



ESCUELA SUPERIOR POLITÉCNICA DEL LITORAL

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

Naturales

**“DISEÑO DE UNA RUTA GASTRONÓMICA EN EL CANTÓN
NARANJAL DE LA PROVINCIA DEL GUAYAS”**

INFORME DE PROYECTO INTEGRADOR

Previa a la obtención del título de:

LICENCIADO EN TURISMO

Presentado por:

**Trejos Monar Jerry José
Catuto Panta Karin Andrea**

Guayaquil-Ecuador

AÑO: 2016

TRIBUNAL DE EVALUACIÓN

Msc. Rafael Arce

DIRECTOR

Msc. Wilmer Carvache

TUTOR

Msc. Cecilia Banderas

EVALUADOR

DECLARACIÓN EXPRESA

"La responsabilidad y la autoría del contenido de este Trabajo de Titulación, nos corresponde exclusivamente; y damos nuestro consentimiento para que la ESPOL realice la comunicación pública de la obra por cualquier medio con el fin de promover la consulta, difusión y uso público de la producción intelectual"

CATUTO PANTA KARIN ANDREA

TREJOS MONAR JERRY JOSÉ

AGRADECIMIENTO

Agradezco a mis padres quienes me han apoyado en todos los momentos difíciles de mi vida.

Agradezco a mis compañeros de carrera Jean Carlos Granizo, Ivanna Silva y Arlinton Rodríguez por apoyarme en la realización de este proyecto.

Agradezco a mis profesores de la carrera quienes han podido transmitir sus conocimientos y consejos, los cuales me servirán mucho para ser un gran profesional.

Jerry José Trejos Monar.

AGRADECIMIENTO

A Dios por haberme dado las fuerzas de seguir adelante a pesar de todos los obstáculos que se han atravesado a lo largo de mi camino.

A mi hermosa familia que siempre me han apoyado incondicionalmente.

En especial al amor de mi vida que es mi hijo Aarón, ya que por él he luchado para conseguir mis metas y objetivos que es ser una gran profesional.

Karin Andrea Catuto Panta.

DEDICATORIA

Este proyecto se lo dedico a mis hermanos Stuart, katherin y Luisa Trejos quien siempre han estado junto a mí, al igual que a mis padres, Pedro Trejos y Reina Monar, también le dedico este proyecto a todas las personas maravillosas que conocí durante mis años en esta institución, finalmente dedico este proyecto a mi persona, por haber sido perseverante y cumplir una meta más en mi vida.

Jerry José Trejos Monar.

DEDICATORIA

Dedico este proyecto a mis padres por su apoyo en los momentos que más los necesité, dedico este proyecto a mi esposo por ser parte de los buenos y malos momentos de mi vida, también a mi compañero de proyecto de la materia integradora Jerry Trejos por ser una persona muy responsable y demostrarme que con empeño y positivismo se pueden realizar las cosas, finalmente le dedico este proyecto a mi hijo que es la luz de mis ojos y motivo por el cual quiero ser una profesional.

Karin Andrea Catuto Panta

RESUMEN

El cantón Naranjal ubicado en la provincia del Guayas cuenta con un gran potencial turístico, la gastronomía del lugar atrae a visitantes de distintos cantones de la provincia, sus platos hechos a base de cangrejo llama la atención de turistas de todas partes del país, además de poseer otros atractivos turísticos naturales como el cerro de las Hayas, el centro Shuar de aguas termales y Manglares churute donde se puede tener un contacto con la naturaleza.

Este proyecto se divide en cinco capítulos:

En el primer capítulo, se expondrá el objetivo del proyecto, los objetivos específicos a realizar, la justificación de la realización del proyecto, también se detallarán aspectos generales del objeto de estudio, donde se describirá la historia, geografía, actividades económicas, y el turismo en el cantón Naranjal entre otros temas.

El segundo capítulo consta con información básica necesaria para la posterior realización del proyecto, como análisis de artículos relacionados con la gastronomía y diseños de rutas gastronómicas, que servirán como base para la realización del proyecto.

El tercer capítulo explica la metodología aplicada para la elaboración de este proyecto donde se especifica cada paso para la realización de los objetivos específicos del proyecto.

En el cuarto capítulo se encontrarán los resultados obtenidos mediante el análisis bibliográfico del dossier (entre sabores y saberes patrimoniales. Naranjal y Balao) y el resultado de las entrevistas de profundidad realizadas en el lugar de estudio Naranjal.

En el quinto y último capítulo se encuentra la propuesta de este proyecto, que consiste en el diseño de la ruta gastronómica del cantón Naranjal ubicado en la provincia del Guayas, creada en el programa QGIS y donde posteriormente mediante la creación de un folleto se detallará cada una de las paradas que contiene esta ruta.

INDICE GENERAL

TRIBUNAL DE GRADO	II
DECLARACIÓN EXPRESA.....	III
INDICE GENERAL	IX
ÍNDICE DE IMAGEN.....	XI
INDICE DE TABLAS	XII
ÍNDICE DE ABREVIATURAS Y SIGLAS	XIII
CAPITULO 1	1
1.1. Antecedentes.	1
1.2. Definición Del Problema.	3
1.3. Objetivo General	3
1.4. Los objetivos específicos del proyecto son:.....	3
1.5. Justificación.	3
1.6. Alcance del Estudio	4
1.7. Objeto de Estudio	4
1.7.1 Cantón Naranjal.	4
1.7.2. Historia.	5
1.7.3. Ubicación Geográfica.	6
1.7.4. Extensión.	6
1.7.5. Clima.....	8
1.7.6. Transporte.....	8
1.7.7. Actividad Económica.	9
1.7.8. Turismo en el cantón Naranjal.	9
1.7.9. Turismo Gastronómico.....	10
1.7.10. Eventos culturales y festividades en Naranjal.	10
CAPITULO 2.....	12
REVISIÓN DE LITERATURA	12
2.1. Turismo, cultura y gastronomía.	12

2.2. Rutas gastronómica y rural.....	13
2.3. Tecnología y gastronomía.....	14
2.4. Análisis del perfil del visitante y evolución futura	15
CAPITULO 3.....	16
METODOLOGÍA APLICADA.....	16
3.1. Análisis Bibliográfico.	16
3.2. Entrevistas a Profundidad.....	17
3.3. Diseño de la ruta gastronómica mediante el programa QGIS.....	18
3.4. Método de observación para la selección de establecimientos y atractivos turísticos dentro de la ruta.....	19
3.5. Diseño de folleto.	19
CAPITULO 4.....	20
PRESENTACIÓN Y ANÁLISIS DE RESULTADOS	20
4.1. Perfil del turista e inventario de platos tradicionales del cantón Naranjal.....	20
4.2. Entrevista de profundidad. Agrupación de términos por códigos.....	29
4.3. Conclusión de las entrevistas de profundidad.	31
4.4. Restaurantes y atractivos turísticos seleccionados para la ruta gastronómica...32	
CAPITULO 5.....	37
PROPUESTA.....	37
5.1. Diseño de la ruta gastronómica en el cantón Naranjal.....	37
5.2. Fichas de recolección de datos.	38
5.3. Diseño de la ruta gastronómica en QGIS.....	41
5.4. Paradas de la ruta gastronómica en el cantón Naranjal.	42
5.5. Folleto de la ruta gastronómica.....	48
CONCLUSIONES	50
REFERENCIAS BIBLIOGRÁFICAS.....	52
ANEXOS.....	54

ÍNDICE DE IMAGEN

Figura 1-1 Ubicación de cantón Naranjal en la provincia del Guayas.....	6
Figura 1-2 festividades del cantón Naranjal.	11
Figura 5-1 Ruta gastronómica del cantón Naranjal	42
Figura 5-2 Tríptico de la ruta gastronómica del cantón Naranjal	49

INDICE DE TABLAS

Tabla 1 Parroquias rurales y urbanas	7
Tabla 2 Población en el área urbana y rural por sexo – Naranjal	7
Tabla 3 Cooperativas-Precios	8
Tabla 4 Perfil de los entrevistados	18
Tabla 5 Mariscos y Cangrejos/Elaboración propia	23
Tabla 6 Verde y Yuca/Elaboración propia	23
Tabla 7 Pollo y Gallina/Elaboración propia.....	24
Tabla 8 Carnes/Elaboración propia	24
Tabla 9 Postres/Elaboración propia	25
Tabla 10 Bebidas/Elaboración propia.....	25
Tabla 11 Platos típicos/Elaboración propia	28
Tabla 12 Agrupación de términos por códigos.	29
Tabla 13 Establecimientos de comida tradicional en el cantón Naranjal	35
Tabla 14 Atractivos turísticos dentro de la ruta	36
Tabla 15 Primera parada de la ruta gastronómica en el cantón Naranjal	43
Tabla 16 Segunda parada de la ruta gastronómica en el cantón Naranjal	44
Tabla 17 Tercera parada de la ruta gastronómica en el cantón Naranjal	45
Tabla 18 Cuarta parada de la ruta gastronómica en el cantón Naranjal	46
Tabla 19 Quinta parada de la ruta gastronómica en el cantón Naranjal	47

ÍNDICE DE ABREVIATURAS Y SIGLAS

GAD	Gobierno Autónomo Descentralizado
KMS	Kilómetros
MINTUR	Ministerio de Turismo
OMT	Organización Mundial de Turismo
PLANDETUR	Plan de Desarrollo Turístico
ASO	Asociación

CAPITULO 1

1. INTRODUCCIÓN

1.1. Antecedentes.

Ecuador ha tenido un cambio vertiginoso en los últimos años con referencia al turismo, el gobierno actual considera al turismo como un eje importante dentro de la matriz productiva, por este motivo se debería aprovechar estos beneficios económicos que genera esta industria.

En los últimos años el turismo en Ecuador ha sido una fuente de ingresos económicos para miles de personas y se trata de aprovechar de manera positiva y adecuada cada uno de los recursos o atractivos turísticos con los que contamos. El cantón Naranjal ubicado en la provincia del Guayas debería ser parte de este proceso de cambio y generar ingresos económicos a través de la práctica del mismo ya que este lugar cuenta con mucho potencial turístico, como es el caso de su diversa gastronomía la cual llama la atención de todas las personas que visitan el lugar ya que quedan satisfechos con la degustación de los platos tradicionales del cantón Naranjal.

El cangrejo inspira muchas de las delicias gastronómicas del cantón Naranjal, muchos de los visitantes que llegan a degustar los platos típicos del lugar son turistas internos y los mismos llegan desde Guayaquil, Bucay, Milagro, Durán, Pedro Carbo, entre otros cantones de la provincia, todos llegan para degustar este marisco representativo del cantón.

En agosto del 2015 se realizó una feria gastronómica de cangrejos en Naranjal, la cual contó con una gran afluencia de visitantes, esto nos demuestra el gran potencial con el que cuenta este cantón perteneciente a la provincia del Guayas y como el mismo puede generar ingresos económicos a los pobladores del sector mediante las practicas culinarias,

es por este motivo que muchos proyectos se pueden llevar a cabo en el lugar ya que cuenta con muchas ventajas y la más importante es su gastronomía.

Los habitantes del cantón Naranjal no son conscientes del recurso gastronómico con el que cuentan, las causas de este problema son que el gobierno local no se ha preocupado por crear una conciencia local, otra de las causas es la ausencia de conocimiento de los residentes del cantón para saber que el producto gastronómico que ofrecen es de calidad, además de que existe una falta de interés por parte de algunas de las personas residentes del cantón para participar en eventos gastronómicos que puedan dar a conocer a Naranjal como potencia gastronómica. Cuando un lugar cuenta con un atractivo y no se aprovecha este recurso se pueden generar efectos negativos a futuro, en el caso de Naranjal puede ocurrir que con el tiempo el cantón Naranjal ya no se siga desarrollando turísticamente, como efecto negativo también el cantón podría perder su identidad gastronómica, además de que el turismo gastronómico desaparezca en este sector.

Por este motivo es importante aprovechar los recursos turísticos con los que cuenta para que se siga desarrollando.

1.2. Definición Del Problema.

“Desaprovechamiento del recurso gastronómico con el que cuenta el cantón Naranjal de la provincia del Guayas”

1.3. Objetivo General.

Elaborar una ruta gastronómica en el cantón Naranjal de la provincia del Guayas que aporte al desarrollo del turismo local.

1.4. Los objetivos específicos del proyecto son:

- Realizar un análisis bibliográfico para poder determinar el perfil del turista que visita el cantón y obtener información acerca del inventario de sus platos tradicionales.
- Realizar entrevistas a profundidad a personas residentes del cantón Naranjal y turistas, para saber el nivel de aceptación de nuestra propuesta.
- Diseñar la ruta gastronómica por medio del programa QGIS, dándola a conocer mediante un tríptico que adicionalmente contenga información de la misma

1.5. Justificación.

En la actualidad el turismo gastronómico se presenta como una nueva opción para adentrarse en el mundo culinario donde se pueden experimentar miles de sabores que caracterizan a una región y el cual está dirigido a todo tipo de personas que estén dispuestas a tener una nueva experiencia de sabores.

El lugar de estudio cuenta con la visita de muchas personas de la provincia, el cantón Naranjal de la provincia del Guayas es conocida por propios y

extraños por la diversa gastronomía con la que la misma cuenta, por este motivo se ha decidido realizar una ruta gastronómica en este cantón.

La razón por la que se pretende implementar este proyecto en el cantón Naranjal es para que el turismo se siga desarrollando en este sector, con el desarrollo del turismo en este cantón se mantendrá la identidad gastronómica, razón por la cual los habitantes del sector se verán beneficiados y el turismo en este lugar no desaparecerá.

Con su realización incrementará el flujo de visitantes a largo plazo aportando así al crecimiento económico.

1.6. Alcance del Estudio.

El proyecto tiene como alcance el diseño de una ruta gastronómica en el cantón Naranjal de la provincia del Guayas, el cual consiste en realizar un análisis bibliográfico, para posteriormente realizar una ruta gastronómica en el cantón Naranjal a través del programa QGIS y finalmente diseñar un folleto que contenga información acerca de la ruta gastronómica donde se detallan los establecimientos de comida y los platos tradicionales que se sirven en los mismos.

1.7. Objeto de Estudio

1.7.1. Cantón Naranjal.

El Cantón Naranjal resalta por su biodiversidad, los turistas que visitan este cantón pueden recrearse con maravillosos lugares naturales en donde pueden encontrar aguas termales medicinales, establecimientos donde se ofrecen comidas típicas, hospedaje y diversión, es un lugar lleno de gente amable y encantadora.

El principal atractivo turístico del cantón es la Reserva (Manglares Churute), en el mismo se encuentra un manglar lleno de historias, una

diversa flora y fauna, es uno de los Patrimonios Naturales de la Provincia del Guayas.

No se puede describir a Naranjal sin nombrar su diversa gastronomía la cual llama la atención de los habitantes de los cantones de la provincia del Guayas, la cual se caracteriza por los platos tradicionales elaborados a base de cangrejo.

1.7.2. Historia.

Durante la colonia el cantón Naranjal tuvo un desarrollo limitado, pero la ubicación geográfica de la misma es muy estratégica ya que comunica a las provincias de la sierra con la costa, el cual hizo que Naranjal pudiera tener un desarrollo económico al pasar de los años.

San José de Naranjal recibe este nombre debido al conjunto de árboles de naranja que existían en la zona, la misma también hace honor al Santo Patrono del cantón, los primeros pobladores se asentaron en este sector antes de la llegada de los españoles en el año 1535.

El 15 de octubre de 1820 se proclamó la independencia de este cantón, bajo la participación de Mariano Unda, José María Andrade, Manuel Bernardo Enderica y Jerónimo Santa Cruz.

Cuando se creó la República del Ecuador, Naranjal fue parroquia rural del cantón Guayaquil, lo que actualmente conocemos como cantón Naranjal durante la década de los 50's impulsó la agricultura en el sector, especialmente de banano, la cual hizo que el cantón tuviera un desarrollo económico muy importante. El 7 de noviembre de 1960 Naranjal alcanzó su cantonización, durante el gobierno del Dr. José María Velasco Ibarra.

1.7.3. Ubicación Geográfica.

EL cantón Naranjal está ubicado al suroeste de la provincia del Guayas, a 91km de la ciudad de Guayaquil. Limita al norte con los cantones Durán y El Triunfo, al sur con el cantón Balao, al este con las provincias de Cañar y Azuay; y al oeste con el golfo de Guayaquil.



Figura 1-1 Ubicación de cantón Naranjal en la provincia del Guayas

Fuente: Recuperado de [wikipedia.org/wiki/Archivo: Mapa_Sageo_de_Guayas_Naranjal.svg](https://es.wikipedia.org/wiki/Archivo:Mapa_Sageo_de_Guayas_Naranjal.svg)

1.7.4. Extensión.

El cantón Naranjal tiene una extensión de 2.015 kilómetros cuadrados y posee 4 parroquias rurales.

PARROQUIAS RURALES
• Jesús María
• San Carlos
• Santa Rosa de Flandes
• Taura
PARROQUIAS URBANAS
• Naranjal

Tabla 1: Parroquias rurales y urbanas

Fuente: Censo INEC, 2010

Según los datos del censo INEC 2010, el cantón Naranjal cuenta con una población total de 69.012 habitantes en las áreas urbana y rural. El total de habitantes en la zona urbana es de 28.487 y en el área rural la población total es de 40.525.

Sexo	2010			
	RURAL		URBANO	
	Población	%	Población	%
Hombre	22182	54,74	14443	50,70
Mujer	18343	45,26	14044	49,30
Total	40525	100,00	28487	100,00

Tabla 2: Población en el área urbana y rural por sexo – Naranjal

Fuente: Censo INEC, 2010

1.7.5. Clima.

El clima en Naranjal es templado y cálido, en el cantón hay precipitaciones durante todo el año, llueve incluso hasta en el mes más seco. La temperatura mínima es de 14 grados centígrados y la temperatura más alta es de 38 grados centígrados, siendo su temperatura media de 25 grados centígrados.

1.7.6. Transporte

Las vías de acceso para llegar al cantón Naranjal están asfaltadas y en muy buenas condiciones, a continuación se muestran las cooperativas con destino a Naranjal, desde la ciudad de Guayaquil, la duración del viaje es de una hora y veinte minutos.

<u>COOPERATIVA</u>	<u>PRECIO</u>
• RUTAS ORENSES	\$5
• PULLMAN	\$7
• SAN (Servicios Asociados Naranjal)	\$2,50

Tabla 3: Cooperativas-Precios
Fuente: Elaboración Propia

1.7.7. Actividad Económica.

La economía del cantón Naranjal depende de la producción de muchos productos y entre estos está la producción de banano, arroz, camarón, cacao, caña de azúcar, maderas, algodón, ganado vacuno y café, en las zonas rurales de Naranjal existen áreas extensas donde se cría ganado caballar, aves de corral y cerdos. En la zona urbana se realizan otros tipos de actividades distintos a la agricultura las cuales activan la economía del cantón Naranjal, como son las actividades comerciales, las actividades de servicios como, atención al cliente, servicios de alojamiento, transporte, etc.

1.7.8. Turismo en el cantón Naranjal.

En el cantón Naranjal se puede realizar ecoturismo y turismo de naturaleza, uno de los lugares a visitar es la Reserva Ecológica Manglares Churute, es uno de los Patrimonios Naturales de la provincia del Guayas, está ubicada a 45 minutos desde Guayaquil en la vía a Machala, el mismo cuenta con un centro de interpretación y es considerado uno de los humedales más importantes del mundo por la cantidad de especies que habitan en el mismo.

Otro de los atractivos turísticos pertenecientes a este cantón es el bosque protector cerro de Hayas el cual está ubicado en la cordillera Molleturo, al sur del cantón Naranjal, este atractivo natural cuenta con una variada vegetación, su nombre significa (Lamento del Inca), muchas historias se han contado acerca de este lugar, una de ellas es que en la punta de la montaña de donde se derivan las cascadas hay entierros de oro, muchos aseguran haber visto durante la noche una luminosidad en la cima del monte, esta es una de las muchas historias que se relatan de este atractivo turístico, el cerro de Hayas es un bosque húmedo tropical, es el hábitat de muchas especies como el oso hormiguero, armadillo, gato de monte, tigrillo, serpientes, distintos tipos de ranas, perezosos, murciélagos, etc.

1.7.9. Turismo Gastronómico.

La gastronomía naranjaleña es uno de los atractivos turísticos más importantes en este cantón, el mismo es un encuentro obligado para las personas que visitan este cantón, de esta manera se comprende mejor la cultura de las personas que habitan este sector, el mismo es un recurso turístico más y no solo un complemento de la oferta turística. Los establecimientos de comida ofrecen un menú de platos muy diverso, mucho de los platos también son encontrados en otros cantones de la provincia, sin embargo los platos más representativos del lugar son los hechos a base de cangrejo

1.7.10. Eventos culturales y festividades en Naranjal.

Uno de los eventos que se realizan en el cantón Naranjal son los rodeos montubios, los cuales se llevan a cabo en los meses de octubre y noviembre por las fiestas cívicas, otro de las actividades que se realizan son las lidias de gallos, las famosas carreras de cangrejo es una de las actividades más llamativas durante las fiestas del cantón, como también el concurso del cangrejo de dos patas gordas y el cangrejo más grande.

A continuación se muestra un gráfico de las festividades más importantes del cantón Naranjal ubicado en la provincia del Guayas con sus respectivas fechas.

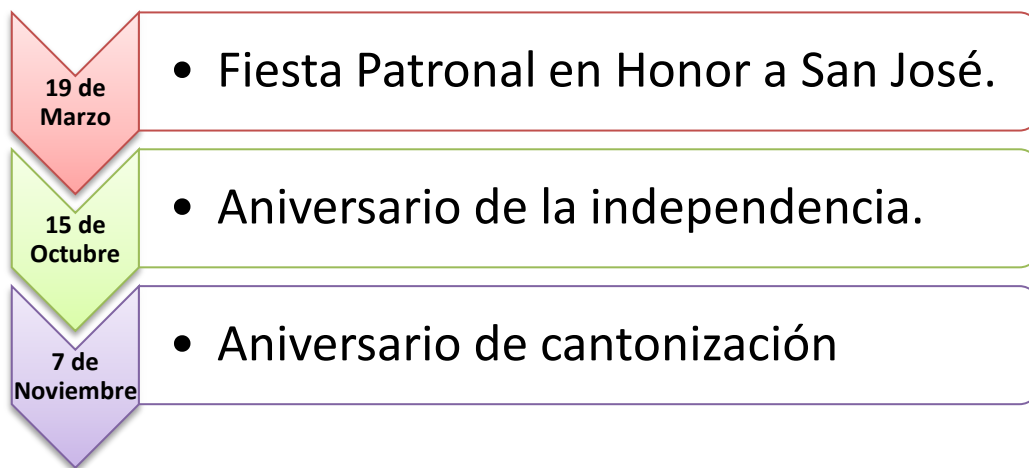


Figura 1-2 festividades del cantón Naranjal.

Fuente: Recuperado de www.guayas.gob.ec.

CAPITULO 2

2. REVISIÓN DE LITERATURA

Antes de realizar nuestra propuesta de la creación de una ruta gastronómica en el cantón Naranjal ubicado en la provincia del Guayas, es importante conocer información básica acerca de documentos donde se expliquen temas relacionados con la gastronomía, los cuales permitirán la guianza y respaldo del proyecto a realizarse.

2.1. Turismo, cultura y gastronomía.

Según Tomás López, Guzmán, Regina Schlutter, Thiel Ellul y Margarita Jesús la gastronomía se ha convertido en un elemento fundamental para que los turistas puedan conocer la cultura del país o región al que están visitando. La importancia radica en como los alimentos autóctonos han despertado el interés de los viajeros y es una fuente de ingresos al país. La cultura gastronómica empieza a fortalecerse debido a las áreas geográficas que están siendo reconocidas gracias a su cocina puesto que dan a conocer los diversos productos que se utilizan y demuestran originalidad en la mayoría de platos que presentan. Un buen manejo de la comercialización logrará que ciertos lugares se tornen reconocidos por los visitantes y que estos a su vez sean identificados no solo por su paisaje sino por la importancia del arte culinario que se está desarrollando

Turismo, cultura y gastronomía. Una aproximación a las rutas culinarias. (2016).
researchgate.net.

Recuperado el 20 de Junio de 2016 de:

https://www.researchgate.net/profile/Tomas_Lopez-Guzman/publication/277206909_TOURISM_CULTURE_AND_GASTRONOMY_AN_APPROACH_TO_THE_CULINARY_ROUTES/links/55daf08108ae9d65949209da.pdf

2.2. Rutas gastronómica y rural.

Según Blanco, Alfredo Ascanio Riveros Millán, Pérez, Morales, Oliveira y Simao el turismo rural promueve el crecimiento de los productos agroindustriales rurales, genera fuentes de empleo y evita el abandono del lugar. El agroturismo revaloriza los productos artesanales de pequeños productores.

El turismo rural está amenazado por el mercado globalizado porque no alcanza los niveles de productividad sin embargo, hay visitantes interesados en conocer la cultura agropecuaria por lo tanto se va a promocionar un producto con identidad cultural como es el queso de Turrialba a través de una ruta gastronómica que potenciará el lugar y revalorizará el producto artesanal.

El patrimonio culinario es una manera de venderle al visitante una experiencia gastronómica única en una atmósfera agradable y cálida (Ascanio, 2000, 11), por lo cual, las rutas gastronómicas forman una manera de dar a conocer al mundo la variedad que los representa.

2.3. Tecnología y gastronomía.

Según Juan Vélez la tecnología ha tenido un extenso avance en los últimos años, involucrándose así en diversos aspectos que han sido de gran ayuda para la sociedad y en cada proceso que ha permitido la evolución en las áreas que se encuentre. El manejo de este proyecto basado en ideas y conceptos innovadores que permiten que los restaurantes se desarrollen gracias a la implementación de herramientas llamativas que logren admiración por parte de los individuos. Con la tecnología se puede experimentar y plasmar grandes modelos que sirven para que la degustación se dé mediante el cambio que han tenido los alimentos gracias a esta técnica utilizada. Muchas de estas tabernas se han vuelto famosas por la variedad que ofrecen en sus menús, ya que la cocina salada, la cocina dulce y las bebidas se encuentran en perfecta armonía para representar las ideas gastronómicas y sobre todo a la cultura que pertenece.

Vélez Vélez Juan. (2012). Diseño, tecnología y gastronomía. *Sistemas & Telemática*, 10(22), 93-101.

Recuperado el 20 de Junio del 2016 de:

<http://www.redalyc.org/articulo.oa?id=411534390009>

2.4. Análisis del perfil del visitante y evolución futura

Según M^a Genoveva Millán Vázquez de la Torre, Luis Amador; Juan Manuel Arjona Fuentes, Torres, Morales y Naranjo la ruta gastronómica que se da en España, se utiliza como principal fuente para incrementar los ingresos y el empleo así como también las rentas en beneficio de la población local.

El jamón es uno de los productos populares de este país, por lo tanto es importante el cuidado del cerdo y su alimentación para que sea un producto de calidad. Esta producción se ha vuelto no sólo gastronómico, sino también turístico que permite que la degustación del mismo pueda atraer a los visitantes, donde se ha implementado esta ruta para que la elaboración de la carne de este mamífero sea consumido en diversas localidades y a su vez éstas se sientan beneficiadas sobre todo en la economía. La importancia radica en como este proyecto se va a realizar, en donde se debe tomar las medidas necesarias y estudiar el perfil de la región y del visitante para que el resultado sea satisfactorio.

Torre, M., Hidalgo, L., & Fuentes, J. (2016). La denominación de origen protegida "Los Pedroches" como ruta gastronómica del jamón ibérico: análisis del perfil del visitante y evolución futura. Cuadernos De Desarrollo Rural, 13(77).

Recuperado el 23 de Junio del 2016 de:

<http://revistas.javeriana.edu.co/index.php/desarrolloRural/article/view/15029>.

CAPITULO 3

3. METODOLOGÍA APLICADA.

Para la elaboración de nuestro proyecto se realizarán visitas al lugar de estudio para de este modo obtener toda la información que sea necesaria para la realización del mismo entre otras actividades descritas a continuación.

3.1. Análisis Bibliográfico.

En la primera fase de nuestro proyecto se efectuará un análisis bibliográfico del dossier (Guayas entre sabores y saberes patrimoniales. Naranjal y Balao) a cargo de los alumnos de la carrera de Licenciatura en Turismo, dirigido por la Msc. Cecilia Banderas Avilés. Este dossier es una recopilación de diferentes recetas recuperadas en los cantones Balao y Naranjal, compartidas por sus propios habitantes.

El objetivo del dossier realizado por los alumnos de la carrera de Licenciatura en Turismo es la recuperación de sabores propios de la gastronomía ecuatoriana, particularmente de los cantones mencionados.

A través del análisis del documento se podrá determinar el perfil del turista que visita el cantón y obtener información acerca del inventario de los platos tradicionales que se sirven en el cantón Naranjal.

3.2. Entrevistas a Profundidad.

En la segunda etapa del proyecto se realizarán entrevistas de profundidad a residentes del cantón Naranjal que brinden servicio de restauración, a turistas, a hoteleros y al presidente de la asociación de servidores de alimentación de Naranjal para conocer mediante los resultados el nivel de aceptación de nuestro proyecto. Se eligió esta técnica ya que se adquiere una información directa de la fuente acerca de la opinión sobre la creación de una ruta gastronómica. Se empleó una grabadora para estas sesiones como posibilidad para escuchar la sesión y como ayuda para el posterior análisis.

A continuación se presenta una tabla con el perfil de los entrevistados y las preguntas realizadas durante la entrevista.

Las preguntas realizadas fueron las siguientes:

- 1.- ¿Por qué medios cree usted que debería ser difundida la gastronomía de Naranjal?
- 2.- ¿Piensa usted que para que un lugar sea conocido por su gastronomía basta con tener un buen menú o servicio, que aspectos cree usted que son necesarios para ser conocidos a nivel nacional?
- 3.- ¿Qué opina usted sobre la creación de una ruta gastronómica en el cantón Naranjal?
- 4.- ¿Cree usted que la creación de una ruta gastronómica en Naranjal aumente la llegada de turistas al cantón?

Entrevistado	Nombre	Edad	Ocupación
E1.	Piedad Sánchez	35 años	Propietaria de bar (Bambú Valparaíso)
E2	Melba Ramón	61 años	Propietaria del hostel Naranjal
E3	Leonardo Morán	48 años	Chef (Presidente de la asociación de servidores de alimentación de Naranjal)
E4	Juan Diego Valenzuela (Turista del cantón Milagro)	34 años	Abogado
E5	Franklin Avalos	47 años	propietario del restaurante Cangrejos y mariscos Don K)

Tabla 4: Perfil de los entrevistados
Fuente: Elaboración Propia

3.3. Diseño de la ruta gastronómica mediante el programa QGIS.

En la tercera fase del proyecto se diseñará la ruta gastronómica por medio del programa QGIS, que muestre los establecimientos de comida típica del cantón.

Previo a la realización de la ruta por medio del programa QGIS se usarán unas fichas de recolección de datos de la ruta gastronómica y también se utilizará la aplicación GEO TRACKER para tomar las coordenadas en el lugar de estudio y posteriormente realizarla en el programa QGIS donde se trabajó con la opción OpenStreetMap.

3.4. Método de observación para la selección de establecimientos y atractivos turísticos dentro de la ruta.

Para la selección de los establecimientos de comida se realizó un trabajo de campo, donde se utilizó el método de observación, posteriormente a esto se seleccionaron los establecimientos que contaran con un menú diverso y donde se sirvan los platos tradicionales del cantón Naranjal. Para la realización de la ruta gastronómica se seleccionaron dos lugares turísticos, donde se pueden realizar varias actividades, los mismos fueron seleccionados por ser los dos atractivos más visitados en el cantón.

3.5. Diseño de folleto.

En la etapa final del proyecto se realizará el diseño de un folleto que evidencie la ruta gastronómica realizada, que contará con la información de los establecimientos de comida, el cual incluirá información acerca de los horarios de atención, la dirección y los platos tradicionales que se sirven en el mismo, dentro de este folleto se encontrará información de los dos atractivos turísticos seleccionados para la ruta gastronómica, la realización de la misma será de elaboración propia.

CAPITULO 4

4. PRESENTACIÓN Y ANÁLISIS DE RESULTADOS

El objetivo de este análisis bibliográfico será obtener información del perfil del turista que visita el cantón y a su vez obtener información del inventario de platos tradicionales que se sirven en el cantón Naranjal.

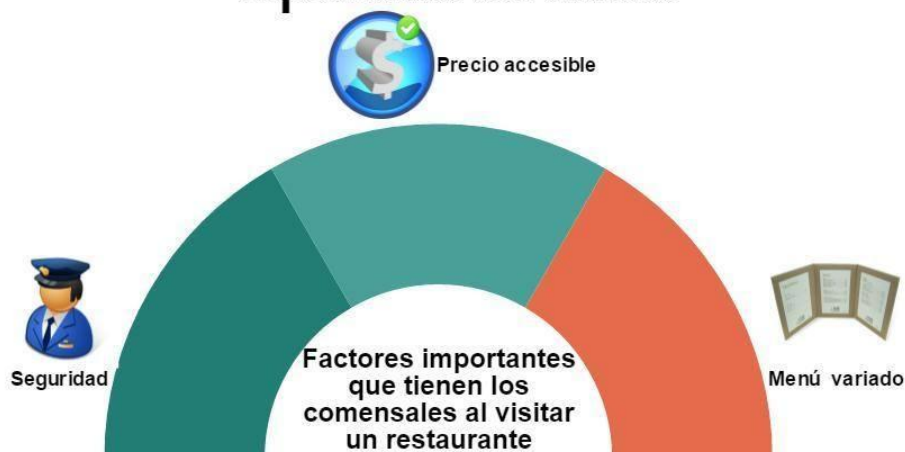
Revisión del documento.

4.1. Perfil del turista e inventario de platos tradicionales.

A continuación se muestra la información del perfil del turista que visita el cantón Naranjal y el inventario de los platos tradicionales que se pueden encontrar en los establecimientos de comida en el sector.

PERFIL DEL TURISTA

Expectativa del turista



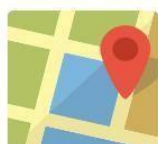
Perfil Socio - Económico



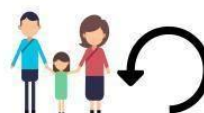
Sexo



Edad



Lugar de procedencia



Cuántas veces en el año visitan Naranjal:



Entre los meses de:

Hombres y mujeres

Entre 20 y 50 años

De la provincia del Guayas, de los cantones Bucay, Milagro, Durán, Pedro Carbo y Guayaquil.

de 1 a 3 veces

Marzo, Octubre y Noviembre

Motivación



Las Actividades que lo motivan para visitar Naranjal son:

Tiene 3 principales motivaciones, degustar la maravillosa gastronomía, visitar las 7 cascadas de Naranjal y observación de flora y fauna.



Ellos suelen viajar

En Familia.



Por un tiempo de:

Unas horas

Promoción del destino

Conocen de Naranjal por medio de:

Internet (Redes Sociales)



En lo que concierne al perfil del turista posteriormente al análisis del dossier (Guayas entre sabores y saberes patrimoniales. Naranjal y Balao), el perfil más común del turista que visita el cantón Naranjal es el de personas que viajan en familia o entre amigos, las mismas visitan el cantón por unas horas, entre las actividades más solicitadas se encuentran las visitas al atractivo turístico (Cerro de Hayas) donde se encuentran las 7 cascadas, observación de flora y fauna y la degustación de los platos típicos del cantón hechos a base de cangrejo, la mayoría de las personas que visitan el cantón son turistas internos, llegan desde Guayaquil, Milagro, Pedro Carbo, Durán, Bucay, entre otros cantones de la provincia.

En las siguientes tablas se puede presenciar la lista de los platos tradicionales que ofrece el cantón Naranjal, el cual se caracteriza por ser muy variado.

MARISCOS Y CANGREJOS
• Arroz con camarón.
• Ensalada de cangrejo.
• Cazuela de cangrejo.
• Cangrejos criollos
• Guarnición de carapacho de cangrejo
• Cangrejo al vapor

Tabla 5: Mariscos y Cangrejos/Elaboración propia

Fuente: dossier (Guayas entre sabores y saberes patrimoniales. Naranjal y Balao).

VERDE Y YUCA.
• Caldo de Bola.
• Muchines de Yuca.
• Tonga

Tabla 6: Verde y Yuca/Elaboración propia

Fuente: dossier (Guayas entre sabores y saberes patrimoniales. Naranjal y Balao)

<u>POLLO Y GALLINA.</u>
<ul style="list-style-type: none"> • Hayaca de Pollo.
<ul style="list-style-type: none"> • Caldo de Gallina Criolla.

Tabla 7: Pollo y Gallina/Elaboración propia.

Fuente: dossier (Guayas entre sabores y saberes patrimoniales. Naranjal y Balao)

<u>CARNES</u>
<ul style="list-style-type: none"> • Mote Pata.
<ul style="list-style-type: none"> • Polvo de Arvejita con Pata de Chancho.
<ul style="list-style-type: none"> • Niños Envueltos.
<ul style="list-style-type: none"> • Venado Asado.
<ul style="list-style-type: none"> • Seco de Costilla de Chancho.
<ul style="list-style-type: none"> • Achocha Rellena.
<ul style="list-style-type: none"> • Mondongo Saltado.

Tabla 8: Carnes/Elaboración propia

Fuente: dossier (Guayas entre sabores y saberes patrimoniales. Naranjal y Balao)

<u>POSTRES.</u>
<ul style="list-style-type: none">• Buñuelos de miel con canela.
<ul style="list-style-type: none">• Mazmorra de choclo.
<ul style="list-style-type: none">• Torta de maduro.

Tabla 9: Postres/Elaboración propia

Fuente: dossier (Guayas entre sabores y saberes patrimoniales. Naranjal y Balao)

<u>BEBIDAS.</u>
<ul style="list-style-type: none">• Colada Morada.
<ul style="list-style-type: none">• Chicha de Jora.

Tabla 10: Bebidas/Elaboración propia

Fuente: dossier (Guayas entre sabores y saberes patrimoniales. Naranjal y Balao)

	PLATOS TÍPICOS	INGREDIENTES PRINCIPALES	TIEMPO DE PREPARACION
	Arroz con camarón	Arroz, camarón.	1h
	Ensalada de cangrejo	Salsa, papa y cangrejo.	1h 20 min
	Cazuela de cangrejo	Masa de verde, refrito de maní y cangrejo.	1h 30 min
	Cangrejos criollos	Cangrejos cocinados al vapor y se lo sirve con salsa, maduro y arroz.	40 min
	Guarnición de carapacho de cangrejo	Carapachos rellenos con maduro y cangrejo.	2h
	Cangrejos al vapor	Cangrejos, cerveza, pimienta diente de ajo, cebolla, se prepara un refrito, se sirve con arroz, maduro y salsa	30 min
	Caldo de bola	Caldo de res con verduras y bola de verde rellenas con carne.	2h 10 min
	Muchines de yuca	Yuca rallada rellena con queso y se los fríe.	10 min
	Tonga	Arroz, gallina desmenuzada envuelto en hoja de plátano.	1h

	Hayaca de pollo	Masa de harina de maíz, relleno de pollo envuelto en hoja de plátano.	1h 10 min
	Caldo de gallina criolla	Caldo con una presa de gallina.	1h 10 min
	Mote pata	Sopa con carne oreada, mote, chorizo y longaniza ahumado.	1h 40 min
	Polvo de arverjita con pata de chanco	Caldo con polvo de arverja patas de chanco, papa y zanahoria.	45 min
	Niños envueltos	Carne molida, refrito envuelta con hojas de col, y se lo sirve con salsa de bechamel.	20 min
	Venado asado	2 Libras carne de venado 2 Cucharadas aliño especial Filete de carne de venada condimentada con ajo y sal.	20 min
	Seco de costilla de chanco	Costilla de chanco Tomate, cebolla pimiento, culantro hierbita. Refrito cocinado con chanco se lo sirve con arroz y maduro.	35 min
	Achocha rellena	Carne molida, tomate, cebolla, pimiento, ciruela pasas, aceituna	30 min
	Mondongo saltado	Papa, zanahoria, cebolla, mondongo cocinado y cortado en tiras con refrito y se lo sirve con arroz.	45 min

	<p>Buñuelos con miel</p>	<p>Panela, yuca, huevo y Sal. Bolitas de yuca fritas y se le adereza miel.</p>	<p>1h 15 min</p>
	<p>Mazmorra de choclo</p>	<p>Choclos, leche, azúcar Especias, dulces. Hervir la leche de choclo, especias, leche entera, azúcar y dejar enfriar para que cuaje.</p>	<p>50 min</p>
	<p>Torta de maduro</p>	<p>Maduros, nueces Queso, mantequilla, Pasas y leche. Maduros cocinados majados con nueces y pasas se lo vierte en un molde y al horno.</p>	<p>50 min</p>
	<p>Colada morada</p>	<p>Colada de harina morada y frutas como frutilla, piña, mango, durazno entre otras.</p>	<p>50 min</p>
	<p>Chicha de jora</p>	<p>Maíz de Jora, cebada clavo de olor, panela y pimienta. Jugo con ceba y maíz de jora se lo vierte en una vasija de arcilla y se deja fermentar de 4 a 6 días.</p>	<p>1h 50 min</p>

Tabla 11: Platos típicos/Elaboración propia

Fuente: dossier (Guayas entre sabores y saberes patrimoniales. Naranjal y Balao)

4.2. Entrevista de profundidad. Agrupación de términos por códigos.

A continuación se muestra el resultado de las entrevistas, cuyas respuestas fueron separadas por términos y códigos, dando a conocer la opinión de los entrevistados acerca de la creación de una ruta gastronómica en el cantón Naranjal.

TEMA	CODIGO
DIFUSION	Medios por donde se debería realizar la difusión de la gastronomía de Naranjal
	Que medios hacen falta
OPINION	Creación de la ruta gastronómica
AUMENTO	Llegarían más turistas al cantón

Tabla 12: Agrupación de términos por códigos.

Fuente: Elaboración propia

Síntesis: Como resultado de la primera pregunta contestada por los 5 entrevistados se puede llegar a la conclusión que un buen medio para la difusión de la gastronomía del cantón Naranjal sería la entrega de folletos que contengan información de los platos típicos y también la difusión por redes sociales.

Medios por donde se debería realizar la difusión de la gastronomía de Naranjal.

“Bueno yo creo que se debería conocer por afiches, televisión, radio, internet”
E1

“Esos folletos que saben entregar porque aquí la gente viene por la comida” E2

“Los afiches o folletos entregados en otras ciudades” E3

Síntesis: De la pregunta dos de la entrevista realizada podemos concluir que para dar a conocer la gastronomía de un sector no basta con tener el producto, se necesitan crear proyectos que den a conocer la gastronomía de un lugar y sería bueno el involucramiento de las autoridades del sector, así como el apoyo del municipio.

Que medios hacen falta para dar a conocer la gastronomía de Naranjal.

“Crear más festivales, proyectos que aporten al desarrollo y promoción del turismo gastronómico” E3

“Dar a conocer el lugar mediante propagandas boletines” E1

“Eventos, festivales, proyectos que realice el municipio o alguna entidad creo yo” E4

Síntesis: Según el análisis de la pregunta 3 de la entrevista, la creación de una ruta gastronómica en el cantón Naranjal sería positiva ya que la mayoría de las personas de este sector tienen un establecimiento de comida y la creación de la misma generaría más ingresos económicos a los habitantes de este cantón, haciendo que el turismo se siga desarrollando, manteniendo así su identidad gastronómica.

Creación de la ruta gastronómica

“Sería muy bueno porque eso atrae a turistas extranjeros y nacionales” E1

“Bueno eso sería positivo porque aquí la mayoría de la gente tiene restaurantes” E2

“Bueno sería interesante porque se podría saber que lugares visitar de acuerdo a los platos que se sirvan” E4

“Generaría más ingresos económicos” E5

Síntesis: De acuerdo con los resultados de la última pregunta, la creación de una ruta gastronómica generaría la afluencia de turistas en el cantón Naranjal, la misma llamaría la atención de turistas internos y externos, beneficiando no solo a los establecimientos de comida, también a los propietarios de hoteles en el sector, el turismo en el cantón se desarrollaría de manera muy positiva.

Llegarían más turistas al cantón

“Si generaría más los ingresos de turistas y si tiene éxito también personas del extranjero”E4

“Llegarían personas de otros cantones de la provincia del Guayas, con la creación de esa ruta la gente vendría más seguido”E5

“Claro así más personas vendrían y no solo ayudaría a los que tienen restaurantes también a los que tenemos hostales aquí en Naranjal” E2

4.3. Conclusión de las entrevistas de profundidad.

Después de haberse realizado entrevistas a profundidad a personas residentes del cantón Naranjal, hoteleros y turistas acerca de la creación de una ruta gastronómica en este lugar, se puede llegar a la conclusión que todos los entrevistados piensan que la mejor forma de dar a conocer la gastronomía del cantón Naranjal es por medio de folletos donde se puedan observar los platos tradicionales del sector y las redes sociales que es uno de los medios más usados en la actualidad.

Las personas entrevistadas afirman que una de algunas de las maneras de dar a conocer la gastronomía del lugar es a través de festivales, boletines o proyectos en los cuales esté involucrado el municipio.

Como resultado a la pregunta sobre la opinión que tienen acerca de la creación de una ruta gastronómica, se obtuvo una respuesta positiva ya que entre las opiniones afirman que esto generaría la llegada de turistas nacionales y extranjeros, ayudaría a la economía de los residentes del cantón ya que la mayoría cuenta con un establecimiento de alimentos y bebidas y también se verían beneficiados los hoteleros.

Se llega a la conclusión que la creación de una ruta gastronómica en el cantón Naranjal es positiva, esta ayudará a la conservación de su identidad gastronómica.

4.4. Restaurantes y atractivos turísticos seleccionados para la ruta.

En las siguientes tablas se muestra la información de los establecimientos seleccionados para la ruta gastronómica, los cuales como fue mencionado anteriormente fueron escogidos mediante el método de observación, donde los mismos contarán con un menú diverso y donde se sirvieran los platos tradicionales del cantón Naranjal. Adicionalmente se muestra una tabla con los dos atractivos turísticos que contarán dentro de la ruta, estos son los dos lugares más visitados en Naranjal por las diversas actividades que se pueden realizar en los mismos.

ESTABLECIMIENTOS	PROPIETARIO	DIRECCION	HORARIOS DE ATENCION	PLATOS TRADICIONALES POSTRES/BEBIDAS
Comedor de Germania	Germania Romero	Panamericana Y Bolívar.	Lunes a Domingo 6am-5pm	-Arroz con camarón -Ensalada de Cangrejo
Restaurante el Encanto	Marisol Icaza	Panamericana Y Bolívar.	Lunes a Domingo 7am-5pm	-Cazuela de Cangrejo -Cangrejos Criollos -Guarnición de carapacho de cangrejo
Cangrejos y mariscos Don k	Franklin Ávalos	Panamericana Y Bolívar.	Lunes a Domingo 9am-7pm	-Cangrejo al vapor
Restaurante Economía Rosita	Rosa Sánchez	Panamericana Y Bolívar.	Lunes a Domingo 7am-5pm	-Mote Pata -Polvo de arvejita con pata de chancho
Restaurante el Pato	Delia Galarza	Panamericana y Emilio Gonzales	Jueves a Martes 6am-4:30pm	-Niños envueltos -Seco de costillas de chancho -Achocha rellena
Cangrejo Cerveceros	Fanny	Panamericana	Lunes a Domingo	-Mondongo Saltado

	Lara	Y Emilio Gonzales	6am-10pm	.
Pike y Pase	María Gonzales	Panamericana Y Emilio Gonzales	Lunes a domingo 7am-5pm	-Caldo de bola -Muchines de yuca -Tonga
Punto Caliente	Jessica Gómez	Panamericana Y Emilio Gonzales	Lunes a Domingo 4am-5pm	-Hayaca de Pollo -Caldo de gallina criolla
Bambú Valparaíso	Piedad Sánchez	Panamericana Y Emilio Gonzales	Lunes a Domingo 6am-7pm	-Colada morada -Chicha de Jora -Jugo de naranja, mora, piña, limón, naranjilla, zanahoria,
Tuti Fruta	Pedro Merchán	Panamericana Y Emilio Gonzales	Lunes a Domingo 6am-9pm	papaya, remolacha, maracuyá -Batidos (guineo, mora, frutilla,

				papaya, aguacate, durazno, borojó, melón, tomate de árbol, higo, mango)
Dulce Tradición	Johnny Acán	Panamericana y Bolívar.	Lunes a Domingo 5am-11pm	-Buñuelos de miel -Mazmorra de choclo -Torta de maduro

Tabla 13: Establecimientos de comida tradicional en el cantón Naranjal
Fuente: Elaboración propia

Atractivo turístico	Dirección	Horarios de atención	Actividades en el atractivo
-Reserva Ecológica Manglares Churute	Vía Panamericana, Guayaquil – Machala a 25 minutos de la cabecera cantonal	Lunes-domingo 7am-17pm	-Caminatas por los senderos -Observación de aves. -Pesca artesanal. -Observación de manglares y árboles típicos de la zona. -Observación de monos aulladores.
-Bosque protector cerro de Hayas	En la cordillera Molleturo, a 20 minutos de la Cabecera cantonal	Lunes a domingo 6am-18:30	-Recorrido hacia las 7 cascadas de Naranjal.

Tabla 14: Atractivos turísticos dentro de la ruta

Fuente: Elaboración propia

CAPITULO 5

5. PROPUESTA

5.1. Diseño de la ruta gastronómica en el cantón Naranjal.

Teniendo en cuenta lo mencionado anteriormente, a continuación se presentará el diseño de la ruta gastronómica realizada en el programa QGIS, para la elaboración de la ruta se necesitó información básica de la misma, razón por la que se utilizó unas fichas de recolección de datos, también se describirá detalladamente cada una de las paradas con las que cuenta esta ruta realizada en el cantón Naranjal ubicada en la provincia del Guayas.

5.2. Fichas de recolección de datos.

A	DATOS DE LA RUTA.
---	-------------------

Denominación de la ruta. RUTA GASTRONOMICA DEL CANTON NARANJAL	
Punto de inicio Reserva ecológica Manglares Churute	Altitud 50m
Punto de llegada Cerro de Hayas	Altitud 51m

Distancia Total (en kilómetros) 35.8km
Tramos de asfalto o cemento (en kilómetros) 35.8km

Minutos de marcha 00:56:32

Titularidad de los terrenos por los que discurre la ruta -Avenida Panamericana
--

PUNTOS DE LA RUTA

	Punto de inicio	Km. (desde el inicio)	Tiempo (desde el inicio)
1	Reserva ecológica Manglares Churute	0:00km	00:00:00
2	Comedor de Germania	Km. (desde el punto 1) 34.9km	Tiempo (desde el punto 1) 00:25:00
3	Restaurante el Encanto	Km. (desde el punto 2) 0.02km	Tiempo (desde el punto 2) 00:00:32
4	Cangrejos y mariscos Don k	Km. (desde el punto 3) 0.03km	Tiempo (desde el punto 3) 00:00:50
5	Restaurante Economía Rosita	Km. (desde el punto 4) 0.09km	Tiempo (desde el punto 4) 00:02:20
6	Restaurante el Pato	Km. (desde el punto 5) 0.1km	Tiempo (desde el punto 5) 00:01:40
7	Cangrejo Cervecero	Km. (desde el punto 6) 0.02km	Tiempo (desde el punto 6) 00:00:40
8	Restaurante Pike y Pase	Km. (desde el punto 7) 0.04km	Tiempo (desde el punto 7) 00:01:05
9	Restaurante Punto Caliente	Km. (desde el punto 8) 0.01km	Tiempo (desde el punto 8) 00:00:40

10	Bambú Valparaís	Km. (desde el punto 9) 0.08km	Tiempo (desde el punto 9) 00:00:40
11	Tuti Fruta	Km. (desde el punto 10) 0.01km	Tiempo (desde el punto 10) 00:00:35
12	Dulce Tradición	Km. (desde el punto 11) 0.1km	Tiempo (desde el punto 11) 00:02:30
13	Punto final Cerro de Hayas	Kms. (desde el punto 12) 0.4km	Tiempo (desde el punto 12) 00:20:00
		Kms. (a la llegada) 35.8km	Tiempo (a la llegada) 00:56:32

B	DATOS DE INTERÉS
----------	-------------------------

Acceso y transporte público (Empresa)

Buses:

- Santa Rosa
- Comtranar
- Naranjal

Lugares donde alojarse (Nombre, dirección y teléfono)

1	Hostal Naranjal	Calle Panamericana y Emilio Gonzales	2750-000
2	Hotel Palmitas	Calle Alan Peña Aranda	2751-080
3	Hotel Delicias	Calle Tarqui Hipólito Gonzales	2752-075
4	Hotel California	Calle Panamericana y Bolívar	2742-050
5	Hotel cafetería Mishney	Calle Guayaquil-Pastaza	2752-090

Lugares donde comer (Nombre, dirección)

1	Comedor de Germania	Avenida Panamericana y Bolívar.
2	Restaurante el Encanto	Avenida Panamericana y Bolívar.
3	Cangrejos y mariscos Don k	Avenida Panamericana y Bolívar.
4	Restaurante Economía Rosita	Avenida Panamericana y Bolívar
5	Restaurante el Pato	Avenida Panamericana y Emilio Gonzales
6	Cangrejo Cervecero	Avenida Panamericana y Emilio Gonzales
7	Restaurante Pike y Pase	Avenida Panamericana y Emilio Gonzales
8	Restaurante Punto Caliente	Avenida Panamericana y Emilio Gonzales
9	Bambú Valparaís	Avenida Panamericana y Emilio Gonzales
10	Tuti Fruta	Avenida Panamericana y Emilio Gonzales
11	Dulce Tradición	Avenida Panamericana y Bolívar.

Áreas de recreo cercanas a la ruta.

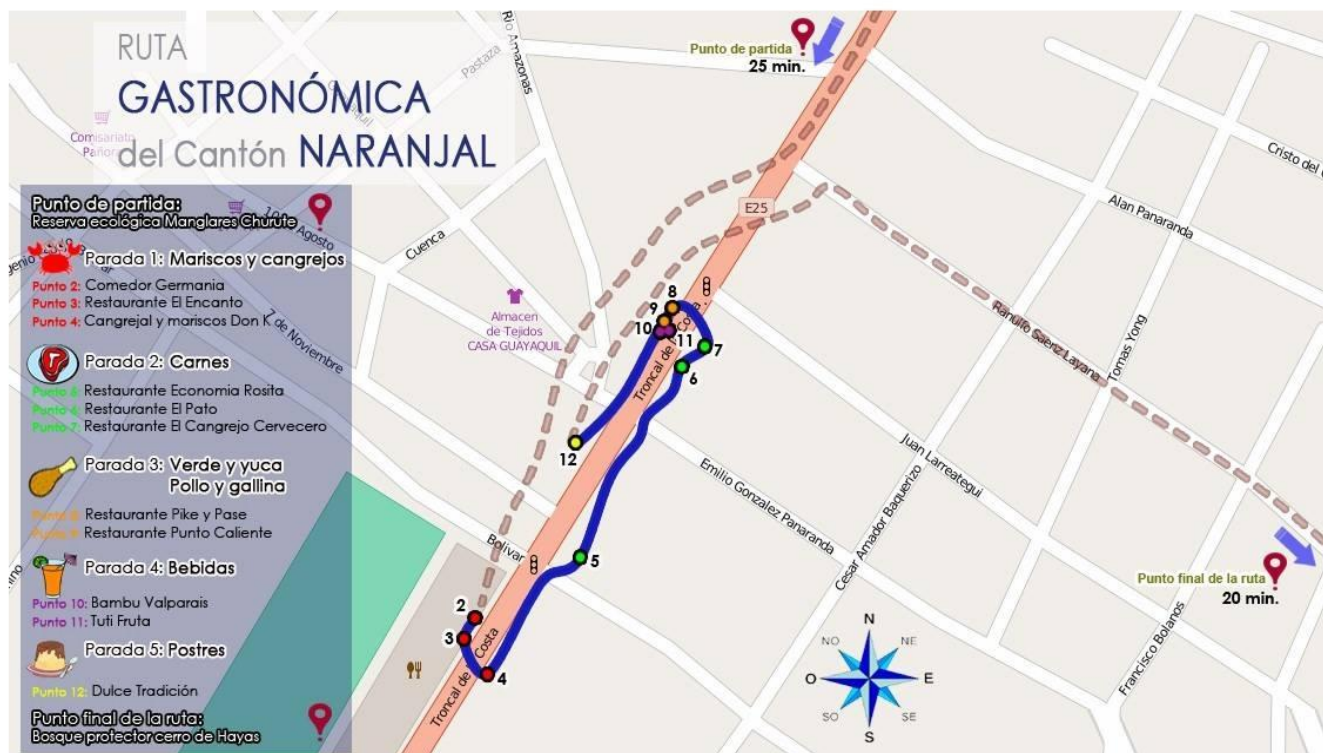
- **Reserva Ecológica Manglares Churute-** Ubicado en la vía Panamericana, Guayaquil
- **Bosque protector cerro de Hayas-** Ubicado a 4 kilómetros de la Cabecera cantonal

C	DOCUMENTACIÓN PRESENTADA
---	--------------------------

Mapa original QGIS (Escala 1:25) con el recorrido de la ruta.
Descripción del recorrido
Folleto de la ruta

5.3. Diseño de la ruta gastronómica en QGIS.

En la figura a continuación se pueden observar cada uno de los puntos que representan cada una de las paradas de la ruta gastronómica. En el mismo se observan también los dos atractivos turísticos con los que cuenta este recorrido.



**Figura 5-1 Ruta gastronómica del cantón Naranjal/Elaboración propia
Fuente: Programa QGIS**

5.4. Paradas de la ruta gastronómica en el cantón Naranjal.

A continuación se detallará cada una de las paradas de la ruta gastronómica, la misma cuenta con 5 paradas, en las cuales se podrá degustar la gastronomía del cantón Naranjal y donde se podrán realizar actividades recreativas en los dos atractivos turísticos (Reserva ecológica Manglares Churute y Cerro de Hayas) ubicado en la provincia del Guayas.

<u>RUTA GASTRONÓMICA EN EL CANTÓN NARANJAL DE LA PROVINCIA DEL GUAYAS.</u>
<u>PRIMERA PARADA</u>
<u>Visita a la Reserva ecológica Manglares Churute,</u>
<u>Dirección:</u> Vía Panamericana, Guayaquil – Machala a 25 minutos de la cabecera cantonal
<u>Horarios de atención:</u> Lunes-domingo 7am-17pm
<u>MARISCOS Y CANGREJOS:</u>
-Arroz con camarón -Ensalada de Cangrejo -Cazuela de Cangrejo -Cangrejos Criollos -Guarnición de carapacho de cangrejo -Cangrejo al vapor
<u>ESTABLECIMIENTOS:</u>
-Comedor de Germania -Restaurante el Encanto -Cangrejos y mariscos Don k
<u>DIRECCIÓN:</u>
-Panamericana y Bolívar.
<u>HORARIOS DE ATENCIÓN:</u>
Comedor de Germania: Lunes a Domingo 6am-5pm
Restaurante el Encanto: Lunes a Domingo 7am-5pm
Cangrejos y mariscos Don k: Lunes a Domingo 9am-7pm

Tabla 15: Primera parada de la ruta gastronómica en el cantón Naranjal
Fuente: Elaboración propia.

SEGUNDA PARADA

CARNES:

-Mote Pata -Polvo de arvejita con pata de chanco -Niños envueltos -Seco de costillas de chanco -Achocha rellena -Mondongo Saltado

ESTABLECIMIENTOS:

-Restaurante Economía Rosita
-Restaurante el Pato
-Cangrejo Cervecerero

DIRECCIÓN:

Restaurante Economía Rosita: Panamericana y Bolívar.

Restaurante el Pato: Panamericana y Emilio Gonzales

Cangrejo Cervecerero: Panamericana y Emilio Gonzales

HORARIOS DE ATENCIÓN:

Restaurante Economía Rosita: Lunes a Domingo 7am-5pm

Restaurante el Pato: Jueves a martes 6am-4:30pm

Cangrejo Cervecerero: Lunes a Domingo 6am-10pm

**Tabla 16: Segunda parada de la ruta gastronómica en el cantón Naranjal
Fuente: Elaboración propia**

TERCERA PARADA

VERDE-YUCA-POLLO Y GALLINA:

-Caldo de bola -Muchines de yuca –Tonga -Hayaca de Pollo -Caldo de gallina criolla

ESTABLECIMIENTOS:

-Restaurante Pike y Pase
-Restaurante Punto Caliente

DIRECCIÓN:

-Panamericana y Emilio Gonzales

HORARIOS DE ATENCIÓN:

Restaurante Pike y Pase: Lunes a Domingo 7am-5pm

Restaurante Punto Caliente: Lunes a Domingo 4am-5pm

**Tabla 17: Tercera parada de la ruta gastronómica en el cantón Naranjal
Fuente: Elaboración propia.**

CUARTA PARADA

BEBIDAS:

-Colada morada

-Chicha de Jora

-Jugo de naranja, mora, piña, limón, naranjilla, zanahoria, papaya, remolacha, maracuyá

-Batidos (guineo, mora, frutilla, papaya, aguacate, durazno, borjón, melón, tomate de árbol, higo, mango)

ESTABLECIMIENTOS:

-Bambú Valparaíso

-Tuti Fruta

DIRECCIÓN:

Panamericana y Emilio Gonzales

HORARIOS DE ATENCIÓN:

Bambú Valparaíso: Lunes a Domingo 6am-7pm

Tuti Fruta: Lunes a Domingo 6am-9pm

**Tabla 18: Cuarta parada de la ruta gastronómica en el cantón Naranjal
Fuente: Elaboración propia**

QUINTA PARADA
<p><u>POSTRES:</u></p> <p>-Buñuelos de miel -Mazmorra de choclo -Torta de maduro</p>
<p><u>ESTABLECIMIENTOS:</u></p> <p>-Dulce Tradición</p>
<p><u>DIRECCIÓN:</u></p> <p>-Panamericana y Bolívar.</p>
<p><u>HORARIOS DE ATENCIÓN:</u></p> <p>Dulce Tradición: Lunes a Domingo 5am-11pm</p>
<p><u>Punto final - Visita al Cerro de Hayas,</u></p> <p><u>Dirección:</u> En la cordillera Molleturo, a 20 minutos de la Cabecera cantonal</p> <p><u>Horarios de atención:</u> Lunes-domingo 6am-18:30pm</p>

Tabla 19: Quinta parada de la ruta gastronómica en el cantón Naranjal
Fuente: Elaboración propia

5.5. Folleto de la ruta gastronómica.

El folleto de la ruta gastronómica, el cual es de elaboración propia muestra todas las 5 paradas que tiene este recorrido, en los cuales especifica los platos que se sirven en el lugar, los establecimientos, la dirección y los horarios de atención.

Adicionalmente se encuentra la información de los lugares turísticos que se pueden encontrar dentro de esta ruta, la reserva ecológica Manglares Churute y el Cerro de Hayas, en los cuales se pueden realizar diversas actividades.

PRIMERA PARADA	SEGUNDA PARADA	TERCERA PARADA
Manglares Churute Lunes-Domingo 7am-7pm		
MARISCOS Y CANGREJOS: Arroz con camarón Ensalada de Cangrejo Cazuela de Cangrejo Cangrejos Criollos Guarnición de cachapa de cangrejo Camarón al vapor	CARNES: Mote Pata Polvo de arvejita con pata de choncho Nidos envueltos Seso de costillas de choncho Achocha melosa Mondongo Saltado	VERDE-YUCA-POLLO Y GALLINA: Caldo de bola Muchinas de yuca Tonga Hayaca de Pollo Caldo de gallina criollo
ESTABLECIMIENTOS: -Comedor de Germanía -Restaurante el Encanto -Cangrejos y mariscos Don K	ESTABLECIMIENTOS: -Restaurante Economía Rocas -Restaurante el Pato -Cangrejo Cervicero	ESTABLECIMIENTOS: -Restaurante Pike y Pace -Restaurante Punto Caliente
DIRECCIÓN: Naranjal avenida principal Panamericana y Bolívar.	DIRECCIÓN: Naranjal avenida principal RESTAURANTE Economía Rocas: Panamericana y Bolívar. RESTAURANTE El Pato: Panamericana y Emilio González. Cangrejo Cervicero: Panamericana y Emilio González.	DIRECCIÓN: Naranjal avenida principal -Panamericana y Emilio González.
HORARIOS DE ATENCIÓN: Comedor de Germanía: Lunes a Domingo 8am-5pm Restaurante el Encanto: Lunes a Domingo 7am-5pm Cangrejos y mariscos Don K: Lunes a Domingo 9am-7pm	HORARIOS DE ATENCIÓN: Economía Rocas: Lunes a Domingo 7am-5pm Restaurante el Pato: Jueves a martes 8am-4:30pm Cangrejo Cervicero: Lunes a Domingo 8am-10pm	HORARIOS DE ATENCIÓN: Pike y Pace: Lunes a Domingo 7am-5p Punto Caliente: Lunes a Domingo 4am-5pm

CUARTA PARADA

BEBIDAS:

- Colada morada
- Chicha de Jora
- Jugo de naranja
- Batidos

ESTABLECIMIENTOS:

- Bambú Valparaiso
- Tutti Fruta

DIRECCIÓN:
Naranjal avenida principal
Panamericana y Emilio Gonzales

HORARIOS DE ATENCIÓN:

Bambú Valparaiso: Lunes a Domingo 6am-7pm
Tutti Fruta: Lunes a Domingo 6am-9pm

QUINTA PARADA

POSTRES:

- Buñuelos de miel
- Mazmorra de choco

ESTABLECIMIENTOS:

- Dulce Tradición

DIRECCIÓN:
Naranjal avenida principal
Panamericana y Bolivar.

HORARIOS DE ATENCIÓN:

Dulce Tradición: Lunes a Domingo 6am-11pm

Visita al Cerro de Hayas
Horarios de atención: Lunes-domingo 6am-12:30pm
Dirección: En la cordillera Molokuro, a 20 minutos de la Cabecera cantonal

RUTA GASTRONÓMICA DEL CANTÓN NARANJAL

TE INVITA A VISITARLA

CANTÓN NARANJAL
PROVINCIA DEL GUAYAS

Figura 5-2 Tríptico de la ruta gastronómica del cantón Naranjal
Fuente: Elaboración propia

CONCLUSIONES Y RECOMENDACIONES

Conclusiones

1. Posterior a la elaboración del proyecto se llega a la conclusión que la creación de una ruta gastronómica en el cantón Naranjal ubicado en la provincia del Guayas impulsará el turismo local.
2. Según los resultados generales del proyecto se ha demostrado la viabilidad del mismo, teniendo como resultado la creación de una ruta gastronómica la cual es detallada en un tríptico como método para dar a conocer la gastronomía de Naranjal.
3. Según el estudio realizado en este proyecto se determinó que el cantón Naranjal es ideal para realizar la práctica de turismo gastronómico, por la ubicación geográfica de la misma y porque no solo cuenta con establecimientos de comida tradicional del sector, esta también cuenta con lugares turísticos cercanos a la cabecera cantonal, como son Manglares Churute y el Cerro de Hayas, los cuales fueron incluidos dentro de la ruta.

Recomendaciones

El cantón Naranjal es una gran alternativa para el desarrollo turístico, al contar con un potencial gastronómico, al mismo lo complementan sus atractivos culturales y naturales.

1. Es importante crear conciencia en las personas que viven en este cantón y aprovechar este recurso gastronómico, de este modo el cantón se seguirá desarrollando turísticamente y como fue mencionado anteriormente, se mantendría su identidad gastronómica.
2. En el cantón Naranjal ubicado en la provincia del Guayas es recomendable aplicar la ruta gastronómica propuesta.
3. También es vital el involucramiento de las entidades gubernamentales como el GAD municipal, para que se trabaje coordinadamente y se cumplan los objetivos propuestos en el proyecto.

REFERENCIAS BIBLIOGRÁFICAS

- 1.- Naranjal (2016). Guayas.gob.ec. Recuperado el 11 de junio del 2016 de:
<http://www.guayas.gob.ec/turismo/cantones/naranjal>

- 2.- INEC (2010) Población urbana y rural del cantón Naranjal. Recuperado el 18 de junio del 2016 de: www.inec.gob.ec/home

- 3.- Dossier Naranjal un Paraíso en Marcha (2016). Scribd. Recuperado el 18 de junio del 2016 de:
<https://es.scribd.com/document/318884836/DOSSIER-Naranjal-Un-Paraiso-en-Marcha>

- 4.- Plandetur (2013) Diseño del plan estratégico de desarrollo de turismo sostenible para Ecuador. Recuperado el 25 de junio del 2016 de:
<http://www.turismo.gob.ec/wp-content/uploads/downloads/2013/02/PLANDETUR-2020.pdf>

- 5.- OMT (2012) Turismo gastronómico. Recuperado el 25 de junio del 2016 de:
http://cf.cdn.unwto.org/sites/all/files/pdf/food_tourism_ok.pdf

- 6.- Diseño de rutas y circuitos turísticos. (2016). Scribd. Recuperado el 26 de junio del 2016 de: <https://es.scribd.com/doc/185702211/DISENO-DE-RUTAS-Y-CIRCUITOS-TURISTICOS>

- 7.- Turismo, cultura y gastronomía. Una aproximación a las rutas culinarias. (2016). researchgate.net. Recuperado el 20 de Junio del 2016 de:
https://www.researchgate.net/profile/Tomas_Lopez-Guzman/publication/277206909_TOURISM_CULTURE_AND_GASTRONOMY_AN_A_PPROACH_TO_THE_CULINARY_ROUTES/links/55daf08108ae9d65949209da.pdf

8.- Las rutas alimentarias, herramienta para valorizar productos de las agroindustrias rurales. El caso de la ruta del queso Turrialba, Costa Rica.. (2016). pymesonline. Recuperado el 20 de Junio del 2016 de:
http://www.pymesonline.com/uploads/tx_icticontent/R01874_rutasalimentarias.pdf

9.- Vélez Vélez Juan. (2012). Diseño, tecnología y gastronomía. *Sistemas & Telemática*, 10(22), 93-101. Recuperado el 20 de Junio del 2016 de:
<http://www.redalyc.org/articulo.oa?id=411534390009>

10.- Rutas gastronómicas chilenas: una aproximación al tema; *Revista de Turismo y Patrimonio Cultural*, vol. 7, núm. 2, pp. 321-325; España. (2016). pasosonline. Recuperado el 21 de Junio del 2016 de:
http://www.pasosonline.org/Publicados/7209/PS0209_13.pdf

11.- Torre, M., Hidalgo, L., & Fuentes, J. (2016). La denominación de origen protegida “Los Pedroches” como ruta gastronómica del jamón ibérico: análisis del perfil del visitante y evolución futura. *Cuadernos De Desarrollo Rural*, 13(77). Recuperado el 23 de Junio del 2016 de:
<http://revistas.javeriana.edu.co/index.php/desarrolloRural/article/view/15029>

12. Gastronomía y turismo en Argentina Polo gastronómico Tomás Jofré; *Revista de Turismo y Patrimonio Cultural*, vol. 6, núm. 2es, pp. 249-268 Universidad de La Laguna El Sauzal (Tenerife), España.. (2016). Pasosonline.org. Recuperado el 24 Junio del 2016 de: <http://www.pasosonline.org/Publicados/6208special/PASOS14.pdf#page=122>

13.- LA GASTRONOMÍA COMO ATRACTIVO TURÍSTICO PRIMARIO DE UN DESTINO. *El Turismo Gastronómico en Mealhada – Portugal Estudios y Perspectivas en Turismo*. (2016). redalyc.org. Recuperado 26 Junio del 2016, de:
<http://www.redalyc.org/pdf/1807/180717583012.pdf>

14.- María Genoveva Millán Vázquez de la Torre, Leonor María Pérez Naranjo, Emilio Morales Fernández; *Revista de economía, sociedad, turismo y medio ambiente*. (2016). dialnet.unirioja.es. Recuperado el 26 Junio del 2016 de:
<https://dialnet.unirioja.es/servlet/articulo?codigo=3261823>

15.- Torre, G., Morales-Fernández, E., & Naranjo, L. (2012). Análisis del Turismo Gastronómico en la Provincia de Córdoba. *Tourism & Management Studies*, (8), 78-87. Recuperado el 28 de Junio del 2016 de:
http://www.scielo.mec.pt/scielo.php?script=sci_arttext&pid=S2182-8458201200010000

ANEXOS

Anexo 1: Fotografías de Restaurantes



Restaurante de Germania



Restaurante el encanto



Cangrejos y mariscos Don K



Restaurante economía Rosita



Restaurante el Pato



Restaurante cangrejo cervecero



Restaurante Pike y pase



Restaurante Punto caliente



Bar Bambú Valparaíso



Panadería Dulce tradición

Anexo 2: Entrevistas



Propietaria del hostel Naranja



Presidente de la asociación de servidores de alimentación de Naranja



Propietaria del Bar Bambú Valparaíso

Anexo 3: Fotografía de cooperativa en Naranjal.



Cooperativa SAN

Anexo 4: Fotografía del hotel Palmitas en Naranjal



Hotel Palmitas

Anexo 5: Entrevistas de Profundidad



ESPOL
“Impulsando la sociedad del conocimiento”

ENTREVISTA DE PROFUNDIDAD

MÉTODOS

DISEÑO Y TIPO DE INVESTIGACIÓN:

Investigación de Campo: Nos dirigimos al cantón Naranjal ubicado en la provincia del Guayas con el objetivo de determinar el grado de aceptación que tiene la creación de una ruta gastronómica en el cantón que contribuya al desarrollo del mismo.

ESTUDIO DE CAMPO:

Entrevista a personas residentes del cantón que brinden el servicio de restauración, turistas, hoteleros y presidente de la asociación de alimentos de Naranjal.

Objetivos de la entrevista:

- Conocer la opinión de residentes acerca de la creación de una ruta gastronómica en el cantón Naranjal.
- Identificar de acuerdo a la opinión de los entrevistados el medio mediante el cual Naranjal se debería dar a conocer.
- Saber el grado de aceptación que tendría crear una ruta gastronómica en el cantón Naranjal y si la misma ayudaría a generar la llegada de más turistas al cantón.

Formato de la entrevista:

- 1.- ¿Por qué medios cree usted que debería ser difundida la gastronomía de Naranjal?
- 2.- ¿Piensa usted que para que un lugar sea conocido por su gastronomía basta con tener un buen menú o servicio, que aspectos cree usted que son necesarios para ser conocidos a nivel nacional?
- 3.- ¿Qué opina usted sobre la creación de una ruta gastronómica en el cantón Naranjal?
- 4.- ¿Cree usted que la creación de una ruta gastronómica en Naranjal aumente la llegada de turistas al cantón?

INSTRUMENTOS DE INVESTIGACIÓN:

Los instrumentos que utilizamos fueron las entrevistas de profundidad. Se empleó una grabadora para estas sesiones como posibilidad para escuchar la sesión y como ayuda para el posterior análisis.

Entrevista 1

Nombre de los entrevistadores: Jerry Trejos-Karin Catuto

Nombre del entrevistado: Piedad Sánchez (propietaria del bar Bambú Valparaíso)

Edad: 35 años

1.- ¿Por qué medios cree usted que debería ser difundida la gastronomía de Naranjal?

Bueno yo creo que se debería conocer por afiches, televisión, radio, internet porque hoy en día eso es lo que más se utiliza al menos los jóvenes que siempre están metidos en esas páginas donde se conectan con sus amigos, también así se puede dar a conocer turísticamente.

2.- ¿Piensa usted que para que un lugar sea conocido por su gastronomía basta con tener un buen menú o servicio, que aspectos cree usted que son necesarios para ser conocidos a nivel nacional?

Es importante el menú que sea variado que las personas sepan cómo atender a los turistas, al menos aquí siempre pasan las cooperativas que van a la sierra y las personas paran para comer algo, y a todos se los tiene que atender rápido entonces si es un poco difícil dedicarle mucho tiempo a una persona atendiendo ya que vienen muchas, pero en lo posible aquí con mi cuñada, mi esposo y mi hija tratamos de atender a las personas con amabilidad porque usted sabe que así las personas vuelven, pero también se debería dar a conocer el lugar mediante propagandas boletines, para que la gente cuando tenga tiempo libre regresen a Naranjal porque si no se promociona la gente se olvida.

3.- ¿Qué opina usted sobre la creación de una ruta gastronómica en el cantón Naranjal?

Sería muy bueno porque eso atrae a turistas extranjeros y nacionales y deja dinero para las personas que tenemos negocios aquí en Naranjal.

4.- ¿Cree usted que la creación de una ruta gastronómica en Naranjal aumente la llegada de turistas al cantón?

Claro porque si aquí siempre vienen personas de la sierra de Cuenca también quiteños y personas de aquí de otros cantones de la provincia del Guayas, con la creación de esa ruta la gente vendría más seguido.

Entrevista 2

Nombre de los entrevistadores: Jerry Trejos-Karin Catuto

Nombre del entrevistado: Melba Ramón (propietaria del hostel Naranjal)

Edad: 61 años

1.- ¿Por qué medios cree usted que debería ser difundida la gastronomía de Naranjal?

Bueno yo he visto que los jóvenes siempre andan metidos en esos celulares y mis nietos de ahí se enteran de noticias que después yo veo por la televisión, por eso el internet sería como bueno para que se dé a conocer todo lo que hay aquí en naranjal, también con esos folletos que saben entregar porque aquí la gente que viene por la comida porque el cangrejo es lo que más come la gente, también vienen por visitar las cascadas y el centro Shuar, de ahí la gente viene acá a comer algo antes de irse.

2.- ¿Piensa usted que para que un lugar sea conocido por su gastronomía basta con tener un buen menú o servicio, que aspectos cree usted que son necesarios para ser conocidos a nivel nacional?

Si es necesario el menú y la atención porque así la gente se siente bien, aquí en el hostel por ejemplo hay que atender bien a las personas entonces ellos van a hablar bien del lugar y así pasa con todo tipo de negocio si la gente se siente bien vuelven, pero también el GAD de aquí de Naranjal debería preocuparse por capacitar a la gente así el lugar se hace más conocido porque no basta con tener el producto sino también ser conscientes de lo que se tiene y poder explotarlo más.

3.- ¿Qué opina usted sobre la creación de una ruta gastronómica en el cantón Naranjal?

Bueno eso sería positivo porque aquí la mayoría de la gente tiene restaurantes, mi comadre Delia Galarza es propietaria del restaurante de al frente (Restaurante el Pato), ella atiende ahí hace años y la gente siempre regresa porque ella sabe cocinar, ahí la comida es buena, entonces esa ruta beneficiaría a las personas de aquí.

4.- ¿Cree usted que la creación de una ruta gastronómica en Naranjal aumente la llegada de turistas al cantón?

Claro así más personas vendrían y no solo ayudaría a los que tienen restaurantes también a los que tenemos hostales aquí en Naranjal.

Entrevista 3

Nombre de los entrevistadores: Jerry Trejos-Karin Catuto

Nombre del entrevistado: Leonardo Morán (chef-presidente de la asociación de servidores de alimentación de Naranjal)

Edad: 48

1.- ¿Por qué medios cree usted que debería ser difundida la gastronomía de Naranjal?

Los medios que más son usados en la actualidad son las redes sociales, los afiches o folletos entregados en otras ciudades el domingo 14 de junio se realizará aquí el festival del cangrejo y yo lo organizo junto al director de departamento de turismo Marlon Gonzales y hemos trabajado en la promoción del festival por redes sociales, por televisión y entregando boletines a las personas que llegan al cantón, entonces así es como se debería dar a conocer la gastronomía del lugar.

2.- ¿Piensa usted que para que un lugar sea conocido por su gastronomía basta con tener un buen menú o servicio, que aspectos cree usted que son necesarios para ser conocidos a nivel nacional?

Si bien es importante el contar con un menú diverso y brindar un buen servicio a los clientes, no basta sabe porque, porque las personas pueden venir y comer y les puede gustarles mucho pero eso no garantiza que vuelvan porque la gente se olvida, creo que es importante estar en constante promoción de la gastronomía del cantón, crear más festivales, proyectos que aporten al desarrollo y promoción del turismo gastronómico.

3.- ¿Qué opina usted sobre la creación de una ruta gastronómica en el cantón Naranjal?

Pues sería buena la creación de una ruta pero se debería trabajar con el municipio porque ellos deberían primero capacitar a las personas que tienen restaurantes porque muchos solo venden por vender no son conscientes que pueden ser parte de un turismo gastronómico y generar más ingresos a partir del mismo

4.- ¿Cree usted que la creación de una ruta gastronómica en Naranjal aumente la llegada de turistas al cantón? Si y mucho por ejemplo en los festivales que vengo haciendo desde el 2005, 2007, 2009, 2011 y 2016 de la ensalada de cangrejo más grande se puede ver como las personas de todas partes del país vienen a degustar los platos y la creación de una ruta sería muy positivo para el cantón.

Entrevista 4

Nombre de los entrevistadores: Jerry Trejos-Karin Catuto

Nombre del entrevistado: Juan Diego Valenzuela (turistas del cantón Milagro)

Edad: 34

1.- ¿Por qué medios cree usted que debería ser difundida la gastronomía de Naranjal?

Los medios más utilizados son las redes sociales, bueno en mi caso yo me enteré de la gastronomía de Naranjal por mis amigos que suelen venir aquí, entonces vine con mi esposa y mis suegros, yo he venido 4 veces porque la verdad amo el cangrejo y muchos de los platos hechos aquí son a base de cangrejo, pero sí creo que las redes sociales serian buen método para darse a conocer.

2.- ¿Piensa usted que para que un lugar sea conocido por su gastronomía basta con tener un buen menú o servicio, que aspectos cree usted que son necesarios para ser conocidos a nivel nacional?

Cuando hemos venido aquí con mi esposa siempre hemos sido atendidos de buena manera sino fuera el caso igual hay otros establecimientos, pero si es importante el trato y el menú, pero también para ser conocidos por su gastronomía a nivel nacional creo q serían más factores que se involucrarían como la promoción masiva, no sé también, eventos, festivales, proyectos que realice el municipio o alguna entidad creo yo.

3.- ¿Qué opina usted sobre la creación de una ruta gastronómica en el cantón Naranjal?

Bueno sería interesante porque se podría saber que lugares visitar de acuerdo a los platos que se sirvan, también las personas aquí generarían más ingresos económicos, porque si de por sí ya se ve mucha llegada de cooperativas que paran para que las personas se sirvan algo con la creación de una ruta seria incluso mejor.

4.- ¿Cree usted que la creación de una ruta gastronómica en Naranjal aumente la llegada de turistas al cantón?

Si generaría más los ingresos de turistas y si tiene éxito también personas del extranjero podrían conocer el lugar, hay otros países que hacen eso, personas viajan por degustar la gastronomía de una zona.

Entrevista 5

Nombre de los entrevistadores: Jerry Trejos-Karin Catuto

Nombre del entrevistado: Franklin Avalos (propietario del restaurante Cangrejos y mariscos Don K)

Edad: 47

1.- ¿Por qué medios cree usted que debería ser difundida la gastronomía de Naranjal?

Aquí en mi local a las personas que vienen siempre les doy folletos para que así después vuelvan por los platos que se sirven en el restaurante, también creo que las redes sociales sirven para darse a conocer de manera masiva.

2.- ¿Piensa usted que para que un lugar sea conocido por su gastronomía basta con tener un buen menú o servicio, que aspectos cree usted que son necesarios para ser conocidos a nivel nacional?

Si es muy importante el menú, la gente siempre va a ir al lugar donde la comida sea buena la atención al cliente de buen trato y un menú variado, eso ayuda mucho pero es difícil ser conocido por la gastronomía solo con estos puntos, es necesario el trabajar en conjunto con entidades que nos ayuden a promocionarnos y a crear proyectos que aporten a dar a conocer la gastronomía del sector.

3.- ¿Qué opina usted sobre la creación de una ruta gastronómica en el cantón Naranjal?

Una ruta gastronómica aquí en Naranjal pues sería muy positivo, si usted se puede dar cuenta aquí hay muchos restaurantes entonces muchos se verían beneficiados con esa propuesta, generaría más ingresos económicos.

4.- ¿Cree usted que la creación de una ruta gastronómica en Naranjal aumente la llegada de turistas al cantón?

Si esa propuesta de la ruta sería buena, los turistas de los cantones aledaños vendrían más seguido, bueno no solo de la provincia sino también de todo el Ecuador ya que sería algo innovador lo cual llamaría la atención de muchos, de hecho hay gente que solo viajan por la comida que ofrece un lugar.

