

“Inventario de Productos Gastronómicos con Potencial Turístico del Sector Manglaralto – Ayampe”

Estudiantes Priscilla Castillo, Marjorie Cedeño, Carlos Navia y Msc. José Forteza Pons (Director)*

Licenciatura en Turismo de la Facultad de Ingeniería Marítima y Ciencias del Mar

Escuela Superior Politécnica del Litoral

*Universidad de Las Palmas de Gran Canarias, España

Av. Vehicular #109 e/Costanera y Calle 4ta. Cdla. La Joya Mz. 11 villa 21. Atarazana Blq. 12 2do piso dpto. 204.

Guayaquil – Ecuador

kari_pkct@hotmail.com, mpce_yo@hotmail.com, cargisval@hotmail.com, forteza99@hotmail.com*

Resumen

El sector Manglaralto-Ayampe, en la Ruta del Sol, presenta un elevado flujo turístico gracias a sus playas y deportes de aventura que se practican. Actividades como pesca, agricultura y artesanías, han sido la base de su economía. Actualmente, el Turismo ha adquirido importancia en su desarrollo.

Sus recursos alimenticios, comidas típicas, valores y costumbres, constituyen su gastronomía, la cual ha tomado fuerza como parte del atractivo.

En el Inventario Gastronómico hemos evaluado factores relevantes en la producción de los platos, identificando los de alto potencial turístico.

Algunos establecimientos ofrecen los tradicionales platos costeros; además, gracias a la colaboración de las amas de casa locales, descubrimos secretos culinarios que son tradición familiar. Aguado de churos en Olón; carapacho relleno de cangrejo azul en Curía; cebiche de ostras en Montañita; dulces de Benito en La Entrada; corviches en Ayampe, parada oficial para surfistas; ocasiones especiales como el Día de Difuntos, donde la anciana pone la mesa, preparando los populares tambores, dulce de papaya, arroz con moros, y la colada morada.

Muchos de los recursos corren riesgo de sobreexplotación, como el cangrejo azul y las ostras, para lo cual sería oportuna la participación de entidades pertinentes para buscar fuentes sostenibles.

Palabras Claves: Turismo, Gastronomía, Inventario, Potencial, Tradicional, Sostenible.

Abstract

The sector Manglaralto-Ayampe, in the Route of the Sun, has a high tourist flow due to its beaches and the adventure sports practiced there. Activities such as fishing, agriculture and craftwork have previously formed the base of the economy. However tourism has acquired importance in the development of the sector.

The culinary resources, typical foods, values and customs constitute the gastronomy which has become part of the attraction of the zone.

In the Gastronomic Survey we have evaluated factors relevant to the production of local cuisine, identifying those dishes with high tourist potential.

Some establishments offered the traditional coastal dishes. Furthermore, thanks to the collaboration of local housewives, we discovered culinary secrets of family tradition such as: mussel soup in Olón; stuffed claw of blue crab in Curia; cebiche of oysters in Montañita; cakes of Benito in La Entrada; corviches in Ayampe (official stop for surfers); and special occasions like the Day of the Deceased, where the grandmother sets the table preparing the popular tambores, sweet of papaya, rice with lentils and purple milkshake.

Many of the resources are at risk of overexploitation, such as the blue crab and oysters. The participation of the responsible authorities would be valuable to ensure sustainability of these resources.

Palabras Claves: Tourism, Gastronomy, Survey, Potential, Traditional, Sustainability.

Introducción

Ecuador es un País rico en contrastes y recursos. Ello, turísticamente hablando se traduce en un sinfín de oportunidades, que se reflejan en la diversidad de productos y destinos ofrecidos en cuatro ámbitos bien diferenciados, como son “Costa, Amazonía, Andes y Galápagos”. Dicha diferenciación ha proporcionado una buena oportunidad para la atracción de nuevos flujos de visitantes. Ya centrado en el ámbito costero, destaca la denominada “*Ruta del Sol*”, que tiene como punto de referencia el área comprendida entre Santa Elena y Manabí y en especial sector de Manglaralto – Ayampe. Dicho sector posee grandes ventajas, gracias a su riqueza natural y cultural.

Esta zona posee una amplia infraestructura turística con características propias, destacándose como un atractivo más la presencia gastronómica. Sin embargo, es frecuente la dificultad de encontrar comidas de calidad, planteándose la necesidad de un estudio de la oferta gastronómica rural de la zona, considerando a su vez, que no todas las comunidades que habitan este sector se dedican al turismo. Así la sustentación diaria se basa en la pesca, la agricultura, la artesanía, y aún en la actualidad, a pesar de ser prohibido, en la caza de animales y tala de árboles.

En este contexto surge la iniciativa de crear un “Inventario de Productos Gastronómicos con Potencial Turístico del sector Manglaralto – Ayampe”, obteniendo con ello una información detallada de los recursos y productos con mayor potencial para poder ofrecerlos en futuras propuestas al turista. Con ello se trata de beneficiar a la comunidad local, facilitándoles un nuevo ingreso económico que contribuya a su desarrollo.

1. Marco Teórico. Gastronomía: Una Vía hacia la Diversificación Turística

Al referirse a la historia de la alimentación, es preciso resaltar las aportaciones del continente Americano a la culinaria universal, principalmente de Latinoamérica, donde la cocina está formada por la influencia de la cultura indígena, que habitaba el territorio, y las culturas que llegaron al continente en la época de la conquista: la española que arribó durante los viajes del descubrimiento y la africana, cuyos esclavos de ascendencia íbera se emplearon en las minas y cañaverales.

Este mestizaje cultural iniciado en la colonia, ha dado como resultado, al igual que en los demás países iberoamericanos, lo que se puede denominar “la comida típica ecuatoriana”. Así, la cocina aborígen, rica en vegetales y frutos del mar, recibió la corriente de nuevos sabores introducidos por los españoles, quienes fueron los portadores del ganado vacuno, caprino y porcino, las aves de corral, las semillas de los cítricos, ajos y cebollas y los condimentos, entre

otros productos propios de su gastronomía. Estos encontraron en tierras americanas gran cantidad de comestibles utilizados de manera sana y sabia por los nativos.

Descubrieron el pavo, el cuy andino, la papa, que más de una vez los salvo de la hambruna, los tomates y pimientos, el maní, la yuca y el ají; probaron frutos exóticos como la piña, el aguacate, la papaya y el coco; y un cereal al que los aborígenes daban el nombre de “maíz”, y era símbolo de la abundancia de la que se disfrutaba a lo largo y ancho del nuevo continente. De esta forma bastaron pocos años de convivencia, para que los sabores de unos y otros se mezclaran constituyendo la esencia de la gastronomía ecuatoriana actual. Como consecuencia, gracias a las particularidades originales de cada región y provincia se ha dado en posibilitar el disfrute de una exquisita y variada mesa, representando a su vez uno de los rasgos de identidad más sobresalientes, que guarda una estrecha relación con su producción, economía, evolución histórica y tradiciones, adquiriendo características originales con el tiempo, hasta constituirse en un factor cultural.

Actualmente, las sociedades modernas consideran la alimentación, no solo como factor cultural, sino que se ha dado un estudio más profundo, por ser una de las principales funciones biológicas del cuerpo, que provee de los nutrientes indispensables para la salud, clasificando los alimentos, ya sea por sus funciones o proporciones, de manera que se puede obtener una dieta equilibrada: los carbohidratos, grasas, proteínas, vitaminas y minerales, y por supuesto el agua, cumplen un papel importante en el funcionamiento del organismo.

De esta manera, combinando el factor cultural y nutricional de los productos alimenticios y las comidas, pese a las variaciones en su elaboración, es posible aún conservar esos rasgos de identificación antes mencionados.

Si al hablar de la Cultura Gastronómica, esta se tiene como parte del Patrimonio Cultural de un pueblo o territorio, también puede ser considerada a su vez, como un instrumento efectivo para el desarrollo turístico. Ello debido a que de acuerdo a las tendencias actuales de la demanda, el Patrimonio cultural es uno de los recursos turísticos de mayor aceptación.

A consecuencia de lo anteriormente expuesto, y con el ánimo de responder a las expectativas de la demanda, la Gastronomía ha ido adquiriendo importancia como parte de la oferta. Pero si se trata de crear una determinada oferta en torno a la alimentación, resulta indispensable previamente conocer los recursos y productos que posee el territorio en cuestión. Ello siguiendo las líneas investigativas del fenómeno turístico, que tratan de planificar dicha actividad, partiendo de un inventario previo, que ha dado en denominarse “*Inventario de Recursos Turísticos*”.

Según MINTUR, **Inventario Turístico** es “*el proceso por el cual se registran ordenadamente los factores físicos y culturales que como un conjunto de atractivos, efectiva o potencialmente puestos en el mercado, contribuyen a conformar la oferta turística de un país*”.

Tratando de adaptar dicha terminología al fenómeno alimenticio aparece el concepto de **Inventario Gastronómico**, es decir “*el proceso mediante el cual se registra ordenadamente aquellos tipos de atractivos turísticos relacionados con la gastronomía o riqueza culinaria propia de un lugar. Estos posteriormente, pueden ser puestos en el mercado, contribuyendo a confrontar la oferta turística del destino*”.

En cualquier caso, queda claro que al inventariar el recurso gastronómico, deberán ser tenidos en cuenta una serie de factores asociados al hecho de alimentarse, tanto desde el punto de vista de la población local, como del turista. Dichos factores deberán de ser reflejados en las diferentes fichas de inventario.

2. Metodología y Procedimientos

El objetivo principal del estudio presentado en este texto ha sido realizar un análisis estratégico de la Gastronomía de la zona como factor integrante de la oferta turística, basado en un inventario de sus recursos alimenticios y su importancia dentro del patrimonio cultural del lugar.

Al mismo tiempo, los objetivos específicos serían los siguientes: crear una base conceptual de términos; contextualizar la zona determinando la influencia de sus actividades económicas; indagar en la realidad turística; y finalmente, elaborar un inventario turístico-gastronómico que aporte una visión general de los recursos alimentarios con mayor potencial.

Para conseguir dichos objetivos se ha utilizado el método cualitativo de indagación, ahondando en aquellos detalles que han proporcionado un adecuado nivel de conocimiento del patrimonio gastronómico. Así mismo, el diseño seleccionado fue el de una Investigación Descriptiva Sistemática, indagando sobre diversos aspectos de la oferta turística que giran en torno a dicho patrimonio.

En lo referente al acopio de datos, se utilizaron diferentes técnicas de observación, entrevistas, y bibliografía. En este sentido, para indagar recursos culturales es necesario asociarlos a su entorno social y humano. Relacionando esto a la alimentación, se debe tener en cuenta una serie de aspectos en referencia a los usos y costumbres de la gente local en cuanto a su alimentación, los diferentes platos y recetas, su consumo, o la posibilidad de que este se asocie a alguna fecha o evento en especial, por lo cual se ha optado por una investigación exploratoria de tipo cualitativa, mediante entrevistas diseñadas para los diferentes apartados a estudiar; de tal forma que cada

una de estas refleje los aspectos de cada una de las fichas de inventario.

Para aclarar el proceso de recolección de datos se han realizado entrevistas enfocadas en: Población Local, Productores Pesqueros o Agropecuarios y Empresarios o representantes del sector turístico.

Finalmente la investigación se ha dividido en cuatro etapas:

1. El análisis de un número de fuentes secundarias, a fin de obtener información sobre la situación actual de la alimentación y de la cultura gastronómica, y su adaptación a la actividad turística.
2. Se ha estudiado el área como potencial destino turístico. Para ello se estableció un análisis descriptivo geográfico, histórico, cultural y económico y de los principales recursos turísticos.
3. Se ha tratado de crear el inventario gastronómico del área, para obtener una visión clara y concisa de esta como Destino Gastronómico. Para ello se llevó a cabo un estudio pormenorizado de su cultura y oferta culinaria, principalmente a través de entrevistas a la población y al sector turístico y de restauración.
4. Por último, como resultado de todo lo anterior, se procedió a la obtención de conclusiones y recomendaciones para un posible desarrollo futuro.

3. Aspectos Generales del destino

3.1. Aspectos Geográficos

Ubicación: El sector a investigar fue el determinado por los recintos pertenecientes a la Parroquia de Manglaralto, a orillas del mar, al norte de la actual provincia de Santa Elena, (Manglaralto, Montañita, Olón, Curia, San José, Las Núñez, La Entrada y La Rinconada); y Ayampe en Manabí.



Figura#1. Foto Satelital del área de estudio

Situación Política: Los recintos mencionados, exceptuando Ayampe, pertenecieron a la Provincia del Guayas, pero luego de exaltadas manifestaciones y paros, el 16 de Octubre del 2007 fue aprobada por el Congreso Nacional, la ley de creación de la Provincia de Santa Elena. Manglaralto se encuentra en trámites para su cantonización.

Clima: La zona se encuentra bajo la influencia de la corriente fría de Humboldt y la corriente cálida del

Niño. Esta segunda provoca un aumento en los índices de pluviosidad entre los meses de Diciembre a Mayo. Es la denominada “estación de invierno o Temporada Alta”, en la que se alcanza una temperatura promedio de 26,5 ° C, principalmente en el mes de Abril.

Entre Junio y Noviembre la presencia de las garúas aumenta la humedad del ambiente, siendo esta la estación de verano o Temporada Baja, en la que prevalece una temperatura promedio de 21,4°C.

Orografía: El sector se encuentra atravesado por una parte del sistema montañoso denominado Bosque Protector Chongón-Colonche (con un área de 44.000 ha y una altitud que varía de 50 a 770 m.), que recorre 95 km de la costa ecuatoriana en sentido este-oeste, formado por un cinturón de cerros, como los de Manglaralto, Chanduy, Estancia y Sayá.

Hidrografía: Algunos de los cursos de los ríos de la zona, desembocan en el Océano Pacífico, como es el caso de los ríos Ayampe, San José, Mancay, Pajiza, Manglaralto, Simón Bolívar y Valdivia. Al Este se observan otros ríos como: El Agua Caliente, Blanco, Matapalo, etc.

3.2. Aspectos Históricos

La parroquia Manglaralto fue habitada en tiempos remotos por aborígenes que dejaron un legado de identidad con su manufactura durante el periodo formativo.

La cerámica, una de la más antigua de América, fue desarrollada por la Cultura Valdivia, que data por los 3000 años AC. Sus vasijas son muy decoradas con un arte monocromo recio. Algunas presentan bandas de pintura roja. Sus formas son variadas, existen bellísimos figurines sin vestuario, pero con peinados hermosamente elaborados, que son símbolo de fecundidad, por lo que el 98% son femeninos. También presenta grandes avances tecnológicos, como la iniciación de la agricultura, el tejido, los trabajos de pulido de piedras y conchas (Perla y Spondylus), el tejido de canastas y cordeles con paja y cabuya, etc.

El origen de estas poblaciones es incierto. El nombre de Manglaralto se debe a que hubo muchos bosques de manglares. Hasta el año de 1645 era un incipiente caserío que vivía de la pesca, la agricultura y la exportación de productos tales como la tagua, la paja toquilla y el plátano. Recién en el año 1862 obtuvo la categoría de Parroquia.

3.3. Aspectos culturales

La leyenda de estos pueblos cuenta que por el año 1826, ya existían pequeños caseríos en las altas montañas de la Cordillera Chongón – Colonche, pero no conocían aún las playas.

Un día unos aventureros decidieron armar una balsa y lanzarse en la corriente del río llegando a la playa, y al divisar un islote en el mar, se dirigieron a él, encontrándose con un pescador, el cual les dice que

ese islote se llama el Viejo. Regresaron a la playa, y se dieron cuenta que lo tenían todo a la mano: hortalizas, legumbres, plátanos, frutas de toda clase, y más que nada el pescado de agua salada y dulce, por lo que decidieron armar tres chozas y se instalaron ahí con sus familiares, bautizando el lugar como Viejo de Montaña, pero los torrenciales aguaceros producían correntadas que se llevaban los caseríos, por lo que deciden ubicarse en la parte norte sobre el barranco entre arbustos de mangles, cambiando el nombre del pueblo por *Manglar Alto*.

La cultura de estos pueblos se enfatiza en sus festividades. Cada 29 de Mayo tiene lugar la fiesta de la Parroquialización de Manglaralto, la cual se inicia con la elección y proclamación de la reina la parroquia, luego viene el concurso comunitario llamado “Balconazo”.

Después se realiza el baile público, además del desfile cívico militar y de las escuelas y colegios. Culmina con la sesión solemne con el Municipio de Santa Elena. También hay distracciones populares que complementan la celebración, como juegos deportivos, palo encebado, ollas encantadas, carreras de ensacado y torneos de pañuelo.

Las Fiestas Religiosas Patronales también tienen su importancia, destacándose la de San Ignacio de Loyola, que se celebra cada 31 de Julio. Se realiza la procesión con la imagen recorriendo el pueblo con el acompañamiento de la banda de músicos y el lanzamiento de cohetes.

Después de la Santa Misa, la banda de músicos se ubica frente a la iglesia y da inicio a la fiesta entonando las canciones populares. Los personajes populares que siempre están presentes son: el curiingue, la vaca loca y el político loco, estos demuestran sus destrezas para amenizar la fiesta. Así mismo se realiza la fiesta de la patrona Virgen de la Merced cada 26 de septiembre, con actos similares.

Para la fiesta de los Fieles Difuntos cada 2 de Noviembre, preparan alimentos con harina de trigo, frutas de la sierra y de la costa, manjares, legumbres, jugos, mariscos, etc. Para las honras fúnebres celebradas en el cementerio, se reúnen en grupos velando tumbas, encendiendo velas; luego de una larga caminata se reparten en pequeños grupos para ir de puerta en puerta, pronunciando una conocida frase: “*Ángeles somos, del cielo venimos, pan pedimos*”. Los dueños de casa que son visitados les regalan pan y comida del difunto.

4. Análisis del destino

4.1. Actividades Económicas de la Zona

4.1.1. Aspectos económicos generales. La exportación de productos agrícolas, constituye actualmente uno de los sectores de mayor importancia dentro de la economía ecuatoriana, obteniéndose estos productos especialmente en la costa del Pacífico,

mientras que en la región andina la producción se centra en el mercado interior.

Ecuador depende en gran parte, de la explotación de los productos tradicionales como el cultivo de banano, el camarón, las flores, el cacao y el café; los cultivos transitorios, especialmente cereales y granos son: arroz, cacao, maíz, soya, caña de azúcar y papa.

Otra aportación significativa para la economía es la producción pecuaria. Además, la exportación de camarón es otro de los sectores que ha representado durante las dos últimas décadas un rubro importante, ubicándose en los primeros lugares.

En cuanto a la pesca artesanal, esta es la principal fuente de abastecimiento de productos frescos para el mercado interno. Incluye más de 138 puertos o caletas pesqueras esparcidas a lo largo del borde costero continental, más de 15.000 embarcaciones artesanales, más de 56000 pescadores y una producción anual de unas 37000 TM, según datos del Instituto Nacional de Pesca.

4.1.2. Demografía. Considerando como principales tenemos los siguientes:

Población De acuerdo al INEC, la Parroquia Manglaralto al 2001 cuenta con 23423 habitantes, siendo las comunas con mayor población: Olón con 1552 habitantes, Montañita con 1168 habitantes y Manglaralto

con 886 habitantes.

Educación Manglaralto es una de las parroquias donde se registran los mayores niveles de analfabetismo, con un porcentaje del 13,2%, siendo las mujeres las de mayor nivel.

Ocupación La población masculina se dedica principalmente a la agricultura, la pesca y la artesanía; las mujeres son amas de casa.

Pobreza En la Parroquia Manglaralto los niveles de pobreza llegan al 88,2% por NBI.

4.1.3. Sectores Productivos. La parroquia Manglaralto representa un importante potencial para las actividades productivas, las cuales se encuentran condicionadas o limitadas por la insuficiencia de agua, obras de infraestructuras viales, de riego y bajos niveles de tecnología.

Sector Agrícola: Los cultivos se dividen en: transitorios, permanentes, semi-permanentes, barbecho y rastrojos, pastos naturales, montes y bosques. Hacia los sectores de montaña la actividad agraria se centra en la producción de café, madera, plátano, tagua y paja toquilla.

En el sector del valle se desarrolla la horticultura (tomate, pepino, pimiento, cebolla, pimienta) y la fruticultura como la sandía, el melón, papaya y especialmente los cítricos (naranja, mandarina, limón, lima, etc.). También se realizan cultivos masivos de higuera y maíz aprovechando principalmente las lluvias de invierno.

Los canales de comercialización son informales, destinándose los productos a los comerciantes intermediarios de los mercados de La Libertad y el mayorista de Guayaquil.

Sector Pecuario: Se centra en la cría de caprinos, porcinos y vacunos, siendo el porcino el que más se destaca. El resto se distribuye entre la crianza doméstica de aves de corral y otras especies menores. En los últimos años se ha incrementado el uso de la tierra para pastizales y crianza de caballos en el sector de Olón y de manera progresiva se destaca la crianza de aves de engorde y ponedoras para el mercado local.

La apicultura es una actividad reciente y consiste en la extracción de miel y producción de cera; la comercialización se da a través de organizaciones de desarrollo que trabajan en el sector.

Sector Acuicola: La captura de post-larvas de camarón ha sido la actividad económica más importante de la zona, empezando a desarrollarse a mediados de los ochentas con la construcción de los primeros laboratorios de larvas de camarón incluyendo la construcción del CENAIN, Centro de Investigación Marina, en San Pedro.

El auge de implementación de camaroneras y laboratorios alentó la recolección artesanal de larvas, incorporando un número importante de familias a esa actividad, trasladándose a vivir a las zonas de las playas en condiciones rústicas y de inseguridad.

Sector Pesquero: La pesca artesanal se ha visto disminuida debido a varios factores que van desde el orden climático a la presencia de barcos atuneros y rastrojos que barren el fondo marino, mermando las oportunidades de captura en las áreas reservadas.

A partir de los años setenta los pescadores empiezan a utilizar la red de cerco, incorporan el motor fuera de borda, las pangas reemplazan a los bongos.

Solo el 35.06% de los pescadores tienen embarcaciones con motor propios. El 23.62% de los pescadores están organizados en Cooperativas o Asociaciones y el resto son independientes.

Sector Turismo. Es uno de los más importantes del país, así como de la zona. El Turismo, con US 369,2 millones de ingresos en el año 2004, es el tercer rubro de generación de divisas. Sin embargo, se observa que el potencial turístico del país no está adecuadamente aprovechado; incluso, existe una aparente disminución de ingresos de 9.6% entre 2003 y 2004.

Sector artesanal, a pesar de ser una actividad muy común, principalmente entre las mujeres locales, aún no representa un nivel nacional de productividad.

4.2. Principales atractivos turísticos

Entre los atractivos naturales, estas comunas poseen unas hermosas y tranquilas playas como son las de Las Núñez, La Entrada, La Rinconada, Manglaralto, San José, Olón y Montañita. Otra opción es el Bosque Dos Mangas, la Cascada de Alex, el Riachuelo del Cerro del Encanto, el Manantial del Cerro el Páramo y Cinco

Cerros, el Cangrejal de Olón y La Punta de Montañita, famosa por el Surf, donde se puede apreciar una variedad de flora y fauna endémica de la zona.

En lo referente a los atractivos religiosos y culturales se pueden mencionar el Santuario de La Virgen Estrella de Mar, La Comuna Sacachun y La Iglesia de Manglaralto, así como las festividades populares en semana santa y el día de difuntos.

Otro atractivo son las artesanías elaboradas y talladas en tagua (Marfil Vegetal), los sombreros de Paja Toquilla, y sus Talleres de Secado, así como los Talleres de Elaboración de Papel Reciclado.

4.3. Accesibilidad

La denominada Vía del Pacífico E-15, es la principal vía y se encuentra paralela a la línea de costa uniendo las comunidades de sur a norte, desde Santa Elena hasta Manta.

El Tramo Ayampe – Manglaralto - Salta Elena presenta baches superficiales puntuales y dañados estructurales del pavimento en sectores como: Cinco Cerros, La Entrada, Montañita, Cadeate, San Pablo, entrada a Ayampe, Pueblo Nuevo; y asentamientos deformaciones en el sector de Playa Bruja. El recorrido es básicamente plano, pero entre San José y el sitio de Cantalapiedra, existe una cuesta de unos 300 metros en desnivel a lo largo de unos 3,5km.

Existen varias líneas de autobuses que recorren la Ruta del Sol: cooperativas CITUP y Manglaralto, Reales Tamarindos, y la de mayor prestigio, CLP (Cooperativa Libertad Peninsular), que tiene 3 recorridos directos diarios desde Guayaquil hasta Olón.

4.4. Actividades Turísticas

Las actividades que se realizan a lo largo de este sector del perfil costero son principalmente los deportes de aventura, como el ciclismo, trekking, rappelling, buceo, snorkeling, parapentismo, vuelos en track, surf, skating, paseos a caballo, observación de aves, observación de ballenas jorobadas (Junio-Septiembre),.

También se puede disfrutar del relax de las playas, del paisaje rustico, visitas a museos en pueblos aledaños o la degustación de la variada gastronomía basada mariscos.

4.5. Análisis de la Demanda Turística

En la última década se ha notado un auge en el flujo turístico tanto vacacional como deportivo, cultural, ecológico y religioso, debido a la diversidad de recursos naturales y también al incremento de la infraestructura.

La eficiente promoción que se hace al corredor turístico La Ruta del Sol, que va desde Salinas hasta Puerto Cayo, alienta la implementación de iniciativas

turísticas y la promoción de las playas, atrayendo turistas nacionales y extranjeros, en especial en las temporadas altas de invierno.

El Ministerio de Turismo, según su inventario, reconoce 19 atractivos de valor natural y cultural en la zona de estudio, por ejemplo, el Santuario de la Virgen Estrella de Mar, Bosque de la Comuna Dos Mangas, Comuna Sacachun; playas como las de Montañita, que atrae a surfistas y mochileros durante todo el año.

Basados en los datos estadísticos obtenidos en lo referente a la infraestructura, la zona cuenta en su planta de servicios turísticos, como alojamientos y restaurantes, con 428 habitaciones y 72 plazas distribuidas en 19 establecimientos de alojamiento, ubicándose la mayor cantidad de ellos en las comunas de Ayampe, Montañita, Olón y Manglaralto, siendo mayormente de segunda y tercera categoría; existen solo dos establecimiento de primera.

La mayor cantidad de servicios de restaurantes están en las comunas de Montañita y Manglaralto. La mayoría son establecimientos de segunda, tercera y cuarta categoría. Sin embargo hay que destacar la gran variedad de gastronomía criolla, especialmente en Montañita con su especialidad de mariscos.

La zona de estudio aparece entre los 10 destinos principales a visitar en los fines de semanas y en los feriados para los residentes en la ciudad de Guayaquil y Manta principalmente.

Pero los acontecimientos ocurridos en el mes de Octubre con la Provincialización, han afectado drásticamente, en particular al sector turístico, que espera que la situación se normalice para la futura temporada alta.

4.6. Diagnóstico actual del destino: FODA

Fortalezas

- Posee rica biodiversidad marina y forestal
- Gracias a la cordillera se disfruta de buen clima todo el año
- Montañita, reconocido a nivel internacional, es el punto de mayor afluencia
- Corredor turístico de la Ruta del Sol, con proximidad a importantes ciudades como Guayaquil, Manta, Salinas y Cuenca
- Habilidad y destreza de los artesanos, utilizando la materia prima de la zona: tagua, caña guadua y paja toquilla
- Disponibilidad de la gente local al desarrollo

Oportunidades

- Organismos o Fundaciones ayudan con sus proyectos y programas a los comuneros
- Presencia de ofertas promocionales de las empresas privadas en épocas de temporada
- Posibilidad de convenios con Organizaciones Privadas, Instituciones, Universidades y de Financiamiento y Asistencia Técnica
- Alto nivel de valorización de productos artesanales en mercados industrializados

- Crecimiento del Mercado Interno y externo
- Sostenido incremento de la inversión en áreas turísticas.

Debilidades

- Mala calidad de servicio al turista
- Desigual desarrollo comunal, concentrándose en Montañita y Olón
- Deficiencia en los servicios básicos y Centros de Salud en pésimo estado
- Ausencia de una imagen, señalización e información turística
- Marcada deforestación y bajos niveles de participación y organización social en el manejo sustentable y sostenible de los recursos
- Migración por insuficientes fuentes de trabajo y falta de apoyo al agricultor
- Falta de educación y cultura ambiental en los pobladores

Amenazas

- Vulnerabilidad de la zona a la furia de la naturaleza
- Falta de creación de fuentes de sostenibilidad de los recursos naturales
- Sistema de permisos del transporte público para el turismo masivo es propenso a la corrupción
- Ausencia de políticas que eviten el inadecuado manejo de los desechos de la pesca industrial y artesanal, atentando contra los recursos
- La pesca de arrastre atenta sobre la biodiversidad de recursos marinos

5. Elaboración del inventario de productos gastronómicos de la zona con potencial turístico.

El inventario gastronómico consta de 4 diferentes grupos de fichas, anexadas en el proyecto, donde se detallan los principales factores que intervienen en la oferta gastronómica:

1.- Productos Alimenticios	15 fichas
2.- Platos Típicos	45 fichas
3.- Planta Gastronómica	25 fichas
4.- Festividades y Mercados	2 fichas
TOTAL	87 fichas

5.1. Análisis de la Planta Turística del sector.

La planta turística inventariada presenta un marcada diferencia entre las comunidades que la conforman. Desde Manglaralto hasta Ayampe se encuentra una limitada cantidad de establecimientos que permiten al visitante disfrutar de la cocina tradicional, la mayoría de los cuales son de tercera y cuarta categoría. Sin embargo hay que destacar la variedad de platos a base de mariscos, que se han convertido en una fuerte motivación y atracción para el visitante.

La mayor cantidad de servicios de restaurantes se concentran en las comunas de Montañita, Manglaralto y Olón, que reciben el mayor flujo turístico.

Así tenemos una planta más desarrollada en Montañita, debido a la capacidad hotelera y de restauración, destacándose mayormente una cocina internacional de calidad, dejando la tradicional en un segundo plano.

Existen cabañas ubicadas al borde de las playas de Montañita, Olón y Curía, las cuales preparan los platos típicos en el momento, pero solo funcionan en la temporada alta y en feriados.

5.2. Análisis de los productos y su valoración cultural.

La gastronomía se manifiesta en toda la zona como un recurso turístico diverso, formando parte intrínseca de su cultura.

Los recursos alimenticios utilizados derivan principalmente de dos fuentes. La primera es la producción agrícola, que proviene del interior de la cordillera, donde la tierra es propicia para los cultivos, como el plátano, maíz, naranja, mandarina, yuca, siendo las cosechas para el consumo familiar.

La segunda fuente es la producción pesquera artesanal, y la captura de mariscos, que son los principales ingredientes en la dieta de la población local; con productos como la concha, los churos, las ostras, los cangrejos, y ciertos tipos de pescados pequeños.

Estos recursos alimenticios son la base para la elaboración de los productos gastronómicos, cuyo valor cultural se expresa en el proceso de la elaboración de los platos. En el sector se elaboran platos reconocidos tradicionalmente a nivel nacional, así también, la población local consume platos que no se han dado a conocer comercialmente, donde manifiestan sus costumbres y tradiciones, transmitidos a través de las generaciones familiares.

5.3. Diagnóstico de los Productos Inventariados y su valoración turística.

La variedad en la oferta gastronómica del área de estudio refuerza y fortalece el potencial turístico, sin embargo, no es considerada como un producto disponible para su uso turístico, por presentar una infraestructura inadecuada, mala calidad y servicio en los productos comercializados; o simplemente por no poseer un claro interés potencial.

Pese a no existir programas y productos concretos y comercializados, la gastronomía se trata de un recurso existente y altamente valorado por aquellos que visitan el sector, principalmente por turistas nacionales, pero a nivel internacional, la oferta está escasamente integrada en los canales de distribución turística. Debido a estas circunstancias, estos recursos no cuentan con el desarrollo suficiente para hacerse

atractivos más allá de la visita en temporadas o feriados.

Conclusiones

- La Comida Típica de la zona es reconocida y apetecida a nivel nacional gracias al exquisito sabor, variedad y frescura de sus mariscos en combinación con la sazón costeña, que le da el toque diferente; sin embargo presenta faltantes en su oferta, debido principalmente a que los establecimientos y medios donde se expende no cuentan con una infraestructura adecuada ni un servicio eficiente.
- La gente local en sus hogares, preparan muchas recetas que han sido recibidas como tradición familiar y no son conocidas por los turistas, las mismas que podrían convertirse en productos potenciales, tanto por sus exóticos sabores como por el valor cultural que representan.
- Existe entre las comunas, un desigual desarrollo de la planta turística y una considerable diferencia del flujo de turistas que reciben, concentrándose estas principalmente en Montañita y Olón; la razón de ello es por la oferta hotelera y de servicios que prestan, quedando rezagadas las demás comunas. Lo mismo sucede en relación a la comida, como es el caso de Montañita, donde prevalece la cocina internacional.
- Hay muchas deficiencias en el sector en cuanto al acceso vial, el cual se encuentra en mal estado; así también, respecto a los servicios básicos y de salud pública, tanto para los turistas como para la población local, son de pésima calidad.
- Algunos de los recursos utilizados, ya presentan peligro por sobreexplotación, como es el caso de las ostras, que tienen que extraerlas cada vez más hacia el norte; así mismo, el cangrejo azul es muy difícil de conseguir. Esto sucede porque no permiten a estos recursos desarrollar su etapa reproductiva, siendo cada vez mayor la demanda de consumo.
- Se ha estado llevando a cabo el Programa de Ordenamiento de las Playas, con el fin de mejorar la calidad de la oferta turística, donde participaban Montañita y Olón, pero se han detenido las labores debido al cambio de provincia.

Recomendaciones

- La oferta gastronómica se puede presentar en la zona como una empresa sencilla, sin embargo, se necesita una organización y planificación excelentes para resaltar su potencial.
- Es necesario promover la gastronomía, realizando un marketing agresivo y novedoso que atraiga al turista, creando ferias de comidas

típicas de toda la zona, para dar a conocer su variedad y riqueza.

- Se requiere la creación de establecimientos de comida tradicional de alto nivel y calidad en el sector, donde se le pueda dar a esta una mayor valoración para el turista nacional y, más aún, al extranjero.
- La gente local precisa de instrucción y capacitación en la calidad de servicios y presentación de los platos, para poder explotar su potencial como recurso turístico, así también, es necesario concientizarlos en la colaboración del buen mantenimiento de la zona.
- Es necesaria la creación de fuentes de sostenibilidad de los recursos del mar, ya que la descontrolada explotación, está poniendo en riesgo a muchos de ellos.
- Se debe incitar a la empresa privada a la inversión turística, para mejorar la infraestructura, sobre todo en las playas donde es escasa; así también a la empresa pública, para que tome acciones inmediatas que permitan a los turistas disfrutar de las playas y degustar su exquisita variedad gastronómica.
- Sería conveniente la elaboración de proyectos de desarrollo sustentable; como el que se está aplicando en la comuna La Entrada, auspiciados por la Constructora Odebrecht, Nobis y la Fundación Interamericana, donde ayudan a fortalecer su municipio, capacitándolo en la autogestión de sus recursos; creando una asociación de pescadores para sean sujetos a créditos y reciban asistencia técnica,
- Como último punto y, posiblemente el más urgente, es necesario que se reorganice lo antes posible la situación política de la nueva Provincia, para que el turismo se normalice en la Ruta del Sol y puedan continuar trabajando en los programas de desarrollo e inversión en la zona.

Referencias

- [1] Portillo Fernández Jesús, “Gastronomía en Latinoamérica”, Febrero 2006, disponible en <http://www.monografias.com>
- [2] Oliveira Simao, “Importancia de la Gastronomía en el Turismo”, Julio 2007, disponible en <http://www.cieturisticos.com.ar>
- [3] Avila Aldapa Rosa, “La Gastronomía y su importancia como recurso cultural para el desarrollo del turismo en México”, disponible en <http://www.sectur.gob.mx>
- [4] Espeitx E., “Patrimonio Alimentario y Turismo: una relación singular”, Junio 2004.
- [5] P.M.R.C. Plan de Manejo de la Zem. San Pedro-Valdivia-Manglaralto 114 p, 1993.
- [6] Instituto Nacional de Pesca.
- [7] INEC, Censo de Población y Vivienda 2001, disponible en www.inec.gov.ec

- [8] MINTUR, disponible en www.turismo.gov.ec
- [9] Ministerio de Obras Públicas.
- [10] Fasinarm, “Recetas al gusto, Semanario de Cocina”, Abril 2004.