



**ESCUELA SUPERIOR POLITÉCNICA DEL LITORAL**

**Facultad de Ingeniería Marítima, Ciencias Biológicas, Oceánicas y  
Recursos Naturales.**

“Guía virtual sobre la Gastronomía Tradicional del Cantón Naranjal de la  
Provincia del Guayas.”

**Previo a la obtención del Título de:**

**Licenciado en Turismo**

Presentada por:

Jenny Génesis Andrade Arteaga

Stefanie del Rocío Pincay Segura

**GUAYAQUIL – ECUADOR**

Año: 2016

## **AGRADECIMIENTO**

Agradecemos a Dios por permitirnos culminar la carrera y guiarnos en cada paso que damos, a nuestros padres por su confianza, comprensión y ejemplos de superación en nuestras vidas.

A los maestros que han impartido sus conocimientos, a la Msc. Cecilia Banderas y al Msc. Rafael Arce quienes han sido nuestra ayuda y guía en el presente trabajo.

**Jenny Andrade Arteaga.**

**Stefanie Pincay Segura**

## **DEDICATORIA**

Dedico el presente trabajo a mi mamá, quien ha sido mi ejemplo para lograr cada una de mis metas, que con su formación en valores y virtudes ha hecho de mí una mujer soñadora con la certeza de que todo se puede lograr con esfuerzo y perseverancia, pero sobre todo con Dios a mi lado. A mis hermanas Carla Andrade Arteaga y Daniela Andrade Arteaga quienes han sido mi ayuda constante y mi apoyo infinito.

A ellas les dedico el comienzo de los nuevos retos en mi vida.

**Jenny Andrade Arteaga**

## **DEDICATORIA**

Dedico este proyecto principalmente a Dios, quien ha sido mi fortaleza y motivo de perseverancia, quien me dio la sabiduría necesaria para culminar con éxito esta carrera universitaria. A mis padres por su apoyo incondicional, amor y consejos para hacer de mí una profesional, a mis hermanas por estar conmigo en todo momento.

Mis sueños, mis metas y mis logros les pertenecen a ustedes.

**Stefanie Pincay Segura**

## **TRIBUNAL DE GRADUACIÓN**

---

**MSC. RAFAEL ARCE BASTIDAS**

---

**MSC. CECILIA BANDERAS AVILÉS**

## **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 Politécnica del Litoral”.

---

Jenny Génesis Andrade Arteaga

---

Stefanie del Rocío Pincay Segura

## **RESUMEN**

El presente trabajo tuvo como objetivo elaborar una guía virtual de la Gastronomía local de cantón Naranjal para impulsar el desarrollo del turismo.

El cantón Naranjal posee una amplia oferta gastronómica que destaca por sus platos tradicionales como el arroz con cangrejo, la cazuela de cangrejo y camarón , el carapacho relleno, el cangrejo criollo entre otras; realizados a base de productos de la zona, como el cangrejo, camarón, arroz, yuca y plátano; sin embargo no existe un medio de difusión que detalle esta variedad de platos tradicionales, ni los restaurantes que la proveen; por esta razón se creó la Guía Virtual Gastronómica del cantón Naranjal; este instrumento web detalla los platos tradicionales; además de los restaurantes donde se expende esta comida típica.

Se realizaron inventarios de los platos tradicionales, productos de la zona y restaurantes en los que se comercializan platos típicos, se utilizaron fichas técnicas que se elaboraron a través de entrevistas a los dueños de los restaurantes que se encuentran registrados en el catastro del GAD de Naranjal y que ofrecen platos tradicionales realizados a base de productos de la zona.

Se diseñó un perfil del visitante gastronómico del cantón Naranjal que se realizó a través de los resultados obtenidos en las encuestas, ejecutadas a los visitantes de ferias gastronómicas y turistas que asistían a restaurantes donde se venden platos tradicionales del cantón; la muestra se la obtuvo de los datos proporcionados por la GAD de Naranjal, de asistentes a la FEGATUR (Feria Gastronómica del Turismo) que se realiza a nivel cantonal.

# ÍNDICE GENERAL

<b>AGRADECIMIENTO</b> .....	<b>ii</b>
<b>DEDICATORIA</b> .....	<b>iii</b>
.....	<b>vii</b>
<b>RESUMEN</b> .....	<b>vii</b>
<b>ÍNDICE GENERAL</b> .....	<b>ix</b>
<b>ÍNDICE DE TABLAS</b> .....	<b>xiii</b>
<b>ÍNDICE DE GRÁFICOS</b> .....	<b>xiv</b>
<b>ÍNDICE DE FIGURAS</b> .....	<b>xv</b>
<b>ÍNDICE DE ANEXOS</b> .....	<b>xvi</b>
<b>GLOSARIO</b> .....	<b>xvii</b>
<b>LISTA DE ABREVIATURAS Y SIGLAS</b> .....	<b>xviii</b>
<b>CAPÍTULO 1</b> .....	<b>1</b>
<b>INTRODUCCIÓN</b> .....	<b>1</b>
1.1 Antecedentes .....	1
1.2 Definición del Problema .....	4
1.3 Objetivos .....	5
<b>1.3.1 Objetivo General</b> .....	<b>5</b>
<b>1.3.2 Objetivos Específicos</b> .....	<b>5</b>
1.4 Justificación y/o Importancia .....	6
1.5 Alcance del estudio .....	7
1.6 Objeto de Estudio.....	8
<b>1.6.1 Aspectos Generales del Cantón</b> .....	<b>8</b>
<b>1.6.1.1 Aspectos geográficos</b> .....	<b>8</b>
<b>1.6.1.2 Clima</b> .....	<b>9</b>
<b>1.6.1.3 Población</b> .....	<b>9</b>
<b>1.6.1.4 Transporte y acceso</b> .....	<b>10</b>
<b>1.6.1.5 Producción</b> .....	<b>10</b>
<b>1.6.1.6 Fauna</b> .....	<b>10</b>

1.6.1.7 Gastronomía Típica .....	10
1.6.1.8 Fiestas.....	11
1.6.2 Atractivos turísticos .....	11
1.6.2.1 Comunidad Shuar .....	11
1.6.2.2 Reserva Ecológica Manglares Churute.....	12
1.6.2.3 Comunidad 23 de noviembre: “7 cascadas” del Cerro de las Hayas.....	13
1.6.2.4 Hacienda Las Cañas .....	13
1.6.2.5 Comuna San Miguel .....	14
1.6.2.6 El Camino Real del Inca.....	14
1.6.2.7 Hacienda Jambelí.....	15
1.6.3 Alojamiento .....	15
1.6.4 Ruta del Cacao .....	16
.....	18
<b>CAPÍTULO 2</b> .....	18
METODOLOGÍA APLICADA.....	18
<b>CAPÍTULO 3</b> .....	21
<b>REVISIÓN DE LA LITERATURA</b> .....	21
3.1 Historia de la Gastronomía .....	22
3.2 Gastronomía: evolución y definición.....	23
3.3 Patrimonio Gastronómico .....	24
3.4 Importancia de la gastronomía en el sector turístico.....	26
3.5 Turismo Gastronómico un medio para impulsar el desarrollo económico .....	28
<b>3.5.1 Caso regiones rurales en Almería, España</b> .....	28
<b>3.5.2 Turismo Gastronómico un medio para impulsar el desarrollo económico: Caso Tomas Jofré</b> .....	29
3.6 La Gastronomía como fuente generadora de turismo sustentable.....	30
<b>3.6.1 Indicadores de sustentabilidad turística- Indicadores gastronómicos</b> .....	30
3.7. Turismo y Tecnología.....	30
<b>3.7.1 Impacto de la tecnología en el turismo</b> .....	30
3.8 Tipos de guías gastronómica virtuales nacionales e internacionales .....	32
<b>3.8.1 Guías gastronómicas Internacionales</b> .....	32

3.8.1.1 La lista St. Pellegrino .....	32
3.8.1.2 Guía Michelin .....	32
3.8.1.3 La guía Makansutra .....	33
3.8.1.4 Guía Gastronómica Condé Nast Traveler 2015. ....	33
3.8.2 Guías gastronómicas Nacionales.....	33
3.8.2.1 Ecuador Culinario Saberes y Sabores.....	33
3.8.2.2 Guía Gastronómica de Pastaza.....	34
3.8.2.3 Guía Gastronómica de Cuenca. ....	34
3.8.2.4 Gastronomía-Huecas de Guayaquil .....	34
<b>CAPÍTULO 4 .....</b>	<b>35</b>
<b>PRESENTACIÓN Y ANÁLISIS DE RESULTADOS.....</b>	<b>35</b>
4.1 Análisis Documental.....	35
4.2 Inventarios.....	38
<b>4.2.1 Inventario de Planta Gastronómica .....</b>	<b>38</b>
<b>4.2.2 Inventario de los principales Platos Típicos elaborados a base de productos de la zona .....</b>	<b>40</b>
<b>4.2.3 Inventario de Productos de la Zona .....</b>	<b>42</b>
4.3 Determinación del Perfil del Visitante Gastronómico .....	43
<b>4.3.1 Sujeto, Universo y Muestra .....</b>	<b>43</b>
<b>4.3.2 Determinación de la Muestra.....</b>	<b>43</b>
4.4 Análisis y Resultados de las Encuestas.....	45
<b>4.4.1 Perfil del Visitante: Gustos y Preferencias .....</b>	<b>67</b>
4.5 Análisis FODA: La Gastronomía de Naranjal .....	68
<b>4.5.1 Síntesis del FODA .....</b>	<b>69</b>
<b>4.5.2 Estrategias para la mejora del cantón.....</b>	<b>71</b>
<b>4.5.2.1 Estrategias a considerar para la elaboración de la propuesta .....</b>	<b>73</b>
<b>CAPÍTULO 5 .....</b>	<b>75</b>
<b>PROPUESTA .....</b>	<b>75</b>
5.1 Diseño de la guía turística virtual .....	76
5.2 Sitio de Búsqueda de la Guía Virtual Gastronómica de Naranjal.....	76
5.3 Contenido de la Guía .....	77

5.4 Logo de Guía Gastronómica .....	78
5.5 Imágenes de la Guía.....	79
<b>CONCLUSIONES.....</b>	<b>85</b>
.....	<b>87</b>
<b>RECOMENDACIONES.....</b>	<b>87</b>
<b>REFERENCIAS.....</b>	<b>89</b>
<b>ANEXOS.....</b>	<b>94</b>

## ÍNDICE DE TABLAS

Tabla I: Cuadro Comparativo .....	36
Tabla II: Inventario de Planta Gastronómica .....	38
Tabla III: Inventario de Platos Típicos .....	40
Tabla IV: Inventario de Productos de la zona .....	42
Tabla V: Género .....	45
Tabla VI: Estado Civil .....	46
Tabla VII: Edad .....	47
Tabla VIII: Profesión u Ocupación .....	48
Tabla IX: Lugar de Procedencia .....	49
Tabla X: Lugar de Procedencia- Nacionales .....	50
Tabla XI: Lugar de Procedencia-Internacionales .....	51
Tabla XII: Nivel de Instrucción .....	52
Tabla XIII: Nivel de Ingreso .....	53
Tabla XIV: Número de Visitas .....	54
Tabla XV: Motivo de Visita .....	55
Tabla XVI: Acompañantes .....	56
Tabla XVII: Duración de su estancia .....	57
Tabla XVIII: Presupuesto de viaje .....	58
Tabla XIX: Medios de Transporte .....	59
Tabla XX: Tipo de Alimento que escogió .....	60
Tabla XXI: Tipo de bebida que acompaña su alimento .....	61
Tabla XXII: Conocimiento de la Gastronomía de Naranjal .....	62
Tabla XXIII: Platos conocidos de la Gastronomía de Naranjal .....	63
Tabla XXIV: ¿Cuánto pagó usted por un plato de comida? .....	64
Tabla XXV: Opciones que el consumidor considera al elegir un restaurante .....	65
Tabla XXVI: Análisis FODA .....	68
Tabla XXVII: Síntesis FODA .....	69
Tabla XXVIII: Estrategias FODA .....	71
Tabla XXIX: Programas y sus funciones .....	76
Tabla XXX: Enlace Guía Virtual .....	76

## ÍNDICE DE GRÁFICOS

Gráfico 1: Género.....	45
Gráfico 2: Estado Civil .....	46
Gráfico 3: Edad.....	47
Gráfico 4: Profesión u Ocupación .....	48
Gráfico 5: Lugar de Procedencia .....	49
Gráfico 6: Lugar de Procedencia-Nacionales .....	50
Gráfico 7: Lugar de Procedencia-Internacionales.....	51
Gráfico 8: Nivel de Instrucción.....	52
Gráfico 9: Nivel de Ingreso.....	53
Gráfico 10: Número de Visitas .....	54
Gráfico 11: Motivo de Visita .....	55
Gráfico 12: Acompañantes.....	56
Gráfico 13: Duración de su estancia .....	57
Gráfico 14: Presupuesto de Viaje.....	58
Gráfico 15: Medios de Transporte .....	59
Gráfico 16: Tipo de alimento que escogió .....	60
Gráfico 17: Tipo de bebida que acompaña su alimento .....	61
Gráfico 18: Conocimiento de la Gastronomía de Naranjal.....	62
Gráfico 19: Platos conocidos de la gastronomía de Naranjal .....	63
Gráfico 20: ¿Cuánto pagó usted por un plato de comida? .....	64
Gráfico 21: Opciones que el consumidor considera al elegir un restaurante .....	65

## ÍNDICE DE FIGURAS

Figura 1: Mapa del Cantón Naranjal .....	9
Figura 2: Historia de la Gastronomía .....	22
Figura 3: Perfil del Visitante .....	67
Figura 4: Logo de Guía Gastronómica .....	78
Figura 5: Portada de la Guía Virtual .....	79
Figura 6: Sección Gastronomía .....	80
Figura 7: Sección Restaurantes .....	81
Figura 8: Sección Sitios Turísticos .....	82
Figura 9: Sección Alojamiento.....	83
Figura 10: Sección Transporte.....	84

## ÍNDICE DE ANEXOS

Anexo A: Ficha de Inventario de Plato típico-Cangrejo Criollo .....	95
Anexo B: Ficha de Inventario de Plato Típico-Ensalada de Cangrejo.....	96
Anexo C: Ficha de Inventario de Plato Típico-Cangrejo al ajillo.....	97
Anexo D: Ficha de Inventario de Plato Típico-Sopa de Cangrejo.....	98
Anexo E: Ficha de Inventario de Plato Típico-Arroz con Cangrejo.....	99
Anexo F: Ficha de Inventario de Plato Típico-Cazuela de Cangrejo y Camarón .....	100
Anexo G: Ficha de Inventario de Plato Típico-Carapacho relleno .....	101
Anexo H: Ficha de Inventario de Plato Típico-Ceviche de Cangrejo .....	102
Anexo I: Ficha de Inventario de Restaurantes-Sr. Tenazas.....	103
Anexo J: Ficha de Inventario de Restaurantes-Cangrejal y Mariscos Don K.....	104
Anexo K: Ficha de Inventario de Restaurantes- Osmayle .....	105
Anexo L: Ficha de Inventario de Restaurantes-El Rinconcito Naranjaleño.....	106
Anexo M: Ficha de Inventario de Restaurantes-La Cueva del Cangrejo .....	107
Anexo N: Ficha de Inventario de Restaurante Leo's de Mariscos .....	108
Anexo O: Ficha de Inventario de Productos de la zona-Cangrejo.....	109
Anexo P: Ficha de Inventario de Producto de la zona-Camarón .....	110
Anexo Q: Ficha de Inventario de Producto de la zona-Plátano .....	111
Anexo R: Ficha de Inventario de Producto de la zona-Arroz .....	112
Anexo S: Ficha de Inventario de Producto de la zona-Yuca.....	113
Anexo T: Encuesta realizadas al visitante gastronómico del cantón Naranjal.....	115

## **GLOSARIO**

**Indicadores Gastronómicos de sustentabilidad.** -son los factores que determinan la preservación ambiental mediante el uso de productos de la zona para la preparación de sus alimentos.

**Patrimonio Gastronómico.** - el valor cultural que poseen los alimentos en una determinada región.

**Turismo Gastronómico.** - cuando el turista se desplaza al sitio de visita netamente por la gastronomía y el arte culinario del lugar.

## **LISTA DE ABREVIATURAS Y SIGLAS**

**GAD:** Gobierno Autónomo Descentralizado

**INEC:** Instituto Nacional de Estadísticas y Censos.

**MINTUR:** Ministerio de Turismo

**OMT:** Organización Mundial del Turismo

**TIC:** Tecnologías de la Información y de la Comunicación

**UNESCO:** Organización Mundial para Ciencia la Educación y el Desarrollo

**UNID:** Universidad Interamericana para el Desarrollo

# **CAPÍTULO 1**

## **INTRODUCCIÓN**

### **1.1 Antecedentes**

El presente trabajo se realizó en el cantón Naranjal de la provincia del Guayas, República del Ecuador, es una población que durante la colonia tuvo un escaso desarrollo; debido a su ubicación geográfica representa un lugar estratégico, que facilita la comunicación entre la costa y la región interandina. En la época colonial fue una de las primeras poblaciones que se adhirió en favor de la lucha contra la monarquía española, donando recursos, organizando voluntarios armados a favor de la

independencia nacional, aprovechando las ventajas geográficas de la región, facilitó los contactos con la ciudad de Guayaquil.

La revolución del 9 de octubre de 1820 dio lugar a la declaración de independencia de varias poblaciones entre estas Naranjal el 15 de Octubre de 1820, durante el gobierno del presidente Galo Plaza Lasso debido al impulso que recibió la agricultura, la población de Naranjal adquirió mayor desarrollo, fue reconocida su cantonización el 7 de Noviembre de 1960 mediante decreto expedido por el Dr. José María Velasco Ibarra presidente de la nación.

Naranjal posee un variado ecosistema que favorece el turismo y la economía, debido a su conexión con la cordillera andina, el Golfo de Guayaquil el mismo que es la entrante de agua más extensa de América del Sur, en sus numerosos canales existen gran cantidad de manglares en los que sus pobladores despliegan una intensa actividad pesquera, dirigida en especial a la captura de cangrejos.

Naranjal es zona agrícola por excelencia, que además cuenta con un gran potencial turístico y gastronómico, que hasta hace pocos años era casi desconocido debido a su escasa difusión y otros factores como el mal estado de las vías de acceso o falta de las mismas, etc. Durante la gestión de Gobierno del Ec. Rafael Correa Delgado a través del Ministerio de Transporte y Obras Públicas se desarrollan importantes proyectos viales que representan puntos estratégicos no solo para la producción y transporte de productos de la zona en mejores condiciones, sino también facilitan la movilización del turismo local, actualmente a la comuna Shuar asentada en esta localidad, cuenta con

la vía el acceso de 7,5 km de longitud, a través de la cual los visitantes tiene la facilidad de acceder al lugar en buenas condiciones.

Naranjal posee platos típicos o tradicionales, a los que no se les ha dedicado esfuerzos para promocionarlos como atractivo turístico gastronómico; el propósito de la investigación fue elaborar una guía virtual gastronómica donde destaquen los diferentes platos típicos y planta turística para que las personas visiten y conozcan la gastronomía.

El cantón Naranjal se encuentra dentro de la Ruta del Cacao, que impulsa la Prefectura del Guayas; en esta ruta se destaca particularmente el agroturismo y las actividades recreacionales dentro de la zona, sin prestar mucha atención a la espectacular gastronomía que se ofrece en este cantón.

El Gobierno Autónomo Municipal de Naranjal en los últimos años ha realizado varias ferias que destacan la gastronomía de la zona, durante el año 2015 se presentaron tres ferias gastronómicas:

- Festival Gastronómico del Cangrejo;
- Festival de Gastronomía Guayasense a Nivel Provincial “Sabores de mi Guayas”
- FEGATUR Feria Gastronómica del Turismo.

Estos festivales son un buen lugar para dar a conocer la gastronomía tradicional de la localidad e invitar a las personas a visitar el lugar.

A pesar de la realización de estas ferias el alcance de difusión del turismo gastronómico es mínimo, puesto que la promoción se la ejecuta a nivel local y no se extiende hacia

otros cantones y provincias aledañas como la ciudad de Guayaquil que representaría un mercado de gran valor para Naranjal, debido a que se trata de una de las ciudades principales del país y donde es escasamente promocionado el turismo gastronómico de Naranjal, este, a su vez no cuenta con una plataforma virtual en donde se dé a conocer las variedades de su oferta gastronómica e indique los lugares donde se expenden, lo que dificulta a los potenciales turistas a reconocer al cantón Naranjal como un destino de turismo gastronómico.

Como consecuencia se observa un estancamiento en la afluencia de visitantes gastronómicos en Naranjal, debido a que el porcentaje de nuevos visitantes gastronómicos es mínimo, lo que limita el crecimiento económico local, que depende del mercado que constantemente acude al lugar por su gastronomía.

## **1.2 Definición del Problema**

Hoy en día el turismo cumple una función muy importante en la economía de un país, no solo por el hecho de generar divisas, sino que a través de esta actividad se promueven los diferentes atractivos turísticos, etnias, culturas y costumbres de un país. La gastronomía es una de las razones por la que el turista se siente atraído hacia el destino turístico, la comida es la esencia que permite despertar el interés por conocer los platos típicos de la zona. El cantón Naranjal es una tierra privilegiada posee gran riqueza gastronómica, rodeada de hermosos paisajes además de su diversa fauna y flora, lamentablemente su patrimonio gastronómico posee una escasa difusión por esta razón, existe la necesidad de darle importancia debido a que la gastronomía es

uno de los aspectos que motiva a gran parte de los turistas a volver a este destino, como sabemos los turistas que visitan los distintos lugares de Naranjal destinan un presupuesto para el consumo de alimentos y al desconocer las delicias de la gastronomía tradicional, ya que no se está explotando adecuadamente este recurso se deja de obtener importantes ganancias en la zona.

### **PLANTEAMIENTO DEL PROBLEMA**

Escasa difusión de la gastronomía Tradicional Ecuatoriana del cantón Naranjal de la provincia del Guayas.

### **1.3 Objetivos**

#### **1.3.1 Objetivo General**

Elaborar una guía virtual de la Gastronomía local del cantón Naranjal para impulsar el desarrollo del turismo.

#### **1.3.2 Objetivos Específicos**

- Realizar inventarios de la planta gastronómica, productos y los principales platos típicos del cantón Naranjal, a través de fichas técnicas, a fin de obtener información relevante para la elaboración de la guía virtual Gastronómica.
- Determinar el perfil del visitante gastronómico mediante encuestas para conocer sus gustos y preferencias.

- Diseñar la Guía virtual Gastronómica, como medio de difusión del patrimonio Gastronómico del Cantón Naranjal a través de una herramienta informática para el desarrollo del sitio web.

#### **1.4 Justificación y/o Importancia**

Actualmente el cantón Naranjal no cuenta con una herramienta útil y de fácil acceso con la que el turista pueda informarse de manera sencilla y rápida, acerca de la gastronomía tradicional y los restaurantes que la ofrecen en el cantón, que permitan dar a conocer y promover la venta de productos alimenticios enfatizando la identidad de la ruta.

El actual proyecto denominada “Guía virtual sobre la Gastronomía Tradicional del Cantón Naranjal de la provincia del Guayas” es conveniente realizarla debido a la necesidad de motivar a los turistas tanto nacionales como extranjeros a visitar el lugar, dando a conocer las especialidades del arte culinario de la zona, disfrutar de la experiencia de nuevos sabores, facilitando la búsqueda de información gastronómica y turística mediante el uso de la tecnología.

Teniendo en cuenta que el turismo forma parte del sector terciario de la economía, al enfocarse en la prestación de servicios y siendo esta actividad fuente generadora de trabajo, se ha considerado trascendente realizar este estudio debido al beneficio que aportará a los habitantes de la zona, contribuyendo al desarrollo de la economía del cantón y a mejorar la calidad de vida de la población mediante la sustentabilidad.

Así mismo mediante esta investigación se contribuyó con el aspecto teórico, se podrá conocer los gustos y preferencias del visitante gastronómico.

### **1.5 Alcance del estudio**

Nuestra propuesta de elaboración de una Guía Virtual Gastronómica del Cantón Naranjal se muestra como una acción para la difusión del patrimonio gastronómico del lugar, que es desconocido por el turista que muchas veces visita el cantón para disfrutar de otros atractivos turísticos y pasan por alto la riqueza de la gastronomía del lugar. La guía virtual Gastronómica del Cantón Naranjal, contendrá información sobre los restaurantes que se encuentran registrados en el catastro del GAD Municipal de Naranjal y los platos típicos que allí se expenden que a su vez son hechos a base de productos de la zona los mismos que fueron identificados por los dueños de los restaurantes, quienes reconocieron, el cangrejo, camarón, yuca, verde y arroz; como productos propios de su cantón y los cuales son utilizados para la preparación de platos típicos.

Se realizó un estudio para conocer el perfil del turista gastronómico del cantón, este producto de nuestro trabajo podrá ser valorado por instituciones interesadas en el desarrollo del turismo en el cantón, hablamos del GAD Municipal y restaurantes.

La creación de la Guía Virtual Gastronómica impulsará el desarrollo del turismo en el cantón y destacará el patrimonio gastronómico, también permitirá acceder a:

Información General del cantón Naranjal, Atractivos turísticos, alojamientos, medios de transportes y Galería Fotográfica.

## **1.6 Objeto de Estudio**

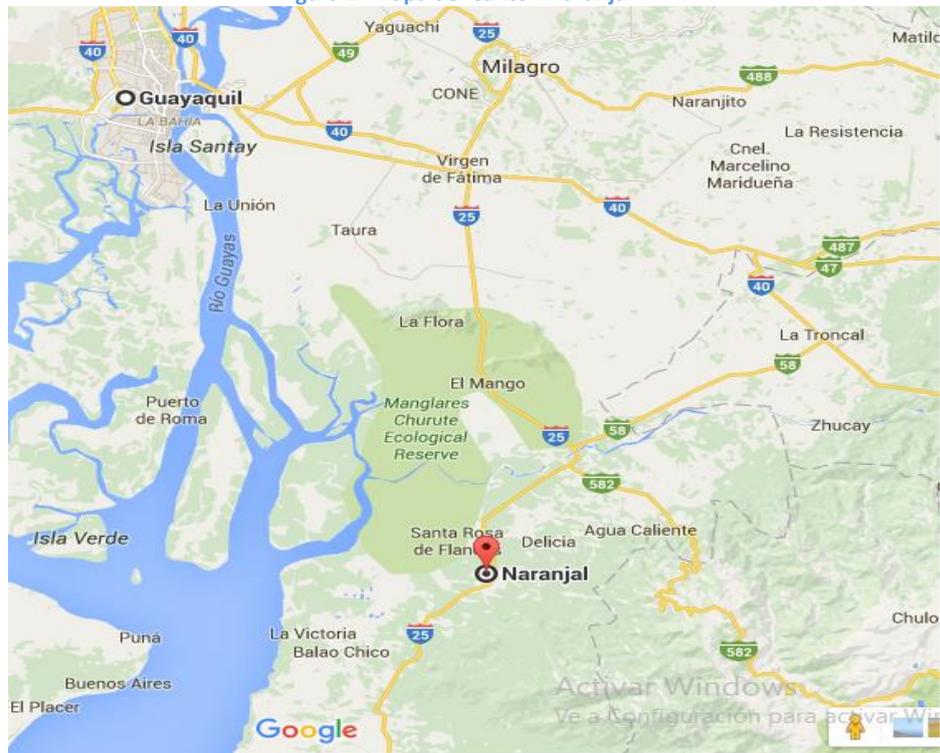
### **1.6.1 Aspectos Generales del Cantón**

#### **1.6.1.1 Aspectos geográficos**

El cantón Naranjal está ubicado en América del Sur, en la República del Ecuador, en la región Litoral o costa, al suroeste del país, limita al **Norte** con el cantón Yaguachi, el Triunfo y Durán, al **Sur** con la provincia de El Oro; al **Este** con las provincias del Cañar y Azuay y al **Oeste** con el canal de Jambelí.

Los ríos que atraviesan el cantón al norte son el Boliche, con su afluente el Culebras, los ríos Naranjal y Cañar que atraviesan el cantón, al sur los ríos San Pablo, Balao Chico y Jagua en cuyas aguas crecen peces como el bocachico, barbudo, vieja etc.

Figura 1: Mapa del Cantón Naranjal



Fuente: <http://www.googlemaps.com> diciembre 10 del 2015

### 1.6.1.2 Clima

La Temperatura promedio del cantón es de 25°C y su precipitación pluvial con un promedio anual de 960 mm.

### 1.6.1.3 Población

Según la base de datos del Instituto Nacional de Estadísticas y Censos (INEC), en el año 2010, la población era de 69.012 habitantes, de los cuales 32.387 son mujeres y 36.625 hombres.

#### **1.6.1.4 Transporte y acceso**

Las vías de acceso al cantón están en buenas condiciones, las siguientes cooperativas tienen a Naranjal como destino: Rutas Orenses, CIFA, PULLMAN y SAN, el viaje tiene una duración de 1- 2 horas aproximadamente desde Guayaquil dependiendo si el recorrido se realiza en transporte privado o público.

#### **1.6.1.5 Producción**

Naranjal es una zona agrícola, entre sus principales cultivos destacan el cacao, tabaco, caña de azúcar, banano, café, arroz, diversidad de frutas. Es significativa la existencia de maderas industriales. Otra actividad en la zona es la cría de ganado porcino, vacuno, caballar y aves de corral los mismos que se alimentan en las zonas de pastizales existentes en la región.

#### **1.6.1.6 Fauna**

En las montañas de Naranjal existe la presencia de monos, tucanes, loros, guatusas y otros animales.

#### **1.6.1.7 Gastronomía Típica**

Se destacan los platos a base de cangrejo y sus diversas formas de preparación, bebidas de caña de azúcar y cacao.

### **1.6.1.8 Fiestas**

Puedes disfrutar de las festividades del cantón tales como: el 15 de octubre donde se recuerda el aniversario de la independencia, el 7 de noviembre tiempo de cantonización, y el 19 de marzo, celebración patronal en honor de San José.

### **1.6.2 Atractivos turísticos**

Según datos proporcionados por el GAD de Naranjal entre los lugares turísticos tenemos:

- Comunidad Shuar
- Reserva Ecológica Manglares Churute
- Comunidad 23 de noviembre “7 cascadas”
- Hacienda Cañas
- Comuna San Miguel
- El Camino Real del Inca
- Hacienda Jambelí

#### **1.6.2.1 Comunidad Shuar**

Ubicada a 45 minutos de la ciudad de Naranjal, esta comunidad posee aproximadamente 500 hectáreas de bosque virgen en donde se conservan sus costumbres, su propia lengua, forma de vestir, preservando en forma natural la fauna

y flora que habita en el sector, el visitante en compañía de un guía nativo podrá disfrutar de un recorrido por el bosque protegido, observar sus costumbres, disfrutar de un baño en las piscinas de aguas termales que alcanzan una temperatura de 40°C y tienen elevada concentración de azufre o en la de agua fría con una temperatura que oscila entre 15° – 26°C.

El lugar cuenta con hospedaje comunitario, además existe una vía de ingreso de aproximadamente 8 kilómetros de extensión, con dos carriles, tres puentes, que facilita la entrada a la localidad.

#### **1.6.2.2 Reserva Ecológica Manglares Churute.**

La Reserva Ecológica Manglares Churute, forma parte del Sistema Nacional de Áreas Protegidas, su nombre proviene de una pequeña cordillera conformada por siete cerros que se denomina Churute, se encuentra en la vía Panamericana, Guayaquil – Machala. Posee un clima tropical, en el que de enero a abril ocurren lluvias y otro de sequía de mayo a diciembre, su temperatura promedio es de 28° C. Existe considerable vegetación conformada por Manglares y árboles típicos de la zona.

La reserva es el hábitat natural de variedad animales como el tigrillo y el canclón, En los manglares habitan cangrejos y variedad de moluscos, diversidad de especies de aves, tales como fragatas, flamencos, pelícanos ibis blanco, garza pido de espátula, garzas. En los meses de junio a noviembre, se pueden observar delfines que se mueven al del estuario, en el lugar se pueden realizar caminatas por los senderos, observación

de aves, pesca artesanal, excursiones en canoa por los manglares que permiten la visualización de muchas especies de fauna mencionada.

### **1.6.2.3 Comunidad 23 de noviembre: “7 cascadas” del Cerro de las Hayas**

Ubicadas a 4 kilómetros de la Cabecera cantonal, conformada por el bosque húmedo, donde se puede disfrutar de exuberante vegetación, coloridas mariposas y el canto de las aves su altura oscila de 50 hasta los 670 msnm, donde se encuentran cascadas de agua cristalina con una altura hasta los 20 m, durante casi todo el recorrido a las siete cascadas existe un riachuelo de agua cristalina, en los recorridos para avanzar se requiere subir, bajar escaleras colgantes, mediante sogas sujetadas a los árboles escalar pendientes.

Para llegar al lugar se requiere transportarse aproximadamente 20 minutos en carro y adicionalmente emprender una caminata de 15-30 minutos para llegar a la primera cascada. Para visitar las cascadas lo puede hacer con la ayuda de un guía nativo o de forma independiente ya que durante recorrido del lugar existe señalización e información de la distancia a la siguiente cascada.

### **1.6.2.4 Hacienda Las Cañas**

Por más de 10 años la “Hacienda Cañas” ha sido continuamente frecuentada por técnicos, empresarios y turistas extranjeros y nacionales ansiosos de “retornar al pasado” y conocer las huertas de cacao que continúan conservando las tradicionales

metodologías de inicios del siglo pasado compuestas con actuales procesos para producir el “fruto de los dioses”, el cacao más afamado del mundo por su estupendo sabor y fragancia que lo convierte en mecanismos necesarios de los más selectos chocolates del mundo.

#### **1.6.2.5 Comuna San Miguel**

La comuna San Miguel está situada a 45 minutos desde el cantón Naranjal, brindando servicios como: senderismo, gastronomía del lugar, piscinas de agua caliente ricas en minerales; vale la pena cumplir una caminata hacia la transcendencia de las vertientes de donde desciende esta maravilla que son utilizadas con soluciones terapéuticas.

#### **1.6.2.6 El Camino Real del Inca**

El Camino Real del Inca es el ingreso hacia el camino del bosque de piedras gigantes donde se localiza el único vestigio costero de la apariencia del Inca en un camino que proviene desde las más altas montañas de la sierra ecuatoriana, edificada en la época de oro, siendo uno de los caudillajes más grandes del mundo arcaico, el imperio Inca del TAHUANTINSUYO.

### **1.6.2.7 Hacienda Jambelí**

Se encuentra localizada a 16 kilómetros de Naranjal, esta hacienda tiene 2.400 hectáreas que admite ver al turista la vida y las costumbres de la zona. Posee agricultura y ganadería, entre sus cultivos posee cacao y banano.

Se realizan tradiciones como el rodeo montubio y los caballos de paso. Como pieza del turismo rural se puede, andar en bote, cabalgar y disfrutar de una caminata por los magníficos y grandiosos senderos.

### **1.6.3 Alojamiento**

Según datos otorgados por el GAD de Naranjal el cantón posee los siguientes establecimientos que se encuentran debidamente registrados:

- Hotel Delicias Internacional
- Hotel Gran Inca
- Hostal naranjal 2
- Hostal Mediterráneo
- Hostal Kaluz
- Hostal El Oro

Las categorías de estos establecimientos son de segunda y tercera.

#### **1.6.4 Ruta del Cacao**

La ruta del cacao está conformada por los cantones:

- Yaguachi
- Naranjal
- Balao
- Parroquia Tenguel

Esta ruta es ideal para quienes gustan del agroturismo, debido a que sus visitantes tendrán la oportunidad de conocer de cerca el proceso de siembra y cosecha de uno de los frutos más famosos a nivel mundial, el cacao también conocido como la “pepa de oro”, a su vez se podrá disfrutar de distintas actividades de esparcimiento y de una diversa oferta gastronómica.

Por otro lado, los turistas podrán disfrutar de piscinas, juegos infantiles, lagunas termales y amplias áreas verdes, así mismo el visitante descubrirá una impresionante variedad de atractivos naturales rodeado de montañas, manglares, lagunas, cerros y entornos comunitarios.

A lo largo de la ruta se encuentra ciertas haciendas dedicadas al ecoturismo que han adecuado sus instalaciones para brindar alojamiento a quienes buscan actividades de recreación en contacto con la naturaleza, así también el centro de baños termales de la comunidad Shuar de la parroquia Balao chico, donde los visitantes pueden disfrutar de las propiedades curativas de las aguas de rosas que fluyen de las montañas,

adicionalmente se localiza la reserva ecológica Manglares Churute perteneciente al Sistema Nacional de Áreas Protegidas, la cual posee 5000 Has. de bosque seco tropical, húmedo tropical y manglar, en esta área protegida se puede realizar actividades de avistamiento de aves, paseo a bordo de lanchas y caminatas por senderos que permite al visitante observar sus hermosos paisajes, de igual manera la fundación de rescate animal de la Hacienda Jambelí invita al turista a conocer sobre la protección y conservación de las especies nativas, endémicas y en peligro de extinción; aquí se puede encontrar animales como el tigrillo, caimanes, monos aulladores, tortugas, osos de anteojos entre otros.

Finalmente se puede decir que la ruta del cacao es parte de la propuesta de seis rutas turísticas impulsada por la Prefectura del Guayas y su departamento de Turismo con el objetivo de establecerlas como destinos ideales para viajar y disfrutar de la cultura y biodiversidad de la provincia.

## **CAPÍTULO 2**

### **METODOLOGÍA APLICADA**

**Diseño de la investigación** No experimental transeccional. Es no experimental porque se estudia el fenómeno en el momento dado que no se manipulan variables y se observan fenómenos en su ambiente natural, se investigó cómo se presentó el fenómeno. Es transeccional o transversal porque se recolectan datos en un tiempo único.

Para la consecución de los objetivos se implementó una metodología fundada en los siguientes aspectos:

- **Análisis Documental:** Para la realización de las fichas técnicas, se analizó el caso de estudio Tomas Jofré en Argentina donde se señalaron tres indicadores de turismo gastronómico sustentable:
  - Utilización de productos primarios de la zona.
  - Elaboración de platos tradicionales
  - Transmisión de conocimientos culinarios.

Los dos primeros indicadores se utilizaron para el desarrollo de las fichas técnicas, el tercer indicador fue excluido debido a que no fue posible comprobar la transmisión de conocimientos culinarios dentro de la gastronomía del cantón Naranjal.

- **Fichas Técnicas:** Para la elaboración de los inventarios se realizaron las respectivas fichas técnicas de planta gastronómica, platos típicos y productos de la zona a los establecimientos de restauración registrados en el catastro del GAD Municipal.
- **Encuesta realizada al visitante del cantón Naranjal:** Para conocer el perfil del visitante gastronómico se utilizó este instrumento de medición a personas que se encontraban en restaurantes y ferias gastronómicas en Naranjal, cumpliendo los criterios de inclusión y exclusión.

El cuestionario consta de 18 preguntas el cual se dividió en tres fases: perfil del visitante, satisfacción del cliente y preferencias gastronómicas.

Para encontrar características similares entre los visitantes gastronómicos, y la elaboración del perfil; se procedió a realizar el análisis de los resultados.

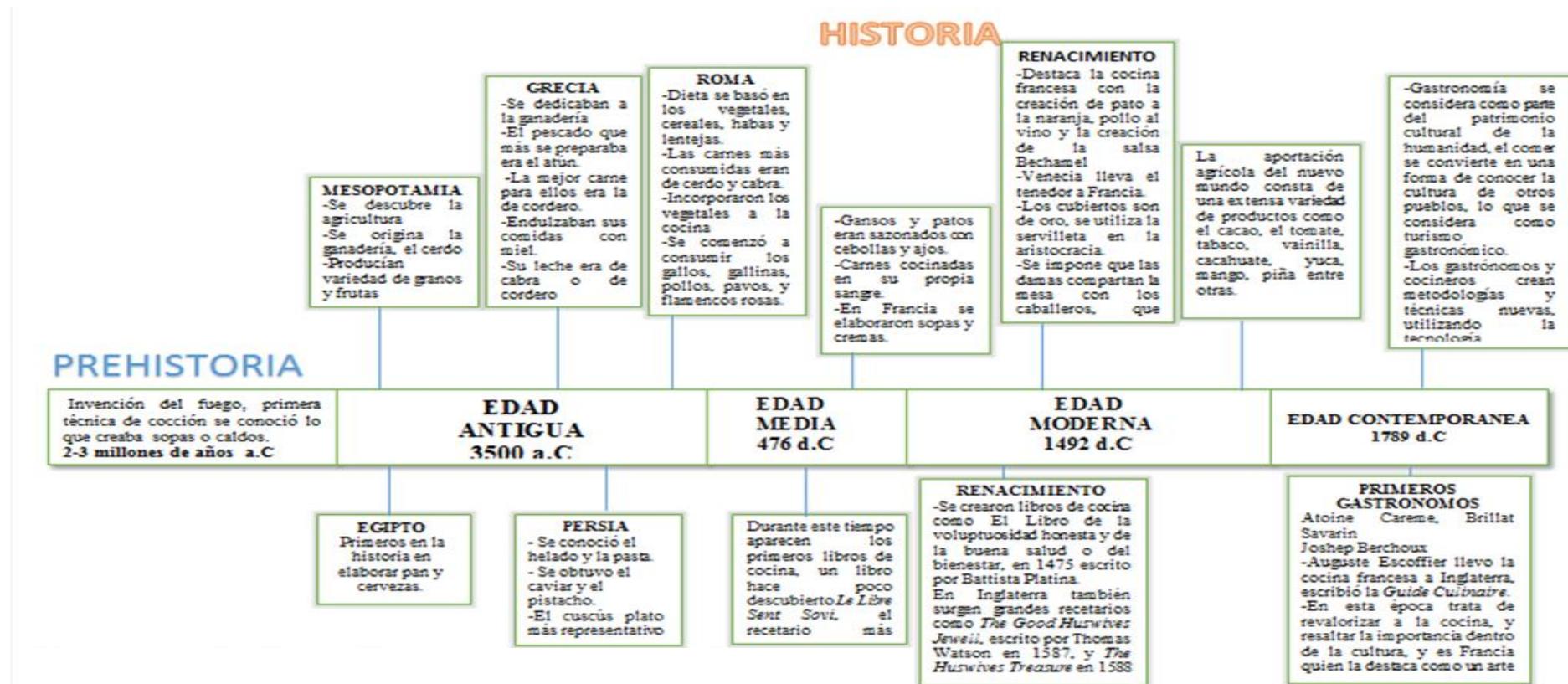
- **Análisis FODA (Síntesis y Estrategias):** Para reconocer nuevas formas en la que se podría utilizar la “Guía Gastronómica Virtual de Naranjal”, aprovechando las fortalezas que posee Naranjal, disminuyendo sus debilidades y evitando las amenazas, proponiendo posibles soluciones.
- **Programa de desarrollo web:** Para la elaboración del sitio virtual “Gastronómica de Naranjal”, se utilizó el programa Dreamweaver, esta guía ayudará a proveer un mayor alcance en la difusión de la gastronomía tradicional del cantón.

## **CAPÍTULO 3**

### **REVISIÓN DE LA LITERATURA**

### 3.1 Historia de la Gastronomía

Figura 2: Historia de la Gastronomía



Elaborado por Jenny Andrade y Stefanie Pincaj a partir de (Delgado: 2001; Monroy: 2004; Martín v Lozano: 2007; Gutiérrez 2012; ONU: 2013)

### 3.2 Gastronomía: evolución y definición

Durante el siglo XIX algunos textos resaltaban a la gastronomía como un conocimiento o habilidad propia del ser humano, una destreza que promueve la preservación de la raza humana; la gastronomía se encuentra enlazada con la historia natural, la física, la química, el comercio y la economía política como lo explica el libro de “Fisiología del Gusto” escrito por Savarín en 1852.

Así mismo, otros conceptos más recientes hacen referencia a la gastronomía como un arte culinario enfocado en la complacencia y la imaginación, y al gastrónomo es conocido como un experto creador culinario (Monges, 2009); la gastronomía es considerada como patrimonio cultural intangible y parte esencial de la experiencia turística (OMT, 2012).

Sin embargo, el concepto actual en la DRAE (Diccionario de la Real Academia Española, 2014) describe a la gastronomía como:

*“el arte de preparar buena comida o la afición de comer regaladamente.”*

### 3.3 Patrimonio Gastronómico

Delgado (2001) menciona que *“La comida es un amplio espacio de significados amarrados a nuestra historia social, el cual es un excelente terreno para hablar de diversidad cultural y de contemporaneidad”*, sin embargo la gastronomía como patrimonio cultural es un concepto considerado como reciente; es una forma de distinguir una cultura de otra, es decir se conoce a un pueblo también por lo que allí se prepara, como Japón es conocido por el sushi y México por los tacos, se podría considerar a la gastronomía de cada región como una carta de presentación o un carnet de identidad; la cultura de los pueblos depende tanto de las costumbres, lenguaje y fiestas patrias como de la gastronomía.

Según la UNESCO en la Convención sobre la Protección del Patrimonio Natural y Cultural del año 1972 el concepto de patrimonio solo hacía referencia a monumentos, grupos de edificios y lugares; este concepto es renovado en el 1998 por el mismo organismo para la Conferencia Intergubernamental sobre Políticas Culturales para el Desarrollo, considerando al patrimonio como todos los elementos naturales y culturales que son heredados o creados recientemente; tiempo después la UNESCO propone la Declaración de las Piezas Maestras del Patrimonio Oral e Inmaterial en el 2001 (Martín, 2003).

En cierto modo la UNESCO define como Patrimonio Inmaterial a las tradiciones o expresiones vivas heredadas de nuestros antepasados y transmitidas a nuestros descendientes, como: *“Tradiciones orales, artes del espectáculo, usos sociales,*

*rituales, Actos festivos, Conocimientos y prácticas relativos a la naturaleza y el universo, saberes y técnicas vinculados a la artesanía tradicional”*

En la lista Representativa del Patrimonio Cultural e Inmaterial de la Humanidad de la UNESCO (2009) aparece la comida tradicional mexicana, y la cocina francesa como parte del Patrimonio Cultural Inmaterial de la Humanidad; bajo este antecedente la gastronomía puede ser considerada como parte del turismo cultural de los destinos, y posteriormente ser convertida en un producto turístico independiente (Martín, 2003), por otro lado la OMT en la Convención para la salvaguardia del patrimonio cultural inmaterial de la UNESCO (2003) define patrimonio cultural *“como los usos, expresiones, conocimientos y técnicas, así como los objetos y espacios culturales asociados, que las comunidades y en algunos casos los individuos reconocen como parte integrante de su patrimonio cultural, transmitido de generación en generación, es recreado constantemente, infundiendo un sentimiento de identidad y continuidad.”*

La OMT (2013) también promueve la defensa del patrimonio intangible en el Código Ético Mundial para el Turismo (artículo 4) que *“prescribe la protección del patrimonio natural, artístico, arqueológico y cultural para que los productos culturales, el folclore y los oficios tradicionales sobrevivan y florezcan en lugar de degenerar y acabar por homogeneizarse”*, esto parte de la idea del organismo de actuar para el bien común de las sociedades creando nuevas oportunidades de empleo a través del turismo, amilantar la pobreza y la migración rural proporcionando también un sentimiento de orgullo en las comunidades (OMT, 2013); la gastronomía cumple con las características indicadas por la OMT, cuando hace referencia a las expresiones, conocimiento y técnicas que una

comunidad considere como patrimonio cultural; también se transmite de generación en generación.

### **3.4 Importancia de la gastronomía en el sector turístico**

La gastronomía forma parte del patrimonio cultural de los pueblos, cada región posee su propia cocina que lo distingue porque cada sociedad es diferente; podemos mencionar ahora que al turista actual le atrae conocer nuevas culturas y la experiencia de disfrutar la diversidad (OMT, 2013); en el estudio publicado por la OMT sobre Turismo y Patrimonio Cultural Inmaterial se expresa diferentes categorías de Patrimonio Cultural Inmaterial que se manifiestan en los siguientes ámbitos:

- Artesanía y artes visuales basadas en técnicas artesanales tradicionales
- Gastronomía y artes culinarias
- Prácticas sociales, rituales y festividades
- Música y artes escénicas
- Tradiciones y expresiones orales, incluido el lenguaje como vehículo de patrimonio cultural inmaterial
- Conocimientos y usos relacionados con la naturaleza y el universo

La gastronomía si bien no aparece en las categorías señaladas por la UNESCO, la OMT la separa de la categoría “prácticas sociales” por ser parte esencial de las actividades de turismo cultural de los países (OMT, 2013).

Para analizar la importancia del turismo gastronómico es necesario estudiar al cliente, sus prácticas y comportamientos, (Oliveira, 2011); por otro lado Torres Bernier (2003) (cita proporcionada por Oliveira, 2011) indica que el turista gastronómico se determina cuando la principal razón que lo moviliza es la comida, existen muchos estudios para determinar el perfil de turistas sin embargo Oliveira (2011) concluyó que el turista gastronómico tiene entre 18 y 45 años; puede ser hombre o mujer; la mayoría tiene pareja, con o sin hijos; posee un nivel cultural elevado; y es de clase media-alta o alta. Es entonces la gastronomía una motivación para el turismo, lo que se conoce como turismo gastronómico, la motivación de estas personas depende de 4 factores analizados por Tikkanem (2007) (cita proporcionada por López y Sánchez, 2012) quien establece a la gastronomía como atracción, debido a que el arte culinario se convierte en la razón principal de la visita a un lugar (López y Margarida, 2011); como componente del producto, debido a que se pueden crear rutas en las que se incluya la gastronomía, la OMT (2012) indica que la gastronomía posee un valor importante para el desarrollo económico del turismo en la Ruta de la Seda, o debido a que simplemente puede estar incluido en un grupo de ofertas de diversas tipos (Salinas y Medina, 2009); como experiencia, el turista busca un destino que provea una experiencia auténtica como las que les brinda las tradiciones culinarias de una zona determinada (OMT, 2012), la experiencia única que el turista quiere encontrar como parte de la expresión cultural que busca en la región que visita (López y Sánchez, 2012); y finalmente como fenómeno cultural, debido a que la gastronomía se convierte en temas de ferias y festivales en las ciudades (López y Sánchez, 2012) (López y Margarida, 2011), es

necesario saber que la importancia que la gastronomía establezca para el turismo de un lugar dependerá del nivel de conexión que tenga la cocina con la cultura de la región de origen (Riley, 2005) (cita proporcionada por López y Sánchez, 2012) , el turismo gastronómico refuerza la importancia de los productos de la zona (López y Sánchez, 2012) manifestando a través de los platos típicos los sentimientos y costumbres de nuestros pueblos (Magri, 2008).

### **3.5 Turismo Gastronómico un medio para impulsar el desarrollo económico**

#### **3.5.1 Caso regiones rurales en Almería, España**

En las regiones rurales encontradas en la costa de la provincia de Almería en España, se cuenta con un Plan de Desarrollo Turístico denominado “Plan Senda”, entre sus objetivos se detalla integrar el turismo rural en su región, crear plazas de empleos que contribuya al desarrollo de la economía conservando su patrimonio; para esto ellos tomaron en cuenta al turismo gastronómico como impulsador económico de su propuesta; según Teófilo Montoya Sola en su artículo “La Gastronomía Tradicional en el turismo rural” menciona que *“la oferta gastronómica se está convirtiendo en un elemento esencial para el enriquecimiento y complementación de los destinos turísticos en general y adquiere su mayor importancia en el turismo rural”*, además la cocina tradicional es uno de los principales elementos identificadores del turismo rural, y por lo tanto una oferta turística (Montoya, 2003).

En la región rural de Almería se considera a la gastronomía como un atractivo turístico, este hecho da como resultado la creación del turismo gastronómico y logrará

enriquecer los destinos turísticos de la zona y manteniendo los recursos e impulsando el desarrollo económico (Montoya, 2003).

### **3.5.2 Turismo Gastronómico un medio para impulsar el desarrollo económico:**

#### **Caso Tomas Jofré**

La localidad de Tomas Jofré, ubicado en la Provincia de Buenos Aires; realizó un caso más exhaustivo de estudio sobre la gastronomía como atractivo turístico; como fue mencionado en el caso anterior, sin embargo, en esta investigación del Caso Tomas Joffre se puede analizar la importancia de la gastronomía como motor del desarrollo económico de un pueblo, acoplado nuevamente al turismo rural. El turismo aparece en esta región como una gran solución frente a sus problemas económicos, y se tomó a la gastronomía como la impulsora del crecimiento del turismo, enmarcado en el desarrollo económico de la ciudad (Thiel, Carrizo, Carri, Navarro, Schlüter, & Gutiérrez, 2008).

Los platos tradicionales que caracterizan a esta ciudad son originarios de la zona embutidos y chacinados elaborados en la zona; pastas caseras; parrilla -donde predomina el lechón- y postres artesanales (Thiel, Carrizo, Carri, Navarro, Schlüter, & Gutiérrez, 2008).

En este caso se determinó que el principal motivo por el cual los visitantes acudían era por la comida convirtiéndose en un destino turístico netamente gastronómico.

### **3.6 La Gastronomía como fuente generadora de turismo sustentable**

#### **3.6.1 Indicadores de sustentabilidad turística- Indicadores gastronómicos**

Luego del estudio sobre la localidad de Tomás Jofré se consideraron los indicadores para evaluar al sitio como destino turístico sostenible, analizado desde el aspecto económico y ambiental.

Los indicadores gastronómicos según el caso Tomás Jofré (Thiel, Carrizo, Carri, Navarro, Schlüter, & Gutiérrez, 2008) son:

- Utilización de productos primarios de la zona.
- Elaboración de platos tradicionales
- Transmisión de conocimientos culinarios.

### **3.7. Turismo y Tecnología**

#### **3.7.1 Impacto de la tecnología en el turismo**

Si se toma en cuenta al turismo como una actividad relacionada al ocio, las necesidades de su demanda depende de las modas y otros acontecimientos como guerras o epidemias que atacan de manera temporal o permanente, el servicio turístico se percibe de manera intangible no se pueden inspeccionar físicamente en el punto de venta, por lo que se crea un alto nivel de riesgo en el ámbito socio-económico es por esto que el desarrollo de la tecnología es indispensable en el ámbito turístico (Redondo y Juberías, 2010), además el sector turístico se ha visto sometido a una serie de cambios

debido a la demanda que requiere servicios más conceptualizados y flexibles del producto o servicio turístico, ante esta situación las empresas necesitan desarrollar su modelo o gestión de negocios en las necesidades de sus clientes. (Parra, 2006), entonces se puede decir que el desarrollo de las telecomunicaciones ha transformado a la sociedad, promoviendo la interactividad entre las personas, a través de la tecnología se crean nuevos servicios que al ser digitales aumentan la variedad y se vuelven más flexibles para el usuario. (Redondo y Juberias, 2010).

Para el turismo se han desarrollado muchos sistemas de información, su uso se ha efectuado tanto por parte de la demanda como de las empresas turísticas, se reconocen a estos sistemas como TIC (Tecnologías de la Información y de la Comunicación) (Redondo y Juberias, 2010), Las TICs han aportado al turismo un gran beneficio como el incremento y flujo de la información (Campora, 2013), las TICs se puede considerar a todo tipo de información multimedia sobre un servicio o producto turístico que pueden ser páginas web de proveedores de turismo agencias de viajes y hoteles, así también constituye información como los blogs y la información que se presentan en redes, en lo que respectan a comentarios sobre un lugar (Campora,2013)

Los canales de comunicación que proveen una TIC, dispone al usuario información clara sobre temas de competencia como precios, clientes, impuestos, tipos de cambio, regulaciones, estándares y movimientos (Campora, 2013); lo que incrementara la oferta y facilitara la decisión por el lugar a conveniencia del buscador o turista.

### **3.8 Tipos de guías gastronómica virtuales nacionales e internacionales**

#### **3.8.1 Guías gastronómicas Internacionales**

##### **3.8.1.1 La lista St. Pellegrino**

La revista Restaurant la declara como la más importante del mundo publica una selección de 50 lugares internacionales.

Sin embargo, Pellegrino cuenta con la desventaja de que gran parte de su éxito radica en que los restaurantes mencionados lo utilizan como herramienta de marketing, y en la mayoría de los sitios que están en los primeros 50 lugares, el tiempo de espera por una mesa es hasta de 2 meses, según menciona T&L (CNN, 2011)

##### **3.8.1.2 Guía Michelin**

Es legendaria por su sistema de calificación con estrellas. Esta publicación cuenta con inspectores que hacen visitas anónimas a los lugares para realizar la evaluación.

Es ideal para quien busca información 100% completa de los restaurantes y mapas de ubicación. No obstante, tendrá que familiarizarse con la calificación por estrellas y el resto de la simbología que explica 15 características de cada lugar. (CNN, 2011).

### **3.8.1.3 La guía Makansutra**

Si desea realizar un viaje al continente asiático y se tiene el gusto de comer como cualquier lugareño, es perfecta, según T&L.

El listado reseña sitios de cocina callejera o informal de Singapur, Beijing, Indonesia y Malasia. Aunque también cuenta con un apartado dedicado a restaurantes con propuestas de vanguardia. (CNN, 2011).

### **3.8.1.4 Guía Gastronómica Condé Nast Traveler 2015.**

Se encuentra una exquisita selección de restaurantes, tiendas gourmet, gastrobares y cocteleras con las recomendaciones más sugerentes de grandes cocineros. (CNN, 2011)

## **3.8.2 Guías gastronómicas Nacionales**

### **3.8.2.1 Ecuador Culinario Saberes y Sabores**

Es la Guía Gastronómica propuesta por el Ministerio de Turismo (2013) detalla los platos tradicionales que se pueden encontrar en cada provincia del país, con su respectiva preparación; consta desde la fritada hasta la chicha que se ofrece en la amazonia, incluye los ceviches y los encebollados ofrecidos en la costa.

### **3.8.2.2 Guía Gastronómica de Pastaza**

Es una guía interactiva virtual, posee el nombre de Guía Gastronómica de Pastaza “Vive Pastaza Paraíso Tropical” fue creada en el 2010, en esta se detallan los platos típicos de la región su preparación y los lugares en los que podemos encontrarlos en la zona de Pastaza, además de información adicional como contactos, restaurantes y lugares de vida nocturna.

### **3.8.2.3 Guía Gastronómica de Cuenca.**

Está escrita en español y en inglés, publicada como una iniciativa de la Fundación Municipal de Turismo para Cuenca (2013), donde se detallan los restaurantes de la ciudad de Cuenca y los clasifica en Restaurantes de Cocina Internacional, comida japonesa, italiana, española, mexicana, peruana, entre otras; así como restaurantes que ofrece comida típica nacional, esta guía solo detalla el nombre, la dirección del establecimiento y otra información variada.

### **3.8.2.4 Gastronomía-Huecas de Guayaquil**

Esta guía está diseñada de manera virtual, y la podemos encontrar en la página web de turismo de Guayaquil “Guayaquil es mi destino” (2015); donde se encuentra detallados los platos típicos que se ofrecen en la ciudad y las zonas de la ciudad donde los expenden.

## **CAPÍTULO 4**

### **PRESENTACIÓN Y ANÁLISIS DE RESULTADOS**

#### **4.1 Análisis Documental**

De acuerdo a la revisión literaria los siguientes casos de estudio fueron tomados en cuenta para el análisis de variables:

- Caso Regiones rurales en Almería, España
- Caso Tomas Jofre, Argentina

Estos fueron escogidos por cumplir ciertas características similares al cantón Naranjal, entre las que podemos nombrar:

- Poseen una propuesta de turismo gastronómico
- Poblaciones ubicadas en regiones rurales

Por lo que se procedió al análisis de estos casos en los que se identificaron las siguientes variables:

- La zona de estudio forma parte de una Ruta Turística
- La gastronomía es considerada una oferta turística
- El turismo gastronómico es considerado un medio para el desarrollo sustentable de la zona.

Se elaboró un cuadro de comparación de las variables entre los Casos de Estudio señalados previamente y el cantón Naranjal.

### CUADRO COMPARATIVO

Tabla I: Cuadro Comparativo

<b>Casos</b> \ <b>Variabes</b>	La zona de estudio forma parte de una Ruta Turística	La gastronomía es considerada una oferta turística	El turismo gastronómico es considerado un medio para el desarrollo sustentable de la zona
<b>Caso A: Regiones rurales en Almería, España</b>	X	X	X
<b>Caso B: Tomas Jofré, Buenos Aires, Argentina</b>		X	X
<b>Caso C: Naranjal, Guayas, Ecuador</b>	X	X	X

**Fuente:** Elaboración propia

Naranjal forma parte de la “Ruta del Cacao” promovida por la Prefectura del Guayas, la gastronomía es considerada una oferta turística.

Se considera que el turismo gastronómico en el cantón Naranjal es un medio para el desarrollo sustentable debido a que cumple ciertos indicadores que se destacan en el caso Tomas Jofre, como son:

- Utilización de productos primarios de la zona.
- Elaboración de platos tradicionales

Los productos primarios como el cangrejo, el camarón, el arroz, el plátano y la yuca se extraen dentro del espacio geográfico del cantón utilizándolos para la elaboración de platos.

Los platos tradicionales que se elaboran en el cantón son hechos a base de productos de la zona en los que se destacan el arroz con cangrejo, la ensalada de cangrejo, la cazuela de cangrejo y camarón, el cangrejo criollo, el carapacho relleno, el cangrejo al ajillo, ceviche de cangrejo y la sopa de cangrejo.

Por lo que se procedió a la investigación de estos productos de la zona y platos tradicionales a través de las fichas técnicas.

## 4.2 Inventarios

### 4.2.1 Inventario de Planta Gastronómica

**Fuente:** Elaboración propia en base a Tesis de Huacón y Murrieta (2010)

Tabla II: Inventario de Planta Gastronómica

N° FICHA	NOMBRE DEL ESTABLECIMIENTO	CATEGORIA	DIRECCION	PROPIETARIO	TIEMPO DE FUNCIONAMIENTO	N°DE EMPLEADOS	N° MESAS	TELEFONO	SERVICIOS DISPONIBLES	PRECIOS PROMEDIOS
NAR-001	Sr.Tenazas-Delicias de Chabi	Tercera	Pastaza y Panamericana esquina	Isabel Dávila	9 años	4	12	42752216- 099133461	wi-fi , baños, ambiente musical ,servicio de buffet , coffee break	\$7-\$15
NAR-002	Cangrejal y Mariscos Don k	Cuarta	Panamericana	Franklin Avalos	5meses	2	7	0968762362	baños, ambiente musical	\$ 5- \$ 10
NAR-003	Osmayle	Cuarta	Panamericana e Hipolito Gonzales	Reina Barco	33años	6	7	042571287	Baños	\$ 6 - \$ 8
NAR-004	El Rinconcito Naranjaleño	Cuarta	Calle Quito y 7 de Noviembre	Carmen Peláez	3meses	4	7	0991118791	Baños	\$ 2.50 - \$ 5.00
NAR-005	La Cueva del cangrejo	Tercera	Av.Panamericana y Pascuas Palomino	Leticia Gallo	8años	4	24	0985325631	Baños	\$3-\$25
NAR-006	Leos de Mariscos	Tercera	Av.Homero Castro y Oswaldo Rodriguez	Leonardo Morán	5 años	5	7	0993997796-0990586	Almuerzos,Servicio a domicilio dentro y fuera de la ciudad,Bañ	\$2,50-\$6

En el cantón Naranjal se encontraron 6 restaurantes cuya principal oferta gastronómica son los platos tradicionales del cantón, y cumplen con todos los permisos y registros necesarios para su funcionamiento.

Para realizar el inventario se utilizaron fichas técnicas que fueron realizadas a través de entrevistas a los dueños de los restaurantes, como conclusión se observó que:

- Los restaurantes son de tercera y cuarta categoría; cuatro de los restaurantes se encuentran ubicados en la carretera principal, mientras que los demás se encuentran en calles cercanas al edificio del GAD Municipal, sus números de mesas varían de 7 a 24 mesas
- El precio de los platos varia de \$2,50 hasta \$15.

#### 4.2.2 Inventario de los principales Platos Típicos elaborados a base de productos de la zona

Tabla III: Inventario de Platos Típicos

N° DE FICHA	NOMBRE DEL PLATO	ACEPTACION EN EL MERCADO	PROCEDENCIA DE LOS INGREDIENTES	VALOR NUTRICIONAL DE CONSUMO	DIFICULTAD DE ELABORACION	TIEMPO DE ELABORACION EN MINUTOS
NAR-001	Cangrejo criollo	Aceptado	Productos de la zona y mercado local	Medio	Medio	30minutos
NAR-002	Ensalada de cangrejo	Aceptado	Productos de la zona y mercado local	Medio	Medio	15 minutos
NAR-003	Cangrejo al Ajillo	Aceptado	Productos de la zona y mercado local	Medio	Alto	50 minuots
NAR-004	Sopa de Cangrejo	Aceptado	Productos de la zona y mercado local	Medio	Medio	30 minutos
NAR-005	Arroz con cangrejo	Aceptado	Productos de la zona y mercado local	Medio	Medio	50 minutos
NAR-006	Cazuela de Cangrejo y camarón	Aceptado	Productos de la zona y mercado local	Medio	Medio	35 minutos
NAR-007	Carapacho relleno	Aceptado	Productos de la zona y mercado local	Medio	Bajo	20minutos
NAR-008	Ceviche de cangrejo	Aceptado	Productos de la zona y mercado local	Medio	Medio	25minutos

**Fuente:** Elaboración propia en base a Tesis de Huacón y Murrieta (2010)

Este inventario fue elaborado usando la herramienta de investigación de fichas técnicas las mismas que fueron realizadas a través de entrevistas a los propietarios de los restaurantes, en total se pudieron encontrar 8 platos tradicionales elaborados a base de productos de la zona, todos son plenamente aceptados por el mercado, su valor nutricional es medio, y la dificultad de elaboración es media y alta, con la excepción del carapacho relleno cuya dificultad es baja, según la propia apreciación de los dueños de los restaurantes quienes preparan estos platos; el tiempo de elaboración de estos platos varía de 15 a 50 minutos.

### 4.2.3 Inventario de Productos de la Zona

Tabla IV: Inventario de Productos de la zona

Cod.Ficha	PRODUCTO	RECONOCIMIENTO CULTURAL	FORMA DE OBTENCION	VALOR NUTRICIONAL	PROCEDENCIA	TEMPORALIDAD	MEDIDAS DE PRESERVACION	VIAS DE COMERCIALIZACION
NAR-001	Cangrejo	Plenamente aceptado	Capturado	Alto	Originales del lugar	Regular	Medidas de manipulación	restaurantes de la zona, puestos de comida, mercado local, Festival o festividad
NAR-002	Camaron	Plenamente aceptado	Animal de crianza	Medio	Originales del lugar	Regular	Medidas de manipulación	restaurantes de la zona, puestos de comida, mercado local, Festival o festividad
NAR-003	Platano	Plenamente aceptado	Cosechado-recolectado	Medio	Originales del lugar	Regular	Medidas fitosanitarias	restaurantes de la zona, puestos de comida, mercado local, Festival o festividad
NAR-004	Arroz	Plenamente aceptado	Cosechado-recolectado	Alto	Originales del lugar	Regular	Medidas fitosanitarias	restaurantes de la zona, puestos de comida, mercado local, Festival o festividad
NAR-005	Yuca	Plenamente aceptado	Cosechado-recolectado	Alto	Originales del lugar	Regular	Medidas fitosanitarias	restaurantes de la zona, puestos de comida, mercado local, Festival o festividad

**Fuente:** Elaboración propia en base a Tesis de Huacón y Murrieta (2010)

Estos productos de la zona fueron reconocidos por los dueños de los restaurantes quienes aseguraron que los lugares de cosecha y recolección de productos provienen de territorios que pertenecen al cantón Naranjal.

### **4.3 Determinación del Perfil del Visitante Gastronómico**

#### **4.3.1 Sujeto, Universo y Muestra**

**Sujeto:** Turistas Nacionales e Internacionales que utilicen los servicios de restauración y asistan a ferias y festividades Gastronómicas.

**Universo:** Cantón Naranjal provincia del Guayas

**Muestra:** Asistentes de la FEGATUR (feria gastronómica de turismo) según datos del GAD de naranjal contó con 2000 asistentes.

**Total de Encuestas:** 160 encuestas

#### **4.3.2 Determinación de la Muestra**

**Tipo de muestra** No probabilística- por conveniencia

En la presente investigación se empleó el tipo de muestreo No Probabilístico, también llamado muestras dirigidas debido a que los sujetos son seleccionados en función de su accesibilidad o a criterio personal e intencional del investigador. Una ventaja de una muestra no probabilística es su utilidad para determinado diseño de estudio que requiere no tanto una representatividad de elementos de una población sino, una cuidadosa y controlada elección de sujetos con ciertas características especificadas previamente en el planteamiento del problema.

Los parámetros que se consideraron para la selección de la muestra son los siguientes:

**Criterios de inclusión**

- Sexo masculino o femenino
- Mayores de 18 años
- Turistas
- Que estén de acuerdo en participar en la encuesta
- Interés en la gastronomía
- Ser asistentes de las ferias gastronómicas o restaurantes
- Nacionalidad Indistinta

**Criterios de exclusión**

- Menores de 18 años
- Ser residentes de la zona
- Que el motivo de visita a Naranjal sea por trabajo
- Que no estén interesados en la gastronomía
- Asistentes que se negaron a participar en la investigación

En base a estos criterios la muestra escogida fue de 160 participantes, la muestra que se utilizó cumple con las características de una muestra no probabilística, dirigida, y por participantes voluntarios los mismos que provienen de diferentes sectores del país y extranjeros.

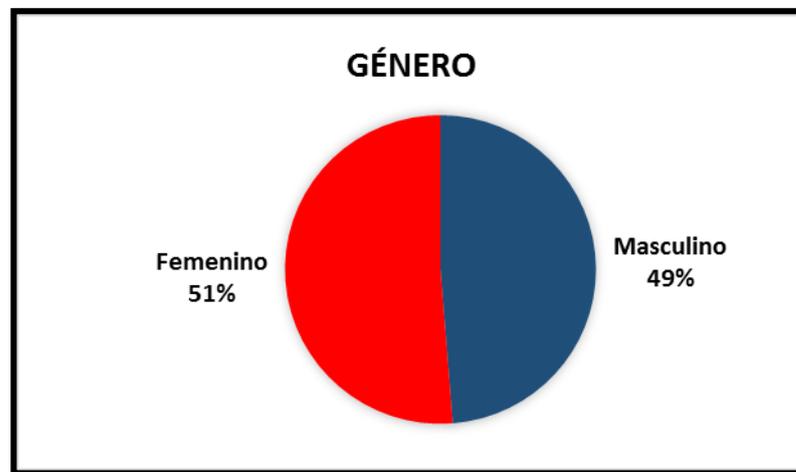
#### 4.4 Análisis y Resultados de las Encuestas

##### 1. Género

Tabla V: Género

GÉNERO	
Masculino	78
Femenino	82
Total de participantes	160

Gráfico 1: Género



**Fuente:** Elaboración propia

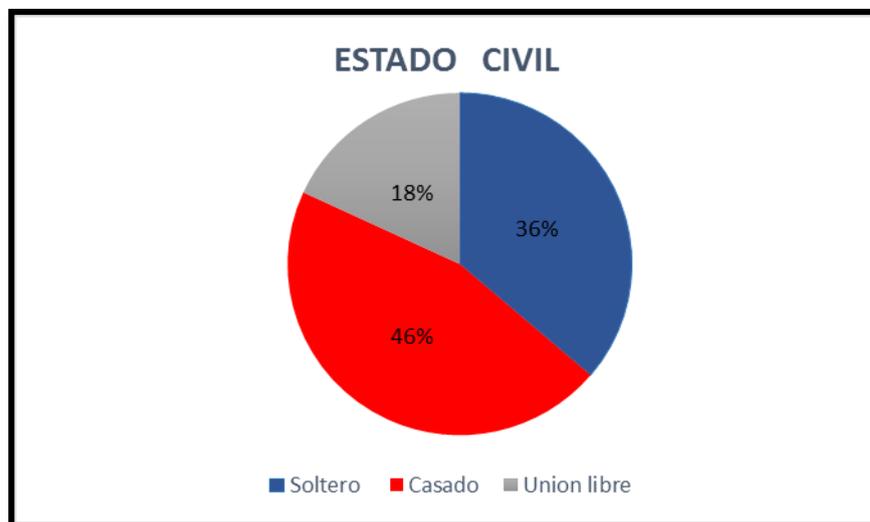
**Análisis:** De las 160 personas encuestadas 82 personas son de género femenino representando un 51%, mientras que 78 personas son de género masculino es decir el 49 % del total de la muestra.

## 2. Estado Civil

Tabla VI: Estado Civil

ESTADO CIVIL	
Soltero	58
Casado	73
Union libre	29
Total de participantes	160

Gráfico 2: Estado Civil



**Fuente:** Elaboración propia

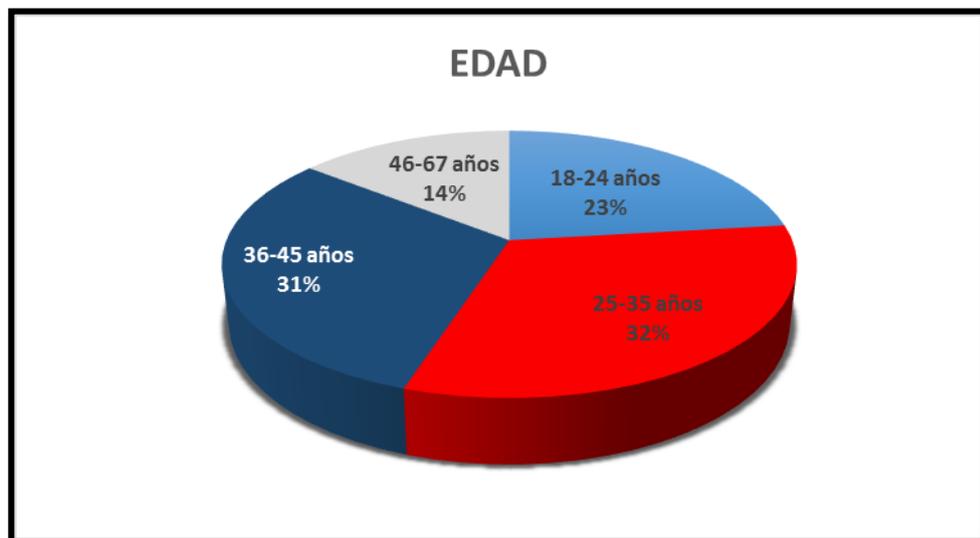
**Análisis:** El 18% de las personas encuestadas es decir 29 personas están en unión libre, el 36% que equivale a 58 personas tienen estado civil soltero, un 46% posee estado civil casado siendo la mayoría de participantes.

### 3. Edad

Tabla VII: Edad

EDAD	
18-24 años	37
25-35 años	51
36-45 años	49
46-67 años	23
Total de participantes	160

Gráfico 3: Edad



Fuente: Elaboración propia

**Análisis:** Se puede definir que la edad del visitante gastronómico varía entre los 18 a los 45 años de edad con el 86%.

#### 4. Profesión u Ocupación

Tabla VIII: Profesión u Ocupación

PROFESIÓN U OCUPACIÓN	
Medicina	11
Administracion	42
Educacion	17
Comerciantes	33
Estudiantes	35
Amas de casa	22
Total de participantes	160

Gráfico 4: Profesión u Ocupación



**Fuente:** Elaboración propia

**Análisis:** La mayoría de los entrevistados tienen una profesión relacionada a la administración con el 26% es decir 42 personas, seguido por 35 estudiantes con un 22% y de los comerciantes con un 21% equivalente a 33 personas, mientras que las amas de casa ocupan el 4to lugar con un 14%, del sector de la docencia se presentaron 17 personas que corresponde un 10%, mientras que las profesiones relacionadas con el sector de la medicina se presentan con un 7% es decir 11 personas.

## 5. Lugar de Procedencia

Tabla IX: Lugar de Procedencia

LUGAR DE PROCEDENCIA	
Nacionales	133
Extranjeros	27
Total de participantes	160

Gráfico 5: Lugar de Procedencia



**Fuente:** Elaboración propia

**Análisis:** Se considera que la mayoría de los turistas gastronómicos que visitan el cantón Naranjal, son nacionales con un 83 % del total de entrevistadas es decir 133 personas.

## 5.1 Lugar de Procedencia Nacional

Tabla X: Lugar de Procedencia- Nacionales

LUGAR DE PROCEDENCIA NACIONALES	
Guayas	55
El Oro	37
Los Rios	11
Pichincha	5
Azuay	25
Total de participantes	133

Gráfico 6: Lugar de Procedencia-Nacionales



**Fuente:** Elaboración propia

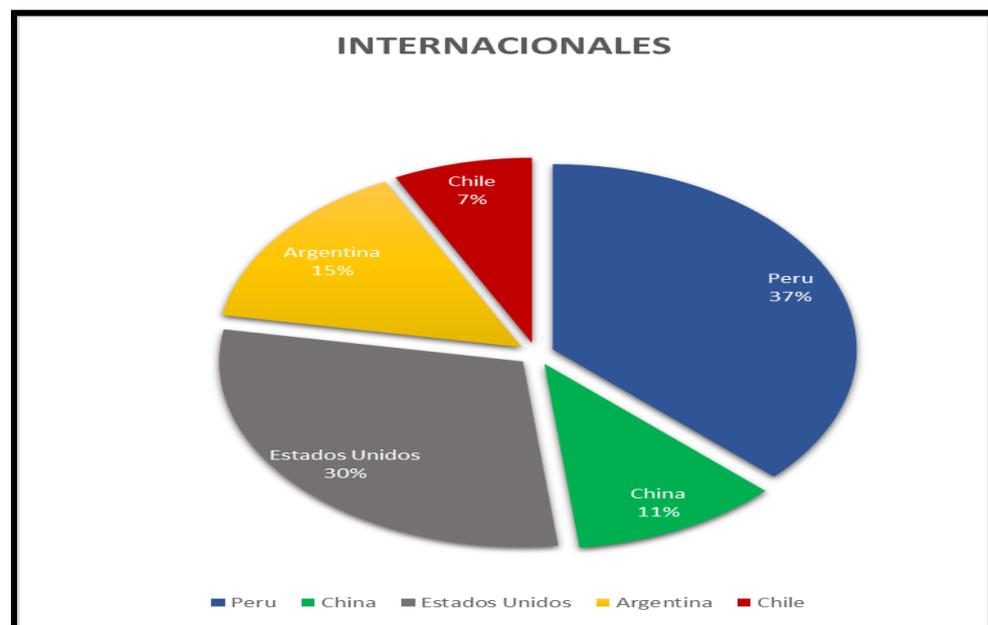
**Análisis:** De las 133 personas, la mayoría con un 41%, es decir 55 personas proceden de la provincia del Guayas, un 28% que equivale a 37 personas provienen de la provincia del Oro, el 19% que corresponde a 25 personas provienen de la provincia del Azuay, un 8% que equivale a 11 personas provenientes de la provincia de Los Ríos, mientras que el restante 4% es decir 5 personas provienen de la provincia del Pichincha.

## 5.2 Lugar de Procedencia-Internacionales

Tabla XI: Lugar de Procedencia-Internacionales

LUGAR DE PROCEDENCIA INTERNACIONALES	
Peru	10
China	3
Estados Unidos	8
Argentina	4
Chile	2
Total de participantes	27

Gráfico 7: Lugar de Procedencia-Internacionales



**Fuente:** Elaboración propia

**Análisis:** En la encuesta realizada se encontró 27 personas de procedencia extranjera, de las cuales un 37% son de nacionalidad peruana que corresponde a 10 personas; el 30% son de nacionalidad estadounidense que equivale a 8 personas; 15% de

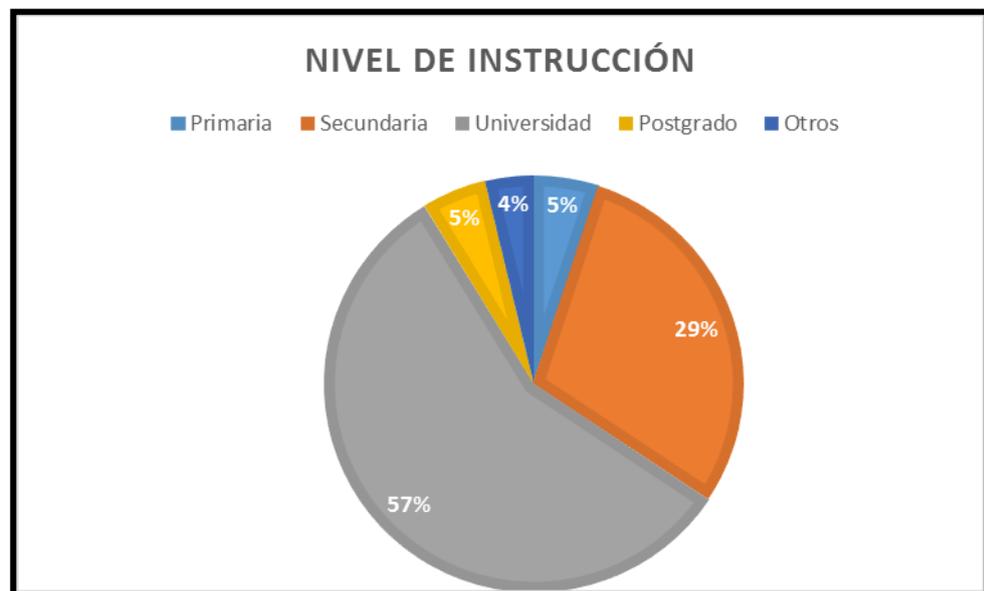
nacionalidad argentina que pertenece a 4 personas; 11% de nacionalidad china equivalente a 3 personas y 7% restante son chilenos, es decir 2 personas.

## 6. Nivel de Instrucción

Tabla XII: Nivel de Instrucción

NIVEL DE INSTRUCCIÓN	
Primaria	8
Secundaria	47
Universidad	91
Postgrado	8
Otros	6
Total de participantes	160

Gráfico 8: Nivel de Instrucción



**Fuente:** Elaboración propia

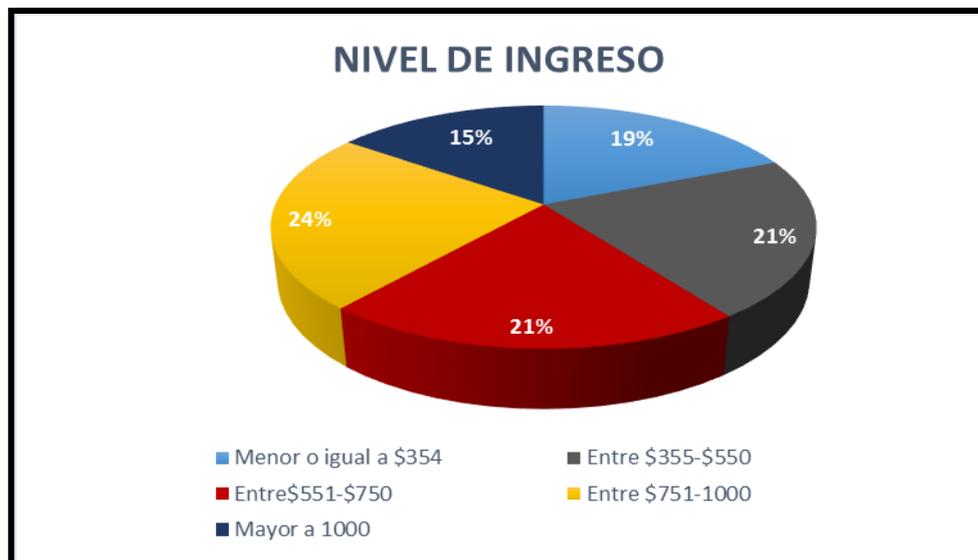
**Análisis:** La mayoría de los encuestados poseen un nivel de educación universitario con un 57% que corresponde a 91 personas de las encuestadas; seguido por un 29% quienes manifiestan tener un nivel de educación secundario que equivale a 47 personas.

## 7. Nivel de Ingreso

Tabla XIII: Nivel de Ingreso

NIVEL DE INGRESO	
Menor o igual a \$354	30
Entre \$355-\$550	34
Entre\$551-\$750	34
Entre \$751-1000	38
Mayor a 1000	24
Total de participantes	160

Gráfico 9: Nivel de Ingreso



**Fuente:** Elaboración propia

**Análisis:** Un valor significativo el 24% los participantes indican que ganan entre \$751 a \$1000, es decir 38 personas; un 21% expreso que gana entre \$551 -\$750, otro 21% manifiesta que gana entre \$355-\$550; ambos con 34 personas; un 15% revela que gana más de \$1000 es decir 24 personas, un 15% equivalente a 30 personas indica que gana menor o igual a \$354.

## 8. Número de Visitas

Tabla XIV: Número de Visitas

NÚMERO DE VISITAS	
1 Vez	46
2 a 3 veces	62
4 o más veces	52
Total de participantes	160

Gráfico 10: Número de Visitas



**Fuente:** Elaboración propia

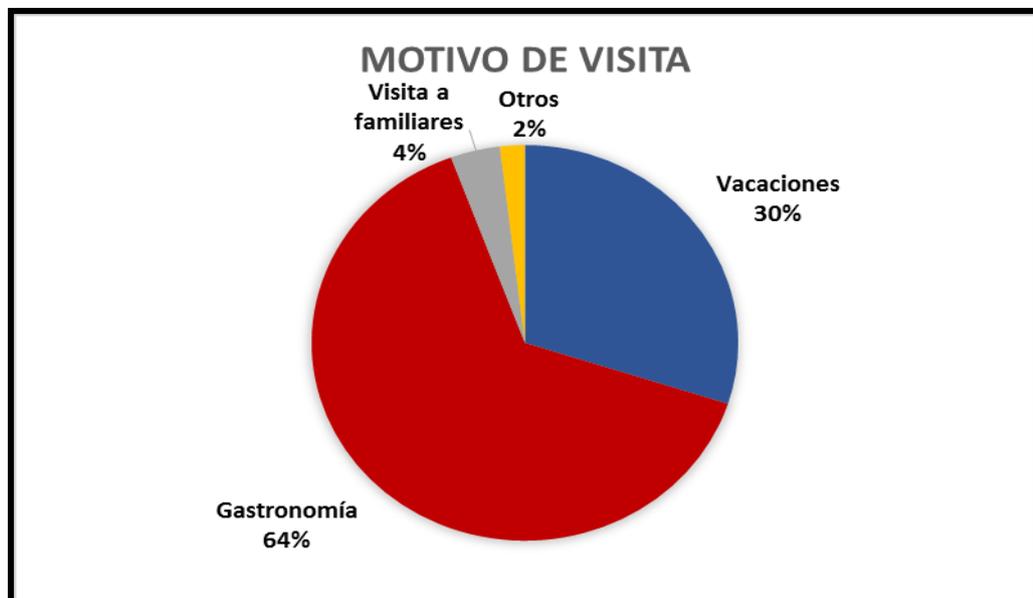
**Análisis:** La mayoría de las personas indican que han visitado Naranjal de 2 a 3 veces con un 39%, es decir 62 personas; 32% de las personas manifiesta haber visitado Naranjal más de 4 veces, tan solo un 29% que corresponde a 46 personas señala haber visitado por primera vez Naranjal.

## 9. Motivo de Visitas

Tabla XV: Motivo de Visita

MOTIVO DE VISITA	
Vacaciones	48
Gastronomía	103
Visita a familiares	6
Otros	3
Total de participantes	160

Gráfico 11: Motivo de Visita



**Fuente:** Elaboración propia

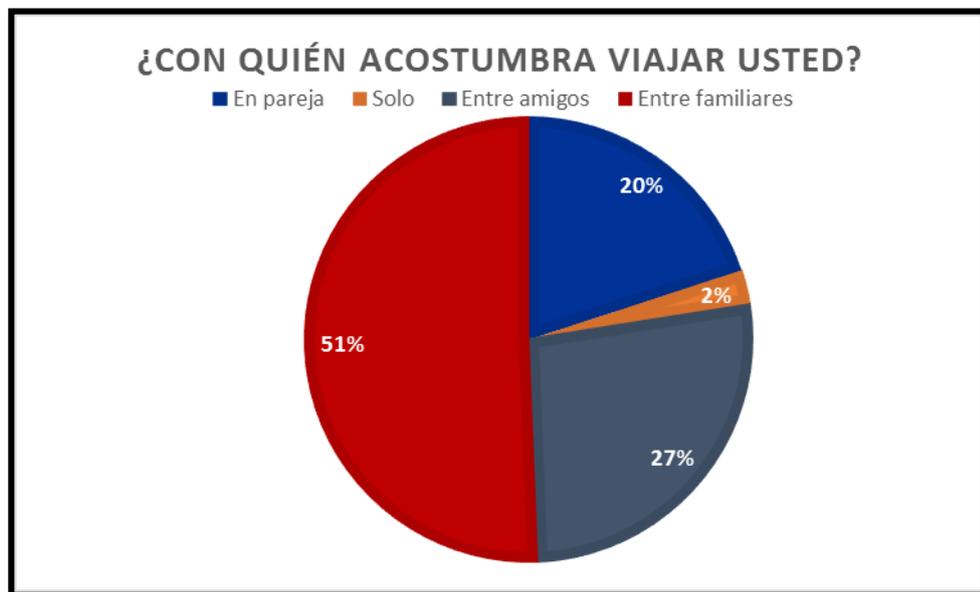
**Análisis:** La mayoría de las personas encuestadas mencionan haber visitado Naranjal por su gastronomía, un 64% es decir 103; un 30% equivalente a 48 personas manifiesta haber visitado por vacaciones; un 4% correspondiente a 6 personas señala haber concurrido por visitas a familiares y un 2% semejante a 3 personas declarara haber visitado Naranjal por otros motivos.

## 10. ¿Con quién acostumbra a viajar?

Tabla XVI: Acompañantes

¿CON QUIÉN ACOSTUMBRA A VIAJAR USTED?	
En pareja	32
Solo	4
Entre amigos	43
Entre familiares	81
Total de participantes	160

Gráfico 12: Acompañantes



**Fuente:** Elaboración propia

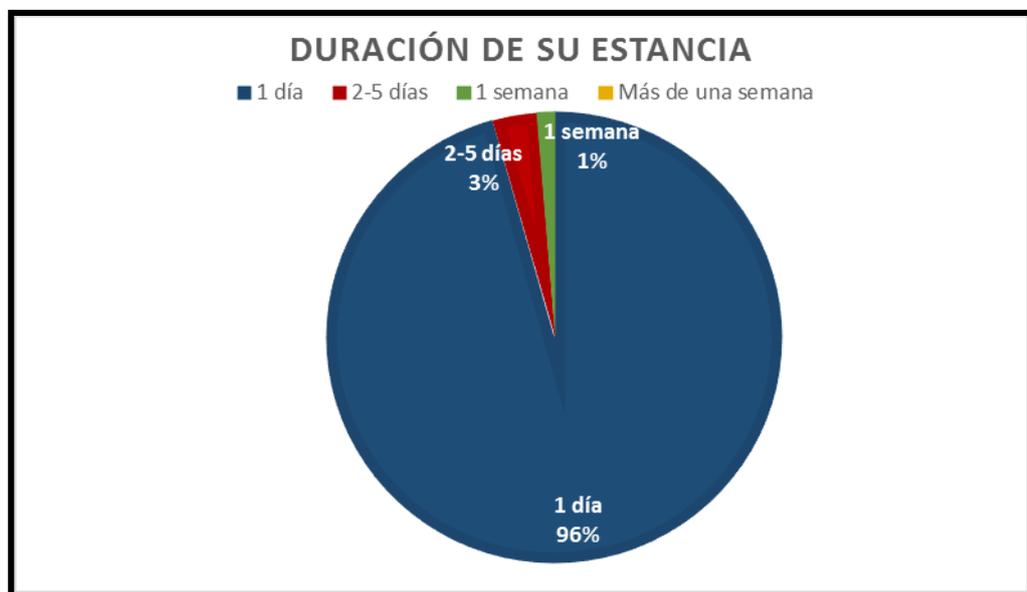
**Análisis:** Un 51% de las personas indicó viajar con su familia es decir 81 personas, 27% de las personas viaja entre amigos correspondiente a 43 personas; 20% de las personas viajan en pareja, equivalente a 32 personas; el 2% restante menciona viajar solo, es decir 4 personas

## 11. Duración de su Estancia

Tabla XVII: Duración de su estancia

DURACIÓN DE SU ESTANCIA	
1 día	153
2-5 días	5
1 semana	2
Más de una semana	0
Total de participantes	160

Gráfico 13: Duración de su estancia



**Fuente:** Elaboración propia

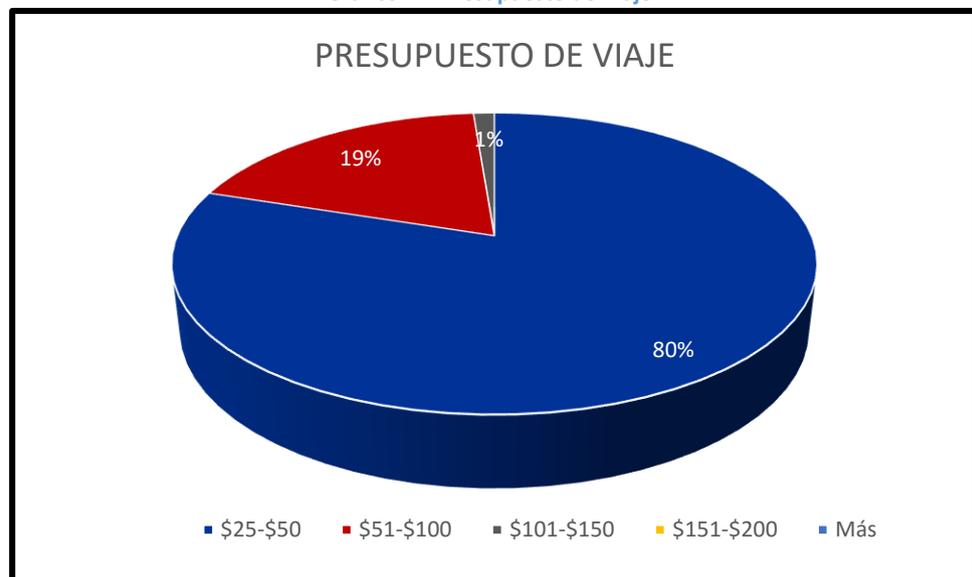
**Análisis:** Un 96% correspondiente a 153 personas, valor significativo menciona quedarse por un día; un 3% indicó quedarse de 2 a 5 días es decir 5 personas; un 1% equivalente a 2 personas revela quedarse por una semana; nadie expresa quedarse más de una semana.

## 12. Presupuesto de Viaje

Tabla XVIII: Presupuesto de viaje

PRESUPUESTO DE VIAJE	
\$25-\$50	128
\$51-\$100	30
\$101-\$150	2
\$151-\$200	0
Más	0
Total de participantes	160

Gráfico 14: Presupuesto de Viaje



**Fuente:** Elaboración propia

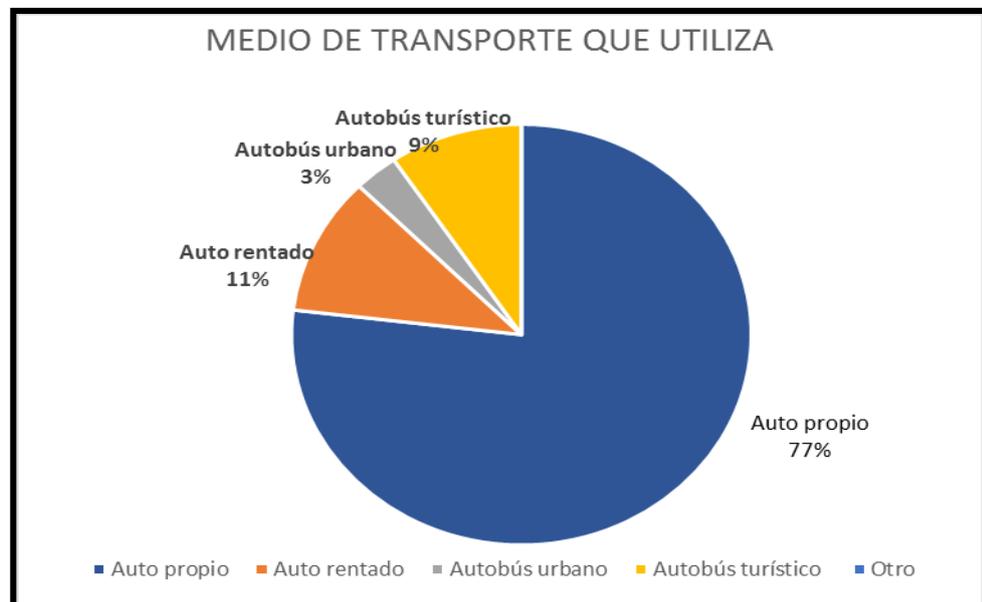
**Análisis:** El 80 % es decir 128 personas indican que presupuestan gastar entre \$25 a \$50 durante su viaje; un 19% manifiesta que presupuesta gastar entre \$51 a \$100 dólares correspondiente a 30 personas; el 1% de las personas expresaron que presupuestan gastar entre \$101 a \$150, equivalente a 2 personas, nadie declaró gastar más de \$150.

### 13. Medio de Transporte que Utiliza

Tabla XIX: Medios de Transporte

MEDIO DE TRANSPORTE QUE UTILIZA	
Auto propio	123
Auto rentado	17
Autobús urbano	5
Autobús turístico	15
Otro	0
Total participantes	160

Gráfico 15: Medios de Transporte



**Fuente:** Elaboración propia

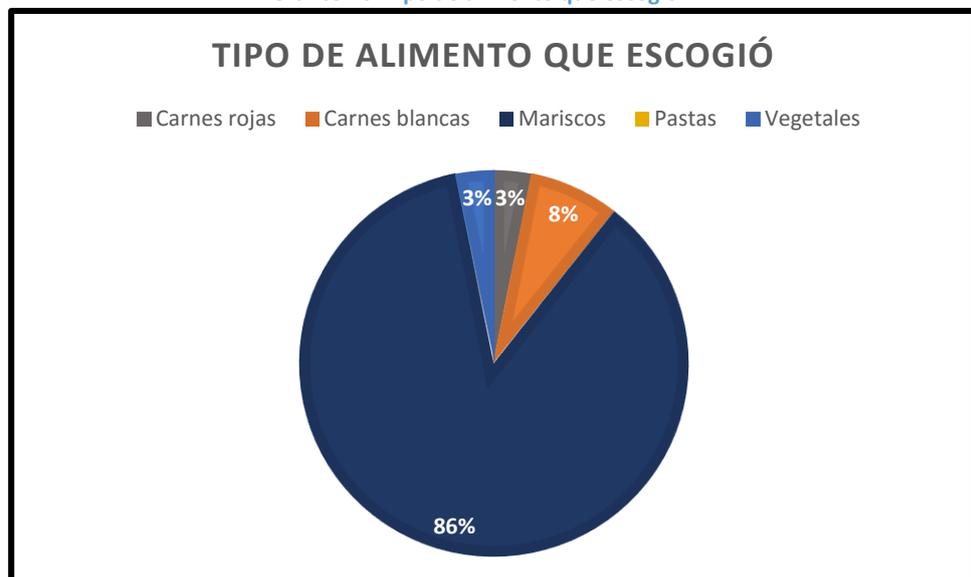
**Análisis:** La mayoría de encuestados expresa viajar en auto propio, un 77% es decir 123 personas; 11% indica que viaja en auto rentado equivalente a 17 personas; 9% señala viajar en bus turístico es decir 15 personas; un 3% manifiesta viajar en bus urbano correspondiente a 5 personas.

## 14. Tipo de Alimento Que Escogió

Tabla XX: Tipo de Alimento que escogió

TIPO DE ALIMENTO QUE ESCOGIÓ	
Carnes rojas	5
Carnes blancas	12
Mariscos	138
Pastas	0
Vegetales	5
Total de participantes	160

Gráfico 16: Tipo de alimento que escogió



Fuente: Elaboración propia

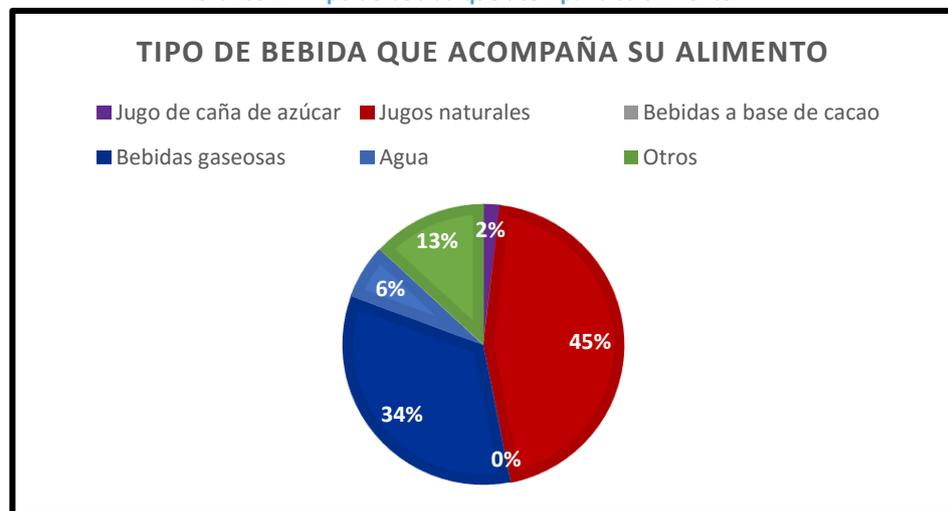
**Análisis:** Un 86% indica que consume mariscos es decir 138 personas; un 8% consume carnes blancas equivalente a 12 personas; el 3% consume carnes rojas, el mismo porcentaje consume vegetales; ambas con 5 personas.

## 15. Tipo de Bebida que acompaña su alimento

Tabla XXI: Tipo de bebida que acompaña su alimento

TIPO DE BEBIDA QUE ACOMPAÑA SU ALIMENTO	
Jugo de caña de azúcar	3
Jugos naturales	72
Bebidas a base de cacao	0
Bebidas gaseosas	54
Agua	10
Otros	21
Total de participantes	160

Gráfico 17: Tipo de bebida que acompaña su alimento



**Fuente:** Elaboración propia

**Análisis:** Un 45% es decir 72 personas expresan que acompañan su comida con jugos naturales, un 34% es decir 54 personas indican que acompañan su comida con bebidas gaseosas; un 13% es decir 21 personas manifiestan que acompañaban su comida con otras bebidas (cervezas, vinos, entre otras); un 6% es decir 10 personas declaran que acompañan su comida con agua; un 2% es decir 3 personas mencionan que acompañan

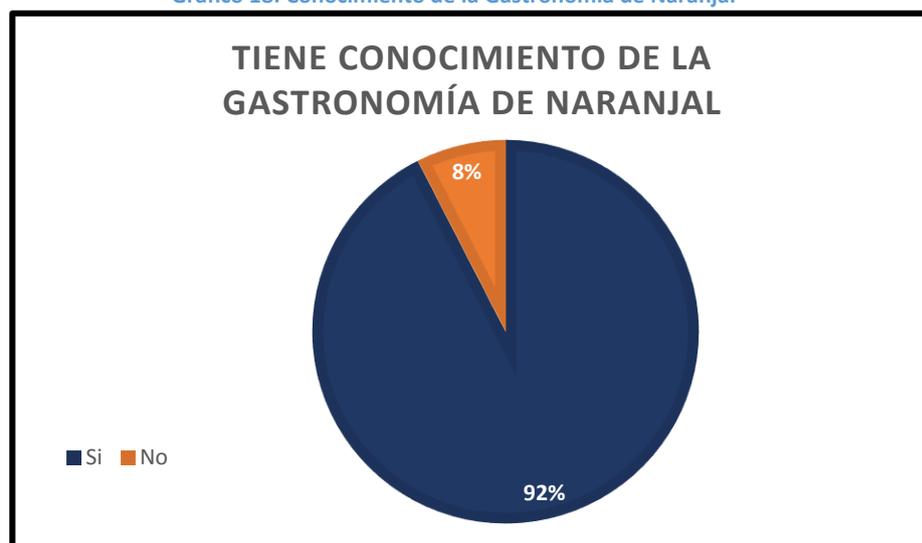
su comida con jugo de caña de azúcar; nadie señala acompañar su comida con bebidas a base de cacao.

## 16. Tiene Conocimiento de la Gastronomía de Naranjal

Tabla XXII: Conocimiento de la Gastronomía de Naranjal

TIENE CONOCIMIENTO DE LA GASTRONOMIA DE NARANJAL	
Si	148
No	12
Total de participantes	160

Gráfico 18: Conocimiento de la Gastronomía de Naranjal



Fuente: Elaboración propia

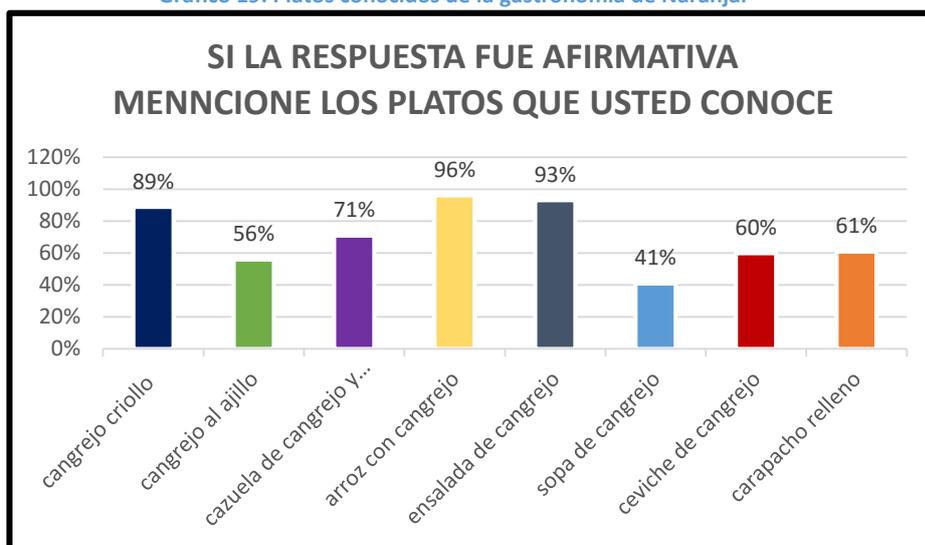
**Análisis:** La mayoría de las personas expresan tener conocimiento de la gastronomía que existe en Naranjal, 92% es decir 148 personas; el restante 8% indican no tener conocimiento es decir 12 personas.

## 16.1 Si la respuesta fue afirmativa mencione los platos que usted conoce

Tabla XXIII: Platos conocidos de la Gastronomía de Naranjal

SI LA RESPUESTA FUE AFIRMATIVA MENCIONE LOS PLATOS QUE USTED CONOCE	
Cangrejo criollo	132
Cangrejo al ajillo	83
Cazuela de cangrejo y camarón	105
Arroz con cangrejo	142
Ensalada de cangrejo	138
Sopa de cangrejo	60
Ceviche de cangrejo	89
Carapacho relleno	91

Gráfico 19: Platos conocidos de la gastronomía de Naranjal



**Fuente:** Elaboración propia

**Análisis:** El plato más conocido por los visitantes es el arroz con cangrejo con 96% es decir 142 personas; la ensalada de cangrejo con un 93% correspondiente a 138 personas; el cangrejo criollo un 89% que equivale a 132 personas; la cazuela de

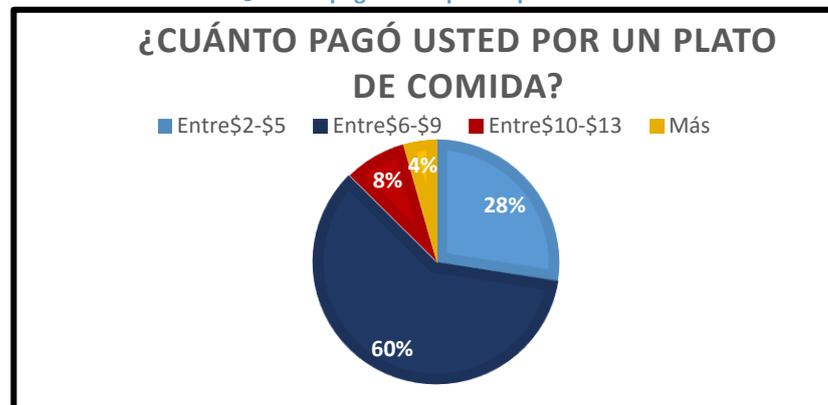
cangrejo y camarón con un 71%, es decir 105 personas; 61% expresa conocer el carapacho relleno, es decir 91 personas; 60% indica conocer el ceviche de cangrejo, es decir 89 personas; 56% menciona conocer el cangrejo al ajillo, es decir 83 personas; 41% de las personas manifiesta conocer la sopa de cangrejo, es decir 60 personas.

## 17. Gasto por plato de Comida

Tabla XXIV: ¿Cuánto pagó usted por un plato de comida?

¿Cuánto pagó usted por un plato de comida?	
Entre\$2-\$5	44
Entre\$6-\$9	96
Entre\$10-\$13	13
Más	7
Total participantes	160

Gráfico 20: ¿Cuánto pagó usted por un plato de comida?



**Fuente:** Elaboración propia

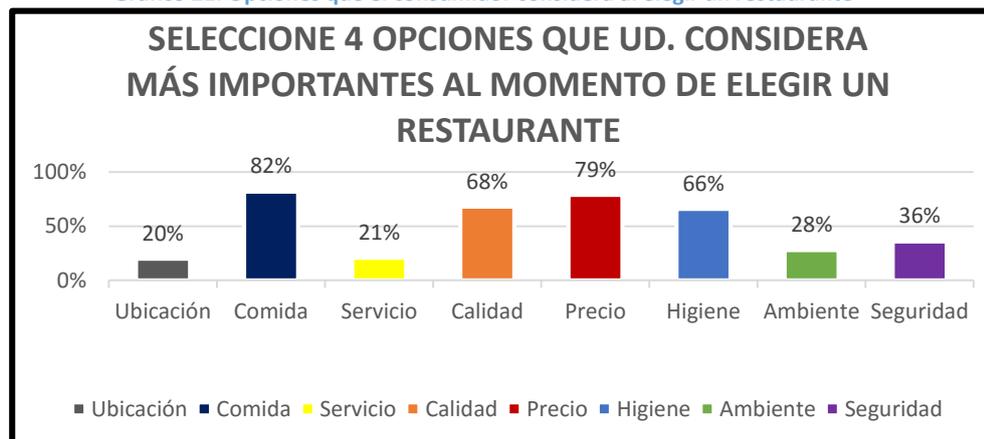
**Análisis:** Un 60 % indica gastar entre \$6 a \$9 dólares equivalente a 96 personas; el 28% de las personas gasta entre \$2 a \$5 dólares, es decir 44 personas; un 8% gastó entre \$10 a \$13 personas correspondiente a 13 personas; el 4%, 7 personas gastan más de \$13 dólares.

**18. Seleccione 4 opciones que Ud. considera más importantes al momento de elegir un restaurante**

Tabla XXV: Opciones que el consumidor considera al elegir un restaurante

Seleccione 4 opciones que Ud. Considera más importantes al momento de elegir un restaurante	
Ubicación	32
Comida	131
Servicio	34
Calidad	108
Precio	127
Higiene	105
Ambiente	45
Seguridad	58

Gráfico 21: Opciones que el consumidor considera al elegir un restaurante



**Fuente:** Elaboración propia

**Análisis:** Un 82% valor significativo equivalente a 131 personas considera a la comida un factor importante al momento de elegir un restaurante; un 79% es decir 127 personas indican al precio; un 68% correspondiente a 108 personas consideran la calidad, un 66% equivalente a 105 personas expresan a la higiene; 58 personas es decir el 36% indica a la seguridad; un 28% correspondiente a 45 personas manifiesta

al ambiente, un 21% -34 personas mencionan al servicio; un 20% equivalente a 32 personas declaran a la ubicación como un factor importante para elegir un restaurante.

#### 4.4.1 Perfil del Visitante: Gustos y Preferencias

Figura 3: Perfil del Visitante



Fuente: Elaboración propia

#### 4.5 Análisis FODA: La Gastronomía de Naranjal

Tabla XXVI: Análisis FODA

<p><b>FORTALEZAS</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Los productos con que se preparan los platos típicos son procedentes de la zona.</li> <li>• El cantón Naranjal cuenta con una diversidad de platos típicos de gran calidad hechos a base de cangrejo para deleitar al visitante, la planta turística gastronómica ofrece precios que se ajustan al presupuesto de las personas.</li> <li>• Naranjal posee interesantes atractivos turísticos como aguas termales de la comunidad Shuar, las 7 cascadas, el bosque de piedras, el camino del inca, las Haciendas Jambelí y Las Cañas donde podrás conocer el proceso del cacao y adquirir productos como chocolate y vino de Cacao.</li> <li>• El cantón cuenta con un fácil acceso, existen medios de transportes con frecuencias de salidas y llegadas, sus vías están asfaltadas y en buen estado para que las personas visiten el lugar.</li> </ul>	<p><b>DEBILIDADES</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• No cuenta con una herramienta útil y de fácil acceso con la que el visitante pueda informarse de manera rápida y sencilla acerca de la gastronomía tradicional del cantón Naranjal.</li> <li>• Deficiente promoción de la gastronomía, el ámbito de la publicidad es a nivel local por lo cual el visitante está totalmente desinformado.</li> <li>• Carencia de conocimiento acerca del perfil del visitante gastronómico del cantón.</li> <li>• Desinterés de las diferentes entidades públicas en aportar al desarrollo del turismo gastronómico del cantón.</li> </ul>
<p><b>OPORTUNIDADES</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• La creación de la guía turística virtual gastronómica contribuirá a la difusión del cantón Naranjal, esto a su vez generará resultados positivos debido a que se producirá el crecimiento económico, turístico y gastronómico.</li> <li>• La guía turística virtual gastronómica servirá como un medio publicitario para promocionar los diferentes platos típicos y por ende para que las personas visiten el lugar.</li> <li>• La Guía gastronómica motivará a los turistas tanto Nacionales como extranjeros a visitar el lugar dando a conocer a través de la misma el arte culinario y facilitando de manera eficaz la búsqueda de información a través de este medio.</li> <li>• Se elaboró un perfil del visitante gastronómico que indique sus gustos y preferencias</li> </ul>	<p><b>AMENAZAS</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• En cantones cercanos también se realizan ferias gastronómicas y cuentan con una oferta gastronómica similar.</li> <li>• La captura del cangrejo está prohibida durante ciertas épocas del año, debido a la veda por cambio de caparazón y por reproducción.</li> </ul>

**Fuente:** Elaboración propia

### 4.5.1 Síntesis del FODA

Tabla XXVII: Síntesis FODA

<p style="text-align: center;"><b>FACTORES INTERNOS</b></p> <p><b>FACTORES EXTERNOS</b></p>	<p><b>FORTALEZAS</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Los productos con que se preparan los platos típicos son procedentes de la zona.</li> <li>• El cantón Naranjal cuenta con una diversidad de platos típicos de gran calidad hechos a base de cangrejo para deleitar al visitante, la planta turística gastronómica ofrece precios que se ajustan al presupuesto de las personas.</li> <li>• Naranjal posee interesantes atractivos turísticos como aguas termales de la comunidad Shuar, las 7 cascadas, el bosque de piedras, el camino del inca, las Haciendas Jambelí y Las Cañas donde podrás conocer el proceso del cacao y adquirir productos como chocolate y vino de Cacao.</li> <li>• El cantón cuenta con un fácil acceso, existen medios de transportes con frecuencias de salidas y llegadas, sus vías están asfaltadas y en buen estado para que las personas visiten el lugar.</li> </ul>	<p><b>DEBILIDADES</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• No cuenta con una herramienta útil y de fácil acceso con la que el visitante pueda informarse de manera rápida y sencilla acerca de la gastronomía tradicional del cantón Naranjal.</li> <li>• Deficiente promoción de la gastronomía, el ámbito de la publicidad es a nivel local por lo cual el visitante está totalmente desinformado.</li> <li>• Carencia de conocimiento acerca del perfil del visitante gastronómico del cantón.</li> <li>• Desinterés de las diferentes entidades públicas en aportar al desarrollo del turismo gastronómico del cantón.</li> </ul>
<p><b>OPORTUNIDADES</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• La creación de la guía turística virtual gastronómica contribuirá a la difusión del cantón Naranjal, esto a su vez generará resultados positivos debido a que se producirá el crecimiento económico y turístico.</li> <li>• La guía turística virtual gastronómica servirá como un medio publicitario para promocionar los diferentes platos típicos y por ende para que las personas visiten el lugar.</li> <li>• La Guía gastronómica motivará a los turistas tanto Nacionales como extranjeros a visitar el lugar dando a conocer a través de la misma el arte culinario y facilitando de manera eficaz la búsqueda de información a través de este medio.</li> <li>• Se elaboró un perfil del visitante gastronómico que indique sus gustos y preferencias.</li> </ul>	<p><b>SINTESIS FO</b></p> <p>Entre los beneficios que ofrece el cantón Naranjal se mencionan:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- La diversidad de platos típicos cuyo ingrediente estrella es el cangrejo</li> <li>- Los atractivos turísticos naturales y culturales</li> <li>- La frecuencia de medios de transportes en la zona</li> <li>- La facilidad de acceso que posee la vía</li> </ul> <p>Estos aspectos señalados podrán ser publicados en la Guía Virtual Gastronómica, motivando al visitante a conocer el arte culinario contribuyendo al crecimiento económico y turístico del cantón.</p>	<p><b>SINTESIS DO</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• El cantón Naranjal posee una deficiente promoción de su gastronomía generada por el desinterés de las diferentes entidades, inclusive no cuentan con un sitio web que detalle información gastronómica; por esta razón existe la necesidad de crear una Guía Virtual Gastronómica donde el visitante nacional e internacional pueda informarse de manera eficaz acerca de la cocina tradicional.</li> <li>• Se elaboró un perfil del visitante para resolver la insuficiencia del conocimiento acerca de gustos y preferencias del mismo.</li> </ul>

<p><b>AMENAZAS</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>•En cantones cercanos también se realizan ferias gastronómicas y cuentan con una oferta gastronómica similar.</li> <li>•La captura del cangrejo está prohibida durante ciertas épocas del año, debido a la veda por cambio de caparazón y por reproducción.</li> <li>•El fenómeno del niño puede afectar a los cultivos de los productos de la zona.</li> </ul>	<p><b>SINTESIS FA</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>•Los atractivos turísticos naturales y culturales se convierten en el principal motivo de visitas durante la época de prohibición del consumo del cangrejo, estos atractivos también aparecen como una opción para el visitante en el caso de que la gastronomía se vea afectada por la disminución en los cultivos de los productos de la zona debido al Fenómeno del Niño.</li> <li>•La diversidad de platos típicos de gran calidad hechos a base de cangrejo se ajustan al presupuesto de las personas, aparecen como una gran opción frente a la competencia con cantones cercanos que también realizan ferias gastronómicas y cuentan con una gastronomía tradicional.</li> </ul>	<p><b>SINTESIS DA</b></p> <p>La deficiente promoción de la gastronomía generada por el escaso interés de las entidades puede perjudicar al turismo gastronómico en el cantón debido a la competencia que existe con cantones cercanos, esta situación podría empeorarse durante la época de prohibición del consumo del cangrejo o los efectos del fenómeno del niño que afecta a los cultivos de los productos de la zona</p>
---	--	--

**Fuente:** Elaboración propia

## 4.5.2 Estrategias para la mejora del cantón

Tabla XXVIII: Estrategias FODA

<p style="text-align: center;"><b>FACTORES INTERNOS</b></p> <p><b>FACTORES EXTERNOS</b></p>	<p><b>FORTALEZAS</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Los productos con que se preparan los platos típicos son procedentes de la zona.</li> <li>• El cantón Naranjal cuenta con una diversidad de platos típicos de gran calidad hechos a base de cangrejo para deleitar al visitante, la planta turística gastronómica ofrece precios que se ajustan al presupuesto de las personas.</li> <li>• Naranjal posee interesantes atractivos turísticos como aguas termales de la comunidad Shuar, las 7 cascadas, el bosque de piedras, el camino del inca, las Haciendas Jambelí y Las Cañas donde podrás conocer el proceso del cacao y adquirir productos como chocolate y vino de Cacao.</li> <li>• El cantón cuenta con un fácil acceso, existen medios de transportes con frecuencias de salidas y llegadas, sus vías están asfaltadas y en buen estado para que las personas visiten el lugar.</li> </ul>	<p><b>DEBILIDADES</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• No cuenta con una herramienta útil y de fácil acceso con la que el visitante pueda informarse de manera rápida y sencilla acerca de la gastronomía tradicional del cantón Naranjal.</li> <li>• Deficiente promoción de la gastronomía, el ámbito de la publicidad es a nivel local por lo cual el visitante está totalmente desinformado.</li> <li>• Carencia de conocimiento acerca del perfil del visitante gastronómico del cantón.</li> <li>• Desinterés de las diferentes entidades públicas en aportar al desarrollo del turismo gastronómico del cantón.</li> </ul>
<p><b>OPORTUNIDADES</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• La creación de la guía turística virtual gastronómica contribuirá a la difusión del cantón Naranjal, esto a su vez generará resultados positivos debido a que se producirá el crecimiento económico, turístico y gastronómico.</li> <li>• La guía turística virtual gastronómica servirá como un medio publicitario para promocionar los diferentes platos típicos y por ende para que las personas visiten el lugar.</li> <li>• La Guía gastronómica motivará a los turistas tanto Nacionales como extranjeros a visitar el lugar dando a conocer a través de la misma el arte culinario y facilitando de manera eficaz la búsqueda de información a través de este medio.</li> <li>• Se elaboró un perfil del visitante gastronómico que indique sus gustos y preferencias</li> </ul>	<p><b>ESTRATEGIAS FO</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Promocionar los platos típicos y la planta turística gastronómica del cantón a través de la Guía Virtual Gastronómica para motivar a los visitantes nacionales y extranjeros a conocer el arte culinario de Naranjal.</li> <li>• Incluir información de los atractivos turísticos naturales y culturales dentro de la Guía Virtual Gastronómica para impulsar la visita a estos lugares.</li> <li>• Sugerir dentro de la Guía Virtual Gastronómica ciertas cooperativas de transporte que el visitante podría utilizar para trasladarse al cantón, destacando así la facilidad de acceso al lugar.</li> </ul>	<p><b>ESTRATEGIAS DO</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Elaborar la Guía Virtual Gastronómico como una herramienta útil para la promoción de la gastronomía del cantón, motivando así a las diferentes entidades públicas a aportar al desarrollo del turismo en el cantón.</li> <li>• Se elaboró un estudio acerca del perfil del visitante gastronómico que beneficie a las entidades interesadas en la gastronomía como los propietarios de los restaurantes que se encuentran en Naranjal, que conocerán más profunda y específicamente gustos y preferencias de sus clientes.</li> </ul>

<p><b>AMENAZAS</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>•En cantones cercanos también se realizan ferias gastronómicas y cuentan con una oferta gastronómica similar.</li> <li>•La captura del cangrejo está prohibida durante ciertas épocas del año, debido a la veda por cambio de caparazón y por reproducción.</li> <li>•El fenómeno del niño puede afectar a los cultivos de los productos de la zona.</li> </ul>	<p><b>ESTRATEGIAS FA</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>•Utilizar productos sustitutos como el camarón para la elaboración de platos tradicionales durante el periodo de prohibición de consumo del cangrejo.</li> <li>•Promover los platos típicos de Naranjal a través de ferias gastronómicas realizando un mayor esfuerzo en su difusión, como estrategia de competencia hacia otros cantones que cuentan con una oferta gastronómica similar</li> <li>•Promocionar con mayor énfasis los atractivos turísticos del cantón durante la veda del cangrejo, y disminución en la oferta gastronómica en la época del Fenómeno del Niño</li> </ul>	<p><b>ESTRATEGIAS DA</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>•Elaborar la Guía Virtual Gastronómica para lidiar con la deficiente promoción de la gastronomía generada por el escaso interés de las entidades.</li> <li>•Promocionar dentro de la guía virtual los atractivos turísticos culturales y naturales del cantón, como una alternativa ante la disminución de la oferta gastronómica durante la época de promoción del consumo del cangrejo y el fenómeno del Niño que afecta al cultivo de productos de la zona.</li> </ul>
---	---	---

**Fuente:** Elaboración propia

#### **4.5.2.1 Estrategias a considerar para la elaboración de la propuesta**

Para la elaboración de la propuesta elaboración de la Guía Virtual Gastronómica del Cantón Naranjal se toma en cuenta las siguientes estrategias del FODA:

- Promocionar los platos típicos del cantón a través de la Guía Virtual Gastronómica para motivar a los visitantes nacionales y extranjeros a conocer el arte culinario de Naranjal, incluyendo información como ingredientes y posibles bebidas acompañantes
- Incluir información de los atractivos turísticos naturales y culturales dentro de la Guía Virtual Gastronómica para impulsar la visita a estos lugares, en la Guía Virtual se incluirá información general de los lugares turísticos destacados del cantón como posibles actividades a realizar y la distancia desde Naranjal hacia cada uno de los destinos.

-Sugerir dentro de la Guía Virtual Gastronómica ciertas cooperativas de transporte que el visitante podría utilizar para trasladarse al cantón, destacando así la facilidad de acceso al lugar; en la Guía Virtual se incluirá información detallada como el nombre de las cooperativas, teléfonos de contacto donde el visitante podrá consultar los horarios de salidas y llegadas de buses y compra de boletos.

-Incluir información sobre la planta gastronómica que existe en el cantón a fin de que el visitante pueda conocer los mejores establecimientos de restauración donde se expenden los platos típicos de la zona.

Estas estrategias se implementarán en la Guía Virtual Gastronómica de Naranjal con el fin de dar a conocer su oferta gastronómica, atractivos culturales y naturales.

## **CAPÍTULO 5**

### **PROPUESTA**

## 5.1 Diseño de la guía turística virtual

Para la elaboración del sitio web o Guía Turística de Naranjal, se utilizaron los siguientes programas:

Tabla XXIX: Programas y sus funciones

<b>PROGRAMAS</b>	<b>FUNCIÓN</b>
Adobe Dreamweaver	Encargado de programar y editar el sitio web.
Adobe Illustrator	Aporta en el diseño y desarrollo del logo.
Adobe Photoshop	Encargado de la edición y retoque de las imágenes a utilizar.

## 5.2 Sitio de Búsqueda de la Guía Virtual Gastronómica de Naranjal

Se puede acceder a la Guía Virtual Gastronómica pulsando el siguiente link:

Tabla XXX: Enlace Guía Virtual

<b>SITIO DE GUÍA VIRTUAL</b>	
<b>ENLACE:</b>	<a href="https://f6ece339e5a8c11df2eda10cb41e07d1951717d9.googledrive.com/host/0B3z-T478E1B0TDFudlRDdlRneDA/">https://f6ece339e5a8c11df2eda10cb41e07d1951717d9.googledrive.com/host/0B3z-T478E1B0TDFudlRDdlRneDA/</a>

### 5.3 Contenido de la Guía

El sitio web consta de 6 páginas las cuales están divididas individualmente en el menú.

En la página **Inicio** tenemos Información General acerca del cantón Naranjal.

En la sección de **Gastronomía** se encuentran los platos típicos, productos de la zona, y el perfil del visitante gastronómico; cada uno de estos con sus correspondientes imágenes.

En la sección de **Restaurantes** se encuentran los locales que están legalmente registrados en el GAD de Naranjal, donde podrá degustar de los platos típicos que ofrece el Cantón.

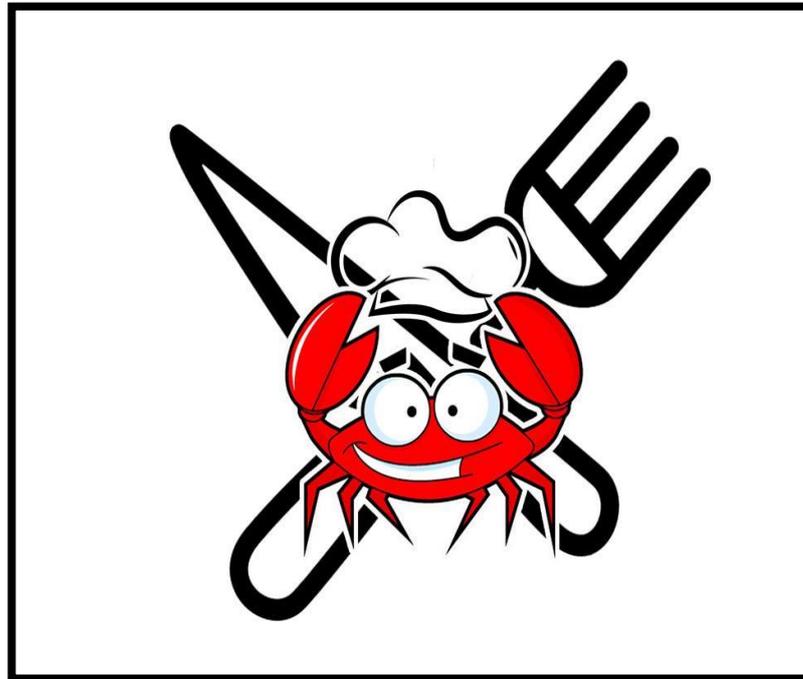
En la sección de **Sitios Turísticos** se encuentra la información detallada sobre los diferentes lugares a visitar en el Cantón, desde piscinas de aguas termales, reservas ecológicas, cascadas, haciendas, comunas, bosque protector, etc.

En la sección de **Alojamiento** están los hoteles más cómodos y reconocidos del Cantón, donde varían los precios de acuerdo al servicio y la fecha de visita.

En la sección de **Transporte** existe información de las rutas cuyo destino es el Cantón Naranjal.

#### 5.4 Logo de Guía Gastronómica

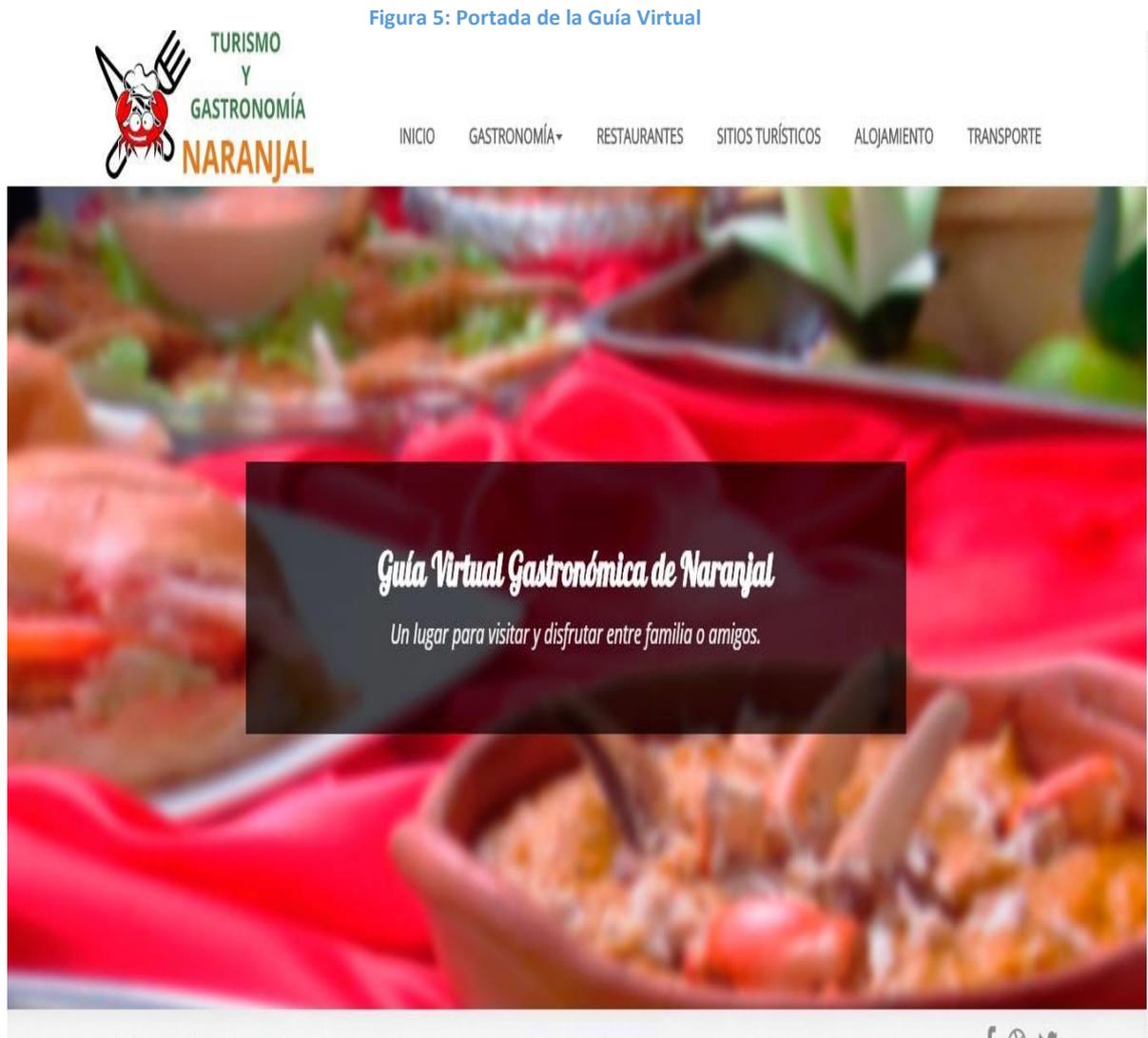
Figura 4: Logo de Guía Gastronómica



**Fuente:** Elaboración propia

El logo de la Guía virtual se diseñó en base al producto estrella de la gastronomía de Naranjal, en este caso el cangrejo; destinado como el ingrediente principal para la elaboración de los platos tradicionales del cantón. El determinado logo incitará a simple vista despertar la curiosidad en los visitantes a que visiten Naranjal y disfruten de su exquisita oferta gastronómica.

## 5.5 Imágenes de la Guía



En esta imagen se puede observar la portada de la Guía virtual Gastronómica y una frase de bienvenida “*Un lugar para visitar y disfrutar entre familia o amigos*”. En la parte superior hay varios iconos los cuales indican diferentes funciones al darle clic, en el primer icono de Inicio se encontrará la Información General acerca del cantón Naranjal.

Figura 6: Sección Gastronomía



TURISMO Y GASTRONOMÍA NARANJAL

INICIO GASTRONOMÍA RESTAURANTES SITIOS TURÍSTICOS ALOJAMIENTO TRANSPORTE



Gastronomía del Cantón Naranjal

### Gastronomía del Cantón Naranjal, la Capital del Cangrejo

En el cantón Naranjal se puede degustar de una variedad de platos típicos, cuyo ingrediente principal es el cangrejo. Este crustáceo es típico en las costas ecuatorianas preferido por los turistas nacionales e internacionales, quienes al visitar este cantón podrán deleitarse de una gastronomía única y especial.

 <p><b>CANGREJO CRICILLO</b></p> <p>El cangrejo cricillo es uno de los platos tradicionales más preparados por su distinguido sabor. Se sirve acompañado de maizena y salsa de cebolla, el cliente adicionalmente tiene la opción de pedir una porción de arroz o patatas y al mismo tiempo disfrutarlas con una cerveza fría o gaseosa.</p>	 <p><b>ENSALADA DE CANGREJO</b></p> <p>Deliciosa carne de cangrejo, combinada con pequeñas porciones de papa cocida, adere una cama de lechuga fresca, cebolla y tomate cortada finamente. Suele acompañarse con una porción de arroz y bebida gaseosa o una cerveza fría, dependiendo del gusto del cliente.</p>	 <p><b>CANGREJO AL AJILLO</b></p> <p>El cangrejo al ajillo cuenta con un regño peculiar en su preparación, proporcionando un sabor especial al momento de degustar. Se lo puede servir con maizena cocinada, porción de arroz y acompañarla con jugos naturales, gaseosa o cerveza dependiendo del gusto del consumidor.</p>
 <p><b>SOPA DE CANGREJO</b></p> <p>Exquisita sustancia preparada a base de cangrejo sazonada con un refrito de cebolla, perejil, pimienta, tomate, una cucharada de sal, una de pimienta y otra de comino, así mismo suele añadirse un cangrejo como decoración y un verde o maizena según preferencia del cliente. Se puede acompañar con una porción de arroz o aguacate y una suave bebida de jugo natural.</p>	 <p>Es un plato delicioso y solicitado por sus ricos sabores en moriso, a la hora de servir el arroz con cangrejo se le añade como decoración al plato tajadas de aguacate, maizena frita, ensalada de cebolla y con tomate, además un toque especial al platillo. Este plato se lo puede acompañar con jugos naturales o gaseosa.</p>	 <p>Es uno de los platos apreciados por el cliente, debido a la perfecta combinación del verde rajado y el moro. Se sirven en una cazuela de barro, es típico darlo en hello o carbón que hacen que su sabor sea único y exquisito. Este plato tradicional se puede acompañar con café o limón y en lo que respecta bebidas jugos naturales o gaseosas a preferencia del consumidor.</p>

En esta segunda imagen se encuentra detallado todo acerca de la Gastronomía de Naranjal, los platos típicos e ingredientes con que se prepara y las bebidas acompañantes a cada plato tradicional. Además, en esta sección de Gastronomía se podrá hallar el perfil del visitante Gastronómico.

Figura 7: Sección Restaurantes

TURISMO Y GASTRONOMÍA NARANJAL

INICIO GASTRONOMÍA RESTAURANTES SITIOS TURÍSTICOS ALOJAMIENTO TRANSPORTE



**Restaurantes del Cantón Naranjal**



**SR. TENAZAS-DELICIAS DE CHABÍ**

Dirección: Pastaza y Panamericana esquina.  
Teléfono: 042752216- 0991334615  
Servicios disponibles: wifi, baños, ambiente musical, servicio de buffet, coffee break, eventos.  
Precio Promedio: \$7-\$15  
Menú Disponible: Coraopacho relleno, uñas de cangrejo, cangrejo en olla, arroz con cangrejo, ensalada de cangrejo, sopa de cangrejo.



**CANGREJAL Y MARISCOS DON K**

Dirección: Panamericana  
Teléfono: 0968762362  
Servicios disponibles: baños, ambiente musical.  
Precio Promedio: \$ 5 - \$ 10  
Menú Disponible: Ensalada de cangrejo, arroz marinera, ceviche de cangrejo, ceviche mixto, cangrejo al ajillo, cangrejos en olla, ensalada de cangrejo, ensalada mixta de camarón con cangrejo.



**OSMAYLE**

Dirección: Panamericana e Hipólito González  
Teléfono: 042571287  
Servicios disponibles: baños.  
Precio Promedio: \$ 6 - \$ 8  
Menú Disponible: Ensalada de cangrejo, arroz marinera, ceviche de cangrejo, ceviche mixto, sopa de cangrejo, cangrejo en olla, ceviche mixto, cazuela de cangrejo, arroz con cangrejo.



**EL RINCÓN NARANJALEÑO**

Dirección: Calle Quita y 7 de Noviembre.  
Teléfono: 0991118791  
Servicios disponibles: baños.  
Precio Promedio: \$ 2.50 - \$ 5.00  
Menú Disponible: Ceviche de cangrejo, pescado asado, cangrejo en olla, sopa de cangrejo, brochetas de camarón, caldo de bola de cangrejo.



**LA CUEVA DEL CANGREJO**

Dirección: Av. Panamericana y Pasajes Palomina.  
Teléfono: 09853256311  
Servicios disponibles: Almuerzos y baños.  
Precio Promedio: \$3-\$25  
Menú Disponible: uñas de cangrejo al ajillo, ceviche de cangrejo, ensalada de cangrejo, uñas de cangrejo apañadas, tortilla de pulpa de cangrejo, Taurasmi.



**LEO'S DE MARISCOS**

Dirección: Av. Romero Castro y Osvaldo Rodríguez.  
Teléfono: 0993997796  
Servicios disponibles: Almuerzos, Servicio a domicilio dentro y fuera de la ciudad, Baños.  
Precio Promedio: \$2,50-\$6  
Menú Disponible: ensalada de cangrejos, cazuela de mariscos, arroz marinera, camarones reventados.

En esta tercera imagen se observan los restaurantes que expenden los diferentes platos típicos en el cantón Naranjal, con la información detallada en lo que respecta a teléfono, servicios que ofrecen, dirección, menú disponible y precio promedio de cada plato.

Figura 8: Sección Sitios Turísticos

**TURISMO Y GASTRONOMIA NARANJAL**

INICIO | GASTRONOMÍA | RESTAURANTES | SITIOS TURÍSTICOS | ALOJAMIENTO | TRANSPORTE

### Sitios Turísticos del Cantón Naranjal

**7 Cascadas**

**COMUNIDAD SHUAK**  
 Ubicada a 48 minutos de la ciudad de Naranjal, esta comunidad posee aproximadamente 300 hectáreas de bosque virgen en donde se conservan sus costumbres, su propia lengua, formas de vestir, preservando un fuerte rasgo a la fauna y flora que habita en el sector. El lugar cuenta con proyección comunitaria, además existe una vía de ingreso de aproximadamente 4 kilómetros de extensión, con una cabecera, tres puentes, que facilita la entrada a la comunidad.

**COMUNIDAD 23 DE NOVIEMBRE "77 CASCADAS"**  
 Ubicada a 4 kilómetros de la Cabecera Cantonal, conformada por el Bosque Humedo, donde se puede disfrutar de un ambiente vegetativo, colonias mariposas y el canto de las aves su cultura es de 50 hasta los 870 metros, donde se encuentran cascadas de aguas cristalinas. Para llegar al lugar se requiere transportarse aproximadamente 20 minutos en carro y adicionalmente una caminata de 7.5-30 minutos para llegar a la primera cascada.

**COMUNA SAN MIGUEL**  
 La comuna San Miguel está ubicada a 45 minutos desde el cantón Naranjal y aproximadamente a unas 7 km desde la entrada al nuevo sector. Diversidad servicios como: salud, gastronomía, el lugar, piscinas de agua caliente ricas en minerales, parques de agua fría, valle la zona cuenta una caminata hacia la impresionante de las vertientes de donde desciende esta maravilla que son utilizadas con adiciones a fines terapéuticos.

**RESERVA ECOLÓGICA MANGLARES CHURUTE**  
 La Reserva Ecológica Manglares Churute forma parte del Sistema Nacional de Áreas Protegidas su nombre proviene de una pequeña comunidad conformada por diez caseríos que se denominan Churute, se encuentra en la vía Patate-Morona, Guayaquil - Machala. Posee un clima tropical, en el que se entra a abril ocurren lluvias y otro de sequía de mayo a diciembre, su temperatura promedio es de 28° C. Existe considerable vegetación conformada por Manglares y árboles típicos de la zona.

**BOSQUE PROTECTOR CERRO DE HAYAS**  
 Bosque Protector Cerro de Hayas, está ubicado en la parroquia Millaeruma, al pie del nevado El Arcata, a 4 kilómetros de la Cabecera cantonal, está conformado por el Bosque Humedo tropical y remanentes primarios, cubiertos. Centro de Rescate de Animales en Hacienda Jambeli, tiene 250 animales pertenecientes a 40 especies nativas de la costa ecuatoriana. Posee plantas de tilapia, centro de cría de cocodrilos, plantaciones bananeras, papayas y camucamu.

**HACIENDA JAMBELI**  
 Se encuentra ubicada a 78 kilómetros de Naranjal, esta hacienda tiene 2-400 hectáreas que permiten ver el turismo de vida y las costumbres de la zona. Posee agricultura y ganadería. Entre sus cultivos posee cacao y banana. Se realizan tradiciones como el baile moruno y las cobardes de jaca. Como parte del turismo rural se puede andar en bote, coger, pescar artesanal, manglares y disfrutar de una caminata por las magníficas y grandiosas senderos.

En esta cuarta imagen, se encuentra una información detallada acerca de los sitios turísticos que ofrece el cantón, tiempo aproximado de llegada y distancia hacia cada lugar desde el centro de Naranjal, al mismo tiempo se puede observar los diferentes servicios que ofrece cada sitio.

Figura 9: Sección Alojamiento



**TURISMO  
Y  
GASTRONOMÍA  
NARANJAL**

[INICIO](#)
[GASTRONOMÍA](#)
[RESTAURANTES](#)
[SITIOS TURÍSTICOS](#)
[ALOJAMIENTO](#)
[TRANSPORTE](#)



*Eventos de la Comunidad SHUAR en el Cantón Naranjal.*

**Hotetes del Cantón Naranjal.**

 <p><b>HOTEL NARANJAL 2</b></p> <p><i>Dirección: Vía Panamericana #1530 Guayaquil-Machala. Capacidad: 18 Habitaciones. Servicio: Únicamente servicio de alojamiento.</i></p>	 <p><b>HOTEL EL ORO</b></p> <p><i>Dirección: Av. Panamericana 371 a lado de la farmacia Estier frente al banco del fomento. Teléfono: 0990769496 - 042730479</i></p>	 <p><b>HOTEL DELICIAS INTERNACIONAL</b></p> <p><i>Dirección: Alameda González y Eugenio Espejo. Teléfono: 042730987 - 0990752540. Capacidad: 48 Habitaciones.</i></p>
 <p><b>HOTEL MEDITERRÁNEO</b></p> <p><i>Dirección: Vía cuenca - molletrato. Teléfono: 0998162353. Capacidad: 42 Habitaciones. Servicio: bar-restaurant-caféteria, 2 salones de eventos, 2 gimnasios, sauna, spa, sala de juegos, áreas deportivas, piscina, parqueadero.</i></p>	 <p><b>HOTEL KALUZ</b></p> <p><i>Dirección: Vía a la comunidad shuar a 45 minutos del cantón naranjal. Teléfono: 0980293623 - 0941678096. Capacidad: 9 Habitaciones y 7 Corpos. Servicio: Cafetería - bar - restaurante, piscina, canchas deportivas, billar, conserjería.</i></p>	 <p><b>HOTEL GRAN INCA</b></p> <p><i>Dirección: Recinto Puente Inca vía Panamericana Guayaquil - Machala. Teléfono: 0999044917. Capacidad: 35 Habitaciones. Servicio: Parqueadero, restaurante, el precio de habitación incluye desayuno.</i></p>

En esta quinta imagen se muestran los Alojamientos con los que cuenta Naranjal, dirección, teléfono y capacidad de habitaciones para conocimiento del visitante al momento de hospedarse.

Figura 10: Sección Transporte

TURISMO Y GASTRONOMÍA NARANJAL

INICIO GASTRONOMÍA RESTAURANTES SITIOS TURÍSTICOS ALOJAMIENTO TRANSPORTE



*Transporte que circulan en el Cantón Naranjal*

Sus vías de acceso están asfaltadas en buenas condiciones, las siguientes cooperativas tienen este destino: RUTAS ORENSES, CIFA, PULLMAN y SAN, el viaje dura una hora y veinte minutos desde Guayaquil. Estas cooperativas suelen salir cada 10 a 15 minutos.



RUTAS ORENSES

Teléfono: 0996058991



ECUATORIANO PULLMAN

Teléfono: 042130154



COOP. CIFA

Teléfono: 042130379

En esta sección, se encontrarán las diferentes Cooperativas que prestan servicios a los usuarios que deseen visitar el cantón Naranjal, se detalla información del tiempo aproximado de duración del viaje desde Guayaquil y frecuencia de salida de buses.

## **CONCLUSIONES**

1. Naranjal posee una variada oferta gastronómica apreciada por los turistas que visitan el cantón, sin embargo, posee carencias en cuanto a su difusión.
2. La oferta gastronómica se elabora principalmente a base de cangrejo, que se obtiene de los manglares ubicados en el cantón Naranjal.
3. Existe la realización de Ferias Gastronómicas en el cantón Naranjal que se organizan anualmente, en la que se exponen los principales platos típicos del cantón; sin embargo, estas son poco promocionadas, por lo que los habitantes de otras ciudades cercanas como Guayaquil desconocen de su existencia.
4. Existe una amplia oferta de la planta gastronómica donde el visitante puede degustar de los platos tradicionales del cantón, los restaurantes poseen un gran ambiente y calidad de sus platos a precios razonables.

5. La mayoría de los turistas que visitan el cantón por su gastronomía provienen principalmente del Guayaquil, y provincias aledañas como El Oro, Azuay, Los Ríos; provincias un poco más lejanas como Pichincha.
6. En cuanto a los visitantes internacionales la mayoría proviene de países como Perú, Estados Unidos, Argentina, China y Chile.
7. Naranjal posee una gran variedad de atractivos naturales y culturales, que podrían aprovecharse en conjunto con la oferta gastronómica.
8. Los platos tradicionales más reconocidos por los turistas son el arroz con cangrejo, ensalada de cangrejo, cangrejo criollo y la cazuela de cangrejo-camarón; estos platos son encontrados en la mayoría de restaurantes que están detallados en la Guía Virtual Gastronómica del cantón Naranjal.

## **RECOMENDACIONES**

1. Crear nuevos proyectos de difusión del como la Guía Gastronómica del cantón Naranjal, que aumenten el alcance de la promoción del turismo del cantón.
2. Mantener las gestiones en cuanto a obtención de materia prima como el cangrejo que se extrae de manglares cercanos y que sirve para la elaboración de platos tradicionales
3. Promover las ferias gastronómicas que se realizan en el cantón a través de medios publicitarios de mayor alcance como la prensa escrita publicada en Guayaquil, debido a que esta ciudad posee un mercado potencial de turismo gastronómico y está ubicada en territorios cercanos a Naranjal.
4. El GAD de Naranjal podría promocionar a través de su sitio web la Guía Virtual Gastronómica, en la cual se detallan los restaurantes de la zona, debido que allí se

expenden estos platos típicos y poseen un gran ambiente a precios razonables, factores que son valorados por el visitante

5. La Prefectura del Guayas podría intervenir creando un video publicitario sobre la gastronomía de Naranjal que pueda ser difundido en provincias del país a fin de masificar el mercado de visitantes nacionales que ya posee gran acogida en regiones cercanas de provincias como El Oro, Azuay, Los Ríos y Pichincha.
6. Extender la participación del cantón en ferias de turismo y gastronomía que se lleven a cabo en las principales ciudades del país donde la afluencia de turistas extranjeros es mayor.
7. Crear puestos de información turística donde se detallen los lugares turísticos del cantón, además de restaurantes donde se expendan los platos tradicionales elaborados a base de productos de la zona.
8. Usar los platos más reconocidos por los turistas como arroz con cangrejo, ensalada de cangrejo, cangrejo criollo y la cazuela de cangrejo-camarón y promocionarlos a nivel nacional para que sean reconocidos como propios del cantón Naranjal.

## REFERENCIAS

- Alcaldía de Naranjal (2015) *Historia*. Vista el 5 de diciembre del 2015 en: <http://www.naranjal.gob.ec/sitio/index.php/explore>
- Campora, E. (2013) “*Estudio del impacto de las TIC en el turismo: análisis de su influencia en los habitantes de la ciudad de Gandía durante la planificación de un viaje*”. Universidad Politécnica Valenciana.
- CNN (2011) *Guía gastronómica, un aliado del viajero* Vista el 18 de diciembre del 2015 en: <http://www.cnnexpansion.com/viajes/2011/04/15/guia-gastronomica-un-aliado-del-viajero>
- Delgado, R (2001) *Comida Y Cultura: Identidad Y Significado En El Mundo Contemporáneo. Estudios De Asia Y África*, Vol. Xxxvi, Núm. 1, Enero-Abril, 2001, Pp. 83-108.El Colegio De México, A.C.Distrito Federal, México.
- Fundación Municipal de Turismo para Cuenca (2013) *Guía Gastronómica de Cuenca* Vista el 17 de diciembre del 2015 en: [http://www.campuseuroamericano.org/pdf/Guia\\_gastronomica.pdf](http://www.campuseuroamericano.org/pdf/Guia_gastronomica.pdf).
- Google Maps. Información geográfica acerca del cantón. Visto el 10 de diciembre del 2015 en: <http://www.googlemaps.com>
- Gutiérrez De Alva, C. (2012). *Historia De La Gastronomía*.
- INEC (2010) Fascículo Provincial del Guayas. Visto el 2 de diciembre del 2015 en:<http://www.ecuadorencifras.gob.ec/wp-content/descargas/Manualateral/Resultados-provinciales/guayas.pdf>

- López, T., & Margarida, M (2011) *Turismo, Cultura Y Gastronomía. Una Aproximación A Las Rutas Culinarias. Book Of Proceedings* – International Conference On Tourism & Management Studies – Algarve.
- López, T., & Sánchez, S (2012). *La Gastronomía como motivación para viajar. Un estudio sobre el turismo culinario en Córdoba*. Revista Pasos. Universidad de Córdoba (España). 2012
- M.I Municipalidad de Guayaquil-Guayaquil es mi destino (2015) *Gastronomía - Huecas de Guayaquil*. Vista el 15 de dic del 2015 en: <http://turismo.guayaquil.gob.ec/gastronomia>
- Magazine Mi Guayaquil Edición número 33 fecha de publicación agosto 2015
- Magri, G. 2008 El patrimonio gastronómico como parte del turismo. Universidad de Palermo.
- Martín de la Rosa, B. (2003) *Nuevos Turistas en busca de un Nuevo Producto: El Patrimonio Cultural*, vol 1 N pags. 155-160.Citado en:
- Martín, A. Martín, J., & Lozano, R. (2007) *Procesos De Cocina. Aspectos Transversales*.
- Ministerio de Turismo. (2013) “Ecuador Culinario Sabores y Saberes”. Visto el 20 de diciembre del 2015 en: <http://www.turismo.gob.ec/la-gastronon-ecuatoriana-al-alcance-de-todos/>
- Monges Ortega, L (2009). *Diseño y Gestión de Cocina*.
- Monroy, P. (2004) *Introducción a la Gastronomía*.

- Montoya, T. (2003). *La Gastronomía Tradicional en el Turismo Rural*. Dialnet, 1, 559-151. 2015, noviembre 23, de Universidad de la Rioja
- Murrieta, M., & Huacón, D (2010) “Creación de Guía Virtual Turística típica ancestral del cantón General Villamil Playas de la provincia del Guayas” ESPOL
- Navarro, F., Schlüter, R.G (diciembre 2010) *El turismo en los pueblos rurales de argentina ¿Es la gastronomía una opción de desarrollo?* Universidad Nacional de San Martín – Argentina.
- Oliveira, S. (junio 2011) *La gastronomía como atractivo turístico primario de un destino, El Turismo Gastronómico en Mealhada – Portugal*. Instituto Politécnico de Leiria - GITUR Peniche – Portugal.
- OMT (2013) *Código de Ética Mundial para el Turismo*
- OMT. (07-SEP-2012) *El turismo gastronómico: un pilar importante para el crecimiento del turismo en la Ruta de la Seda*.
- OMT. (2012) Estudio sobre el Turismo y el Patrimonio Cultural Inmaterial. Resumen de los Resultados.
- Organización Mundial del Turismo. (2013) *Turismo y Patrimonio Cultural Inmaterial*.
- Parra, E (2006) *Gestión y Dirección De Empresas Turísticas*. S.A Mc-Graw Hill/ Interamericana de España.
- Prefectura del Guayas (2013) *Guía Turística del Guayas*

- Prefectura del Guayas (2013) *Naranjal*. Vista el 4 de diciembre del 2015 en: <http://www.guayas.gob.ec/turismo/cantones/naranjal>
- Prefectura del Guayas (2013) *Ruta del Cacao*. Vista el 19 de diciembre del 2015 en: <http://www.guayas.gob.ec/turismo/rutas-turisticas/ruta-del-cacao>
- Real Academia Española, Asociación de Academias de la Lengua Española. (2014). *Diccionario de la lengua española*, 23.<sup>a</sup> ed., Edición del Tricentenario. Madrid: España
- Redondo, R &, Juderías, G. (2010) *Impacto De Las Nuevas Tecnologías En El Sector Turístico*. Universidad Nacional de Educación a Distancia (U.N.E.D.) Facultad de Ciencias Económicas y Empresariales. España.
- Salas, J. García, P &, Sánchez, J (2005) La alimentación y la nutrición a través de la historia. Citado en: <http://www.pasosonline.org/Publicados/6208special/PASOS14.pdf#page=122>
- Salinas, E & Medina, N (2009). *Los Productos Turísticos, Pilares De La Comercialización. Dos Ejemplos Del Centro Histórico De La Habana, Cuba*. Universidad de La Habana, Cuba.
- Savarín, B. (1852) Traducido por Romero, E (2005) *Fisiología del Gusto*.
- Schlüter, R.G (2006) *Turismo y patrimonio gastronómico: Centro de Investigaciones y Estudios Turísticos*- 191 páginas
- Thiel, D., Carrizo, J., Carri, M., Navarro, F., Schlüter, R., & Gutiérrez, A. (2008). *La Gastronomía Como Atractivo Turístico Y Factor De Desarrollo*.

Caso Tomas Jofre parte 1. Provincia de Buenos Aires: Escuela de Economía y Negocios Universidad Nacional de San Martín.

- UNESCO (1972) *Convención sobre la Protección del Patrimonio Natural y Cultural*
- UNESCO (1998) *Conferencia Intergubernamental sobre Políticas Culturales para el Desarrollo*
- UNESCO (2001) *Declaración de las Piezas Maestras del Patrimonio Oral e Inmaterial*
- UNESCO (2003) *Convención para la Salvaguardia del Patrimonio Cultural Inmaterial* Visto el 18 de diciembre en:  
<http://www.unesco.org/new/es/santiago/culture/intangible-heritage/>
- UNESCO (2009) Lista Representativa del Patrimonio Cultural Inmaterial de la Humanidad. Vista el 7 de diciembre del 2015 en:  
<http://www.unesco.org/culture/ich/doc/src/06859-ES.pdf>
- Universidad Interamericana Para El Desarrollo (2011) *Introducción A La Gastronomía. Historia De La Gastronomía. Evolución De La Cocina.*

## **ANEXOS**

## FICHAS DE INVENTARIOS DE PLATOS TÍPICOS

FICHA DE INVENTARIO DE PLATOS TÍPICOS				
Datos Generales				
<b>Encuestador</b>	Andrade Jenny Pincay Stefanie	<b>Cód. Ficha</b>	001	<b>Fecha</b> 13-12-2015
<b>Provincia</b>	Guayas	<b>Cantón</b>	Naranjal	



<b>1. Descripción del Plato</b>	
<b>Nombre</b>	Cangrejo Criollo
<b>Aceptación en el mercado</b>	Aceptado
<b>2. Tipo y procedencia de los ingredientes</b>	Productos de la zona y mercado local
<b>3. Factores de elaboración y nutrición</b>	
<b>Nivel de dificultad de elaboración</b>	Medio
<b>Valor nutricional de consumo</b>	Medio
<b>Tiempo de elaboración en minutos:</b>	30 minutos

Anexo A: Ficha de Inventario de Plato típico-Cangrejo Criollo

**Fuente:** Elaboración propia en base a Tesis Huacón y Murrieta (2010)

## FICHA DE INVENTARIO DE PLATOS TÍPICOS

### Datos Generales

<b>Encuestador</b>	Andrade Jenny Pincay Stefanie	<b>Cód. Ficha</b>	002	<b>Fecha</b>	13-12-2015
<b>Provincia</b>	Guayas	<b>Cantón</b>	Naranjal		



<b>1. Descripción del Plato</b>	
<b>Nombre</b>	Ensalada de cangrejo
<b>Aceptación en el mercado</b>	Aceptado
<b>2.Procedencia de los ingredientes</b>	Producto de la zona y mercado local
<b>3.Factores de elaboración y nutrición</b>	
<b>Nivel de dificultad de elaboración</b>	Medio
<b>Valor nutricional de consumo</b>	Medio
<b>Tiempo de elaboración en minutos:</b>	15 minutos

[Anexo B: Ficha de Inventario de Plato Típico-Ensalada de Cangrejo](#)

**Fuente:** Elaboración propia en base a Tesis Huacón y Murrieta (2010)

## FICHA DE INVENTARIO DE PLATOS TÍPICOS

Datos Generales				
<b>Encuestador</b>	Andrade Jenny Pincay Stefanie	<b>Cód. Ficha</b>	003	<b>Fecha</b> 13-12-2015
<b>Provincia</b>	Guayas	<b>Cantón</b>	Naranjal	



<b>1. Descripción del Plato</b>	
<b>Nombre</b>	Cangrejo al Ajillo
<b>Aceptación en el mercado</b>	Aceptado
<b>2.Procedencia de los ingredientes</b>	Productos de la zona y mercado local
<b>3.Factores de elaboración y nutrición</b>	
<b>Nivel de dificultad de elaboración</b>	Alto
<b>Valor nutricional de consumo</b>	Medio
<b>Tiempo de elaboración en minutos:</b>	50minutos

Anexo C: Ficha de Inventario de Plato Típico-Cangrejo al ajillo

**Fuente:** Elaboración propia en base a Tesis Huacón y Murrieta (2010)

## FICHA DE INVENTARIO DE PLATOS TÍPICOS

### Datos Generales

<b>Encuestador</b>	Andrade Jenny Pincay Stefanie	<b>Cód. Ficha</b>	004	<b>Fecha</b>	13-12-2015
<b>Provincia</b>	Guayas	<b>Cantón</b>	Naranjal		



<b>1. Descripción del Plato</b>	
<b>Nombre</b>	Sopa de Cangrejo
<b>Aceptación en el mercado</b>	Aceptado
<b>2.Procedencia de los ingredientes</b>	Productos de la zona y mercado local
<b>3.Factores de elaboración y nutrición</b>	
<b>Nivel de dificultad de elaboración</b>	Medio
<b>Valor nutricional de consumo</b>	Medio
<b>Tiempo de elaboración en minutos:</b>	30 minutos

[Anexo D: Ficha de Inventario de Plato Típico-Sopa de Cangrejo](#)

**Fuente:** Elaboración propia en base a Tesis Huacón y Murrieta (2010)

## FICHA DE INVENTARIO DE PLATOS TÍPICOS

### Datos Generales

<b>Encuestador</b>	Andrade Jenny Pincay Stefanie	<b>Cód. Ficha</b>	005	<b>Fecha</b> 13-12-2015
<b>Provincia</b>	Guayas	<b>Cantón</b>	Naranjal	



<b>1. Descripción del Plato</b>	
<b>Nombre</b>	Arroz con cangrejo
<b>Aceptación en el mercado</b>	Aceptado
<b>2.Procedencia de los ingredientes</b>	Productos de la zona y mercado local
<b>3.Factores de elaboración y nutrición</b>	
<b>Nivel de dificultad de elaboración</b>	Medio
<b>Valor nutricional de consumo</b>	Medio
<b>Tiempo de elaboración en minutos:</b>	50 minutos

*Anexo E: Ficha de Inventario de Plato Típico-Arroz con Cangrejo*

**Fuente:** Elaboración propia en base a Tesis Huacón y Murrieta (2010)

FICHA DE INVENTARIO DE PLATOS TÍPICOS				
Datos Generales				
<b>Encuestador</b>	Andrade Jenny Pincay Stefanie	<b>Cód. Ficha</b>	006	<b>Fecha</b> 13-12-2015
<b>Provincia</b>	Guayas	<b>Cantón</b>	Naranjal	



<b>1. Descripción del Plato</b>	
<b>Nombre</b>	Cazuela de Cangrejo y camarón
<b>Aceptación en el mercado</b>	Aceptado
<b>2.Procedencia de los ingredientes</b>	Productos de la zona y mercado local
<b>3.Factores de elaboración y nutrición</b>	
<b>Nivel de dificultad de elaboración</b>	Medio
<b>Valor nutricional de consumo</b>	Medio
<b>Tiempo de elaboración en minutos:</b>	35 minutos

Anexo F: Ficha de Inventario de Plato Típico-Cazuela de Cangrejo y Camarón

**Fuente:** Elaboración propia en base a Tesis Huacón y Murrieta (2010)

FICHA DE INVENTARIO DE PLATOS TÍPICOS			
Datos Generales			
<b>Encuestador</b>	Andrade Jenny Pincay Stefanie	<b>Cód. Ficha</b>	007
<b>Fecha</b>	13-12-2015		
<b>Provincia</b>	Guayas	<b>Cantón</b>	Naranjal



<b>1. Descripción del Plato</b>	
<b>Nombre</b>	Carapacho relleno
<b>Aceptación en el mercado</b>	Aceptado
<b>2.Procedencia de los ingredientes</b>	Productos de la zona y mercado local
<b>3.Factores de elaboración y nutrición</b>	
<b>Nivel de dificultad de elaboración</b>	Bajo
<b>Valor nutricional de consumo</b>	Medio
<b>Tiempo de elaboración en minutos:</b>	20 minutos

Anexo G: Ficha de Inventario de Plato Típico-Carapacho relleno

**Fuente:** Elaboración propia en base a Tesis Huacón y Murrieta (2010)

<b>FICHA DE INVENTARIO DE PLATOS TÍPICOS</b>			
<b>Datos Generales</b>			
<b>Encuestador</b>	Andrade Jenny Pincay Stefanie	<b>Cód. Ficha</b>	008
<b>Fecha</b>	13-12-2015		
<b>Provincia</b>	Guayas	<b>Cantón</b>	Naranjal



<b>1. Descripción del Plato</b>	
<b>Nombre</b>	Ceviche de cangrejo
<b>Aceptación en el mercado</b>	Aceptado
<b>2.Procedencia de los ingredientes</b>	Productos de la zona y mercado local
<b>3.Factores de elaboración y nutrición</b>	
<b>Nivel de dificultad de elaboración</b>	Medio
<b>Valor nutricional de consumo</b>	Medio
<b>Tiempo de elaboración en minutos:</b>	25minutos

Anexo H: Ficha de Inventario de Plato Típico-Ceviche de Cangrejo

**Fuente:** Elaboración propia en base a Tesis Huacón y Murrieta (2010)

## FICHAS DE INVENTARIO PLANTA TURÍSTICA GASTRONÓMICA

FICHA DE INVENTARIO DE RESTAURANTES				
Datos Generales				
<b>Encuestador</b>	Andrade Jenny Pincay Stefanie	<b>Cód. Ficha</b>	001	<b>Fecha</b> 13-12-2015
<b>Provincia</b>	Guayas	<b>Cantón</b>	Naranjal	



<b>1. Datos del Establecimiento</b>	
<b>Nombre:</b> Sr. Tenazas-Delicias de Chabi	
<b>Dirección:</b> Pastaza y Panamericana esquina	
<b>Tipo:</b> Restaurante	
<b>Categoría:</b> Tercera	
<b>Propietario:</b> Isabel Dávila	
<b>Representante Legal:</b> Isabel Dávila	
<b>Teléfono:</b> 042752216- 0991334615	
<b>Tiempo de funcionamiento:</b> 9 años	
<b>Servicios disponibles:</b> wi-fi, baños, ambiente musical, servicio de buffet, coffee break, eventos	
<b>Precio Promedio:</b> \$7-\$15	
<b>Número de Mesas:</b> 12 mesas	
<b>2. Personal</b>	
<b>Número de empleados:</b> 4 personas	
<b>3. Difusión</b>	
<b>Alcance:</b> Turistas Nacionales e Internacionales	
<b>Formas de transmisión:</b> Festivales, Facebook, referencias boca a boca	
<b>4. Menú Disponible</b>	
Carapacho relleno	Uñas de cangrejo
Cangrejo criollo	Arroz con cangrejo
Ensalada de cangrejo	Sopa de cangrejo

Anexo I: Ficha de Inventario de Restaurantes-Sr. Tenazas

**Fuente:** Elaboración propia en base a Tesis Huacón y Murrieta (2010)

## FICHA DE INVENTARIO DE RESTAURANTES

### Datos Generales

<b>Encuestador</b>	Andrade Jenny Pincay Stefanie	<b>Cód. Ficha</b>	002	<b>Fecha</b> 13-12-2015
<b>Provincia</b>	Guayas	<b>Cantón</b>	Naranjal	



<b>1. Datos del Establecimiento</b>	
<b>Nombre:</b> Cangrejal y Mariscos Don k	
<b>Dirección:</b> Panamericana	
<b>Tipo:</b> Restaurante	
<b>Categoría:</b> cuarta	
<b>Propietario:</b> Franklin Avalos Castillos	
<b>Representante Legal:</b> Franklin Avalos Castillos	
<b>Teléfono:</b> 0968762362	
<b>Tiempo de funcionamiento:</b> 5 meses	
<b>Servicios disponibles:</b> baños, ambiente musical	
<b>Precio Promedio:</b> \$ 5- \$ 10	
<b>Número de Mesas:</b> 7 mesas	
<b>2. Personal</b>	
<b>Número de empleados:</b> 2 personas	
<b>3. Difusión</b>	
<b>Alcance:</b> Turistas Nacionales e Internacionales	
<b>Formas de transmisión:</b> cuña publicitaria, referencias boca a boca y festivales	
<b>4. Menú Disponible</b>	
Ensalada de cangrejo	Arroz marinero
Ceviche de cangrejo	Ceviche mixto
Cangrejos al ajillo	Encocado de cangrejo
Cangrejos criollos	Ensalada mixta de camarón con cangrejo

Anexo J: Ficha de Inventario de Restaurantes-Cangrejal y Mariscos Don K

**Fuente:** Elaboración propia en base a Tesis Huacón y Murrieta (2010)

## FICHA DE INVENTARIO DE RESTAURANTES

### Datos Generales

<b>Encuestador</b>	Andrade Jenny Pincay Stefanie	<b>Cód. Ficha</b>	003	<b>Fecha</b> 13-12-2015
<b>Provincia</b>	Guayas	<b>Cantón</b>	Naranjal	



<b>1. Datos del Establecimiento</b>	
<b>Nombre:</b> Osmayle	
<b>Dirección:</b> Panamericana e Hipolito Gonzales	
<b>Tipo:</b> Restaurante	
<b>Categoría:</b> cuarta	
<b>Propietario:</b> Reina Barco de Velásquez	
<b>Representante Legal:</b> Reina Barco de Velásquez	
<b>Teléfono:</b> 042571287	
<b>Tiempo de funcionamiento:</b> 33 años	
<b>Servicios disponibles:</b> baños	
<b>Precio Promedio:</b> \$ 6 - \$ 8	
<b>Número de Mesas:</b> 7mesas	
<b>2. Personal</b>	
<b>Número de empleados:</b> 6 personas	
<b>3. Difusión</b>	
<b>Alcance:</b> Turistas Nacionales	
<b>Formas de transmisión:</b> revistas, referencias boca a boca, tarjetas de presentación	
<b>4. Menú Disponible</b>	
Ensalada de cangrejo	Arroz marinero
Ceviche de cangrejo	Ceviche mixto
Sopa de cangrejo	Cazuela de Cangrejo
Cangrejos criollos	Arroz con cangrejo

Anexo K: Ficha de Inventario de Restaurantes- Osmayle

**Fuente:** Elaboración propia en base a Tesis Huacón y Murrieta (2010)

## FICHA DE INVENTARIO DE RESTAURANTES

### Datos Generales

<b>Encuestador</b>	Andrade Jenny Pincay Stefanie	<b>Cód. Ficha</b>	004	<b>Fecha</b>	13-12-2015
<b>Provincia</b>	Guayas	<b>Cantón</b>	Naranjal		



<b>1. Datos del Establecimiento</b>	
<b>Nombre:</b> El Rinconcito Naranjaleño	
<b>Dirección:</b> Calle Quito y 7 de Noviembre	
<b>Tipo:</b> Restaurante	
<b>Categoría:</b> cuarta	
<b>Propietario:</b> Carmen Peláez	
<b>Representante Legal:</b> Carmen Peláez	
<b>Teléfono:</b> 0991118791	
<b>Tiempo de funcionamiento:</b> 3 meses	
<b>Servicios disponibles:</b> baños	
<b>Precio Promedio:</b> \$ 2.50 - \$ 5.00	
<b>Número de Mesas:</b> 7 mesas	
<b>2. Personal</b>	
<b>Número de empleados:</b> 4 personas	
<b>3. Difusión</b>	
<b>Alcance:</b> Turistas Nacionales	
<b>Formas de transmisión:</b> Facebook, referencias boca a boca y festivales	
<b>4. Menú Disponible</b>	
Corviche de cangrejo	Pescado asado
Cangrejos criollos	Brochetas de camarón
Sopa de cangrejo	Caldo de bola de cangrejo

[Anexo L: Ficha de Inventario de Restaurantes-El Rinconcito Naranjaleño](#)

**Fuente:** Elaboración propia en base a Tesis Huacón y Murrieta (2010)

FICHA DE INVENTARIO DE RESTAURANTES				
Datos Generales				
<b>Encuestador</b>	Andrade Jenny Pincay Stefanie	<b>Cód. Ficha</b>	004	<b>Fecha</b> 13-12-2015
<b>Provincia</b>	Guayas	<b>Cantón</b>	Naranjal	



<b>1.Datos del Establecimiento</b>	
<b>Nombre:</b> La Cueva del Cangrejo	
<b>Dirección:</b> Av. Panamericana y Pascuas Palomino	
<b>Tipo:</b> Restaurante	
<b>Categoría:</b> Tercera	
<b>Propietario:</b> Leticia Gallo	
<b>Representante Legal:</b> Leticia Gallo	
<b>Teléfono:</b> 0985325631	
<b>Tiempo de funcionamiento:</b> 8 años	
<b>Servicios disponibles:</b> Almuerzos y baños	
<b>Precio Promedio:</b> \$3-\$25	
<b>Número de Mesas:</b> 24mesas	
<b>2.Personal</b>	
<b>Número de empleados:</b> 4personas	
<b>3.Difusión</b>	
<b>Alcance:</b> Turistas extranjeros y nacionales	
<b>Formas de transmisión:</b> boca a boca	
<b>4.Menú Disponible</b>	
Uñas de cangrejo al ajillo	Uñas de cangrejo apanadas
Ceviche de cangrejo	Tortilla de pulpa de cangrejo
Ensalada de cangrejo	Tsunami(arroz marinero, ensalada de cangrejo filete de pescado, maduro o verde)

Anexo M: Ficha de Inventario de Restaurantes-La Cueva del Cangrejo

**Fuente:** Elaboración propia en base a Tesis Huacón y Murrieta (2010)

FICHA DE INVENTARIO DE RESTAURANTES				
Datos Generales				
<b>Encuestador</b>	Andrade Jenny Pincay Stefanie	<b>Cód. Ficha</b>	004	<b>Fecha</b> 13-12-2015
<b>Provincia</b>	Guayas	<b>Cantón</b>	Naranjal	



<b>1. Datos del Establecimiento</b>	
<b>Nombre:</b> Leo's de Mariscos	
<b>Dirección:</b> Av. Homero Castro y Oswaldo Rodríguez	
<b>Tipo:</b> Restaurante	
<b>Categoría:</b> Tercera	
<b>Propietario:</b> Leonardo Morán	
<b>Representante Legal:</b> Leonardo Morán	
<b>Teléfono:</b> 0993997796-0990586814	
<b>Tiempo de funcionamiento:</b>	
<b>Servicios disponibles:</b> Almuerzos, Servicio a domicilio dentro y fuera de la ciudad Baños	
<b>Precio Promedio:</b> \$2,50-\$6	
<b>Número de Mesas:</b> 7mesas	
<b>2. Personal</b>	
<b>Número de empleados:</b> 5personas	
<b>3. Difusión</b>	
<b>Alcance:</b> Turistas Nacionales y Extranjeros	
<b>Formas de transmisión:</b> Cuñas publicitarias, Facebook, boca a boca, Revista	
<b>4. Menú Disponible</b>	
Ensalada de Cangrejo	Camarones Reventados
Cazuela de Mariscos	
Arroz Marinero	

Anexo N: Ficha de inventario de Restaurante Leo's de Mariscos

**Fuente:** Elaboración propia en base a Tesis Huacón y Murrieta (2010)

## FICHAS DE INVENTARIOS PRODUCTOS DE LA ZONA

FICHA DE INVENTARIO DE PRODUCTOS DE LA ZONA									
Datos Generales									
Encuestador	Andrade Jemy Pincay Stefania	Cod. Ficha	001	Fecha: 13-12-2013					
Provincia	Guayas	Canton	Naranjal						
<b>1. Descripción del producto</b>									
<b>1.1 Factores Sociales y Culturales (valorización social y cultural)</b>									
1.1.1 Denominación		Cangrejo		1.1.3 Categoría		1.1.4 Tipo		Marisco	
1.1.2 Variación de denominación		Verduras		Frutas		1.1.5 Subtipo		Crustáceo	
1.1.6 Reconocimiento Cultural		Hortalizas		Aceites		1.1.7 Forma de obtención (producto final)			
Plenamente aceptado		X Legumbres		Lácteos		Cosechado/ Recolectado de forma orgánica			
Reconocido minoritariamente por la comunidad		Cárnicos		Cereales		Capturado (caza o pesca)		X	
Reconocido mayoritariamente por la comunidad		Pescados		Miel y productos apícolas		Animal de crianza			
En peligro de desaparición		Mariscos		X Granos					
<b>1.2 Factores de procedencia, temporalidad y nutricionales</b>					<b>1.3 Factores sensoriales, de preservación</b>				
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		X Originales del lugar		Regular		Color		Rojizo o morado	
Medio		Cercanías		Temporal		X Olor		suave	
Bajo		De otros lugares del país		Eventual		Sabor		Agradable	
<b>2. Comercialización</b>					<b>3. Fuentes de Información</b>				
<b>2.1 Vías de comercialización</b>					Leda Isabel Davila propietaria del restaurante Sr. Tenazas-Delicias de Chabi				
Restauración de la zona		X			<b>FOTO</b> 				
Puestos pequeños y carretas de comida		X							
Mercado Local		X							
Festival o festividad		X							

Anexo O: Ficha de Inventario de Productos de la zona-Cangrejo

**Diseño y formato por:** Msc. Cecilia Banderas  
**Elaborado por:** Jenny Andrade y Stefanie Pincay

FICHA DE INVENTARIO DE PRODUCTOS DE LA ZONA									
Datos Generales									
Encuestador	Andrade Jenny Pincay Stefanie		Cod. Ficha	002		Fecha	13-12-2015		
Provincia	Guayas		Canton	Naranjal					
1. Descripción del producto									
1.1 Factores Sociales y Culturales (valorización social y cultural)									
1.1.1 Denominación	Camarones		1.1.3 Categoría			1.1.4 Tipo	Marisco		
1.1.2 Variación de denominación	Verduras		Frutas			1.1.5 Subtipo	Crustaceo		
1.1.6 Reconocimiento Cultural	Hortalizas		Aceites			1.1.7 Forma de obtención (producto final)			
Plenamente aceptado	X	Legumbres	Lacteos			Cosechado/ Recolectado de forma orgánica			
Reconocido minoritariamente por la comunidad		Carnicos	Cereales			Capturado (caza o pesca)			
Reconocido mayoritariamente por la comunidad		Pescados	Miel y productos apícolas			Animal de crianza	X		
En peligro de desaparición		Mariscos	X 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	X	Regular	X	Color	Naranja	Medidas fitosanitarias	
Medio	X	Cercanías		Temporal		Olor	Fuerte	Medidas de manipulación	X
Bajo		De otros lugares del país		Eventual		Sabor	Agradable	Controles de calidad	
2. Comercialización			3. Fuentes de Información						
2.1 Vías de comercialización			Leda Isabel Davila propietaria del restaurante Sr.Tenazas-Delicias de Chabi						
Restauración de la zona	X		FOTO						
Puestos pequeños y carretas de comida	X								
Mercado Local	X								
Festival o festividad	X								
Medio Digital									

Anexo P: Ficha de Inventario de Producto de la zona-Camarón

Diseño y formato por: Msc. Cecilia Banderas  
Elaborado por: Jenny Andrade y Stefanie Pincay

FICHA DE INVENTARIO DE PRODUCTOS DE LA ZONA									
Datos Generales									
Encuestador	Andrade Jemy Pincay Stefanie		Cod. Ficha	003		Fecha	13-12-2015		
Provincia	Guayas		Canton	Naranjal					
1. Descripción del producto									
1.1 Factores Sociales y Culturales (valorización social y cultural)									
1.1.1 Denominación	Platano		1.1.3 Categoría			1.1.4 Tipo	Barraganete		
1.1.2 Variación de denominación		Verduras	Frutas	X		1.1.5 Subtipo			
1.1.6 Reconocimiento Cultural		Hortalizas	Aceites			1.1.7 Forma de obtención (producto final)			
Plenamente aceptado	X	Legumbres	Lacteos			Cosechado/ Recolectado de forma orgánica	X		
Reconocido minoritariamente por la comunidad		Carnicos	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	X	Regular	X	Color	Amarillo	Medidas fitosanitarias	X
Medio	X	Cercanías		Temporal		Olor	Suave	Medidas de manipulación	
Bajo		De otros lugares del país		Eventual		Sabor	Dulce	Controles de calidad	
2. Comercialización			3. Fuentes de Información						
2.1 Vías de comercialización			Loda Isabel Davila propietaria del restaurante Sr.Tenazas-Delicias de Chabi						
Restauración de la zona			X						
Puestos pequeños y carretas de comida			X						
Mercado Local			X						
Festival o festividad			X						
Medio Digital									
			<b>FOTO</b> 						

Anexo Q: Ficha de Inventario de Producto de la zona-Plátano

**Diseño y formato por:** Msc. Cecilia Banderas  
**Elaborado por:** Jenny Andrade y Stefanie Pincay

FICHA DE INVENTARIO DE PRODUCTOS DE LA ZONA									
Datos Generales									
Encuestador	Andrade Jenny Pincay Stefanie		Cod. Ficha	004		Fecha	13-12-2015		
Provincia	Guayas		Cantón	Naranjal					
1. Descripción del producto									
1.1 Factores Sociales y Culturales (valorización social y cultural)									
1.1.1 Denominación	arroz		1.1.3 Categoría	1.1.4 Tipo		Paddy			
1.1.2 Variación de denominación		Verduras		Frutas		1.1.5 Subtipo	INIAP 11-12-14 Filipino		
1.1.6 Reconocimiento Cultural		Hortalizas		Aceites		1.1.7 Forma de obtención (producto final)			
Plenamente aceptado		X Legumbres		Lacteos		Cosechado/ Recolectado de forma orgánica	X		
Reconocido minoritariamente por la comunidad		Carnicos		Cereales	X	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	X	Originales del lugar	X	Regular	X	Color	Blanco	Medidas fitosanitarias	X
Medio		Cercanías		Temporal		Olor	Suave	Medidas de manipulación	
Bajo		De otros lugares del país		Eventual		Sabor	Dulce	Controles de calidad	
2. Comercialización			3. Fuentes de Información						
2.1 Vías de comercialización			Loda Isabel Davila propietaria del restaurante Sr.Tenazas-Delicias de Chabi						
Restauración de la zona		X							
Puestos pequeños y carretas de comida		X							
Mercado Local		X							
Festival o festividad		X							
Medio Digital									
			FOTO						
									

Anexo R: Ficha de Inventario de Producto de la zona-Arroz

Diseño y formato por: Msc. Cecilia Banderas  
Elaborado por: Jenny Andrade y Stefanie Pincay

FICHA DE INVENTARIO DE PRODUCTOS DE LA ZONA										
Datos Generales										
Encuestador	Andrade Jenny Pincay Stefanie		Cod. Ficha	005			Fecha	13-12-2015		
Provincia	Guayas		Canton	Naranjal						
1. Descripción del producto										
1.1 Factores Sociales y Culturales (valorización social y cultural)										
1.1.1 Denominación		Yuca		1.1.3 Categoría		1.1.4 Tipo		Tubérculo		
1.1.2 Variación de denominación		Verduras		Frutas		1.1.5 Subtipo				
1.1.6 Reconocimiento Cultural		Hortalizas		Arbusto		X		1.1.7 Forma de obtención (producto final)		
Plenamente aceptado		X Legumbres		X Lacteos				Cosechado/ Recolectado de forma orgánica		
Reconocido minoritariamente por la comunidad		Carnicos		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		X Originales del lugar		X Regular		X Color		Blanco o amarillento		
Medio		Cercanas		Temporal		Olor		Suave		
Bajo		De otros lugares del país		Eventual		Sabor		Agradable		
2. Comercialización				3. Fuentes de Información						
2.1 Vías de comercialización				Loda Isabel Davila propietaria del restaurante Sr.Tenazas-Delicias de Chabi						
Restauración de la zona		X		<b>FOTO</b> 						
Puestos pequeños y carretas de comida		X								
Mercado Local		X								
Festival o festividad		X								
Medio Digital										

Anexo S: Ficha de Inventario de Producto de la zona-Yuca

Diseño y formato por: Msc. Cecilia Banderas  
 Elaborado por: Jenny Andrade y Stefanie Pincay

## ESCUELA SUPERIOR POLITÉCNICA DEL LITORAL



### Facultad de Ingeniería Marítima, Ciencias Biológicas, Oceánicas y Recursos Naturales.

#### Carrera: Lic. En Turismo

La siguiente encuesta está dirigida a conocer el perfil del turista gastronómico del Cantón Naranjal solicitamos sea objetivo al responder las preguntas.

Agradecemos su colaboración

**Nota: La encuesta solo procede si es mayor de 18 años, no residente del cantón, que el motivo de visita a Naranjal no sea por trabajo, que estén interesados en la gastronomía.**

#### PERFIL DEL VISITANTE

1.-Género M F

2.- Estado Civil: S C UL

3.- Edad: \_\_\_\_\_

4.- Profesión u Ocupación: \_\_\_\_\_

5.-Lugar de procedencia: País \_\_\_\_\_Provincia\_\_\_\_\_  
Ciudad\_\_\_\_\_

6.-Nivel de instrucción: Primaria Secundaria Universitaria Postgrado Otro  
\_\_\_\_\_

7.-Nivel de ingreso: Menor o igual \$354 \$355 -550 \$551-750 \$751-1000  
Mayor a 1000

8.- ¿Cuántas veces ha visitado Naranjal?

1 vez

2-3 veces

4 o más veces

9.- ¿Por qué visita Ud. Naranjal?

Vacaciones

Gastronomía

Visita a familiares

Otros\_\_\_\_\_

10.- ¿Con quién acostumbra a viajar Ud?

En pareja

Solo

Entre amigos

Entre familiares

**11.- Señale la duración de su estancia en Naranjal**

1 día                      2-5 días                      1 semana                      más de 1 semana

**12.- ¿Cuánto dinero ha presupuestado en su viaje?**

\$25-50                      \$51-100                      \$101-150                      \$151-200                      más

**13.- ¿Cuál es el medio de transporte que utilizo para viajar a Naranjal?**

Auto propio      Auto rentado      Autobús urbano      Autobús turístico      Otro

**PREFERENCIAS GASTRONÓMICAS****14.- ¿Qué tipo de alimentos usted escogió?**

Carnes rojas\_\_\_\_ Carnes blancas\_\_\_\_ Mariscos\_\_\_\_ Pastas\_\_\_\_ Vegetales\_\_\_\_\_

**15 ¿Con que tipo de bebida acompañó usted su plato de comida?**

Jugo de caña de azúcar      Bebidas Gaseosas      Jugos Naturales      Agua      Bebida a base de cacao      Otros\_\_\_\_\_

**16.- ¿Tiene Ud conocimiento acerca de la gastronomía que ofrece Naranjal?**

Sí      No

**Si su respuesta fue afirmativa mencione los platos que Ud conoce.**

Cuales son:

\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_**17.- ¿Cuánto pago usted por su plato de comida?**

Entre \$ 2-\$5      Entre \$6-\$9      Entre \$10-\$13      más

**SATISFACCIÓN DEL CLIENTE****18.- Seleccione 4 opciones que Ud. considera más importante al momento de elegir un restaurante**

Ubicación      Comida      Servicio      Calidad      Precio      Higiene      Ambiente      Seguridad

**Anexo T: Encuesta realizadas al visitante gastronómico del cantón Naranjal****Fuente:** Elaboración propia