

Propuesta para el Diseño y la Planificación de la Ruta Turística-Gastronómica del Cangrejo en la Provincia del Guayas.

Ma. Isabel Mena Molina, Paola Gabriela Mendieta Barahona

Julio Gavilanes Valle (Director)

Facultad de Ingeniería Marítima y Ciencias del Mar

Escuela Superior Politécnica del Litoral (ESPOL)

imena@espol.edu.ec

gamendie@espol.edu.ec

Director de Tesis: julengav@espol.edu.ec

Resumen

El presente estudio consiste en la realización de una ruta gastronómica en la Provincia del Guayas, que destaca el potencial que tiene el cangrejo como plato típico de la Costa, dentro del tramo terrestre que unen a varios de los lugares tanto de recolección, comercialización y expendio del crustáceo, iniciando desde naranjal se encuentra el sector de 25 de julio (recolección), la cueva del cangrejo (expendio) y el Paradero turístico del Cangrejo Naranjaleño (comercialización). Por otra parte en el sector de Durán se encuentra la Plaza del Cangrejo Pelucón el cuál es un sitio de comercialización de la especie. En Guayaquil se encuentran la mayor cantidad de cangrejales con un atractivo de interés turístico en los alrededores. Para la elaboración del diseño de la ruta se siguieron pasos secuenciales desarrollados en tres capítulos, siendo lo inicial una investigación de la situación actual de la Provincia tanto geográfica como socioeconómica, seguido a esto se realizó el estudio del mercado meta o de demanda de los turistas potenciales por medio de encuestas además de investigar los sitios de expendio de cangrejo y la elaboración de los platos típicos que se realizan con este. Posteriormente el estudio otorgó como resultado ideas prominentes para la creación del diseño de la Ruta, el logotipo y el tríptico. Todo lo antes mencionado genera como resultado propuestas para el mejoramiento estético de los lugares de expendio del cangrejo así como una oferta creada en base a los gustos de los turistas potenciales.

Palabras Claves: *Diseño de ruta gastronómica, Gastronomía del Cangrejo, Ruta del Cangrejo.*

Abstract

This study is conducting a gastronomic route in the province of Guayas, which highlights the potential of the crab as a coast's typical dish, in the land segment which connects several places of it's catch, wholesale and retail sale, starting in Naranjal, where is located the 25 de Julio (catch area), the cueva del cangrejo (retail sale site) and the Naranjaleño crab tourist location (wholesale site). Moreover in Duran sector is located the Plaza del Cangrejo Pelucón, which is a sale site of the specie. In Guayaquil are the most of crab restaurants with tourist attraction nearby. The design of the route was reached throw sequential steps divided in three chapters, starting with a investigation of the current situation of the province, both geographically and socio-economic, followed by a study on the target market or demand of potential tourists through surveys to investigate the crab outlets and the preparation of its dishes. Subsequently, the study results gave prominent ideas to create the design of the route, the logo and brochure. All of the proposals above generated as a result aesthetic improvement of the places of sale of crab as well as offering created on potential tourists's based tastes.

Keywords: *.Gastronomic route design, gastronomy of the crab, route of the crab.*

1. Introducción

Debido a las diferentes formas de crear rutas se ha tratado de hacer un estudio lo más apegado a la realidad con el fin de proponer una ruta gastronómica en la Provincia del Guayas que impulse la comercialización del cangrejo en diferentes aspectos.

El propósito principal de diseñar la ruta turística y gastronómica en la provincia del guayas es que sirva para brindar de apoyo los turistas nacionales e internacionales que deseen deleitarse y conocer información acerca del cangrejo como un atractivo gastronómico y a su vez que aumente el consumo del cangrejo como comida típica de la costa ya que en la actualidad la mayoría de los visitantes van en busca de un destino donde se pueda encontrar tanto riqueza cultural como gastronómica, y así tratar que esta ruta se convierta en una de las mas visitadas del Ecuador.

Desde años anteriores el consumo del cangrejo ha sido muy apetecido por la población en especial de aquellos pueblos o ciudades que se encuentran en la zona costera ya que desde los años cincuenta el consumo ha ido creciendo notablemente y este ha sido fuente de ingreso para cientos de personas que han tratado de subsistir con la recolección y venta del mismo; Por otra parte personas que han sido creadoras de deliciosos e innovadores platos en el transcurso del tiempo; en la actualidad han construido sus establecimientos en donde se expende el cangrejo como producto final dejándoles así aportaciones económicas para las diferentes localidades, la provincia del Guayas tiene un gran potencial turístico y debido a que no son limitadas la formas de realizar turismo se ha decidido presentar a la ruta del cangrejo como un atractivo turístico de gran importancia dentro de la Provincia.

2. Aspectos Generales

La ruta Turística - gastronómica del cangrejo en la Provincia del Guayas une tres puntos importantes de la provincia, los cuales son Naranjal, Durán y Guayaquil. Los cuales se encuentran localizados en la llanura central de la Región Litoral. Guayas tiene una superficie de 20.902 km². Limita al norte con la Provincia de Manabí y parte de la Provincia de los Ríos; al Sur con la Provincia de El Oro y el Golfo de Guayaquil; al Este con la Provincia de los Ríos, Cañar, Chimborazo y El Oro; y al Oeste con el

Océano Pacífico. La capital de la Provincia es la ciudad de Guayaquil.

El acceso a los puntos de la ruta se da por vía terrestre para llegar desde Guayaquil hasta Naranjal pasando por Durán se toma la vía Panamericana hacia el Sur, el trayecto dura alrededor de dos horas en transporte público y de una hora y treinta minutos en transporte propio.

Los ecosistemas de manglar son el punto primordial para la sobrevivencia de la especie de crustáceo, los centollos (*Maja sp.*) o también llamados cangrejos de mar; los cuales son recolectados en Naranjal en varios puntos ya sean en la comuna 25 de junio, Santa Rosa o en Manglares Churute los cuales son comercializados en el Paradero Turístico y Gastronómico del Cangrejo Naranjaleño.

La flora y fauna más destacada de la ruta se encuentra en el antes mencionado Manglares Churute que se localiza a 46Km de la vía Guayaquil – Machala y fue creada el 26 de julio de 1979 y forma parte del Patrimonio Nacional de Áreas Naturales protegidas por el Estado Ecuatoriano, así como también está inscrito en el convenio internacional de RANSAR por ser uno de los humedales más importantes para el país además de ser uno de las reservas ecológicas más destacadas. Tiene una extensión de 49.383 hectáreas, de las cuales 35.000 hectáreas corresponden a ecosistema de manglar en donde se puede encontrar árboles de importancia comercial que se encuentran en peligro de extinción como son: el Amarillo, Guayacán, Fernán Sánchez, Bálsamo, Pechiche, Rabo de Pava, Caoba, Cedro Mangle Rojo y Negro entre otros. En esta área también se encuentran más de 50 especies de aves migratorias que son protegidas internacionalmente, así también se encuentra aves residentes por ejemplo: fragatas, flamencos, ibis blanco garzas, garza pico de espátula, pelicanos, así como delfines que se mueven en el interior del Estuario.

El cangrejo se lo encuentra en el Mangle y su reproducción es por medio del apareamiento debido a que tienen sexos separados, su alimentación es rica en materia orgánica que es capturada con sus patas pequeñas además filtran el alimento del fango y así obtienen sus microorganismos. Los cangrejos se han adaptado a una gran variedad de hábitats y modos de vida, el crustáceo ha sido y seguirá siendo un alimento para otras especies incluido al ser humano, ya que son ricos en proteínas.

Por otra parte en el pasado la carne del cangrejo que se encontraba en la ciudad de Guayaquil eran aquellos que se recolectaban de los manglares del Golfo, los cuales tenían un sabor especial a estuario de río, en la antigüedad la forma de degustar la carne fresca de cangrejo era la que se vendía en ensalada en charol con vitrina y las mayores preparadoras de la época, actuales chef, eran aquellas damas provenientes de la sierra ecuatoriana quienes que con una entonación invitaban a degustarlo. En actuales momentos puede encontrarse en diferentes establecimientos de comida dedicados al expendio de mariscos así como en diferentes cantones de la provincia del Guayas debido a que se están realizando actividades entorno al crustáceo para poder degustar de la variedad de platos en los que pueden ser preparados como: cangrejo al ajillo, ensalada de cangrejo, sopas y caldos entre otros en base a este exquisito crustáceo.

3. Propuesta del diseño de la ruta

3.1 Denominación de la ruta

La propuesta de la ruta consideró vincular a las diferentes actividades que se pueden realizar con el cangrejo además de sus atractivos alrededor, así como impulsar el desarrollo de las ciudades en el aspecto turístico. Debido a que la ruta es una de actividad gastronómica se la ha denominado: **Ruta Turística – Gastronómica del Cangrejo en la Provincia del Guayas** con el afán de identificarla.

3.2 Recorrido

El recorrido que se ha elegido para el diseño de la ruta consta de tres sectores: Naranjal, Durán y Guayaquil, cada uno con atractivos en sus alrededores que complementan a la Ruta.

El diseño de la Ruta del Cangrejo de la Provincia del Guayas comienza en la ciudad de Naranjal debido a que allí se puede observar como se recogen los cangrejos en la comuna 16 de julio que es la más cercana a aproximadamente a 35 minutos del centro de naranjal, luego se puede trasladar a la ciudad de **Naranjal** en donde se han localizado dos puntos importantes que merecen reconocimiento en la ruta debido al potencial turístico y gastronómico que tienen los cuales son: el Parador Turístico de Naranjal y el cangrejal “La Cueva del Cangrejo” ambos se encuentran ubicados en la vía Panamericana lo que

facilita su acceso ya que esta vía se encuentra en buenas condiciones. En sus alrededores se puede observar los monumentos: de la Ruta del Libertador Simón Bolívar y El Paseo del Inca.

En la ciudad de Durán se encuentra “la plaza del cangrejo pelucón” en el cual se expenden cangrejos los cuales son comprados en Naranjal, el sitio tiene un gran potencial turístico debido a que se encuentra en un sitio estratégico y mantiene buenas condiciones de salubridad en el sitio.

En Guayaquil se puede degustar de los cangrejos en variedad de platos y sitios, ya sean en el norte como en el centro de la urbe en donde se pueden visitar los atractivos de los alrededores. En la cual se han localizado los siguientes establecimientos:

 **En el centro de la urbe:** los reconocidos cangrejales “Ochipinti” de la calle Los Ríos, el cangrejal “Marthita” de Av. Machala y el cangrejal “Blanquita” debido a su larga trayectoria e inigualable sazón, el “Cangrejal del Muelle” ubicado dentro del regenerado Malecón del Salado, y “Resaca” ubicado en el centro del comercio guayaquileño son los más destacados del sitio, en sus alrededores se pueden visitar los siguientes atractivos turísticos: Malecón del Salado, Plaza del Centenario, la Avenida 9 de Octubre, Malecón 2000, Las Peñas y Los Túneles.

 **En el Norte de la urbe:** el cangrejal de “Manny’s” de la Av. Plaza Dañín, “El Cangrejo Criollo” de la garzota, el Cangrejal de “Marcelo” en Sauces, “El Autentico Ochipinti” en Sauces, Cangrejal “Marthita” en Sauces, Cangrejal “4 hermanos” en la Alborada, el “Red Crab” en Urdesa, el restaurante de Buffet y Mariscos “Sion Lung” en Urdesa el Cangrejal de “Manny’s” en Urdesa, el Cangrejal de Manny’s en Miraflores, el Cangrejal “Pepin” en Miraflores, el “Red Crab” de Entre Ríos y el “Cangrejo Criollo” de La Piazza; en sus alrededores se pueden visitar los siguientes atractivos: Centro Comercial POLICENTRO, Centro Comercial San Marino, Av. Francisco de Orellana, Centro Comercial GARZOCENTRO, Av.

Isidro Ayora, Centro Comercial La Rotonda, Urdesa Central y el Centro Comercial La Piazza.

Es así que en el mapa se ha señalado los lugares en donde se puede consumir y comprar los cangrejos además de las actividades que se pueden realizar y las facilidades que se encuentran, la ruta se la puede visitar todo el año exceptuando los meses en los que está en veda la especie para su preservación (del 15 de agosto hasta el 15 de septiembre y del 15 de Enero al 15 de Febrero), y en un lapso de tiempo de menos de 24 horas.



Figura 1. Mapa de la ruta

Fuente: Diseñador gráfico y tesistas



Figura 2. Logotipo oficial de la ruta

Fuente: Diseñador gráfico y tesistas



Figura 3. Tríptico de la ruta primera caratula

Fuente: Diseñador gráfico y tesistas

3.3 Plan de Marketing de la Ruta.

Al realizar las encuestas los resultados revelan que a la población le agrada enterarse por medio de televisión, debido a que este es un medio de comunicación de alto costo, se ha decidido utilizar la segunda forma de comunicación más aceptada por el público encuestado el cual es el periódico en el cual se le puede adicionar un tríptico informativo de la ruta en cada emisión del diario.

El plan de promoción de la ruta se hará por medio del tríptico a los medios de comunicación turísticos como son: el Ministerio de Turismo del Ecuador, Subsecretarías de Turismo, Municipios, Ferias, Convenciones Turísticas, hoteles y restaurantes en general.



Figura 4. Tríptico de la ruta segunda caratula

Fuente: Diseñador gráfico y tesistas

4. Propuesta de mejoramiento de los establecimientos de expendio de cangrejo.

La propuesta de mejoramiento de los establecimientos de comida específicamente cangrejales es debido a que muchos de los sitios encontrados no presentan las debidas condiciones para llamar la atención tanto al turista como al visitante.

Debido a que en Naranjal se han localizado la mayor parte de los establecimientos con falta de instalaciones adecuadas se han tomado estas condiciones como ejemplo tanto en medidas de los locales como en estructuras para mejorar y potenciar su atractivo; es así que presentamos a continuación las condiciones y la respectiva propuesta de mejoramiento:

Condiciones: los locales tienen una medida aproximada de 18 metros cuadrados, sin baño y sin cocina.

Mejoramientos: para mejorar las condiciones se debe tomar en cuenta que debe tener obligatoriamente un baño y una cocina es decir aumentar 11 metros cuadrados para la estructura del sitio. Los establecimientos deben de tener por lo menos seis mesas de 4 sillas, mínimo dos personas 1 persona en cocina y otra que atienda al cliente, cobre el servicio y supervise el área.

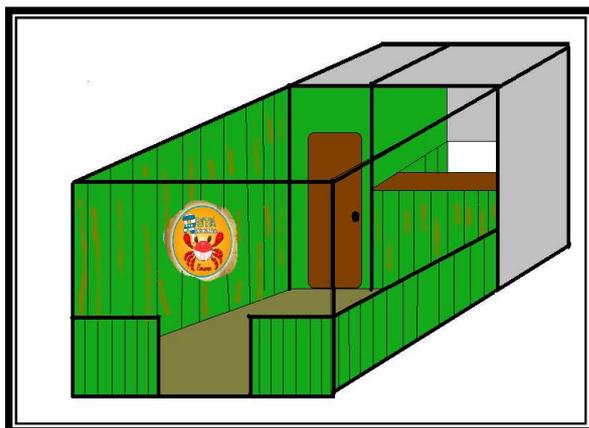


Figura 5. Diseño del local

Fuente: Tesistas

4.1 Diseño de los establecimientos de expendio de cangrejo.

El diseño de los establecimientos deben utilizar los siguientes elementos: caña guadua y madera laqueada además de hojas de bijao secas para dar un toque rustico y autóctono debido a que los cangrejos son parte de la cultura de la población.

1. Es así que como fachada de la cocina y del establecimiento debe tener cañas cortadas por la mitad y unidas haciendo la forma de pared las cuales deben estar laqueadas para dar realce al sitio. El techo debe ser de eurolit que da mayor frescura al sitio forrado de hojas de bijao secas.
2. Los utensilios de la mesa (martillo y tabla) deben ser en madera de pino para que tengan mayor durabilidad, así mismo los recipientes del ají, la sal, la pimienta, la salsa y el de los maduros deben ser en madera con detalles en forma de cangrejo lo cual dará vistosidad al lugar.
3. La vajilla para servir los demás platos que expenden los cangrejales pueden ser en porcelana o en metal depende de la accesibilidad económica del dueño.
4. Las mesas deben ser en madera laqueada rectangulares con una altura de 70 cm, las sillas deben ser tipo bancas en madera laqueadas y en sus patas deben llevar pintado el logotipo de la ruta.

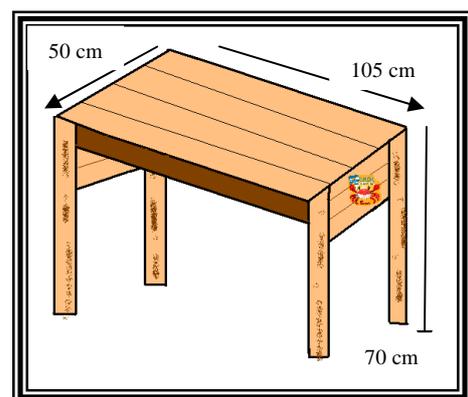


Figura 6. Diseño de la mesa

Fuente: Tesistas

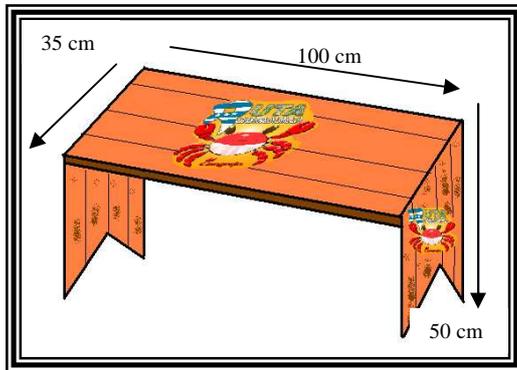


Figura 7. Diseño de la banca

Fuente: Tesistas

5. El piso debe ser en granito color café para contrastar con los colores del resto del establecimiento y así no sea tan evidente si algún residuo cae al piso.

5. Conclusiones

- La ruta gastronómica propuesta sirve para reconocer y disfrutar de forma organizada la degustación de la cocina típica regional como también conocer las expresiones de la identidad cultural ecuatoriana; esta se organiza en torno a un producto clave que caracteriza el trayecto de la misma y se le otorga su nombre, por lo cual la ruta del cangrejo resulta muy atractiva para el turista nacional.
- Para consolidar y dinamizar las economías regionales además de promover los alimentos que se dan en la provincia por lo tanto impulsar la cultura gastronómica nacional a través de las expresiones culinarias regionales.
- La Rutas y Circuitos Alimentarios permiten afirmar que las estrategias públicas y privadas diseñadas para su desarrollo se han desenvuelto teniendo en cuenta las nuevas

condiciones del mercado de los alimentos, porque claramente el origen de todas las rutas se asocia a la disponibilidad de una oferta alimentaria caracterizada por el regionalismo y la calidad y también por el auge del turismo.

- La Ruta Gastronómica es factible debido al potencial que tienen sus cantones y a la colaboración de sus pobladores que se encuentran dispuestos a realizar capacitaciones además de invertir esfuerzo y capital para mejorar su entorno social y calidad de vida.
- Los locales con una renovación, la cual se encuentra en la propuesta, atraerían mayor cantidad de turistas, ya que estos están dentro de un rango bastante amplio entre 26 y más de 40 años lo cual facilita la captación de mercado para los lugares de expendio de cangrejo además por que estos no se limitan a ningún estrato social.

6. Recomendaciones

- La ruta debe ofrecer a quienes la recorren una serie de placeres y actividades relacionadas con los elementos distintivos de la misma: comida, recolección del cangrejo, actividades rurales, entretenimientos en la naturaleza y actividades propias de la cultura regional.
- Tomar en cuenta con mayor interés la actividad agrícola de cada lugar investigado no solo como primer ingreso consistente, sino más bien diversificar sus actividades turísticas.
- Considerar la diversificación en la oferta gastronómica como un atractivo turístico a través de la creación de la ruta a desempeñarse en el cantón.
- La planificación y la organización de las asociaciones de recolectores de cangrejo

deben trabajar con las entidades públicas con el afán de crear ordenanzas que puedan mantener el hábitat del crustáceo para la conservación de la especie de un desarrollo sustentable.

- La incorporación del marketing para promocionar la ruta y de esta manera poder captar turistas nacionales como internacionales.
- Se considera de importancia enfocar el tema desde una perspectiva diferente de las rutas gastronómicas ya conocidas por cuanto los turistas constituyen, en todas las rutas y circuitos, uno de los principales factores de la demanda de los alimentos regionales y también un componente sustantivo para la promoción de los productos gastronómicos de cada lugar.
- Tener un Menú Regional cuyos platos han sido elaborados con los productos que caracterizan la ruta.
- Una organización local que brinda información sobre la ruta, como también un sistema de señalización y la creación de un mapa teniendo información explicativa sobre la misma.
- Realizar un préstamo al Banco de Fomento o a alguna entidad que realice préstamos empresariales para microempresarios de alrededor de \$2600 dólares para invertir en el negocio.

[5] <http://www.poraqui.net/diccionario/index.php/term/Glosario+de+turismo+y+hosteler%C3%ADa,ruta.xhtml>

[6] Rutas e itinerarios turísticos, de Gómez y G.- Quijano

[7] Manual de geografía turística, de Calabuig y Ministral

[8] <http://www.eluniverso.com/2008/05/16/0001/12/910433FAEEA44CA58AD7AE0560C59D6D.html>

[9] http://www.guayaquilcaliente.com/comida/2008/03/_comida_criolla_de_guayaquil.html (Jenny Estrada).

[10] <http://www.historiacocina.com/historia/articulos/cangrejo.htm>

[11] http://www.exploringecuador.com/espanol/things_know_ecuador.htm

[12] <http://internacional.universia.net/latinoamerica/datos-paises/ecuador/clima.htm>

[13] <http://www.inamhi.gov.ec>

[14] <http://www.monografias.com/trabajos12/cangrejo/cangrejo.shtml>

6. Referencias

[1] EDITARSA Editores asociados. Almanaque GUAYAQUIL TOTAL,2003

[2] Enciclopedia Tricolor. Diario el Universo, 1998

[3] <http://www.hospitalolavarria.com.ar/InvestigacionBibliografica.htm>

[4] <http://www.mitecnologico.com/Main/CaracteristicasInvestigacionDeCampo>