen desde norte hacia el sur.

El cantón cuenta con tres principales ríos, el principal es Balao grande y atraviesa en su totalidad este territorio, otro es el Jagua que limita con naranjal, Gala limita en cambio con Tenguel y por último el río Siete.

1.6.2 Aspectos Demográficos

Su población está dividida por la cabecera cantonal y 24 recintos los cuales detallaremos a continuación:

- Santa Rita
- San Carlos
- Cien Familias
- Abdón Calderón
- Eloy Alfaro
- San Jacinto
- Hermano Miguel
- Rio Balao
- La Florida
- Pueblo Nuevo
- San Antonio
- La Libertad
- San Pedro
- Cooperativa Alianza Agrícola (Comunidad)
- 3 de noviembre
- 3 de Mayo
- San José del Recreo
- La Adelina
- La Esperanza
- San Juan
- Las Palmas
- Nueva Esperanza
- Puerto Balao
- Voluntad de Dios

Según el INEC (2010) La población del cantón Balao es de 20,523 habitantes lo cual representa el 0.6% con respecto a la provincia del Guayas; con 10.998 representando el 54% su población masculina y con 9.525 representa a la población femenina un 46% y ha tenido un crecimiento en comparación con el censo del año 2001 los hombres 1.83% y las mujeres con el 2.04%, la edad promedio de los habitantes es de 26 años. Su territorio está especificado por área urbana y rural, a continuación una tabla con cantidades y porcentajes donde se especifica el área y sexo de los habitantes.

Tabla I. División Demográfica de Balao

POBLACIÓN EN EL AREA URBANA Y RURAL POR SEXO				
HOMBRES	MUJERES	TOTAL	%	UBICACIÓN
4795	4425	9220	45%	URBANA
6203	5100	11303	55%	RURAL
10998	9525	20523	100%	TOTAL

Fuente: Autoras en base al PDOT (2014) del cantón Balao

1.6.3 Aspectos Socioeconómicos

Sus habitantes se dedican al área agrícola y comercial por tener suelos fértiles y aguas donde obtienen una gran variedad de productos primarios que a nivel nacional e internacional son muy requeridos como es el caso de pescados, camarones, cangrejos, cacao, café, banano, yuca, maíz, etc. Es uno de los lugares donde se cosecha buena madera entre ellas está el guayacán, laurel, la balsa y el balao nombre que lleva la cabecera cantonal en honor a la producción de este árbol; es de esta manera como obtienen ingresos y cubrir sus necesidades.

1.6.4 Atractivos Turísticos

Los atractivos con los que cuenta este cantón son pocos pero con una gran afluencia de los pobladores locales y visitantes de los lugares aledaños, en los que cuenta:

El Playón, Playa la Paloma, El Recreo, Puerto Balao, Malecón de Balao, Parque Acuático, Parque Central, Iglesia San Antonio, Ruta del Cacao.

Su principal atractivo es la gastronomía, en especial los platos elaborados a base de cangrejo. Los atractivos culturales también atraen a un número de visitantes significativos en las Fiesta Patronal Virgen del Rosario, Fiesta Patronal San Antonio, Cantonización de Balao.

1.6.5 Vías de Acceso

Las vías de acceso son una prioridad para cualquier destino turístico. Se puede decir que el cantón Balao era tan solo un pequeño poblado en los años 1700, lo cual dependían de sus cultivos y la pesca; en la actualidad cuenta con carreteras de asfalto y Balao se conecta con Guayaquil por la vía E25 de Norte a Sur pasando por Naranjal con un tiempo de 2h30' en auto propio y en transporte urbano 3h hasta la estación de la Cooperativa 16 de Junio que es la única que ingresa hasta Balao Grande con un costo de \$3; el transporte fluvial saliendo desde el puerto de Balao tiene conexión a la Isla Puna, Naranjal y Puerto Bolívar esta vía es importante para los capturadores de cangrejos ya que pasan por el canal de Jambelí.

CAPITULO 2

REVISIÓN DE LA LITERATURA

2. La Gastronomía en el Mundo

El arte culinario conserva su cultura a través de los conocimientos ancestrales y la eminente recuperación de las distintas técnicas con conocedores que incentivan a plasmar en libros, blogs, artículos o estudios de casos en distintos lugares del mundo como a continuación citaremos para el proyecto.

Gokee Cameron / Logan Amanda L. (2014) En el artículo “Comparing Craft and Culinary Practice in Africa: Themes and Perspectives” Se destaca la importancia del

arte culinario con el pasar del tiempo ya que en fusión con la arqueología nos ha permitido conocer los hábitos alimenticios que han tenido nuestros ancestros y la manera de cómo estos han influido en la salud (cerámica, botánica, consumo de fauna, alfarería), asociaciones tecnologías de la producción y preparación de alimentos, herramientas de piedra, suelo y cerámica con el desarrollo de antiguas culturas.

Gvion, L. (2006) Otro artículo de nombre “Cuisines of poverty as means of empowerment: Arab food in Israel” Se trata de un estudio de caso importante e interesante en el que las consideraciones políticas y económicas que ayudan a gobernar y mejoran el desarrollo, el cambio, y la aceptación de conocimiento culinario.

También ayuda a fomentar la capacidad de mantener la cocina tradicional aprovechando el recurso que da la tierra, la identidad nacional, étnica, y los medios para la participación en la cultura dominante son de gran preocupación ya que sus orígenes se pierden en el proceso de innovación de la cocina actual.

El caso de los ciudadanos palestinos de Israel es un buen ejemplo de cómo la comida se convierte en un medio de resistir la opresión cultural. Los alimentos en general y tradicional platos, en particular, se convierten en modelos para la formación de la identidad de cualquier cultura a aferrarse a su conocimiento local.

Turismo

Según la OMT (2007), el turismo radica en los viajes y estancias que realizan las personas por un período mínimo de un pernocte (una noche de estadía como unidad) y como máximo 365 días, por ocio, negocios, recreación u otros motivos fuera de su entorno habitual.

Cultura

Según Tardif, J. (2004), la definición de cultura de concluimos que es el conjunto de manifestaciones, costumbres y características completamente genuinas que dan a conocer, reflejan e identifican a una sociedad ante su entorno exterior.

Es todo aquello que derive del efecto del trabajo o esfuerzo del hombre es reflejo de cultura y cuando se toma todas estas expresiones, es ahí el momento que se constituye como identidad cultural.

Promoción

McCarthy, J. & Perreault, W. (Padre de las 4P del marketing) dicen que “La promoción consiste en transmitir información entre el vendedor y compradores potenciales u otros miembros del canal para influir en sus actitudes y

comportamientos” En sí, la promoción informar, persuadir y recordar los productos que se ofertan en el mercado para su mayor difusión.

Gastronomía

La gastronomía según la Real Academia de la Lengua lo define como: “Arte de preparar una buena comida”

Es esa correlación que inspira al ser humano en revelar su ingenio para poder generar sensaciones agradables que perseveren en los recuerdos.

En otras palabras, es esa relación entre alimento y cultura, la que encierra todos los sistemas productivos y componentes culturales y que tiene como base la comida.

Historia de la Gastronomía

Flavián, C. & Fandos, C. (2011) nos dice que “La gastronomía es el elemento para conformar la imagen de un destino turístico”. Estos instrumentos dan a conocer la importancia de la gastronomía como parte de un lugar turístico.

Con respecto a la historia de la alimentación o gastronomía, tiene una relación precisa con la evolución del hombre, como todos los seres vivos, el hombre tiene como necesidad básica alimentarse para vivir. El hombre ha ido adquiriendo distintas costumbres y hábitos alimenticios que han contribuido para poder persistir.

Turismo Gastronómico

Montecinos, A, (2012) define que las “Personas que durante sus viajes y estancias realizan actividades fundamentadas en el patrimonio cultural gastronómico inmaterial y material en diferentes lugares al de su entorno habitual, por un periodo de tiempo consecutivo inferior a un año con el principal objetivo de consumir y disfrutar los productos, servicios y experiencias gastronómicas de manera prioritaria y complementaria”.

Patrimonio Gastronómico

Delgado, R. (2001) define que “La comida es un amplio espacio de significados entrelazados a la historia social y un excelente terreno para hablar de diversidad cultural y contemporaneidad”.

En la actualidad, tenemos algunos ejemplos de que por el medio gastronómico, cultural han marcado diferencia cultural, tales como México con su comida picante, Perú favorecida con sus costas y la diversidad en sus mariscos, Japón con su exótica comida como lo es el conocido sushi, España y su sazón, Italia con sus famosas pastas. Cabe sacar la pregunta a la luz, Ecuador por qué no?

La Unesco (2001) incluye en sus declaraciones como patrimonio inmaterial a expresiones y tradiciones de nuestros antepasados que perduran en el tiempo como

festividades, rituales, leyendas con la naturaleza y tradiciones orales y no dejando de lado las técnicas correspondientes a la artesanía tradicional.

El turismo gastronómico en América Latina

Espinoza, M (2014). En el blog Yanuq en la publicación “La cocina peruana, fusión y sabor. ¡Un placer para los sentidos!” publica que el sector que está en este momento en pleno desarrollo, en países como Argentina, México, Perú, Chile y Colombia que representan un mercado realmente atractivo para el turista que gustan del buen comer.

Chefs peruanos como De Astrid, Gastón Acurio y Gastón, han actuado como representantes de la gastronomía que se identifica por la variedad de sus productos e influencias africanas, japonesa, italiana o china, entre otras.

La ONU ha declarado en el 2013 el año internacional de la quínoa, lo que permite a Perú y Bolivia; principales productores para difundir este alimento tradicional como ingrediente tanto para la dieta diaria como para platos de alta cocina.

Cabe recalcar Perú alcanzó además el año pasado el premio al mejor destino mundial de turismo gastronómico de los reconocidos "World Travel Awards".

Tic's

Juberias, G. & Pablo, R. (2003). Indican que debido a la demanda existente en estos tiempos, la tecnología ocupa un papel indispensable en el sector turístico para desarrollar su propio modelo de gestión de negocios.

En la actualidad, podemos ver muchos ejemplos de sistemas de información turístico, llamados TIC (Tecnología de la información y de la comunicación) Según Juberias y redondo 2010, estos sistemas promueven un gran desarrollo con el intercambio de información, generando esto la adquisición de paquetes turísticos gracias al efecto motivador de dichos sistemas utilizados tanto en agencias de viajes o ya sea en servicios de hospedajes.

Guía Gastronómica

Este concepto en conjunto aún no se encuentra establecido de manera formal y para poder entender a lo que nos queremos referir vamos a desglosar cada uno de sus términos ya que puede tener diferentes usos, puede referirse a una persona, objetos o elementos simbólicos.

Guía.- Según la definición de la Real Academia Española menciona la acción de “Ir delante mostrando el camino” o “dirigir el crecimiento de algún tema u objeto por medio de pasos o señales”. Para nuestra tesis, entendemos que refiere a un convenio o manual con principios a considerar para dirigir una temática en específico y poder llevarla a cabo de manera efectiva.

Gastronómico -.Es la relación del hombre entre su entorno y su forma de alimentarse. Según Brillat – Savarin (2001) es “El arte que se debe de apreciar en el detalle”

Concluimos que es una herramienta digital que sirve para informar y motivar al viajero en conocer algún elemento relevante que exista en un lugar, que sea de interés

al público y que mencione la manera en la que pueda asistirle de forma efectiva a poder realizar dicha actividad, refiriéndose a nuestro tema, que le indique como elaborar cada plato que podría disfrutar en el cantón Balao.

CAPITULO 3

METODOLOGÍA

3. Metodología Aplicada

Para desarrollar este proyecto se utilizaron las técnicas propias del estudio Cualitativo y Cuantitativo, ya que el propósito no es cuantificar ni estandarizar variables en el contexto del turismo, sino motivar al beneficiario del proyecto para la revalorización de los saberes tradicionales gastronómicos a fin que puedan ser potenciados a través de la elaboración de platos tradicionales, que serán plasmados en la guía gastronómica virtual.

3.1 Revisión Literaria: Se realizó una investigación documental en los que se revisaron estudios de caso con relación de los temas a tratar en el mundo como es el patrimonio, gastronomía, Tic`s, cuando se concluya tendremos una fuente referencial para comparar y recomendar nuevas estrategias que funcionen en este cantón.

3.2 Encuestas: Entre las técnicas cuantitativas, que se utilizaron para el levantamiento de la información se cuenta en primer lugar con: observación no participante. Luego se procesó la información y se obtuvo como resultado el perfil del turista conociendo sus preferencias culinarias y percepción.

Para determinar el perfil del turista y satisfacción del mismo, se desarrolló un análisis de la demanda turística utilizando la técnica de la encuesta para recolectar la información necesaria y adecuada sobre las opiniones, comportamiento y satisfacción de los turistas que visitan el cantón Balao en la que constan 11 preguntas las cuales son cerradas y de opción múltiple.

Para poder crear el cuestionario recurrimos a la Investigación de campo y mediante la observación y entrevista con el Director de Turismo de Balao Ab. Gleen Espinoza.

3.2.1 Sujeto

Se encuestaran a los visitantes nacionales y extranjeros que utilizan los servicios de restauración y participen en las festividades de cantonización.

3.2.2 Universo

Cantón Balao de la provincia del Guayas.

3.2.3 Muestra

Para determinar el número de encuestas que se debían realizar, se tomó como base el número aproximado de personas que asistieron a mediados del mes de octubre por la inauguración de las festividades de cantonización en sus 28 años, en el que asistieron aproximadamente 16000 personas según dato proporcionado por el Departamento de Turismo de Balao.

Existen varias formas de calcular la muestra, en este caso existen elementos que cuentan con valores aproximados entonces se utiliza la fórmula detallada a continuación:

$$n = \frac{Z^2 * N * p * q}{i^2(N - 1) + Z^2 (p * q)}$$

Siendo:

n: tamaño muestral

N: tamaño de la población 16.000 visitantes

Z: Coeficiente de confiabilidad (1.96)

p: Prevalencia esperada del parámetro a evaluar

q: 1-p (Si p: 30%, q: 70%)

i: error muestral permitido (0.05)

Se empleó el nivel de probabilidad del 95% que corresponde a un valor de Z: 1.96 (El nivel de confianza para estimar el rango del intervalo aceptable de la proporción de la población).

Se escoge un margen de error del 5% ya que lo más recomendable es usar un rango de 1 al 10%.

La proporción real de éxito (p) dará como resultado la recomendación del tamaño de la muestra.

Tabla II. Formulación de la Muestra

Tamaño Muestral 194	z 1.96 (a=0.05) 2.58 (a= 0.01)
	1.96
	p (frecuencia esperada del parámetro)
	0.85
	i (error que se provee cometer)
	0.05
	Población
	16000

Fuente: Autoras

3.3 Entrevistas: Se utilizó esta técnica para llenar las fichas de productos y de planta gastronómica y obtener las recetas de los principales platos; la aportación de esta información es valiosa, dando a conocer la motivación por preservar su gastronomía a través de sus platos tradicionales que incide su preferencia por la gastronomía de la zona en el visitante que se acerca a Balao.

Las fichas para determinar la planta gastronómica y de insumos principales en la preparación de los platos, fueron contextualizadas en función a las necesidades del proyecto y operaron como una herramienta para el primer inventario gastronómico de Balao, a la vez permitieron conocer la capacidad de plazas en cada establecimiento de la zona comercial.

Inventario de la Planta Gastronómica: Los establecimientos de alimentación de la zona comercial fueron tomados en cuenta para realizar el inventario para luego proceder a sistematizar los datos obtenidos formando una cartera de prestadores de servicios del área de restauración. Se procedió a crear una lista con:

- Nombre, dirección y teléfonos del Local
- Nombre del Propietario y/o encargado
- Número de mesas y plazas

Inventario de los Productos de la Zona: Para tener una mejor orientación se dividieron los establecimientos en dos partes:

- A. Mercado Municipal: Consta 8 registros de los 10 locales existente
- B. Restaurantes: Alrededores del parque central, Iglesia San Antonio y zona comercial.

El cantón posee una variedad de productos en su pequeño territorio pero rico en producción. Los productos que se han tomado en consideración son los más utilizados para la elaboración de los diversos platos típicos de este destino.

El inventario se lo realizo simultáneamente con la planta gastronómica; se ha considerado tomar los siguientes datos.

- Recetas de los platos más solicitados.
 - a. Ingredientes y preparación
 - b. .Número de porciones y tiempo de preparación
 - c. Lista de otros platos preparados y servidos en Balao (sin receta).
- Utensilios (instrumentos de cocina tradicionales).
- Insumos (materia prima)

CAPITULO 4

PRESENTACIÓN Y ANÁLISIS DE RESULTADOS

4 Resultados de las Encuestas

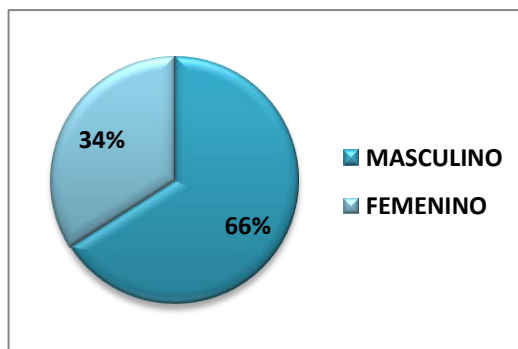
El proceso de encuestar fue administrado por las Tesisistas para realizar las 194 encuestas que se debía recolectar y se usó el método de muestreo probabilístico aleatorio simple que se lo llevó a cabo en la Explanada del Malecón, Parque Acuático, Sector La Paloma cerca del río Balao, Terminal Terrestre, marisquerías del cantón balao.

A continuación se detallara el resultado obtenido de cada una de las preguntas de la encuesta con sus tablas y gráficos respectivos. (Anexo A)

Perfil Socio-demografía

El tamaño de la muestra fue de 194 personas que debían ser encuestadas de las cuales 128 son del sexo masculino que representa el 66% y el 34% restantes con 66 personas del sexo femenino.

Gráfico 1. Sexo de los Encuestados

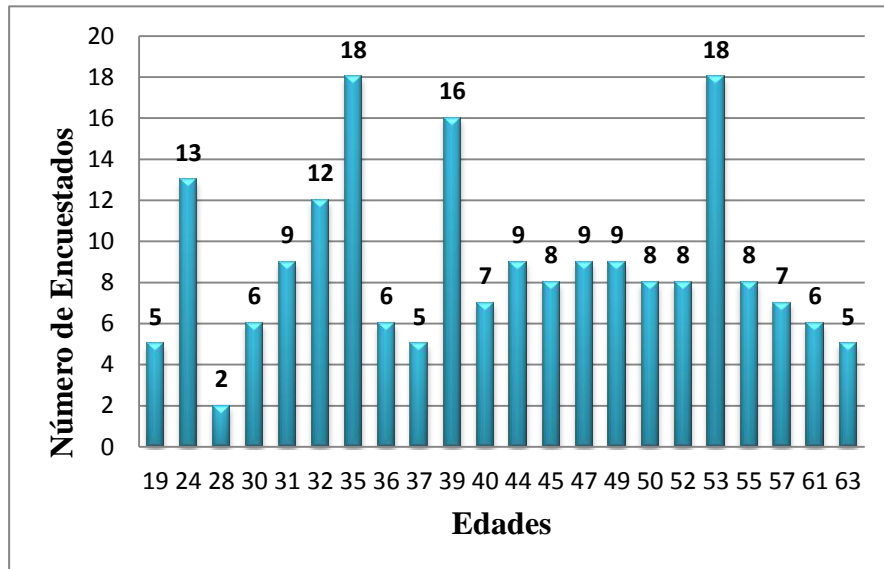


Fuente: Autoras

Edad

Con respecto a las edades los resultados arrojan que la edad promedio es de 42 años y del 100% de las personas podemos mostrar que el 1% pertenece a las personas que tienen 28 años, las edades 19, 30, 36, 37, 61 y 63 años obtienen un 3% cada uno, con edades de 40, 45, 50, 52, 55 y 57 años tienen un 4% cada uno, los que tienen 31, 44, 47 y 49 años representan el 5% cada uno, solo los de 32, 24 y 39 años representan el 6%, 7% y 8%, y por ultimo con 35 y 53 años representan un 9% cada uno.

Gráfico 2. Edad de los Encuestados

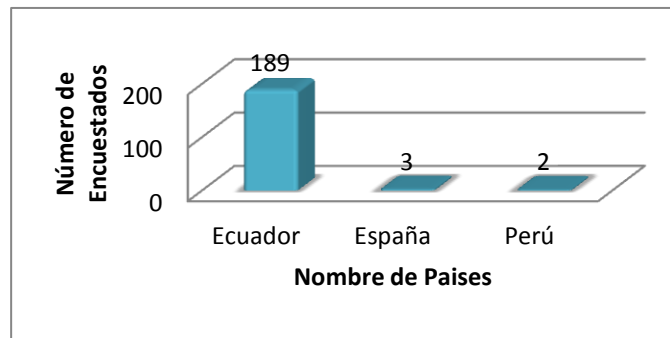


Fuente: Autoras

Procedencia del Turista

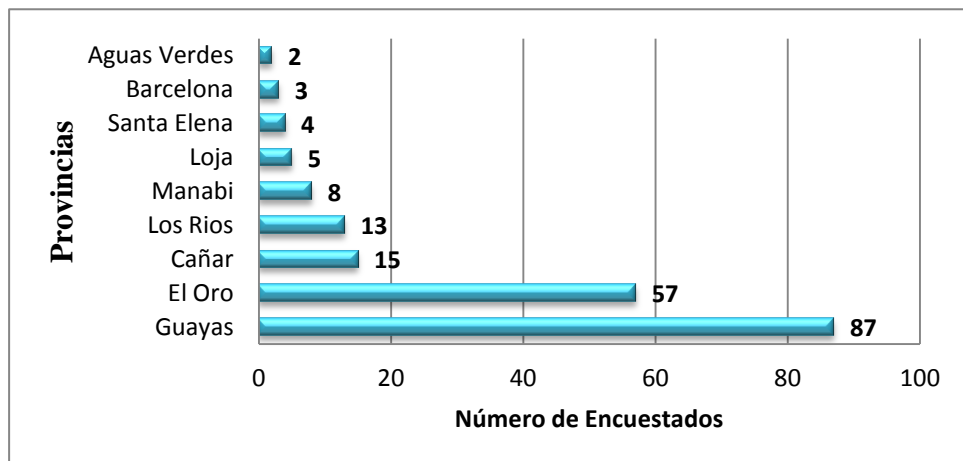
Para tener conocimiento de las personas encuestadas de su procedencia, se los dividió en ciudades o estados y país; donde el 97% son visitantes nacionales y un 3% visitantes extranjeros, de los nacionales el mayor porcentaje de visitantes lo obtiene la provincia del Guayas con 45%, el 29% El Oro, 8% Cañar, 7% Los Ríos, 4% Manabí, 3% Loja y Santa Elena con un 2% y de los visitantes extranjeros 2% de Barcelona, 1% de Aguas Verdes.

Gráfico 3. País de residencia de los Encuestados



Fuente: Autoras

Gráfico 4. Lugar de procedencia de los Encuestados



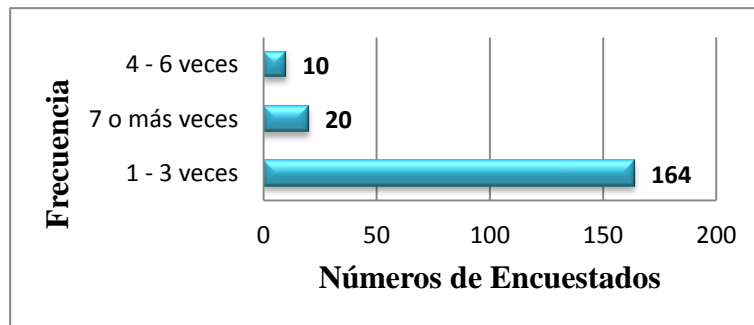
Fuente: Autoras

Preguntas de Frecuencias

Pregunta 1.

La frecuencia con la que los visitantes acuden al cantón Balao según el 85% de 1 a 3 veces al año, 10% de 7 o más veces y por ultimo de 4 a 6 el 5% visitan el destino al año.

Gráfico 5. ¿Con que frecuencia viene a Balao al año?

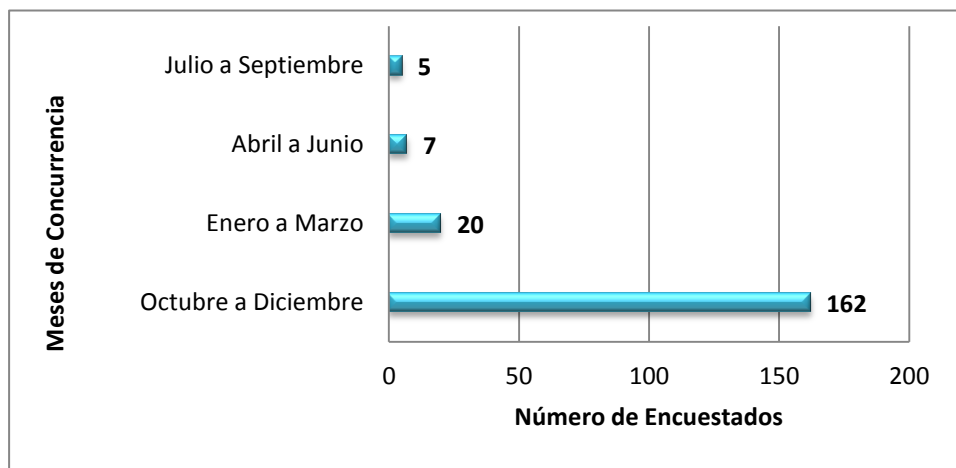


Fuente: Autoras

Pregunta 2.

De las personas que frecuentan Balao nos indican que prefieren visitarlo de octubre a Diciembre según un 84%, de enero a marzo un 10%, de Abril a Junio un 4% y de Julio a septiembre el 3% cree que esos son los mejores los meses para visitar este destino.

Gráfico 6. ¿En qué meses del año a usted le gusta viajar a Balao?



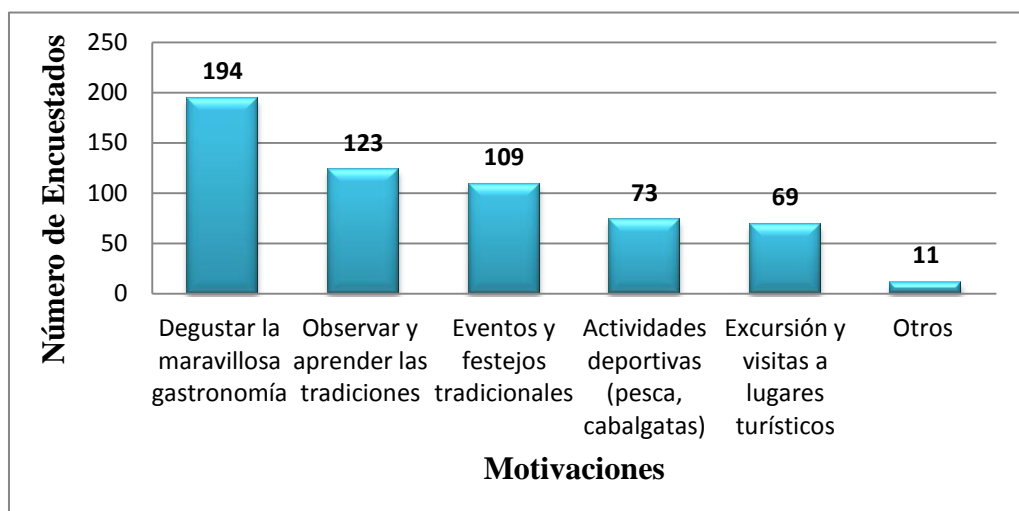
Fuente: Autoras

Motivación

Pregunta 3.

En esta pregunta se les permitió a los encuestados elegir 3 motivaciones al momento de visitar Balao, donde la opción que obtuvo una votación unánime fue degustar la maravillosa gastronomía, seguida de la observación y aprendizaje de las tradiciones con un 63% , los eventos y festejos tradicionales con un 56%, las actividades deportivas (pesca y cabalgatas) obtuvieron un 38%, excursiones y visitas a lugares turísticos con un 36% y por ultimo un 6% en otros; cabe recalcar que los porcentajes son en comparación al 100% de cada uno de ellos.

Gráfico 7. ¿Qué actividad lo motivaron para visitar este destino?

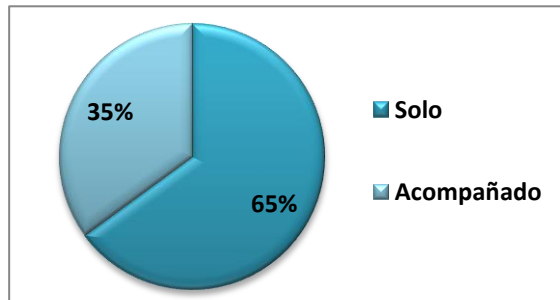


Fuente: Autoras

Pregunta 4.

Se les pregunto si cuando salen de viaje lo hacen solos o acompañados y el 65% respondió que viajan solos y el otro 35% acompañado.

Gráfico 8. Cuándo usted viaja, lo hace:

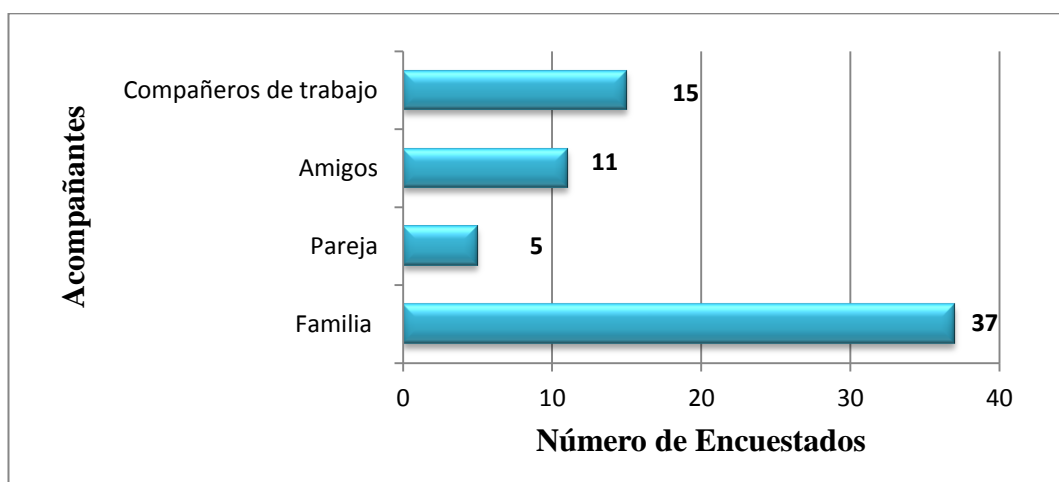


Fuente: Autoras

Pregunta 5.

De los encuestados que respondieron que viajaban acompañados podemos concluir que de ese 35%, el 55% es con la familia, el 22% compañeros de trabajo, un 16% con Amigos y por ultimo un 7% con sus parejas.

Gráfico 9. Generalmente cuando viaja ¿Quién lo acompaña?

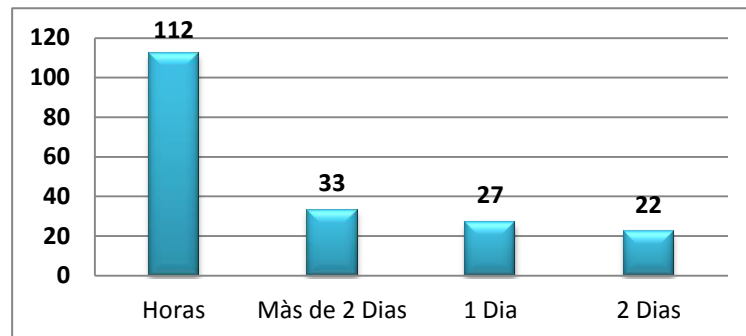


Fuente: Autoras

Pregunta 6.

De las 194 personas encuestadas el 58% solo visitan el destino por unas cuantas horas, el 17% por más de 2 días, un 14% solo por 1 día y por ultimo un 11% lo hacen 2 días.

Gráfico 10. ¿Cuántos días va a pernocta en Balao?



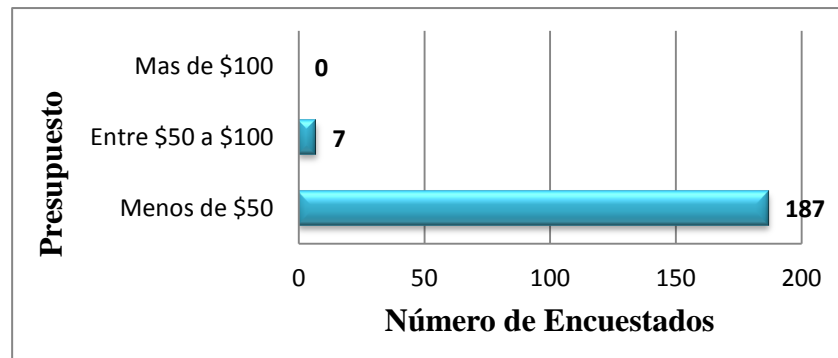
Fuente: Autoras

Aspecto económico

Pregunta 7.

Las personas encuestadas nos indican que cada persona tiene menos de \$50 por persona según el 96%, el 4% gastan de \$50 a \$100 y nadie indicó que gastaría más de \$100; cabe recalcar que el destino cuenta con servicios económicos.

Gráfico 11. ¿Con cuanto dispone para visitar el destino por persona?



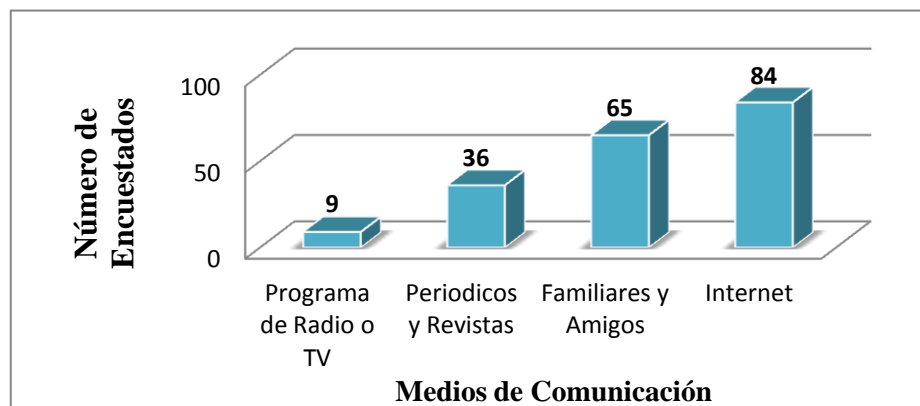
Fuente: Autoras

Promoción del destino

Pregunta 8.

Los medios que fueron de gran utilidad para conocer el cantón Balao según el 43% fueron por internet, un 34% indican que son sus familiares y amigos, con 19% ubicamos a los medios escritos como son los periódicos y revistas y para concluir los programas de radio y TV con un 5%.

Gráfico 12. ¿Qué medios les fueron útiles para conocer sobre el cantón Balao?



Fuente: Autoras

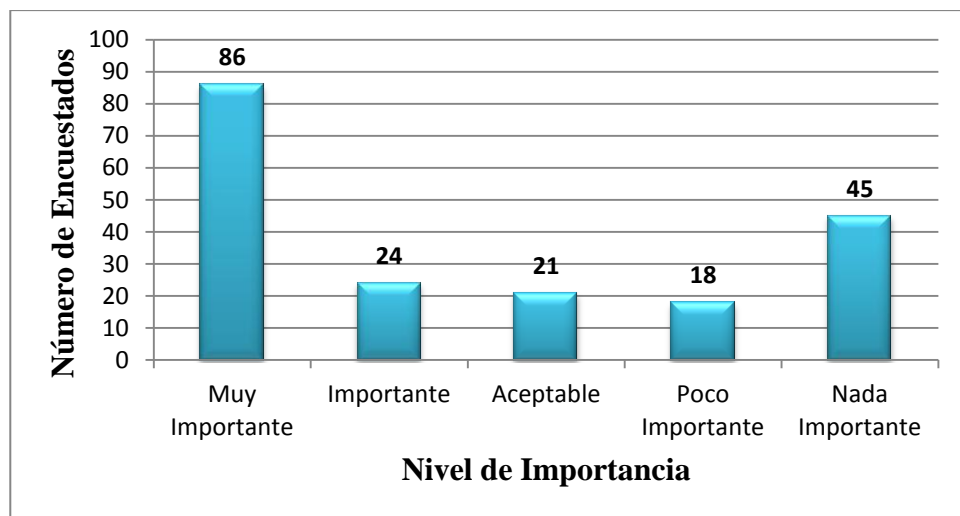
Expectativas del Turista

Pregunta 9.

Para esta pregunta se dio una valoración para determinar la importancia de 5 factores al momento de ingresar a un establecimiento de alimentos de bebidas sabiendo que 1 es la mayor puntuación y 5 el de menor importancia, los resultados nos demuestran que la seguridad para el comensal esta en primer lugar, los precios accesibles ocupan el segundo lugar, un menú variado se coloca en un tercer lugar, la higiene en los

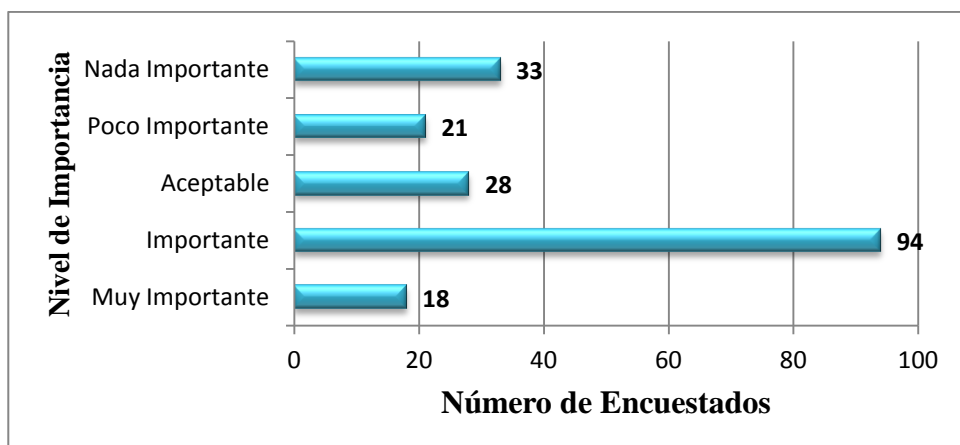
establecimientos se posiciona en el cuarto lugar y por último la atención brindada en quinto lugar; esto no indica que no sean importantes al contrario, los encuestados dieron sus opiniones donde varios coincidían diciendo que esos factores ya habían tenido grandes avances y ahora otros factores necesitan ser mejorados para poder complementar el servicio en el área de restauración.

Gráfico 13. Seguridad para el Comensal



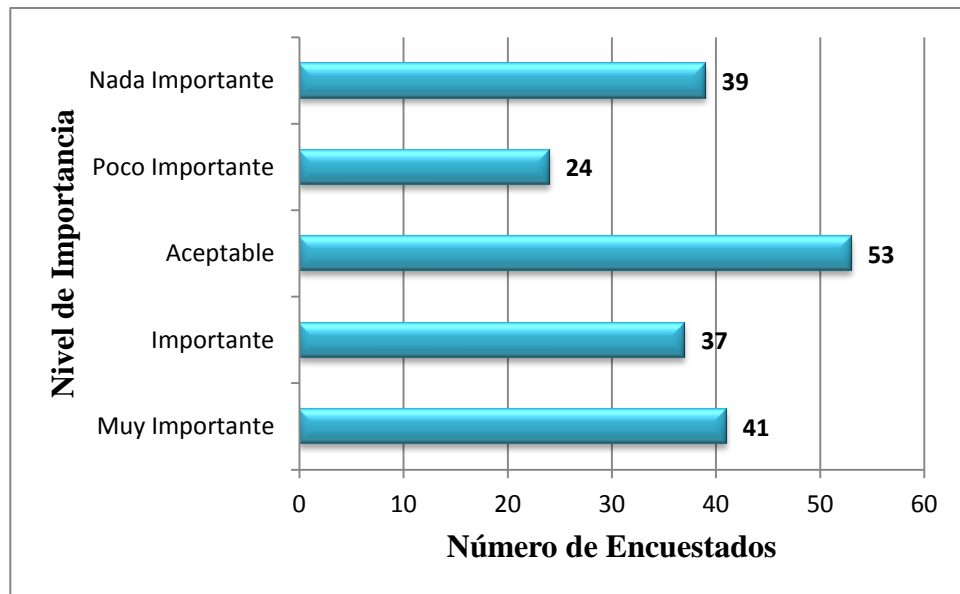
Fuente: Autoras

Gráfico 14. Precios Accesibles



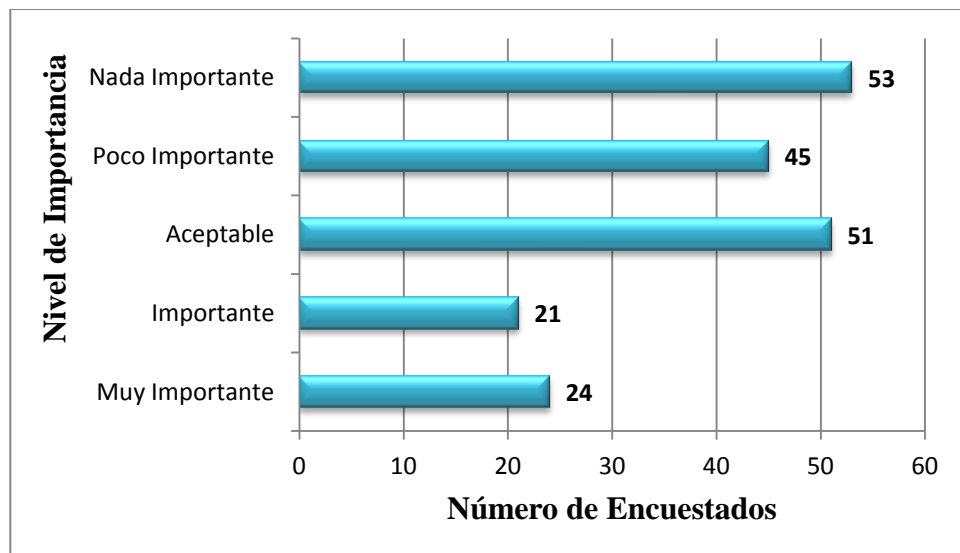
Fuente: Autoras

Gráfico 15. Menú Variado



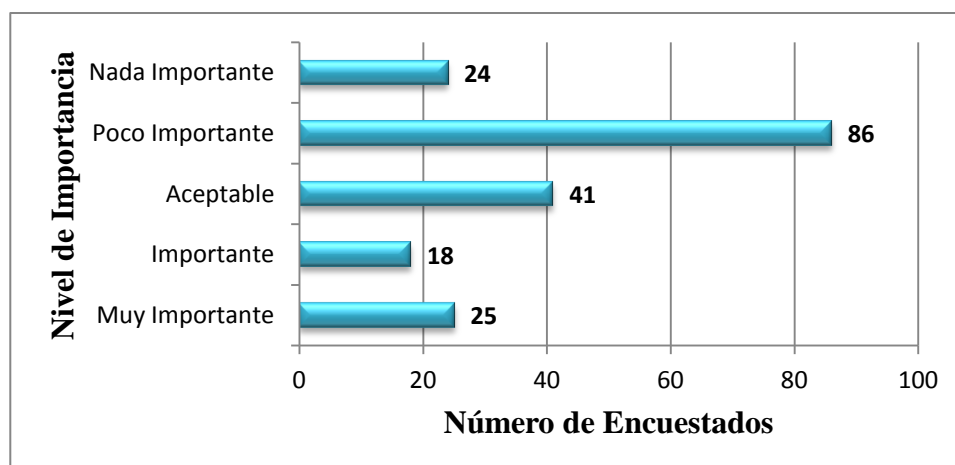
Fuente: Autoras

Gráfico 16. Atención Brindada



Fuente: Autoras

Gráfico 17. Precios Accesibles

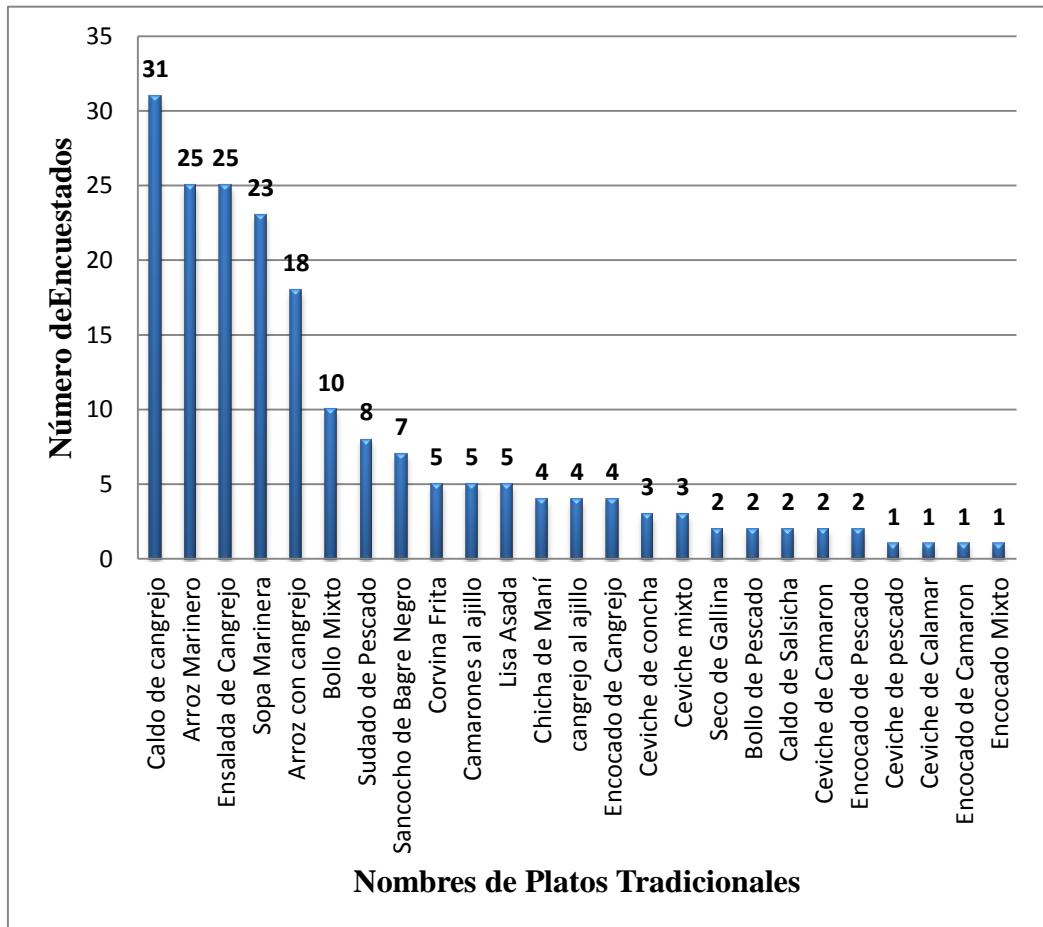


Fuente: Autoras

Pregunta 10.

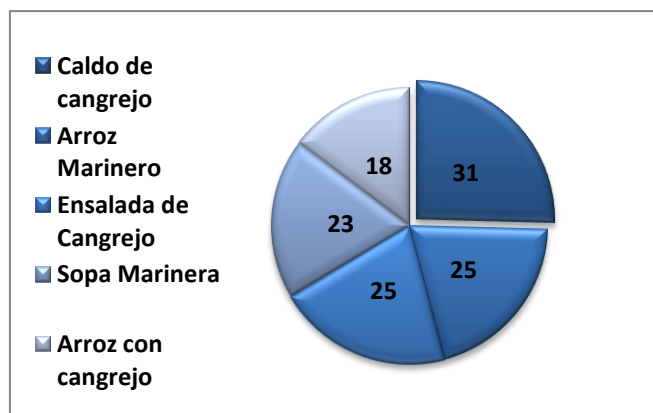
En Balao existe todo un abanico de platos exquisitos pero 5 fueron los más mencionados por los encuestados: Caldo de Cangrejo con 16%, Arroz Marinero y Ensalada de cangrejo obtuvieron 13%, en cuanto a la Sopa Marinera un 12% y Arroz con cangrejo completa la lista de los principales platos preferidos por los turista con 9%. A continuación los platos que no forman parte del top 5 pero que los comensales igual los solicitan como es el caso del : bollo mixto con 5%, Sudado de Pescado y sancocho de Bagre Negro obtienen un 4%, la corvina frita, camarones al ajillo y lisa asada tienen un 3%, por otro lado la chicha de maní, cangrejo al ajillo, encocado de cangrejo, ceviche de concha, ceviche mixto con 2% , por último y no menos importante con 1% tenemos al seco de gallina, bollo de pescado, caldo de salchicha, ceviche de camarón, encocado de pescado, ceviche de pescado, ceviche de calamar, encocado de camarón, encocado mixto.

Gráfico 18. Menú Variado



Fuente: Autoras

Gráfico 19. Los 5 platos preferidos por el Turista

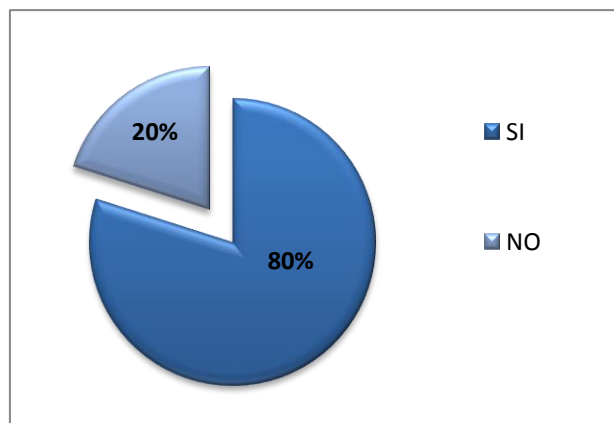


Fuente: Autoras

Pregunta 11.

Por último se les pregunto a las 194 personas encuestadas que si ellos recomendarían al cantón Balao como un destino al que deberían visitar por su gastronomía y el 80% correspondientes a 155 personas respondieron que sí y el otro 20% correspondientes a 39 personas que respondieron que no.

Gráfico 20. ¿Usted recomendaría que visiten este destino?



Fuente: Autoras

4.1 Análisis de las Encuestas

Los resultados que arrojaron las 194 encuestas realizadas nos indican que comúnmente son de sexo masculinos con una edad promedio de 42 años y de procedencia principalmente de la ciudad de Guayaquil sabiendo que tuvimos un 3% de visitantes extranjeros donde 3 eran de España y 2 de Perú.

Para tener conocimiento de la frecuencia con que visitan Bala se usó un intervalo de 3 donde la opción con las cantidades menores obtuvo mayor votación siendo esta de 1 a

3 veces al año el que corresponde a un 85% de los encuestados y prefieren hacerlo específicamente en las fiestas cantonales y feriado de los difuntos; cuando van acompañados lo hacen con sus familiares.

El presupuesto con el que dispone cada persona para gastar es menos de \$50 y su estancia es solo por unas horas, solo el 17% lo hace por más de 2 días que en general son personas que tienen camaroneras o trabajan en este cantón.

Lo que motiva a estos visitantes es la exquisita gastronomía que convierte a Balao como uno de los principales destinos con gran potencial turístico por su producción y manejo de sus productos primos para la elaboración de distintas recetas tradicionales de la costa y el Ecuador.

Cuando es momento de elegir uno de los distintos establecimientos de alimentos y bebidas por lo general los comensales tienen en cuenta estos tres principales factores, la seguridad que puedan tener es el establecimiento, luego que tenga precios accesibles y un menú variado; los comensales también dieron a conocer cuál era su plato preferido dando oportunidad de clasificar y elegir a los 5 platos principales, quedando el "Cangrejo Rojo o Guariche" entre el ingrediente especial y más consumido por los visitantes.

El medio por el cual conocen sobre Balao ha sido por internet específicamente las redes sociales según el 43% de los encuestados, algunos nos indicaron que prefieren usar sus móviles para investigar o leer acerca de algún destino en vez de tener folletería o libros.

Y por último se les pregunto si incentivarían o recomendarían a Balao como un destino gastronómico y la respuesta fue placentera al saber que el 80% respondió que sí lo harían.

Este cantón forma parte de la ruta del cacao y son ricos en productos del mar por estar ubicados cerca del canal de Jambelí y tener grandes extensiones de manglares naturales creando un conjunto de los productos ricos a nivel nacional e internacional en el Ecuador que incluso forman parte de la producción para exportación a grandes países del mundo.

4.2 Perfil del Turista

La demanda que se encontró en el cantón Balao tienen las siguientes características:

Tabla III. Perfil del turista

Perfil del Turista en Balao 2016	
Perfil Socio - Economico	
Sexo:	La mayoría son de sexo masculino
Edad:	Con una edad promedio de 42 años.
Lugar de Procedencia:	Del cantón Guayas, donde la mayoría eran de Guayaquil.
Preguntas de Frecuencias	
Cuántas veces en el año visitan Balao:	de 1 a 3 veces
En los meses de:	Octubre a Diciembre
Motivación	
Las Actividades que lo motivan para visitar Balao son:	Tiene 3 principales motivaciones, degustar la maravillosa gastronomía, observar y aprender las tradiciones, eventos y festejos tradicionales.
Ellos suelen viajar	Solos
Cuando viajan acompañados generalmente lo hacen con:	La familia
Por un tiempo de:	Unas horas
Aspecto Economico	
Disponen para gastar:	Menos de \$50 dolares por personas
Promoción del destino	
Conocen de Balao por medio de:	Internet (Redes Sociales)
Expectativas del Turista	
Factores importantes que tienen los comensales al visitar un restaurante:	Los 3 principales son: Seguridad para el comensal, Precios accesibles y un menu variado.
Cuales son los 5 principales platos elegidos por el visitante:	Caldo de Cangrejo, Arroz marinero, Ensalada de Cangrejo y sopa marinera.
Recomendarían que visiten este destino por su gastronomía:	Si

Fuente: Autoras

4.3 Inventario Gastronómico

Para realizar los respectivos inventarios, se utilizó dos clases de fichas: Planta Gastronómica y Productos. El procedimiento para completar estas fichas se lo detalla en el (Anexo D) para su mejor entendimiento y eficiencia al recolectar la información clave de este proyecto utilizando la investigación de campo. Se visitó cada uno de los restaurantes donde recopilamos información de los establecimientos de la zona céntrica y productos utilizados como ingredientes principales en la elaboración de los platos; se usaron 2 fichas las cuales fueron creadas por los docentes de la ESPOL (2007) las cuales varían en ciertos ítems. Se realizó los inventarios de forma continua. A continuación detallamos los ítems y descripción de cada uno de ellos.

4.4 Inventario Gastronómico: Planta Turística

Para tener un mejor conocimiento sobre los establecimientos que funcionan en la zona comercial – urbana del cantón Balao, los cuales comprenden los alrededores del parque e Iglesia central donde se procedió a inventariar la planta turística y los principales productos de la zona.

Las fichas del inventario de la Planta turística gastronómica se encuentran en (Anexos B) A continuación se presentara los resultados de las fichas realizadas a los 16 establecimientos encontrados en la zona de estudio.

Creamos una tabla donde se detalla los establecimientos que fueron inventariados

Tabla IV. Planta Turística

Nº FICHA	NOMBRE DEL ESTABLECIMIENTO	PROPIETARIO	DIRECCION
I.G-PT-BAL-001	Asadero de Pollos “El Manaba”	Lenin Moreira	Bolívar y 24 de Mayo
I.G-PT-BAL-002	Frank Gourmet	Carlos Yépez	Calle 24 de Mayo
I.G-PT-BAL-003	El Arbolito	Zabel Márquez	Av. Arturo Aguayo V.14
I.G-PT-BAL-004	La carreta del “Negro Elaje”	Galo Elaje	Barrio Nuevo frente al T.T.
I.G-PT-BAL-005	Restaurante Rosi	Rosa Sumba	Barrio Nuevo
I.G-PT-BAL-006	Cevichería “El Manaba”	Noemí Moreira	10 de Agosto y Bolívar
I.G-PT-BAL-007	Esquina de las Alitas	Wagner Limones	Av. La paz y Bolívar
I.G-PT-BAL-008	Benitin	Pedro Luyenn	Calle Bolívar
I.G-PT-BAL-009	Picantería Doña Nachita	Narcisa Parra	Bolívar y 5 de junio
I.G-PT-BAL-010	Comedor Teresita	Teresa Jordán	Calle comercio y 9 de octubre
I.G-PT-BAL-011	La Braza	María Guevara	Calle 10 de Agosto y Comercio
I.G-PT-BAL-012	Local #2	Mariana Briones	Mercado M. de Balao Local #2
I.G-PT-BAL-013	Local #4	Ana Vinces	Mercado M. de Balao Local # 4
I.G-PT-BAL-014	Local #5	Diana Arámbulo	Mercado M. de Balao Local #5
I.G-PT-BAL-015	Local #6	Yolanda Reyes	Mercado M. de Balao Local #6
I.G-PT-BAL-016	Local #7	María Manzo	Mercado M. de Balao Local #7
I.G-PT-BAL-017	Local #8	Laura Duran	Mercado M. de Balao Local #8
I.G-PT-BAL-018	Local #9	Lorena Domínguez	Mercado M. de Balao Local #9
I.G-PT-BAL-019	Local #10	Janeth Lucas	Mercado M. de Balao Local #10

Fuente: Autoras

4.5 Inventario Gastronómico: Productos Principales

Para llevar a cabo el siguiente estudio se ha seleccionado los productos que se utilizan en la elaboración de los principales platos que ofrece Balao; la mayoría de los productos son de la zona, pero existen algunos que no lo son pero forman parte de su cultura gastronómica.

Las fichas del inventario gastronómicos: Productos, se encuentran en (Anexos C) A continuación se demostrará los resultados de los productos inventariados.

Tabla V. Productos Principales

FICHA #	NOMBRE DEL PLATO	CATEGORIA	PROCEDENCIA
I.G-PR-BAL-001	Huevos	N/A	Originales del lugar
I.G-PR-BAL-002	Maíz	Granos	Originales del lugar
I.G-PR-BAL-003	Plátano	Fruta	Originales del lugar
I.G-PR-BAL-004	Arroz	Cereales	Cercanías
I.G-PR-BAL-005	Queso	Lácteos	Originales del lugar
I.G-PR-BAL-006	Leche	Lácteos	Originales del lugar
I.G-PR-BAL-007	Cangrejo Rojo	Mariscos	Originales del lugar
I.G-PR-BAL-008	Camarón blanco	Mariscos	Originales del lugar
I.G-PR-BAL-009	Ostras	Mariscos	Cercanías
I.G-PR-BAL-010	Mejillones	Mariscos	Cercanías
I.G-PR-BAL-011	Cacao	Fruta	Originales del lugar
I.G-PR-BAL-012	Pescado	Pescados	Originales del lugar

I.G-PR-BAL-013	Concha	Mariscos	Cercanías
I.G-PR-BAL-014	Calamar	Mariscos	Cercanías
I.G-PR-BAL-015	Pulpo	Mariscos	Cercanías
I.G-PR-BAL-016	Jaiba	Mariscos	Cercanías
I.G-PR-BAL-017	langosta	Mariscos	Cercanías
I.G-PR-BAL-018	langostino	Mariscos	Originales del lugar
I.G-PR-BAL-019	Carne de res	Cárnicos	Originales del lugar
I.G-PR-BAL-020	Cerdo	Cárnicos	Originales del lugar
I.G-PR-BAL-021	Pollo	Cárnicos	Originales del lugar
I.G-PR-BAL-022	Palma de coco Africana	Fruta	De otros lugares del país
I.G-PR-BAL-023	coco	Fruta	Cercanías

Fuente: Autoras

4.6 Análisis de los Inventarios: Planta Turística y Productos principales

Este cantón forma parte de la ruta del cacao y son ricos en productos del mar por estar cerca del canal de Jambelí y tener grandes extensiones de manglares naturales creando un conjunto de los productos más importantes de exportación a nivel nacional e internacional del Ecuador.

El análisis de dicho inventario se apoya en las fichas de los inventarios realizados a los establecimientos que se ubican en la zona céntrica y que preparan comida típica del cantón, por ende se realizó en conjunto el inventario de los principales productos utilizados para la elaboración de cada uno de los principales platos que se sirven en los distintos establecimientos de comidas donde su principal objetivo es deleitar el paladar de cada uno de los comensales.

Se encontró la novedad que no existe un catastro de los establecimientos de restauración, tampoco existe alguna asociación, indicaron que solo deben sacar permisos de funcionamiento, no cuentan con medidas de seguridad (botiquín, extintor).

Los prestadores de servicios de esta área han recibido clases de “Manipulación de Alimentos”, “Servicio al cliente” y “Presentación de los platos”; con respecto a los platos el menú es muy variado y cada establecimiento saca provecho de los productos de la zona, creando exquisitos platillos donde los principales productos utilizados son del mar y manglares.

Los comensales tienen un paladar muy exquisito cuando se trata de degustar uno de los platos típicos y buscan precios accesibles o que valga cada porción que se va a

consumir por los que el valor promedio de los desayunos son \$1.50 para los almuerzos \$2,50, las meriendas \$3, y por lo general los platos a la carta o más elaborados cuestan \$5 cada uno de ellos.

Proporcionarles información clave para proyectos futuro es importante para este cantón donde se inventario los productos representativos de la zona como es el caso del: cangrejo rojo, camarón blanco, cacao, banano, maíz. Su nivel nutricional es alto en casi todos los productos que elegidos, los cuales han sido cosechados y recolectados de forma orgánica o capturada a través de la pesca o caza.

Generalmente son comercializados en el mercado local o pequeños puestos donde los pobladores o turistas pueden adquirirlos, existen personas que se dirigen personalmente al puerto de Balao o en lugares cercanos para adquirir el producto primo que después es transformado en exquisitos platos típicos.

4.7 Análisis FODA de la Gastronomía de Balao

FORTALEZA (Interno)

- Balao posee, biodiversidad en materia Prima.
- Tiene una gran variedad de platos elaborados a base de cangrejo.
- Cuenta con establecimientos de restauración para cubrir la demanda actual.
- Reconocido por sus delicias en la gastronomía.
- Conocimientos ancestrales por parte de la comunidad local adquiridos con respecto a las técnicas culinarias.

OPORTUNIDAD (Externo)

- Incremento de visitantes debido a la ruta del cacao, y Balao forma parte de esta ruta.
- El turismo gastronómico generaría nuevos ingresos en la economía del cantón.

- Rescate de la gastronomía ancestral en el cantón.
- Ubicación, cerca del canal de Jambelí.
- Posicionarse como uno de los mejores destinos gastronómicos a nivel nacional.

DEBILIDAD (Interno)

- No existe un catastro de los establecimientos de restauración.
- No se ha creado una ruta gastronómica para potenciar el turismo en el cantón Balao.
- Varios establecimientos no ponen en práctica las medidas de higiene y seguridad aprendida en los talleres de capacitación.
- Sobreventa de la materia prima existente en la zona.
- No existe suficiente control por parte de las entidades reguladoras al exigir estándares que mejoren la calidad en el producto – servicio.

AMENAZA (Externo)

- Existe una gran evolución de las recetas tradicionales fusionadas con el estilo gourmet.
- Existe varios sitios web que brindan información actualizada para la difusión del turismo gastronómico.
- Sectores cercanos como Naranjal atraen más visitas de turistas debido a la ubicación de sus restaurantes en la carretera.
- Apoyo por parte de la empresa privada para implementar proyectos turísticos gastronómicos locales impulsados hacia la mejora continua.
- Clima, temporadas de invierno perjudican a las pesca artesanal y captura de cangrejos.

4.8 Estrategias de la Gastronomía de Balao

<p>FODA</p> <p>FODO</p> <p>FADA</p>	<p>FORTALEZAS</p> <p>Biodiversidad en su materia Prima. Variedad de platos elaborados a base de cangrejo. Festivales Gastronómicos</p>	<p>DEBILIDADES</p> <p>Posicionarse como uno de los mejores destinos gastronómicos a nivel nacional. Genera desplazamientos de visitantes gastronómicos. Desarrollo socioeconómico local.</p>
<p>OPORTUNIDADES</p> <p>Varios establecimientos no ponen en práctica lo aprendido en los talleres de capacitación.</p> <p>Sobreventa de la materia prima existente en la zona.</p> <p>Población local desconoce cómo manejar sitios web.</p>	<p>FO</p> <p>Promoción de distintas plataformas digitales.</p> <p>Festivales donde se demuestre el uso de la variedad de la materia prima.</p> <p>Fortalecer el desarrollo de actividades donde se incluya a la comunidad local.</p>	<p>DO</p> <p>Creación de islas de información turística.</p> <p>Contratar asesores externos reguladores para la conservación de los productos y servicios.</p> <p>Creación de asociaciones.</p>
<p>AMENAZAS</p> <p>Similares insumos en sectores aledaños.</p> <p>El invierno afecta, la pesca artesanal y la captura de cangrejos.</p> <p>Carencia de Señalética.</p>	<p>FA</p> <p>Implementar una oferta gastronómica alterna por veda del cangrejo o afectación de fenómenos naturales.</p> <p>Aprovechar los insumos existentes para beneficios en el área de salud y belleza</p> <p>Gestionar ante las autoridades correspondientes la implementación de señalética para el cantón.</p>	<p>DA</p> <p>Establecer estándares en las prácticas alimenticias y medidas de seguridad.</p> <p>Capacitar a prestadores, en el manejo de sitios web, para promocionar su variedad Culinaria utilizando similares insumos que sus competencias.</p> <p>Priorizar la venta para la comunidad local regulando con precios preferenciales.</p>

Síntesis

Al concluir el análisis podemos manifestar que, existe un gran potencial en la gastronomía tradicional del cantón Balao para fomentar la visita de los turistas gastronómicos, cabe recalcar que se necesita implementar nuevas leyes que regulen a los establecimientos en cuanto a la manipulación de los alimentos. De esta manera brindaran seguridad a los comensales y ser tomados en cuenta para la promoción nacional que realiza el ministerio de turismo.

CAPITULO 5

PROPUESTA DEL DISEÑO Y CREACIÓN DE UNA GUÍA GASTRONÓMICA TURÍSTICA VIRTUAL DE LOS PLATOS TRADICIONALES DEL CANTÓN BALAO.

5. Introducción de la Propuesta

La investigación sobre la gastronomía tradicional de Balao, nos ayudó con la información necesaria para recolectar la información clave, dándole credibilidad a

esta propuesta. Los inventarios se ejecutaron simultáneamente, obteniendo información de 19 establecimientos de alimentación, 23 insumos principales de la zona y 25 recetas tradicionales las cuales serán plasmadas en la guía gastronómica turística virtual; lo que se pudo constatar que no existía ninguno de estos datos y ahora gracias a este proyecto quedaran registros de su cultura gastronómica para ser utilizada en proyectos futuros en la promoción del turismo gastronómico con ciertas estrategias y conclusiones que constaran al final de esta propuesta.

5.1 Justificación

El cantón Balao posee gran potencial en su restauración que quiere rescatar para que prevalezca con el pasar del tiempo sus tradiciones culinarias, por medio de la guía gastronómica turística virtual, motivando así a la comunidad local a compartir sus conocimientos y a interactuar con el turista.

La guía está dirigida a turistas nacionales y extranjeros que siempre están buscando lugares atractivos y con buena comida por degustar, donde se preserve las tradiciones y puedan ser compartidas.

5.2 Objetivo General

Crear una guía gastronómica virtual para la promoción turística de Balao.

5.3 Diseño y diagramación de la Guía Gastronómica Turística Virtual

Para la creación de esta guía se ha utilizado 2 programas los cuales son: Adobe Illustrator (Bocetos) y Adobe InDesign (Revista); programas que nos permiten diseñar y diagramar la guía virtual y poder darle un aspecto visual más llamativo e interesante al turista que se informa inicialmente sobre el destino de manera online como la indica la tendencia actual.

Adobe Illustrator nos va a facilitar editar gráficos vectoriales sobre una mesa de trabajo, esto significa que esta rama digital nos sirve para cualquier tipo de soporte y de dispositivo que se van uniendo en el espacio para de esta manera tener imágenes de alta calidad en cualquier tipo de tamaño deseado.

Adobe InDesign nos ayuda netamente para el diseño editorial, rico en recursos multimedia que pueden ser revelados en recursos digitales como tablets o Smartphones. Contiene una gran variedad en caracteres y estilos de párrafos y se puede incorporar archivos de audio y video si es que así se quisiera.

Portada:

Formato A4

Medidas: 21(ancho) x 29.7 (largo) cm

Colores: Azul Cod. (Red – Green – Blue)

R- 19

G - 124

B – 189

Plomo:

R – 146

G -152

B -15

Ilustración 2. Portada de la Guía



Fuente: Autoras

Índice

Se ha mantenido la misma línea gráfica y se ha incorporado diez iconos con los respectivos colores de cada sección en los platos ofertados.

Ilustración 3. Índice de la Guía



INDICE	
3	DATOS DE UBICACIÓN
4	UTENSILIOS
5	ATRATIVOS Y FESTIVIDADES
6	CANGREJOS
8	CAMARONES
10	PECES
12	CONCHA
14	CEVICHE
16	PRODUCTOS CARNICOS
18	CACAO
19	PLATANO / MAÍZ

Fuente: Autoras

Directorio de Establecimientos de Comida en Balao

En esta parte de nuestra Guía hemos identificado los establecimientos gastronómicos actualizados del cantón divididos en dos secciones, los locales que forman parte del

municipio (Color rojo) y los locales independientes (color Azul) dentro del mapa de simulación de ubicación, ambos con su respectiva información, tal como El nombre del Orestaurant, propietario, Teléfono de contacto, Dirección y capacidad del local.

Ilustración 4 Directorio telefónico de los establecimientos de comida

DATOS DE UBICACIÓN



MERCADO MUNICIPAL

Dirección:
Barrio nuevo frente al terminal de Transporte

- ▲ **Mercado Municipal de Balao Local #2**
Propietario : Mariana Briones
Telf.: 0959514743 Mesas: 4 Plazas: 14
- ▲ **Mercado Municipal de Balao Local #4**
Propietario : Ana Vincas
Telf.: 0994357641 Mesas: 4 Plazas: 16
- ▲ **Mercado Municipal de Balao Local #5**
Propietario : Diana Arámbulo
Telf.: 0986239899 Mesas: 4 Plazas: 16
- ▲ **Mercado Municipal de Balao Local #6**
Propietario: María Manzo
Telf.: 0988165962 Mesas: 4 Plazas: 11
- ▲ **Mercado Municipal de Balao Local #8**
Propietario: Laura Duran
Telf.: 0985127461 Mesas: 4 Plazas: 11
- ▲ **Mercado Municipal de Balao Local #9**
Propietario: Lorena Domínguez
Telf.: 0937485962 Mesas: 4 Plazas: 11
- ▲ **Mercado Municipal de Balao Local #10**
Propietario: Janeth Lucas
Telf.: 0983509113 Mesas: 4 Plazas: 9

RESTAURANTES

- ▲ **Asadero de Pollos "El Manaba"**
Propietario: Lenin Moreira
Telf.: 0968356085 Dirección: Bolívar y 24 de Mayo
Mesas: 9 Plazas: 12
- ▲ **Frank Gourmet**
Propietario: Carlos Yepez
Telf.: 0988747762 / 0988238348
Dirección: Calle 24 de Mayo frente al parque
Mesas: 8 Plazas: 24
- ▲ **El Arbolito**
Propietario: Zabel Márquez
Telf.: 0968027161 Dirección: Av. Arturo Aguayo V.14
Mesas: 8 Plazas: 32
- ▲ **La carreta del "Negro Elaje"**
Propietario: Galo Elaje
Telf.: 0993975067 - Dirección: Barrio Nuevo frente al terminal de transporte Mesas: 2 Plazas: 5
- ▲ **Restaurante Rosi**
Propietario: Rosa Sumba
Telf.: 0993 617100 - Dirección: Barrio Nuevo diagonal al mercado principal Mesas: 7 Plazas: 21
- ▲ **Cevichería "El Manaba"**
Propietario: Noemi Moreira
Telf.: 093997792 - Dirección: 10 de Agosto y Bolívar
Mesas: 5 Plazas: 20
- ▲ **Esquina de las Alitas**
Propietario : Wagner Limones
Dirección: Av. La paz y Bolívar a lado de la Iglesia principal Mesas: 0 Plazas: 0
- ▲ **Benitin**
Propietario : María Paz
Telf.: 0969336480 - Dirección: Calle Bolívar
Mesas: 14 Plazas: 36
- ▲ **Picantería Doña Nachita**
Propietario: Narcisca Parra
Telf.: 0983539972 - Dirección: Bolívar y 5 de junio frente al parque central Mesas: 8 Plazas: 30
- ▲ **Comedor Teresita**
Propietario: Teresa Jordán
Telf.: 0939393488 - Dirección: Calle comercio y 9 de octubre a lado de la estación de bomberos Mesas: 5 Plazas: 22
- ▲ **La Braza**
Propietario: María Guevara
Telf.: 2746243 Dirección: Calle 10 de Agosto #209 y Comercio Mesas: 8 Plazas: 28

Fuente: Autoras

Breve Introducción del producto

Aquí encontramos dos divisiones acerca el producto más representativo de Balao, el cangrejo rojo y el cangrejo azul, utilizando los colores como referencia al tipo de cangrejo al que nos estamos refiriendo y se han incorporado en esta ocasión vectores cuadrados los que podemos encontrar en cada título.

Ilustración 5 Detalle del Cangrejo Rojo y Azul

CANGREJOS



Cangrejo Rojo de tipo - Invertebrado

En Balao lo conocen comúnmente como: Guariche
Su dieta es: Omnívora
Su tamaño máximo aproximado es: 12 Cm con sus patas extendidas
Su Tamaño de captura permitido por la Asociación de cangrejeros es de 7.5 cm.
Tamaño de caza otorgado por el ministerio del Ambiente: 6 cm.

Estos crustáceos se los encuentra en la zona, en los vistosos mangles de color rojo y blanco, también son muy activos durante el día pero prefieren descansar en la sombra y a veces lo hacen durante dos o tres meses ya que, el calor asfixiante de la luz solar podría provocar su muerte.
Dato curioso-- ¿Sabes cómo diferenciar un cangrejo macho de una hembra?
Las patas del los machos no son del mismo tamaño, una siempre es más grande que la otra y en su abdomen, si logras ver una abertura triangular, significa que has encontrado al macho ya que las hembras su abdomen mucho más redondo y pronunciado.



Cangrejo Azul



Periodo de Vida: 1 a 3 Años
Ancho Máximo: 23 Cm

El nombre de este cangrejo se debe a su caparazón de color pardo moteado y sus patas color zafiro, aunque las hembras tienen en la punta de sus pinzas pequeños pigmentos rojos. Los podemos encontrar en las lagunas salobres y estuarios, cerca de la costa.
Dato curioso, la hembra del cangrejo azul solo se aparea una vez en su vida.



Cangrejo Criollo

Fuente: Autoras

Cuadros de Hipervínculos

Nos ayuda a ir directamente a la selección de platos de comidas que más nos interese.

Medidas: 2.29 (Ancho) x 2.39 (Ancho) Cm.

Elaboración de las recetas

Decidimos por cada página virtual vaya detallada dos recetas del producto con sus ingredientes y su forma de elaboración, más el gráfico de resultado que muestra la decoración del producto final.

Gráficamente hablando, hemos colocado las imágenes alternadas de izquierda a derecha para que la aplicación se vea más dinámica.

La parte de los ingredientes, se colocó dentro de un cuadro de texto de manera simétrica, mientras que la parte de la preparación, dentro de un trapecio sombreado levemente de color azul.

Ilustración 6. Recetas A

RECETAS CON CANGREJO

🦀 Arroz Marinero

Ingredientes: 300 Gr. De arroz - ½ Kg. De Almejas - 1 Kg. de Mejillones - Aceite de girasol - 4 Langostinos - 4 Calamares pequeños - 1 Limón - 1 Cebolla Colorada Grande, finamente picada - 2 Tomates maduros - 1 Pimiento rojo - 1 Taza de apio y perejil picado - 3 Dientes de ajo - ½ taza de gordura del cangrejo - Sal - Pimiento.



PREPARACIÓN

Primero se vaporan los mejillones para luego poder sacarlos de las conchas y guardamos el caldo que se creó al cocinar los mejillones para después mezclarlo con el arroz. Mezclamos el ajo y perejil ya picado y lo saqueamos, en un sartén, empezamos a sofreír los calamares previamente limpios y cortados ya sea en aros o en tiras (Corte Juliana), cuando se tome calor se mezcla con la cebolla removido con la paleta de madera hasta que quede en un tono dorado. Pelamos el tomate y lo picamos en cuadritos (Corte Brunoise) sofréndolo bien, añadimos el arroz esperando que dore unos minutos e incorporamos el ajo y perejil saqueado anteriormente más la gordura del cangrejo sin dejar de remover. Bañamos todo esto con el caldo de mejillones y agua caliente de manera proporcional. Se deja que cocine a fuego fuerte por 5 min y añadimos el pimiento rojo, langostinos, calamares y por último los mejillones, ponemos a nuestro gusto sal y dejamos que cocine a fuego lento (25 min) hasta que finalmente quede listo.

🦀 Cangrejo Frito

Ingredientes: 1 cucharada de aceite de achiate - 1 Taza de tomate cortado en tiras (Juliana) - 1 Taza de Cebolla colorada cortada en tiras (Juliana) - 1 Taza de pimiento verde cortado en tiras (Juliana) - ½ apio - 2 Cucharadas de manteca - Perejil y culantro - Maní - Refrito (comino - sal - pimienta) - 4 cangrejos enteros limpios - 1/2 botar los carapachos - Nuez - Pasas aceitunas - 1 taza de Coñac - Maduro cortados.

A fuego lento, en un paila mediana colocamos aceite con la cebolla, pimiento, tomate y apio, cuando la cebolla esté de color blanco, es la señal para agregar la manteca saqueada (Comino, sal, pimienta), coñac, culantro, perejil y se deja sofreír hasta ver una textura consistente.

Tomamos los cangrejos, el sofrito antes hecho, los maduros cortados y tapamos la paila por 8 minutos y luego damos la vuelta a los cangrejos para que su cocción sea pareja.

Se puede acompañar con patacones y salsa criolla y una cerveza bien fría.



Ilustración 7. Recetas B

RECETAS CON CANGREJO

🦀 Caldo de Cangrejo

Ingredientes: Cangrejos criollos - 1 tomate picado - Aceite - 5 maduros - 1 cebolla colorada - 2 litros de cebolla blanca picada - 3 Oz. de maní tostado y licuado con 1 taza de leche - Sal, comino y pimienta al gusto - ½ de taza de azúcar - 1 porción de perejil picado - 1 pimiento verde picado

PREPARACIÓN

En una olla grande se hierve agua y colocamos los maduros en tajadas y luego los cangrejos bien lavados. Procedemos a realizar el refrito en un sartén amplio con perejil, aceite, cebolla, pimiento, 1 cucharada de sal, una de comino, una de pimienta y el azúcar para colocarlos sobre el cangrejo sin olvidar colocar suficiente agua que cubra los cangrejos. Esperamos 1 hora y luego agregamos el maní licuado junto con la leche y se deja hervir por 10 minutos.



🦀 Ensalada de Cangrejo

Ingredientes: 1 ½ Libra de cangrejos sacados - 1/2 de Taza de cebolla Colorada - 1 Tomate mediano - 1 pimiento pequeño - 3 papas medianas - Sal y pimienta - Aceite de oliva - 3 Limones - ½ de lechuga - 2 Huevos duros para la decoración y hierbita (Opcional).



PREPARACIÓN

Cortar las papas en cuadritos (Brunoise) y cocinarlas.

Curtir la cebolla, cortar el pimiento, la lechuga y el tomate, colocarles un poco de aceite de oliva.

Condimentar con sal, limón y pimienta al gusto y servir.

Otros Platos por degustar: Cazuela de cangrejo - Cev

Ilustración 8. Recetas C

RECETAS CON CANGREJO

🦀 Cangrejos al ajillo

Ingredientes: 1 1/4 de taza de ajo - 1 pizca de pimienta picante - 1/2 pizca de comino - 1/2 cucharadita de azúcar morena - 1 cucharada de mantequilla - 1 pizca de orégano - 1 cucharadita de perejil - 1 copita de vino blanco - 1 cucharada de gordura de cangrejo

PREPARACIÓN

Lo primero que se debe hacer es licuar el ajo y picar la cebolla pera para el refrito.

En un sartén derretir la mantequilla y agregar:
 - La Cebolla - El Ajo - La Pimienta - El Comino - La 1/2 cucharadita de azúcar
 - El Vino - La cucharada de gordura de cangrejo. A fuego lento dejar reducir a la mitad agregar los cangrejos y dejar cocer entre 8 y 10 minutos.

Nota: Pueden servir los Cangrejos al Ajillo con maduros cocinados, arroz blanco, pan, etc y acompañarlos con cerveza dependiendo del gusto de los comensales.

🦀 Cangrejos al ajillo

Ingredientes: 1 1/4 de taza de ajo - 1 pizca de pimienta picante - 1/2 pizca de comino - 1/2 cucharadita de azúcar morena - 1 cucharada de mantequilla - 1 pizca de orégano - 1 cucharadita de perejil - 1 copita de vino blanco - 1 cucharada de gordura de cangrejo

PREPARACIÓN

Se lavan los cangrejos. Se raspa o ralla el coco sacando 2 leches. La primera con un vaso de agua se licua el coco cimiéndolo. Luego con el atrecho se pone en la licuadora con 3 vasos de agua después se cuela, y con esta segunda leche se ponen a hervir los cangrejos. Aparte se hace un buen refrito picado con los ingredientes dados. Los maduros se pelan y si no están bien maduros se los golpea con un mazo.

En una olla grande se ponen los cangrejos, encima el refrito con bastante color y los maduros enteros todo esto con la segunda leche del coco y sal al gusto cuando ya ha hervido lo suficiente es decir, cuando ya estén cocinados los cangrejos y maduros se le añade la primera leche del coco y las hojas de chilangua.

La olla no se tapa porque se puede cortar o se agua. Se deja hervir por 10 minutos y se apaga. Este plato se acompaña con arroz blanco

Recetas: Sudo de cangrejo - Sudo de cangrejo

Ilustración 9. Recetas D

RECETAS CON CAMARÓN

Camarón Apanado

Ingrediente

- 1 libra de camarones pelados y limpios
- 1 huevo
- 1 taza de pan rallado con orégano
- 1/2 de taza de harina
- Sal y pimienta
- Acelle
- 2 cucharadas de vino blanco
- 1 cucharada de mostaza
- 1 cucharada de ajo molido

Preparación

Sazonar los camarones ya escuadros con el ajo y sazonar agregando la mostaza y deje reposar por 10 Minutos.

Espolvorear los camarones con la harina, el huevo batido y finalmente con el pan rallado con orégano. Freír con el acelle bien caliente los camarones hasta que se doren y retirar el exceso de acelle.

Se puede servir sobre una hoja de lechuga acompañados de sal piseña o paltacones.

Arroz con Camarón

Ingrediente

- 2 tazas de arroz
- 1/2 taza de tomates maduros
- Sal y pimienta
- 3 Dientes de ajo
- 1 cucharada de cebolla blanca y cebolla pera picada
- 2 tazas de caldo de vegetales
- 1/2 Taza de zanahorias picadas
- 2 Cajas De Acelle con achiote
- 1/2 lb. De camarón limpio - No botar las cáscaras
- Culantro picado y perejil (1/2 taza cada uno)
- Pimiento rojo y pimiento verde (la mitad de cada uno)

Preparación

Se hierven las cáscaras del camarón con el caldo de vegetales, mientras se cocina el arroz de manera normal. Con el resto de ingredientes, preparamos el refrito y luego mezclamos el arroz, el caldo y el refrito hasta que todo quede del mismo color.

Otros Platos por degustar: Encocado de camarón - Chu

Ilustración 10. Recetas E



Sopa de Camarón

Ingrediente

- 1 Lb. De camarón limpios - No batar las cáscaras
- 1 Cebolla colorada
- 2 cucharadas de perejil picado
- 1 tomate picado y pelado
- 2 cucharadas de cebolla blanca picadas
- 1 pimiento verde picado
- 1 Diente de ajo hecho pasta con achiote, pimienta, sal y comino.
- 2 Oz. De mani tostado y molido y un vaso con leche
- Vaso de leche de coco
- 2 Lbs. De Yuca
- 3 Cajas. De aceite con todo para hacer refrito

Preparación

Colocar las cáscaras a cocinar por 15 minutos y luego licuar, cernir y guardar el caldo para la sopa.

Cortar en tiras la yuca dejando la vena. En el refrito poner los camarones sin cocinar y la yuca para luego sofreír por cinco minutos y agregar el agua hirviendo con las cáscaras y el mani por veinte minutos más.

Finalmente no olvidar antes de servir, añadir el vaso de leche, ya que si se la coloca antes de este lapso, se puede cortar.

Camarón al Ajillo

Ingrediente

- 1 Lb. De camarón grande
- 2 Cajas. De ajo molido
- 1/2 cucharada de pimienta
- 1/4 cda. De cebolla pefa picada
- 1/4 Cda. De perejil
- Sal
- 2 Cda. De mantequilla
- 2 Cda. De Harina de Trigo
- 2 Taza de leche
- Acetate
- 1 Taza de harina para freír
- 1 Taza de limón

Preparación

Mezclar los camarones con pimienta, sal y limón para luego se procede a enhainarlos bien. Méndalos en aceite bien caliente para que queden bien cocinados.

Colocar la mantequilla en el sartén a fuego lento y cuando se derreta freír el ajo con la pimienta y la cebolla, dos minutos después agregar la harina y subir el fuego y colocarlo lentamente la leche y la sal por 5 minutos, no hay que dejar que se ponga muy espesa y finalizar con un toque de perejil.

La crema se la sirve en el plato y se empieza a decorar los camarones (sacando perejil), acompañado de papacones o pan de ajo (puede ser baguette) para no dejar crema en el plato.

de Camarón - Tortilla de huevo con camarones

Ilustración 11. Recetas F



Preparación

Salpimentar el bagre troceado luego en un recipiente colocar la cebolla, pimienta, tomate (cortar en brunoise) y sofreír con achiote, luego verifimos el mani que debe estar disuelto en agua colocamos el verde lavado mojado con una taza de agua y colocamos al fuego por 25 minutos luego incorporar el pescadito.

Caldo de Bagre

- 2 Kg. de bagre Verde
- 1 Yuca Troceada
- 1 Cebolla blanca picada en cuadros
- 1/2 Cebolla colorada
- 1/2 Pimiento Verde
- 2 Tomates Pequeños
- Sal & Pimienta
- Mani molido
- Caliente

Preparación

En una olla grande se coloca el pescadito con suficiente agua junto con la rama de cebolla blanca, comino, ajo, sal y pimienta, mientras que en otro recipiente se cocina la yuca.

Con el agua de estos dos recipientes los cerremos y los ponemos a hervir, con pimienta, comino y ajo y se le agrega la cebolla colorada cortada, tomate y pimiento en tiras con el perejil, ajo y culantro. El cil persano se lo disuelve en el caldo y se procede a cernir, no olvidar cufrir las cebollas coloradas.

Al servir, colocar primero la yuca al final, se empieza a trazar la albacora y se sirve el caldo, se coloca la cebolla colorada en rodajas y se espolvorea yevita picada y en un recipiente por separado la porción de maíz tostado.

Encebollado de Albacora

- 1 Lb. De Albacora
- 1 Yuca Troceada
- 1 Taza de Cebolla colorada
- 1 Rama de Cebolla Blanca
- 1 Tomate
- Ajo, Perejil y culantro
- 1 Pimiento verde en tiras
- 1/2 Persano
- Porción de Maíz tostado
- Dientes de ajo
- Sal, pimienta y comino

Otros Platos por

Bollo de Pescado -

Ilustración 12. Recetas G



Pescado Frito
Filete de pescado o pescado entero (De cualquier tipo)
3 Dientes de ajo
Comino - Sal
1 Cda. De mostaza
Aceite
Cebolla colorada, Tomate, pimiento verde, culantro
2 Verdes
1 Limón

Sudado de Pescado
1 lb. De pescado
Sal y especias al gusto
Yuca 500 Gr.
Culantro picado
Pimiento rojo en tiras
1 taza de marí molida
2 Dientes de ajo picado
Cebolla colorada en rodajas
Mantequilla

Preparación
Moler el ajo o licuado, mezclar con sal y comino para aliñar el pescado y cubrirlo con mostaza, si lo puede espolvorear con harina para que el pescado quede crujiente.
Poner a calentar el aceite en una paila profunda y luego colocar el pescado y dorar por ambos lados, picar la cebolla colorada, los tomates, pimientos verdes, culantro y limón para preparar la ensalada criolla y finalmente se puede acompañar con papacones fritos y aguacate.

Preparación
Se corta el pescado en grandes pedazos. En un sartén grande se coloca la mantequilla, con el ajo y la cebolla blanca y el ajo picado y se deja sofreír para luego colocar el pimiento rojo. Después que suelte el hervor, agregamos el verde y la yuca troceadas junto con el marí.
Con la llama más alta se coloca el zumo de limón, la cebolla colorada en rodajas, perejil y finalmente el pescado sazonado.
Se tapa el sartén y se deja cocinar a fuego lento por 30 min, se puede servir con papas

degustar:
Encocado de Pescado - Chupe de Pescado

Ilustración 13. Recetas H



Ceviche de Concha
50 Conchas bien lavadas - 2 Cebollas coloradas - 5 limones - Aceite
- 4 Cdas. De salsa de tomate - Culantro, sal y pimienta - Maíz tostado o Cangul - 2 Cucharadas de mostaza.

Preparación
Hervir las conchas hasta lograr que se abran, recogiendo el jugo y picar la carne en 4 partes apartándolas en un recipiente.
Se agrega el limón, la sal, pimienta, mostaza y la salsa de tomate, las cebollas se las corta en rodajas bien finas y cortitas.
La concha se las mezcla junto al culantro bien picado, se puede acompañar con chiles, maíz tostado, papacones o cangul.

Conchas Asadas
2 Doc. De conchas Piretas bien limpias - 3 Tomates en cuajada (Corte Brunoise) - 2 Cebollas coloradas (Corte Brunoise) - 2 limones - Papacones (2 verdes) - Aceite - Aji - Yerbata - Cangul.

Preparación
Se ponen a hervir las conchas tratando de sancocharlas para que se abran con facilidad y se las retira cuando empiece a hervir.
En una parrilla sobre carbón se colocan las conchas manteniéndolas al fuego durante 5 minutos hasta que la carne se seque un poco. El encurtido se lo prepara con la cebolla picada, tomate y limón para colocarlos en cada concha y puede acompañarse con papacones o cangul.

Otros Platos por degustar: Conchas gratinadas- Conchas

Ilustración 14. Recetas I

Concha



Arroz con Concha

1 Lb. De Concha bien lavada y sacada la carne (Reservar el Jugo) - 1 Lb. De Arroz - 1 Cebolla colorada Grande - 1 Pimiento Verde - Comino - ½ Taza de perejil picado - ½ de Cilantro picado - ½ de Orégano - Aceite - Sal - Pimiento al gusto

Preparación

Picar en cuadritos la cebolla, la carne de la concha y en finas el pimiento colocándolos en recipientes diferentes. En un sartén caliente colocar el aceite y empezar a sofreír el pimiento, cilantro, cebolla y perejil. Cuando la cebolla esté brillante se añade las conchas con sal y pimiento e ir revolviendo cada 5 minutos. Finalmente se agrega el arroz junto con el comino y después de cinco minutos se vierte el jugo de las conchas a fuego lento. Se lo puede decorar con maizitos fritos o tapas de limón al contorno.



Sopa Marinera

2 Litros de agua - 1 Lb. De camarón y 1 de pescado - ½ Lb. De Ostiones y ½ de armejas con cochas - 3 Cangrejos - 1 Langosta tostada - ½ Lb. De caracoles cocidos - ½ Taza de cebolla coloradas - ½ de Taza de perejil - 3 Dientes de ajo - Mari en pasta - Aceite - Tomate picado. Sal, Achiote, pimiento y comino

Preparación

Prepara el refrito con aceite, pimiento, tomate, comino, perejil, cebolla, ajo, achiote y sal. Verter el agua con los todos los mariscos y cocinar a fuego lento.

as al ajillo - Tapado de Mariscos

Ilustración 15. Recetas J

CEVI

Ceviche de Concha

Ingrediente

50 Conchas bien lavadas - 2 Cebollas coloradas - 5 limones - Aceite - 4 Cdas. De salsa de tomate - Cilantro, sal y pimiento - Maíz Tostado o Cangulí - 2 Cucharadas de mostaza.

Preparación

Hervir las conchas hasta lograr que se abran, recogiendo el jugo y picar la carne en 4 partes apartándolas en un recipiente. Se agrega el limón, la sal, pimiento, mostaza y la salsa de tomate, las cebollas se las corta en rodajas bien finas y cortitas. La concha se las mezcla junto al culantro bien picado, se puede acompañar con chifles, maíz tostado, patacones o cangulí.

Ceviche de Camarón

Ingrediente

2 Lb. De camarones limpios, sin venas y cocinados - 4 Tomates en rodajas - 1 vaso de Zumos de limón - 1 Vaso de Jugo de naranja natural - ½ Taza de salsa de tomate - 2 Cebollas coloradas en rodajas - Cilantro picado - Sal y pimiento al gusto.

Preparación

Desmenuzar las cebollas ya cortadas y ponerle sal camarón, mezclándolo con el agua del mismo y agregar todos los ingredientes en una fuente grande y colocar en la refrigeradora si se desea. Servir con chifles, patacones, tostitos, maíz tostado o cangulí con cilantro, espolvoreado.




Otros Platos por degustar: Ceviche de Champiñones

Ilustración 16. Recetas K

CHES

Ceviche Mixto

Ingrediente
 1/2 Taza de pulpo cocinado, Calamar cocinado, camarón cocinado y caviña cocinada - El agua donde se cocinó el camarón - 1 Taza de cebolla colorada cocinada y curtida - Cebolla blanca - Cilantro - Aceite de Oliva extra Virgen - Sal y Pimiento - Taza de zumo de limón.

Preparación
 Curtir la caviña con limón y sal y poner a hervir para después colocar los mariscos trozados. Una vez bien cocinados, adhiere el pescado para lo último.
 Como si fuera a preparar una salsa, mezcle la cebolla blanca, la cebolla colorada, el cilantro con el aceite de oliva y revuelva con limón y el caldo. Agregue sal y pimienta a su gusto. Es opcional que mezcle con mostaza o salsa de tomate.

Ceviche de Calamar

Ingrediente
 1 Kg de Calamar - 3 Tomates medianos - Aji - Jugo de Limón - Salva Inglesa - Cilantro - 2 Aguacates - Puré de tomates (2 Unidades) - Salsa de tomate - 1 cebolla colorada mediana.

Preparación
 Se le saca la piel al calamar hasta que quede suave para luego cocinarlo y picarlo en cuadros. Se pican todos los vegetales y se mezclan con todos los condimentos, especias y limón. Se lo puede servir al ambiente o refrigerarlo por 1 hora y espolvorear cilantro acompañado con chifles.




Ilustración 17. Recetas L

PRODUCTOS CÁRNICOS

POLLO

SECO DE POLLO



Ingredientes
 Presas de pollo - Ajiño (licuar dientes de ajo, sal y especias al gusto) - 2 Cebolla colorada - 2 Pimiento verde - Un vaso de cerveza o naranjilla - Achiote - Cilantro - 1 lb. De arroz - 1 maduro.

Preparación
 Condimentar las presas de pollo con el ajiño y en un bol agregar las presas con el vaso de cerveza para dejar macerar.
 Elaborar el refrito con el pimiento y la cebolla colorada picada (corte brunosé), mezclar con el pollo macerado e

Incluir tallos del cilantro bien lavados para adicionar sabor y dejar hasta que las presas estén bien cocidas y antes de retirar del fuego rectificara sal y agregar las hojas de cilantro picado, el arroz debe llevar achiote para darle esa tonalidad amarilla. Servir acompañado de maduros fritos.

CALDO DE GALLINA CRIOLLA



Ingredientes
 4 Presas de gallina criolla - 1 Yuca - 1 Cebolla colorada - 1 Cebolla blanca - Ajiño - Sal - Cilantro.

Preparación
 Poner las presas de la gallina en una olla con suficiente agua a hervir, luego añadir el ajiño y cebolla colorada picada (corte brunosé). Cuando la gallina este blanda se deberá incluir la yuca y esperar a que ablande, sal al gusto y decorar con cebolla blanca y cilantro (corte brunosé).

Cerdo

FRITADA



Ingredientes
 5 Lbs. De carne de cerdo - 4 Ramas picadas de cebolla blanca - 1 Vaso de cerveza - 5 Dientes de ajo triturados con pimienta, sal y comino.

Preparación
 En una paila grande colocar la carne cortada en cuadros y condimentar con ajo, sal, comino, pimienta, cebolla y vierta la cerveza. Cocinarlo e ir revolviendo. Se puede acompañar con choclo, maduro frito, mote o papas chauchas.

Otros Platos por degustar: Tallarín de pollo - Aguado de gallina

Ilustración 18. Recetas M

Ingredientes
1 Lb. De pupa de carne - 1 Cebolla colorada - 3 Dientes de ajo - 1 Pimiento verde - 1 Limón - Pimienta - Cilantro - Laurel - Sal - Comino - Pimienta - Aceite - 1 Tomate.

Preparación
En una olla con agua colocar media cebolla y pimiento, una hoja de laurel, 1 ajo y la carne por media hora y luego cortarlas en cuadritos.
Picar en tros (Corte Juliana) el resto de la cebolla, pimiento y triturar 1 ajo, el tomate en cuadritos (Corte Bunde) junto con el cilantro.
De la olla antes cocinando, retiramos la hoja de laurel y mezclamos con el refrito y agrega el resto de ingredientes por diez minutos.

CALDO DE BOLAS CON CARNE

Ingredientes
1 Lb. De pupa de res - 3 papas - 1 Yuca - 1 Hoja de col - 2 Zanahorias - Choclo tierno - 1 Taza de verduras - 4 Verduras grandes - 2 tazas de mani molido - Achiote lijado - 2 Cebollas - coloradas - 2 Tomates grandes - 3 Dientes de ajo - 1 Pimiento verde - Cilantro - papas - aceitunas sin semilla - Hierbabuena - 1 Caba - Achiote en barra - 1 Taza de arveja - 2 huevos - Comino - Sal - Pimienta

Preparación
Hacer un caldo con la carne y colocar los vegetales en el mismo recipiente (Zanahoria, Yuca, papa, choclo, verduras).
Agregar 2 verdes pelados al caldo, hacer las bolas, una vez ya cocinadas, proceder a mojar aparte y mezclarlo con los otros 2 verdes crudos rallados y agregar el achiote y el mani molido y realizar unidades, cocinadas que se vayan a servir.
Hacemos un refrito removiendo las manos para coger el tomate, cebolla, pimiento, ajo, achiote en pasta y cilantro. Lo revolvimos con la carne cocida junto a las arvejas, aceitunas, huevo duro, papa y rellenamos las bolas de verdor.
A Fuego lento, colocamos en el caldo las bolitas rellenas y cuando estén en la superficie significa que estamos listos a degustar. Rocar de hierbabuena y rectificar la sal.

Carne

ESTOFADO DE CARNE



Ingredientes
1 Riena de charcho bien limpio - Zumo con 3 Limones - 10 Cl. De morteco de cerdo - 2 Caba. De Achiote - 1 Litro de chicha de Jora - Sal - Comino - Pimienta molida - 4 Dientes de ajo triturados - 4 tazas de cerveza.

Preparación
En la licuadora colocar el zumo de limón, achiote, cerveza, sal, comino, pimiento, ajo y licuar.
Con un cuclito se realizan los cortes en el cerdo y procedemos a bañar con la licuada y dejamos marinar en el refrigerador por 8 horas. Luego de este tiempo, lo llevamos al horno (Se tiene de olla, mucho mejor) a 160° por 2 horas y luego aumentamos a 175°, media hora antes con una paleta ponemos la chicha sobre todo el cerdo para que quede brillante y el cuero reviente. Se lo puede servir con mote, tortilla de papa, aguacate y ají criollo.

CERDO HORNADO



na - Carne en Palito - Seco de Cerdo - Costilla Frita

Ilustración 19. Recetas N

Cacao

El cacao a nivel nacional es un producto que simboliza riqueza y producción, es por esto que la prefectura se mantiene apoyando la consorcio "Bulo del Cacao".
En el cantón Batao se encuentra la consorcio llamada "Camino Verde" que tiene más de 10 años de trayectoria brindando a sus turistas un ambiente totalmente natural y ecológico.
Su finca azteca se extiende a lo largo de sus 2000 hectáreas, viveros, plantas ornamentales y el rico banano.

Vicor de Cacao

Agua ardiente o guarapo (a su elección)
1 Litro de agua mineral
1 Kg. De azúcar
250 Gr. De cacao amargo
Esencia de vainilla
Especias




En un recipiente de vidrio, colocar el cacao amargo en trozos y luego viertes lentamente el vodka revolviendo para evitar que queden grumos y se deja fermentar por 15 días para luego cernir. Se prepara el cimicor (se cocina agua y azúcar) por 5 minutos y cuando se enfríe, mezclar ambos procesados y guardar por 15 días más para proceder a degustar.



Ilustración 20. Recetas O

PLATANO

TORTILLA DE VERDE

Ingrediente
5 Verdes grandes – Mantequilla – 1 Huevo – Sal – Queso.

Preparación
Cocinar en una olla con suficiente agua los verdes y agregar un poco de sal. En una tabla de madera, majarlo hasta que quede una masa manipulable, colocar mantequillas en las manos y hacer unidades cóncavas. Corte el huevo duro y maje el queso para que lo ponga como relleno y proceda a freír por 10 minutos. Acompañar con café o salsa criolla.





Ingrediente
5 Verdes grandes – Mantequilla – 1 Huevo – Sal – Queso.

Preparación
Cocinar en una olla con suficiente agua los verdes y agregar un poco de sal. En una tabla de madera, majarlo hasta que quede una masa manipulable, colocar mantequillas en las manos y hacer unidades cóncavas. Corte el huevo duro y maje el queso para que

BOLÓN

MAÍZ

HUMITAS

Ingrediente
5 tazas de maíz molido - ½ lb. De queso desmenuzado - 3 huevos - ½ litro de leche - 1 cucharadita de azúcar - 2 onzas de mantequilla - Hojas de choclo y sal al gusto.

Preparación
Mezclar el maíz con la mantequilla, el queso, el azúcar, los huevos y la sal. Cuando este mezclado todo se debe incorporar los huevos batidos. En las hojas de choclo poner una porción de masa y envolver. Cocinar sobre una cama de futas de choclo por espacio de una hora.






Ilustración 21. Utensilios

UTENSILIOS



Piedra de Moler

Es uno de los utensilios más utilizados al momento de procesar alimentos o como tradicionalmente se le conoce a esta técnica "Moler". Se eligen piedras de distintos tamaños según los gustos en los orllos de los ríos. Serve para machacar maíz, frijoles, cacao, yuca o preparar añños y lo utilizan en todo el Ecuador.



Molino

Su aparición cronológica empieza "después de fuego", por medio de la conquista española ya que utilizaban el tigo para obtener harina blanca. Su funcionamiento consiste en hacer girar la piedra superior de la inferior, ejecutando manualmente con una palanca situada de forma lateral y los granos se iban alimentando por un orificio que los transportaba a la rueda superior.



Ollas de barro

Conocidas también como cazuelas sirven para colocarlas dentro del horno ya que por su fabricación han sido sometidas a una fabricación irreversible tanto físicas como químicas. En ellas se preparan las famosas cazuelas de pescados, sangos hasta menestras.



Moleño

Proviene del verbo Molehear y se utiliza para revolver juacas, habitas, zapallo, zangas y menestras. Originario de la cocina marabita, lo encontramos colgando en un clavo y es fabricado con las ramas del árbol que lleva su mismo nombre "Moleñilo" o más conocido como Cacao. En el campo aún se mantiene esta tradición al momento de cocinar.



Cuchara de Palo

Existen distintos tamaños y formas las cuales están hechas de madera o caña guadua. Conservan el sabor original de los ingredientes, generalmente la utiliza para mover el arroz y No transmiten el calor a diferencia de las cucharas actuales de metal.



Rallo

Son tradicionalmente hechos mangle y su función específica es la de llevar huecos, se lo utiliza para rallar verde, maíz, queso, cocacas de chifcos, etc.



Sustungo

Es hecho en metal y su función específica es la de centrar.

Ilustración 22. Fiestas de Balao

FIESTAS PATRONALES

17 de Noviembre Cantorización
Se celebra del 15 de Octubre al 15 de Noviembre –
Novenas, Procesión, quema del castillo (juegos
protécnicos), presentación de curiquinques.

7 de Octubre Virgen del Rosario

13 de Junio Día de San Antonio

MALECÓN

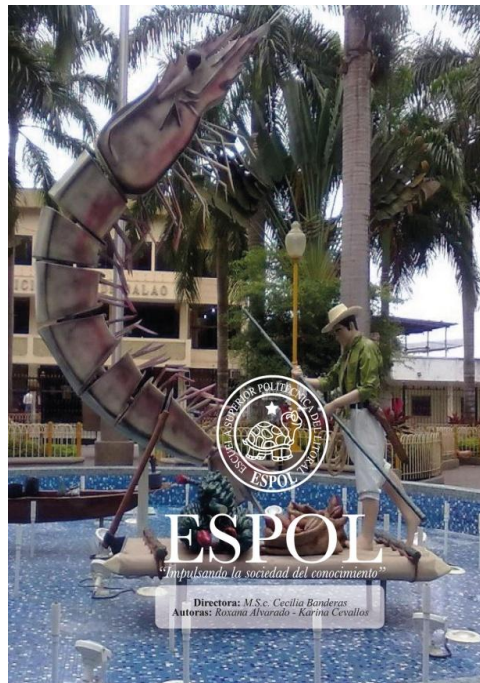
Otro de los atractivos con que cuenta nuestra ciudad es el malecón que está situado en el margen izquierdo del Río Balao, que también existen jardines y juegos para niños, además junto a ellos están las canchas múltiples en donde los ciudadanos después de una larga jornada de trabajo se dedican en el tiempo que les queda libre a practicar deportes como el Básquet, el Indory y el Voleibol, además tiene un escenario donde se presentan los artistas para las fiestas.

PARQUE CENTRAL

Uno de los atractivos de Balao es el Parque Central que es el más antiguo de la ciudad, comenzó su remodelación en el año 2005 en la Administración del Arq. Mario Molina y se concluyó en la administración del Dr. Luis Castro en el año 2008, ha sido visitado por propios y extraños causando gran admiración por la forma arquitectónica de su construcción ya que en la parte central se encuentra la pileta y dentro de ella están unos muñecos de fibra de vidrio esculpidos por el Sr. Enrique Villón, artesano nativo de esta ciudad.

Su clima es de tipo tropical-sabana, con máximas absolutas de temperatura que van de los 22°C a los 36°C y mínimas de 15°C a 18°C. Por su aproximada ubicación con relación al Canal de Jambeli, hace contar con dos corrientes bien marcadas como la de Humboldt.

Ilustración 23. Posterior de la guía



Fuente: Autoras

5.4 Aplicación

Esta propuesta contara con un +Plus, se creó una aplicación con “app creator”, los usuarios podrán descargarla en sus Smartphone de manera gratuita en donde encontraran: una introducción sobre Balao, acceso a Google Maps, enlace con la pagina de Youtube, directorio telefónico de los establecimientos, galería de los distintos platos que se elaboran en este cantón.

Ilustración 24. Logo de la Aplicación



Fuente: Autoras

5.5 Recomendaciones de la propuesta.

1. Con la elaboración de las fichas de la planta gastronómica se sugiere rediseñar los establecimientos existentes para que cumplan con los estándares necesarios y de esta manera puedan encajar en la sección como catastro turístico gastronómico a nivel nacional.
2. Si buscamos que Balao se empodere como destino gastronómico turístico, nuestra sugerencia es que previo a esto, se debe de adecuar dicha planta y capacitar a los prestadores de servicios para que puedan recibir de forma adecuada al turista y que puedan superar sus expectativas.
3. Promover charlas motivacionales para concienciar a la comunidad acerca de los beneficios que tiene preservar su riqueza cultural.
4. Unir fuerzas y trabajar en conjunto para el desarrollo gastronómico turístico convendría ser uno de los principales objetivos para la población local y entidades gubernamentales y no gubernamentales.
5. Proponemos que existan estándares con respecto a la manipulación de alimentos, antes de su elaboración. Esto ayudaría a evitar de manera más acertada la ingesta de alimentos en el organismo o contaminación directa.
6. Existan letreros de información en los establecimientos alimenticios, mostrando al visitante el sitio web de la gastronomía del cantón y el link que pueden descargar en su teléfono móvil con el fin de ofrecer la facilidad al momento de elegir su plato a degustar, o bien de prepararlos en sus hogares y compartirlos con los suyos.

CONCLUSIÓN

1. Con la creación de la guía gastronómica virtual se estará fomentando con la difusión del turismo gastronómico del destino, aportando datos reales y de gran importancia para el GAD del Municipio de Balao.
2. Se brindará a los turistas potenciales información lucrativa y de fácil acceso a través de sus Smartphone, motivándolos a tener nuevas experiencias en el arte culinario.
3. Se incitó a los prestadores de servicios en el rescate de su cultura gastronómica manipulando utensilios y técnicas que han prevalecido de generación en generación haciendo que al turismo gastronómico sea un generador de empleos y aporte en su aspecto socioeconómico.
4. El aporte que tendrá este proyecto en el cantón será gratificante y generará expectativas en los destinos aledaños sirviendo de ejemplo para los destinos con turismo gastronómico.
5. Estar en la vanguardia con respecto a las tendencias en el turismo gastronómico utilizando las redes sociales como medio de difusión.

BIBLIOGRAFÍA

Brillat Savarin, J.A. (2001, Febrero). Filosofía del gusto. Barcelona, España: Optima.

Delgado, R. (2000). COMIDA Y CULTURA: IDENTIDAD Y SIGNIFICADO EN EL MUNDO CONTEMPORÁNEO. (2016, 14 de Enero), de Red de Revistas Científicas de América Latina y el Caribe, España y Portugal Sitio web: <http://www.redalyc.org/html/586/58636104/>

Espinoza, M. (2014). La cocina peruana, fusión y sabor. ¡Un placer para los sentidos! 2015, (21 de Diciembre), de Yanuq Sitio web: http://www.yanuq.com/Articulos_Publicados/CrisolSabores.htm

Flavián, C. & Fandos, C. (2011). Estrategias de Marketing y Experiencias de éxitos. España: UNE.

Gokee Cameron y Logan Amanda L. . (2014). Comparing Craft and Culinary Practice in Africa: Themes and Perspectives. New York: Springer.

Gvion, L. (2006). Cuisines of poverty as means of empowerment: Arab food in Israel. 2015, (10 de Diciembre), de Springer Sitio web: <http://jmm.sagepub.com/content/14/4/408.abstract>

Juberias, G. & Pablo, R. (2003). Impacto de las nuevas tecnologías en el sector turístico. 2016, (23 de Enero), de U.N.E.D Sitio web: http://www.littec.ungs.edu.ar/SSI2004/5_Pablo%20Redondo%20y%20Juberias%20Caceres.pdf

McCarthy, J. & Perreault, W. (2004, Agosto). Fundamentos de Marketing. Buenos Aires, Argentina: Granica S.A.

Montecinos, A. (2012). Planificación del Turismo Gastronómico Sostenible. México: CEGAHO.

Organización de las Naciones Unidas para la Educación, la Ciencia y la Cultura (UNESCO). (2009). Lista Representativa del Patrimonio Cultural Inmaterial de la Humanidad. Paris, Francia: Baseline Arts Ltd.

Organización Mundial del Turismo. (2007). Entender el turismo: Glosario Básico. 2015, (20 de Noviembre), de UNWTO Sitio web: <http://media.unwto.org/es/content/entender-el-turismo-glosario-basico>

Organización Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura - ONU. (2013). Año Internacional de la Quinoa. 2015, (26 de Noviembre), de Organización Naciones

Unidas para la Alimentación y la Agricultura Sitio web:

<http://www.fao.org/quinoa/es/>

Real Academia Española. (2014). Diccionario de la lengua española. Madrid, España:

Real Academia Española.

Tardif, J. (2004, Mayo). Identidades culturales y desafíos geoculturales. 2015,12 de

Diciembre, de Pensar Iberoamericana Sitio web:

<http://www.oei.es/pensariberoamerica/ric06a03.htm>

ANEXOS

Anexo A. Encuesta



ESCUELA SUPERIOR POLITECNICA DEL LITORAL

LICENCIATURA EN TURISMO



Esta encuesta servirá para determinar el perfil del turista que visita el cantón Balao en la provincia del Guayas.

Las respuestas que nos proporcionen serán de gran ayuda y no serán utilizadas para otro propósito que no sea el de la investigación que se está realizando.

Perfil Socio-demografía

Sexo: M F **Edad:** ____

Lugar de procedencia: Provincia o Estado _____ País _____

Preguntas de Frecuencias

1) ¿Con qué frecuencia viene a Balao al año? (Escoja 1 opción)

1 – 3 veces ____ 4 – 6 veces ____ 7 ó más veces ____

2) ¿En qué meses del año a usted le gusta viajar a Balao?

Ene. a Mar. ____ Abr. a Jun. ____ Jul. a Sept. ____ Oct. a Dic. ____

Motivación

3) ¿Qué actividad lo motivaron para visitar este destino? (Escoja 3 opciones máximo)

- Degustar la maravillosa gastronomía ____
- Excursión y visitas a lugares turísticos ____
- Observar y aprender las tradiciones ____
- Actividades deportivas (pesca, cabalgatas) ____
- Eventos y festejos tradicionales ____
- Otros ____

4) **Cuándo usted viaja, lo hace: (Si contesta Solo, pasar a la pregunta #6 de lo contrario siga con el cuestionario)**

Solo ____ Acompañado ____

5) **Generalmente cuando viaja ¿Quién lo acompaña?**

a. Familia__ b. Pareja__ c. Amigos__ d. Compañeros de Trabajo__

6) **¿Cuántos días va a pernocta en Balao?**

Horas __ 1 noche __ 2 días __ Más de 2 días __

Aspecto económico

7) **¿Con cuanto dispone para visitar el destino por persona?**

Menos de \$50 __ Entre \$50 a \$100 __ Más de \$100 __

Promoción del destino

8) **¿Qué medios les fueron útil para conocer sobre el cantón Balao?**

a. Periódicos y revistas ____ b. Programa de Radio o TV ____
c. Internet ____ d. Familiares y Amigos ____

Expectativas del Turista

9) **Del 1 al 5 marque con una X ¿Cuál considera usted un factor importante al momento de visitar un establecimientos de alimentos y bebidas? (Siendo 1 de mayor importancia y 5 de menor importancia)**

FACTORES	1	2	3	4	5
Seguridad para el comensal					
Precios Accesibles					
Menú variado					
Higiene en los establecimientos de restauración					
Atención brindada					

10) ¿Cuál es su plato favorito que ordena cuando visita Balao?

11) ¿Usted recomendaría que visiten este destino por su gastronomía?

SI ____

NO ____

Anexo B. Ficha de Inventario: Planta Gastronómica

FICHA DE INVENTARIO DE LA PLANTA TURÍSTICO - GASTRONÓMICA					
Datos Generales					
Encuestador		Cod. Ficha		Fecha	
Provincia		Cantón		Parroquia	
1. Datos del Establecimiento					
1.1 Nombre					
1.2 Dirección					
1.3 Teléfono		1.4 Tipo		1.5 Categoría	
1.6 E -mail		Restaurante		Primera	
1.7 Propietario		Bar		Segunda	
1.8 Contacto		Cafetería		Tercera	
1.9 Tiempo de Funcionamiento		Kiosco de Comida		Cuarta	
1.10 Servicios Disponibles		Carretera			
1.11 Precio		1.12 Número de Mesas		1.13 Número de Plazas	
2. Personal del Establecimiento					
2.1 N° de Empleados					
2.2 Formación	Sin Formación				
	Primaria				
	Secundaria				
	Superior				
	Otros				
3. Menú Disponible					
3.1 Nombres de los Platos Principales					
3.2 P.V.P					
4. Observaciones					

Anexo C. Ficha de Inventario: Productos Principales

FICHA DE INVENTARIO DE PRODUCTO									
Datos Generales									
Encuestador	Roxana Alvarado / Karina Cevallos			Cód. Ficha	I.G-PR-BAL-001		Fecha	14/12/15	
Provincia	Guayas			Cantón	Balao		Parroquia	Balao	
1. Descripción del producto									
1.1 Factores Sociales y Culturales (valorización social y cultural)									
1.1.1 Denominación	Choclo		1.1.3 Categoría			1.1.4 Tipo			
1.1.2 Variación de denominación		Verduras		Frutas		1.1.5 Subtipo			
1.1.6 Reconocimiento Cultural		Hortalizas		Aceites		1.1.7 Forma de obtención (producto final)			
Plenamente aceptado		Legumbres		Lácteos		Cosechado/Recolectado de forma orgánica			
Reconocido minoritariamente por la comunidad		Cárnicos		Cereales		Capturado (caza o pesca)			
Reconocido mayoritariamente por la comunidad		Pescados		Miel y productos apícolas		Animal de crianza			
En peligro de desaparición		Mariscos		Granos					
1.2 Factores de procedencia, temporalidad y nutricionales						1.3 Factores sensoriales, de preservación			
1.2.1 Valor Nutricional de su consumo		1.2.2 Procedencia		1.2.3 Temporalidad		1.3.1 Características organolépticas		1.3.2 Medidas de preservación	
Alto		Originales del lugar		Regular		Color		Medidas fitosanitarias	
Medio		Cercanías		Temporal		Olor		Medidas de manipulación	
Bajo		De otros lugares del país		Eventual		Sabor		Controles de calidad	
2. Comercialización				3. Fuentes de Información					
2.1 Vías de comercialización									
Restauración de la zona									
Puestos pequeños y carretas de comida									
Mercado Local									
Festival o festividad									
Medio Digital									

Anexo D. Detalle de las Fichas de Inventario

Las fichas tienen varios apartados donde cambia la información que se necesita recopilar:

A. Datos Generales: Esta información es similar para cualquiera de las fichas, sea inventarios de platos o productos.

- Encuestador: nombre completo de la persona(s) que realizaron este inventario.
- Provincia: es la ubicación donde se está realizando el inventario.
- Cantón: Se debe poner la ubicación geográfica.
- Parroquia: Es la ubicación más exacta posible.
- Código de ficha: se le proporciona una numeración para llevar un orden exacto y para saber que se está inventariando les designaremos los siguientes código detallados a continuación:
 - Para saber que se refiere a un Inventario utilizaremos la I de (Inventario) seguido de la G correspondiente a (Gastronomía), las cuales serán separadas de un punto.
 - Luego se usará PR para (Producto) o PT para (Planta Turística), cualquiera de estas opciones deberán ir después de un guion con el punto antes dicho.
 - De la misma manera separándolas con otro guion colocaremos tres letras que identifiquen y se convierta en un código de la ubicación

geográfica en donde se está realizando el inventario; en el caso de Balao se utilizara BAL.

- Por último y separándolo con el ultimo guiòn pondremos el número de ficha que corresponde , siempre se utilizaran 3 dígitos por ejemplo:
001
- Fecha: Se colocará el día, mes y año en que se la efectuó.

B. Ficha de Producto: La función de esta ficha es recopilar información relevante para el conocimiento de los productos más importante y de consumo diario en los establecimiento de comidas; también conoceremos su reconocimiento cultural en la zona, comercialización y en que platos principales es utilizado este producto.

1. Descripción del Producto

1.1 Factores Sociales y Culturales (valorización social y cultural)

1.1.1 Denominación: Nombre del producto a describir

1.1.2 Variación de denominación: si es conocido con algún otro nombre

1.1.3 Categoría: se refiere a la variedad de producto y deberemos escoger una opción de las que se mencionan en la ficha.

1.1.4 Tipo: En caso de existir, en ocasiones el producto tiene distintos tipos de presentación. Por ejemplo la sardina enlatada.

1.1.5 Subtipo: se refiere si tiene presentación con pasta de tomate, en aceite o en agua.

1.1.6 Reconocimiento Cultural: Se refiere a que grado es aceptado el producto.

- **Plenamente aceptado:** Cuando es reconocido como un producto que forma parte de su cultura.
- **Reconocido minoritariamente por la población:** Es cuando su uso no es extensivo pero es reconocido como parte de su cultura.
- **Reconocido mayoritariamente por la población:** Cuando su uso no es extensivo pero una gran parte de su población lo reconoce como parte de su cultura.

1.1.7 Forma de obtención (producto final): Aquí seleccionamos de qué manera se obtuvo el producto ya sea,

- **Cosechado o Recolectado de forma Orgánica:** Esta opción está contemplando a la obtención de las especies vegetales y el sistema utilizado como, orgánico, de riego o trato (sin pesticidas).
- **Capturado (caza o pesca):** De qué forma fue capturado alguna especie animal.
- **Animal de crianza:** Se refiere a los animales que son criados en granjas o pastoreos.

1.2 Factores de procedencia, temporalidad y nutricionales

1.2.1 Valor Nutricional de su consumo: Aquí se estima el valor nutricional de cada producto, es un punto muy importante al momento de su ingesta y se lo catalogará como alto, medio y bajo.

1.2.2 Procedencia: Se indicará donde se la consigue siendo estas, originales del lugar, en las cercanías o de otros lugares del país.

1.2.3 Temporalidad: asiduidad con que se lo consume las que pueden ser,

- Regular: De manera habitual.
- Temporal: Durante ciertas épocas.
- Especial: En ciertas fechas importantes o ritual.

1.3 Factores sensoriales, de preservación

1.3.1 Características organolépticas: Son características que definen al producto por su color, olor y sabor.

1.3.2 Medidas de preservación: Son las medidas de conservación, manipulación y tratamiento que recibe el producto.

2. Comercialización

2.1 Vías de comercialización: Cuál es el medio de difusión con el que cuenta, en este caso contaremos con:

- Restauración de la zona: Se refiere al lugar donde se comercializa el producto o platos (restaurante, bar, cafetería).
- Puestos pequeños y carretas de comida: Si se comercializa en carretas o kioscos que se encuentran en las calles.
- Mercado Local: Si se encuentra en algún mercado local.

- Festival o festividad: Si se comercializa en alguna festividad local.
- Medio Digital: Si utiliza algún red social o página web donde se comercialice el producto o plato.

3. Fuentes de Información: Cual fue la fuente de donde se extrajo la información ya sea de algún plato, producto o establecimiento.

C. Inventario de la Planta Turística: El inventario se lo realizara solo a los establecimientos de comida típica que se encuentren en la zona céntrica de Balao Grande y esta información formara parte del catastro de los establecimientos de restauración existente en el 2016, ya que no cuentan con información del mismo.

En esta ficha encontraremos aspectos idénticos en el (Anexo #. 1), pero se añadirá a esta ficha datos y tipo de establecimiento (1.4) si este es un kiosco, restauran, carreta etc.

Otros factores a analizarse serían el número de mesas (1.12), el número de plazas (1.13), número de empleados (2.1) y su formación (2.2).

Finalmente se mencionara el menú principal (3.1), con el P.V.P (3.2) con el que cuenta cada establecimiento.