

641.57
GAR



ESCUELA SUPERIOR POLITÉCNICA DEL LITORAL

FACULTAD DE INGENIERÍA MARÍTIMA Y CIENCIAS DEL MAR

LICENCIATURA EN TURISMO

**"ELABORACIÓN DE INVENTARIO DE RECURSO
GASTRONÓMICOS CON POTENCIAL TURÍSTICO DEL
CANTÓN MONTECRISTI"**

TESIS DE GRADO

Previa la obtención del título de:

LICENCIADA EN TURISMO

Presentada por:

Daniela García Zambrano
Elsa Valverde Vásquez

GUAYAQUIL – ECUADOR
2010

AGRADECIMIENTO

A Dios, a mi madre, a Msc. Julio Gavilanes por el apoyo incondicional que nos ha brindado, y a todas esas personas que de una u otra manera aportaron con tiempo e información para el contenido de la tesis de grado.

Elsita

Agradezco a Julio, quien fue nuestro guía, maestro y consejero, y a Wilmer quien pacientemente a pesar de no haber sido nuestro tutor estuvo siempre dispuesto a darnos su apoyo y a despejar nuestras dudas.

Daniela

DEDICATORIA

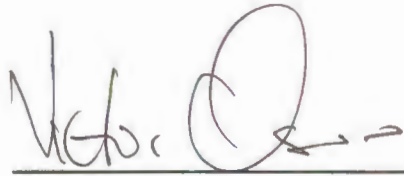
A Dios, el cual me dio la oportunidad de vivir, de concederme una maravillosa madre, hermanos y sobrinos; a la Sra. Elsa Vásquez Sila mi madre quien me dio la fuerza, el valor y el aliento para seguir adelante y que con sus buenas enseñanzas me ha hecho una persona de bien; a mi padre Stalin Valverde, aunque ya no esté con nosotros físicamente permanecerá siempre en mi corazón.

Elsa Valverde Vásquez

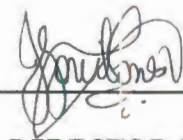
A mi madre, quien ha sido el sostén en mis momentos más difíciles y de quien he recibido todo el apoyo y a mi esposo e hijo, quienes son mi motivación de cada día y por quienes lucho constantemente para ser una mejor persona.

Daniela García

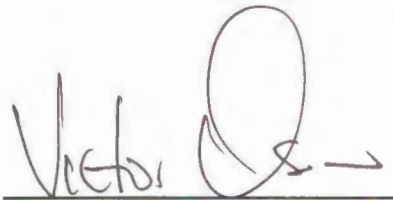
TRIBUNAL DE GRADUACION



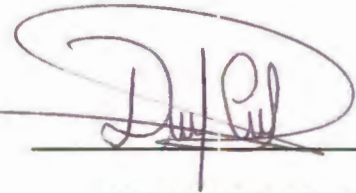
PRESIDENTE DEL TRIBUNAL



DIRECTOR DE TESIS



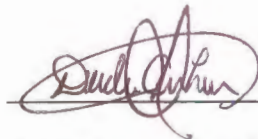
MIEMBRO PRINCIPAL



MIEMBRO PRINCIPAL

DECLARACIÓN EXPRESA

"La responsabilidad por los hechos, ideas y doctrinas expuestas en esta tesis, corresponden exclusivamente a sus autores, y el patrimonio intelectual de la Tesis de Grado corresponde a la ESCUELA SUPERIOR POLITÉCNICA DEL LITORAL"



DANIELA C. GARCÍA ZAMBRANO



ELSA J. VALVERDE VÁSQUEZ

RESUMEN



LICTUR - BIBLIOTECA

Ecuador, un país que posee un gran potencial turístico que no solo deslumbra con su naturaleza, biodiversidad, clima y atractivos sino también con su gastronomía, la misma que posee una valiosa variedad de frutas y legumbres que combinan con carnes y pescados.

En el sector de Montecristi, la gastronomía adopta platos de diferentes zonas aledañas del mismo, colocando su sazón en cada uno de los platillos lo que hace de Montecristi un lugar para disfrutar una variedad de alimentos mezclado con unos de los productos principales de la zona, el verde.

El trabajo a presentar conlleva una vista de la gastronomía montecristense como una vía hacia la diversificación turística en donde se percibe los diferentes productos (verde, maíz, harina, yuca, maní) para la realización de los platos.

Hoy por hoy y gracias a la Asamblea, la ciudad de Alfaro se ha convertido en un cantón con gran potencial turístico que recibe gran afluencia de visitantes

locales, regionales, nacionales e internacionales ya sea por sus atractivos y/o patrimonios culturales o naturales que éste posee.

Dentro de la presente tesis se ha procurado alcanzar los objetivos, el cual está separado por 5 capítulos, en el capítulo uno se dará a conocer la gastronomía a nivel mundial, sus bases teóricas estableciendo el desarrollo que ha tenido a través de la historia y como ha surgido ésta en el tiempo, la relación que conlleva con el turismo y en la población humana; su materia prima, los utensilios y el desarrollo técnico del mismo. Las funciones que posee la alimentación y como adoptan éstas en el cuerpo ya sea de forma suficiente, completa, armónica y adecuada. Por otra parte y no menos importante se ha expuesto la exposición de modelos de inventario, sus bases teóricas, tipologías, importancia e interpretación, determinadas mediante las fichas de inventario, una herramienta fundamental para la investigación.

Una vez que se tiene bien claro los objetivos que busca esta investigación se da paso a un plan general de metodología, capítulo dos, el cual incluye el objetivo general y objetivos específicos, la metodología aplicada, describiendo detalladamente la parte práctica de la investigación, teniendo como punto de partida el nivel de estudio, buscando reunir diversos criterios para adquirir información necesaria sobre los atractivos gastronómicos de Montecristi, que

a su vez serán utilizados para la recolección de datos, con el fin de complementar las diferentes fichas de inventario.

En el capítulo tres se encontrará los aspectos generales de Montecristi, aspecto geográfico, ubicación, límites, hidrografía, topografía, demografía; así como también su aspecto económico, histórico, natural, turístico y cultural.

En el capítulo cuatro se analizó al cantón Montecristi como un destino turístico, es decir, desde la óptica del sector turístico: sus actividades económicas, la producción, sus atractivos turísticos, accesibilidad, sus actividades turísticas y la demanda turística del sector.

En este último capítulo, el cinco, se elaboró el inventario de planta, los restaurantes más concurridos y representativos de la zona, los mismos que fueron escogidos para dicho inventario porque en ellos se prepara la comida típica; también está el inventario de platos en la cual se destaca la forma característica de la preparación de los platos tomando en cuenta los productos que son propios de la región, dichos productos también fueron inventariados; no olvidando el inventario de fiestas, festivales y mercados. En este capítulo no solo se inventario sino también se analizo cada inventario.

INDICE GENERAL

	Página
Resumen	I
Índice General	IV
Índice de Anexos	VII
Índice de Tablas	VIII
Índice de Gráficos	IX
Índice de Figuras	XI
Índice de mapas	XIII
Introducción	1

CAPITULO I. Gastronomía, una vía hacia la Diversificación Turística

1.1. Introducción Histórica de la Gastronomía	4
1.2. Funciones de la alimentación	18
1.3. Cultura Gastronómica	26
1.4. Importancia de la gastronomía en la actividad turística	32
1.5. Conceptualización de Inventario Gastronómico	34
1.6. Modelos de Inventario	37
1.7. Fichas de inventario	39

CAPITULO II. Metodología y Procedimientos

2.1. Objetivos	41
2.2. Metodología Aplicada	43
2.3. Técnicas Utilizadas	46
2.4. Procedimiento de recolección de datos	47

CAPITULO III. Aspectos Generales del Destino

3.1. Aspectos Geográficos	55
3.2. Aspectos Históricos	59
3.3. Aspectos Culturales	67



LECTUR - BIBLIOTECA

CAPITULO IV. Análisis del Destino

4.1. Actividades económicas de la zona	85
4.2. Principales atractivos turísticos	88
4.3. Accesibilidad	102
4.4. Actividades turísticas	105
4.5. Análisis de la Demanda Turística	108
4.6. Diagnóstico actual del destino	114

CAPITULO V. Elaboración de un Inventario de Productos Gastronómicos de la Zona con Potencial Turístico

5. 1. Elaboración del Inventario Gastronómico del destino: Planta, Productos y Platos locales	117
5. 2. Análisis de la Planta Turística del sector: Establecimientos de Alimentos y Bebidas	121
5. 3. Análisis de los productos inventariados y su valoración cultural	126
5. 4. Diagnóstico general de los productos inventariados y su valoración turística	150
CONCLUSIONES	156
RECOMENDACIONES	158
BIBLIOGRAFÍA	160
ANEXOS	163

INDICE DE ANEXOS

	Página
Anexo A. Inventario de la Organización Mundial del Turismo	164
Anexo B. Inventario del Ministerio de Turismo del Ecuador: Lista de Atractivos Turísticos	165
Anexo C. Modelo de Ficha de Inventario de Platos	169
Anexo D. Modelo de Ficha de Inventario de Productos	170
Anexo E. Modelo de Ficha de Inventario de Planta Turística	171
Anexo F. Modelo de Ficha de Inventario de Ferias y Mercados	172
Anexo G. Diseño de Bloque de Preguntas para la Entrevista	173
Anexo H. Ficha de Inventario Gastronómico: Platos	176
Anexo I. Ficha de Inventario Gastronómico: Productos	188
Anexo J. Ficha de Inventario Gastronómico: Fiestas y Mercados	194
Anexo K. Ficha de Inventario Gastronómico: Planta	199

INDICE DE TABLAS

	Página
Tabla I. Historia de la Gastronomía a Través del Tiempo	14
Tabla II. Inventario de los Atractivos Turísticos	38
Tabla III. Modelo de ficha de clasificación de los atractivos turísticos	39
Tabla IV. Temas para la realización de la entrevista	51
Tabla V. Restaurantes inventariados	118
Tabla VI. Platos Inventariados	119
Tabla VII. Productos inventariados	120
Tabla VIII. Fiestas y Mercados inventariados	120
Tabla IX. Platos disponibles en las diferentes fiestas del cantón	145

INDICE DE GRAFICOS

	Página
Gráfico 1. Ramas de la Actividad Económica en Montecristi	86
Gráfico 2. Demanda de turistas	109
Gráfico 3. Turistas Locales	109
Gráfico 4. Turistas Regionales	110
Gráfico 5. Turistas Nacionales	111
Gráfico 6. Turistas Extranjeros	111
Gráfico 7. Motivación de los turistas	112
Gráfico 8. Consumo Diario de Platos	119
Gráfico 9. Tipo de Planta Turística	122
Gráfico 10. Categoría de los establecimientos	122
Gráfico 11. Tiempo de Funcionamiento	123
Gráfico 12. Precio promedio de los alimentos	124
Gráfico 13. Número de Plazas	124
Gráfico 14. Formación educativa de los empleados	125
Gráfico 15. Número de empleados	126
Gráfico 16. Variación en la denominación	127
Gráfico 17. Categoría	128

Gráfico 18. Reconocimiento Cultural	129
Gráfico 19. Procedencia de la receta	130
Gráfico 20. Tipo y Procedencia de los ingredientes	131
Gráfico 21. Temporalidad	132
Gráfico 22. Dificultad de Elaboración	133
Gráfico 23. Valor Nutricional de consumo	134
Gráfico 24. Alcance	135
Gráfico 25. Vías de Difusión	136
Gráfico 26. Formas de Transmisión	137
Gráfico 27. Vías de Comercialización	138
Gráfico 28. Alcance de la Comercialización de los Platos	139
Gráfico 29. Forma de Obtención	140
Gráfico 30. Procedencia de los Productos	141
Gráfico 31. Valor Nutricional	142
Gráfico 32. Medidas de Preservación	143
Gráfico 33. Alcance de la Comercialización de los Productos	143
Gráfico 34. Vías de Comercialización de los Productos	144
Gráfico 35. Tipo de Fiesta	145
Gráfico 36. Periodicidad	146
Gráfico 37. Grupos Participantes	149



LICTUR - BIBLIOTECA

INDICE DE FIGURAS

	Página
Figura 1. Pirámide Nutricional	22
Figura 2. Determinación de la Muestra de una Población Finita	52
Figura 3. Población Por Áreas	60
Figura 4. Silla Ceremonial en forma de "U"	61
Figura 5. Vista panorámica del cantón Montecristi	63
Figura 6. Eloy Alfaro	68
Figura 7. Basílica de Santuario de la Virgen de Monserrate	71
Figura 8. Virgen de Monserrate	73
Figura 9. Centro Cívico Ciudad Alfaro	74
Figura 10. Modelo de Cómo funcionaba la Asamblea	76
Figura 11. Eloy Alfaro	77
Figura 12. Instrumentos donados por la EFE	78
Figura 13. Piedra para filtrar el agua	79
Figura 14. Silla forma de "U"	80
Figura 15. Monumento a Gral. Eloy Alfaro	82
Figura 16. Mausoleo Gral. Eloy Alfaro	83
Figura 17. Sombrero de paja toquilla	89

Figura 18. Basílica de Monserrate	91
Figura 19. Cerro Montecristi	92
Figura 20. Vista Panorámica de la Corporación Ciudad Alfaro	93
Figura 21. Ferrocarril	96
Figura 22. Mausoleo Gral. Eloy Alfaro	97
Figura 23. Museo de Eloy Alfaro	98
Figura 24. Avenida 09 de Julio	99
Figura 25. La Pile	100
Figura 26. Playa de San José	101

INDICE DE MAPAS

	Página
Mapa 1. Mapa Geográfica del Cantón Montecristi	56
Mapa 2. Ubicación geográfica de Montecristi	57
Mapa 3. Carta CT-MIV-A	102

INTRODUCCION

Ecuador, un país que posee un gran potencial turístico que no solo nos deslumbra con su naturaleza, biodiversidad, clima y atractivos sino también con su gastronomía, la misma que posee una valiosa variedad de frutas y legumbres que combinan con carnes y pescados. En Montecristi, la gastronomía adopta platos de diferentes zonas aledañas del mismo, colocando su sazón especial en cada uno de los platillos lo que hace de Montecristi un lugar para disfrutar una variedad de alimentos mezclado con unos de los productos principales de la zona, el verde.

La presente tesis titulada **"ELABORACIÓN DE INVENTARIO DE RECURSO GASTRONÓMICOS CON POTENCIAL TURÍSTICO DEL CANTÓN MONTECRISTI"** conlleva una vista de la gastronomía montecristense como una vía hacia la diversificación turística en donde se percibe los diferentes productos (verde, maíz, harina, yuca, maní) para la realización de los platos.

Hoy por hoy y gracias a la Asamblea, la ciudad de Alfaro se ha convertido en un cantón con gran potencial turístico que recibe gran afluencia de visitantes locales, regionales, nacionales e internacionales ya sea por sus atractivos y/o patrimonios culturales o naturales que éste posee.

Dentro del contexto se observará el objetivo principal al que se lo denominó general, el cual consiste en "Crear un inventario que contenga los productos gastronómicos con potencial turístico que posee el cantón Montecristi" y para lograr alcanzar este objetivo general se hace cumplir los objetivos específicos que en son en primer lugar: Mostrar los principales conceptos en relación a la alimentación como proceso turístico y social, así como conceptualizar los significados que los términos inventarios turísticos y gastronómicos encierran. Estos conceptos servirán como base primordial en el desarrollo de la tesis para conocer las definiciones y, de manera general aclarar los puntos de cada capítulo que detalla el trabajo.

En segundo lugar de los objetivos específicos se expone las generalidades de Montecristi estudiando su entorno geográfico, económico, histórico y cultural con el fin de identificar su desarrollo y progreso a lo largo del tiempo.

El tercer objetivo de la presente tesis es realizar un diagnóstico de Montecristi como destino turístico que permita describir la situación actual y sus perspectivas. En otras palabras dar a conocer, cómo gracias a la Asamblea, la ciudad de Alfaro se ha convertido en un cantón con gran potencial turístico que recibe gran afluencia de visitantes locales, regionales, nacionales e internacionales ya sea por sus atractivos y/o patrimonios culturales o naturales que éste posee.

El cuarto objetivo específico es indagar y detallar los recursos gastronómicos existentes en el cantón para identificar el potencial que tienen los mismos a fin de ser reconocidos como producto turístico; es decir realizar las fichas de inventario gastronómico tales como platos, productos, planta y ferias y mercados.

Y el quinto y último objetivo específico es formular recomendaciones en base a los resultados obtenidos para posibilitar un desarrollo de la gastronomía como recurso y producto turístico en la zona de estudio.

CAPÍTULO I

MARCO TEÓRICO GASTRONOMÍA, UNA VÍA HACIA LA DIVERSIFICACIÓN TURÍSTICA

1.1. Introducción Histórica de la Gastronomía

Para describir la historia de la gastronomía es necesario primero, conocer el desarrollo que ha tenido a través de la tradición y en la población humana; es decir destacar sus antecedentes, su proceso y progreso a lo largo del tiempo hasta llegar a convertirse en lo que hoy llamamos "gastronomía".

La historia del plato que se pone encima de la mesa no se reduce a la compra y al proceso culinario de sus ingredientes, esta va más allá. Según los expertos, La historia de la alimentación revela una estrecha relación de esta con la evolución de la humanidad en su proceso civilizador, es por esto que existe la creencia de que el metabolismo humano ha evolucionado tras miles de años de estilos de vida, adaptándose a las circunstancias y a la escasez de recursos (alimentos).

Por ello, Jean Anthelme Brillat-Savarin, autor del afamado libro "Fisiología del Gusto", afirma que *"Los placeres de la mesa son para todas las edades, para todas las condiciones, para todos los países, y para todos los días; pueden ser asociados a el resto de los placeres, y siguen siendo el pasado para consolarnos de su pérdida"*.

Antes de continuar con el resumen de la historia de la gastronomía, resulta oportuno conocer como se define la gastronomía, según los autores más destacados de esta literatura.

- ◆ Según la Real Academia de La Lengua, gastronomía significa: Arte de preparar una buena comida.



LICTUR - BIBLIOTECA

- ◆ Por otra parte, Jordi Montaner en su diccionario de turismo adopta la palabra gastronomía como: "Conjunto de conocimientos y actividades relacionadas con la preparación y degustación de la comida".

- ◆ Jean-Francois Revel en su libro "Un festín en palabras2". alega: "La cocina es un perfeccionamiento de la alimentación, la gastronomía es un perfeccionamiento de la cocina misma"

- ◆ Brillat-Savarin (2001) en su libro "Filosofía del gusto" señala que la gastronomía está en relación con las siguientes materias:
 - Con la historia natural, por la clasificación que practica de las sustancias alimenticias.
 - Con la física por el examen de sus partes, componentes y cualidades.
 - Con la química, por los diversos análisis y descomposiciones que les hace experimentar.
 - Con la cocina, por el arte de guiarlas y de hacerlas agradables al gusto.
 - Con el comercio, porque se ocupa en buscar lo que consume al precio más barato posible y expender con las mayores ventajas lo que presenta a la venta.

- Por último, con la economía política, por los recursos que presenta a fin de recaudar contribuciones y por las facilidades de cambio que entre las naciones establece.

De los conceptos anteriormente mencionados se puede destacar que las acepciones con respecto a éste término son diversas. Los dos primeros, básicos pero a la vez similares; pues tanto en el concepto de la Real Academia de la Lengua como en el de Jordi Montaner la gastronomía constituye una manera bondadosa de preparar los alimentos, sin tomar en cuenta su desarrollo cultural a través del tiempo.

Sin embargo, el comentario de Jean Francois Revel destaca un significado atemporal, es decir que los seres humanos independientemente de la época en que se ubiquen primero se alimentan; con los avances tecnológicos, descubrimientos e incluso con las habilidades propias de quienes transforman los alimentos, se cocina; y en último lugar, las variaciones y enriquecimiento tanto de protocolo como de conocimientos culturales consiguen la definición de gastronomía.

De ésta misma manera Brillat Savarin, hace referencia que la gastronomía no es sólo una palabra que refiere a los alimentos ó a la manera de prepararlos

sino que por el contrario lo relaciona con otras ramas que considera son de vital importancia para entender el verdadero significado de la palabra gastronomía.

Resumen de la Historia de la Gastronomía

Con la evolución del hombre la gastronomía se ha ido desarrollando a través de la historia ya sea desde su materia prima (frutos, animales y semillas), utensilios (arco, flecha, tenedores, cucharas) hasta su desarrollo técnico (crudos, asados, ahumado y/o salazón). Con el tiempo, los homínidos superiores, antepasados del hombre moderno, empezaron a domesticar especies vegetales y animales, así como también a cocer sus raciones de comida. No se sabe el motivo por el cual el hombre aprendió a domesticar el fuego y luego a cocinar, pero no cabe duda que fue un aporte muy importante para el desarrollo. Teniendo la habilidad de domesticar y cocer alimentos, se hicieron comestibles los productos que no lo eran y así mismo se desarrollaron técnicas para la elaboración de recipientes y utensilios de cocina. (Gándara y Schüter, 2003. Gastronomía y Turismo).

Pero Según Lévy-Starus (1963) ya en la conciencia del hombre esos orígenes estaban cambiando.

"Las tribus que no conocen la cocción de los alimentos por supuestos que no tienen la palabra para decir "cocina" o "cocción". Pero, en consecuencia, no tienen además la palabra para decir "crudo" puesto que el concepto mismo no puede caracterizarse".

Y así los hombres pasaron mucho tiempo sin imaginarse el peso y la presión del aire que los rodeaba, y llevó a Lévy-Starus a concluir que "para alcanzar lo real es necesario de antemano poder hacer abstracción de lo vivido". Es decir, que la diferencia entre lo crudo y lo cocido se halla en los orígenes de la cultura.

Poco a poco y ya con la extinción de los animales el hombre comenzó a domesticar ciertos de ellos (perro, renos). La agricultura, y la domesticación de las plantas, fue tarea de mujeres, quienes comenzaron a cultivar las semillas que recogían. Significó el asentamiento del hombre. Los primeros cultivos fueron: trigo, cebada, avena, col, higos, habas, lentejas, mijo. En cuanto a las técnicas agrícolas, éstas se difundieron desde el Oriente Medio cuya dirección a la cuenca del Mediterráneo, pero también hacia el este.

Es aquí en la "era después del fuego", en donde aparecen los primeros recipientes de barro para cocinar los alimentos. Con el descubrimiento del

fuego el hombre comienza a cocer los alimentos con lo cual se digerían mejor, evitaban la transmisión de enfermedades y podían apreciar mejor su sabor. El fuego significó, para el hombre, poder estar despierto más horas y comenzó el proceso de sociabilización, dando como resultado un aumento demográfico. En la prehistoria, el hombre ya utilizaba el frío como método de conservación de las carnes (bloques de hielo).

Ya para la "edad antigua" que comienza desde la aparición de la escritura hasta la caída del imperio romano de occidente, el pueblo egipcio era rico en producción agrícola y en esta ocasión ya no comían parados sino esta vez separados hombres de mujeres y, es curioso comprobar que, utilizaban cucharas y tenedores de madera o metal.

Los egipcios hacían un culto de la comida, en el caso de cuando moría un faraón, lo momificaban y lo adornaban con alimentos; tenían la creencia de que existía una vida después de la muerte. Fueron los primeros comedores de pan. No se conoce dónde ni cuándo se descubrió la levadura; es decir, se pasó de la harina cocida al pan listo para comer.

En el pueblo griego, la cocina aristocrática cuece por vez primera el pescado, el principal era el atún que se conservaba en aceite de oliva pero había

también: rodaballo, dorada, salmonete, pulpo, pez espada y esturión. Los griegos comían todas las carnes que hoy conocemos, la que menos consumían era la carne del buey. Como especias se encontraban: laurel, tomillo, orégano, retama, salvia, cilantro y malva. Es en este pueblo que los invitados comían apoyados sobre su brazo izquierdo, pudiendo utilizar únicamente los dedos de la mano derecha para tomar los alimentos. En estos grandes banquetes la mujer quedaba en un segundo plano, cocinaba pero jamás participaba de ellos.

En cambio en el pueblo romano incorporan muchos vegetales desconocidos o considerados inaceptables hasta entonces. Se hacían tres comidas diarias: desayuno, almuerzo y cena, tomando en cualquiera de las comidas el pullmentum (papilla de harina de trigo y agua, que diluida hacía de refresco).

Conocían la levadura (fermentum), su pan era fermentado, haciendo otros tipos de panes. Éstas personas organizaban grandes banquetes por la clase privilegiada, tan amantes del placer de comer eran, que a mitad de éstos debían retirarse al vomitorium en donde, excitándose la garganta con plumas de pavo real, devolvían lo comido para alivianarse el vientre. En la "edad moderna", que aborda desde la caída de Constantinopla hasta la Revolución Francesa en los siglos XVII y XVIII, los labradores comen unas migas o unas

sopas con un poco de tocino, un trozo de pan con cebollas, ajos o quesos y a la noche cenan una olla de nabos o coles.

Se descubre el procedimiento para la fabricación del Champagne y se prepara la bechamel, llegando a finales de la edad moderna se expande el consumo de alimentos traídos del Nuevo Mundo como la papa, que juega un rol importantísimo en el aumento demográfico.

Y para las "nuevas tierras" específicamente América y Asia aparece el cacao, el maíz, el maní, el girasol, las arvejas (o judías), el pimiento y el pimentón, el ananá, las papas y el tomate gracias a lo que llegó a Europa de América.

La semilla del cacao entre los aztecas ha servido de moneda. El refinamiento de éste lleva al chocolate. En un principio los europeos lo tomaban con cantidades extremas de endulzantes.

El maíz fue el cultivo básico, una planta considerada "civilizadora", sus características y requerimientos marcaron a las culturas americanas.

La papa fue el tubérculo que recuperó del hambre a las sociedades europeas deprimidas. En Alemania se obligaba a los campesinos a cultivarlas. Se preparaban con salchichas, hecha puré, se consumía el almidón y se hervía para hacer aguardiente. En Inglaterra triunfan las papas al vapor y fritas acompañadas de pescado frito también (fish and chips).

El tomate en un principio se utilizó verde y como adorno en sombreros. Inglaterra hace su famoso dulce de tomate o hecho zumo en el famoso trago Bloody Mary.

A continuación se esquematiza un resumen de lo expuesto en la siguiente tabla N°. 1



LICTUR - BIBLIOTECA

Tabla I. Historia de la Gastronomía a Través del Tiempo

PREHISTORIA desde la aparición del hombre hasta la aparición de la escritura			
ANTES DEL FUEGO	materias primas	utensilios	desarrollo técnico
	frutos, raíces, hojas, tallos, renos, bisontes, vacunos salvajes y caballos, lagartijas, erizos	Arco, flecha, anzuelos y arpones. Fabricadas con piedras, ramas	Los alimentos se consumían crudos. El secado en higos u otras frutas. Y el ahumado en carne y pescado
DESPUÉS DEL FUEGO	domesticación de ciertos animales (renos, perros, cabras, cerdos, ovejas y asnos)	recipientes de barro, huesos de los animales, y las pieles	Método de cocción utilizado: asado.
	semillas de las cuales cultivaban trigo, cebada, avena, col, higos, habas, lentejas y mijo	el arado: rama con forma	cocer los alimentos El frío como método de conservación de las carnes (bloques de hielo).
EDAD ANTIGUA desde la aparición de la escritura hasta la caída del Imperio Romano de Occidente			
PUEBLO EGIPCIO	materias primas	utensilios	desarrollo técnico
	La cerveza Harina	Cucharas y tenedores de madera o metal.	Las carnes se consumían crudas y en salazón. Comedores de pan. Se descubrió la levadura
PUEBLO GRIEGO	El pescado	Planchas de hierro y fuego a leña	Método de cocción utilizado: asado.
	La carne Especias como: laurel, tomillo, orégano, retama, salvia, cilantro y malva.	Arco y flecha.	
PUEBLO ROMANO	Vegetales	El espetón era una cruz de hierro incrustada en la tierra en la que asaban las carnes	Método de cocción utilizado: asado.
	Pullmentum (papilla de harina de trigo y agua)		
	Levadura (fermentum)		
	Jamones, salazones y aceites		
EDAD MODERNA desde la caída de Constantinopla hasta la Revolución Francesa			
	materias primas	utensilios	desarrollo técnico
SXVII y XVIII	Tocino, pan con cebollas, ajos o quesos, nabos o coles.		Champagne
	Bellotas y Papas.		Se prepara la bechamel
NUEVAS TIERRAS América y Asia	Cacao, maíz, maní, girasol, arvejas, pimienta, pimentón, ananá, papas y tomate.		Del cacao al chocolate
	Aceite.		La papa al vapor y fritas
	El tabaco		El tomate hecho zumo en el famoso trago Bloody Mary , y se unió a la pasta

Fuente: Álvarez, S., Berra, N., Enríquez, C. & Parra, J., Historia de la Gastronomía. [En línea] 2002. [Fecha de acceso 28 de Julio de 2009]. URL disponible en: <http://www.monografias.com/trabajos11/histgast/histgast.shtml>

En lo que respecta al continente americano, grupos de neandertales superiores cruzaron el estrecho de Behring hace unos 40000 años, pero dejaron muy pocos vestigios de su cultura y ya en los 30000 A.C., varios grupos de Homo sapiens, es decir los hombres modernos, atravesaron lo que hoy es Alaska y fueron poco a poco poblando el continente hacia el sur buscando mamíferos, y son ellos los representantes de las culturas prehispánicas, cuyas personas fueron aprendiendo a domesticar animales y plantas y a consolidar sus alimentos, algunas especies que desde hace milenios han formado parte de la dieta de las distintas culturas a lo largo de su territorio, pero que hasta hoy en día tienen difusión mundial. Los vegetales originarios del continente americano denominados productos son:

- Especias
- Papa
- Maíz (choclo)
- Tomate
- Cacao
- Cacahuete (maní)
- Pimiento
- Piña
- Aguacate

- Plátano, etc.

En el Ecuador, los asentamientos culturales superan los 8000A.C el cual corresponde al Período Precerámico, donde grupos humanos ingresaron a América desde Asia, cruzando por el estrecho de Bering como recolectores, cazadores especializados y portadores de una eficiente y variada tecnología lítica; estos pobladores llegaron a lo que hoy es el Ecuador y se adaptaron plenamente a las condiciones ecológicas de este territorio, cuyo tiempo ya existían grupos en la sierra y en la costa.

Luego de este período empieza el período formativo, en el que constan las primeras culturas del Ecuador y son Valdivia (3.500-1500 A.C.), Machalilla (1800-1500 A.C.) y Chorrera (1500-500 A.C). Este período se caracteriza porque en él, el hombre pasó de la etapa de cazador, recolector y nómada, a la vida sedentaria. Descubrió la agricultura; utilizó piedras y huesos para construir herramientas; rindió culto a los animales como serpientes, águilas, al sol y a los fenómenos naturales por la incapacidad de poder explicar el porqué de las cosas. Como consecuencia de una larga experimentación en el manejo de las plantas la gente de esta época desarrolló la producción de varios cultivos, especialmente el maíz; también desarrolló la pesca y la cría de animales, que junto a la caza y a la recolección, permitieron la

subsistencia de amplias poblaciones agrupadas en asentamientos aldeanos. Los pobladores de ese entonces elaboraban hachas de piedra, utensilios de conchas marinas y otros implementos de piedra pulimentada, empezando a cultivar la tierra de forma estacional, es decir que utilizaban un tiempo determinado para cualquier cultivo para luego abandonarla; así mismo periódicamente, con el objetivo de cultivar otros terrenos o dedicarse a otra actividad.¹

En cuanto a los períodos siguientes están Desarrollo Regional (300A.C.-800D.C.) representando el dominio sobre el medio ambiente y el gran desarrollo de la agricultura y otras actividades productivas propiciaron en esta época el surgimiento de jefaturas con áreas de control e influencia regional; y Período de Integración (800D.C.-1535D.C.) Se tecnificaron más las actividades artesanales como la metalurgia, textilería y lapidaría. También se desarrolló la navegación en grandes balsas, pudiendo los mercaderes llegar con sus productos a lugares distantes como los que hoy son Perú y México. Se produjo un notable cambio hacia la monumentalidad llevándose a cabo grandes construcciones para intensificar la producción agrícola; además de complejos arquitectónicos públicos y residenciales, utilizándose la fuerza

¹ Impacto Visual S.A. Artículo: El pasado aborigen del Ecuador 1997-2005 www.exploringecuador.com/esponol/museum_bce/aborigen visita realizada el 15/11/2007.

de trabajo desplegada por una población numerosa controlada por poderosos cacicazgos descritos por los cronistas.²

1.2. Funciones de la alimentación

Según Schluter R. (2003), la alimentación cumple con una función biológica del organismo, al suministrar al cuerpo las sustancias indispensables para su subsistencia, estos cumplen en los organismos tres propósitos principales que son: desarrollar trabajo muscular, mantener la vitalidad para la formación y renovación de tejidos del cuerpo. Además, de consumir algunos alimentos con el único propósito de procurarnos el placer, o por simple gusto.

Otra de las funciones que cumplen los alimentos es facilitar al organismo la energía necesaria para realizar algún trabajo, es decir, para moverse, pensar o para sintetizar tejidos o estructuras, el organismo es un transformador de energía. Toma los alimentos que contienen energía química y aprovecha esa energía y la transforma en energía mecánica para mover los brazos, en

² Fuente: Ministerio de Educación, Texto Abramos Surcos.

energía eléctrica para pensar, en energía térmica para mantener la temperatura del cuerpo aunque la ambiental sea bajo cero. Nosotros trabajamos todo el tiempo, porque nuestro pulmones se expanden, pensamos, nos movemos, crecemos, envejecemos, "matamos" algunas células que presentan alteraciones no compatibles con la salud.

Por lo tanto, necesitamos suficiente energía para cumplir con todas estas funciones. La alimentación o comida va más allá de una necesidad biológica o básica para poder subsistir, sino, es también una necesidad psicológica que el ser humano necesita en conjunto para poder desarrollarse en sociedad, es decir que además de función biológica es también función psicológica, social y cultural. Como lo señala Contreras, Jesús en el libro *Antropología de la Alimentación* (1993:12):

"En el acto de la alimentación, el hombre biológico y el hombre social o cultural están estrechamente y recíprocamente implicados. En efecto, en este acto pesa un conjunto de condicionamientos múltiples unidos mediante complejas interacciones (...)"

Diferencia entre Alimentación y Nutrición

Para buscar las diferencias entre éstos dos términos se considera necesario mencionar algunos conceptos, los cuales servirán para hallar el contraste de los vocablos ya antes mencionados.

Alimento Es toda sustancia que incorporándose o no al organismo cumple una función de nutrición (alimentación, metabolismo o excreción) **Paredes. Leyes de la Alimentación (1992: 9)**

Alimentación Aporte de materia y energía, se inicia cuando se prescribe el régimen de alimentación y termina en el momento que las sustancias pasaron de la luz del intestino y son absorbidas.

Paredes. Leyes de la Alimentación (1992: 10)

Nutrición Nutrición es la resultante del conjunto de funciones armónicas y solidarias entre sí que tienen por objeto:

- 1.- Mantener la integridad normal de la materia
- 2.- Asegurar la vida

Es la ciencia que estudia los nutrientes y su efecto en el organismo.

Paredes. Leyes de la Alimentación (1992: 9).

En este caso de la "nutrición" nos indica cuales son los alimentos más convenientes e importantes para gozar de una buena salud y de una buena



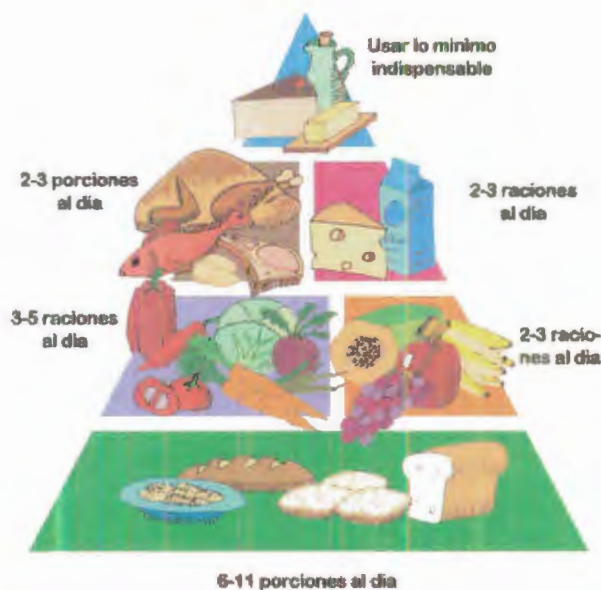
nutrición, ya que depende de muchos factores, tales como: la alimentación, herencia, clima, higiene y ejercicio, de los cuales, la alimentación es el más importante. Una vez que el alimento ha sido ingerido, va a empezar un interesante viaje por nuestro cuerpo hasta que los nutrientes que contiene lleguen a su destino final.

El cuerpo humano simplemente adquiere los nutrientes que necesita para realizar las funciones esenciales y necesarias de los alimentos que éste consume, por el cual cada alimento contiene más de un nutriente, es por eso que una dieta variada es fundamental aunque contenga aquellos alimentos que sabemos pueden ocasionar aumento de peso en caso de exagerar su consumo, lo perfecto es racionar los alimentos para llevar una mejor forma de vida.

Dentro de la pirámide nutricional (figura No. 1) se puede observar que los alimentos que se encuentran en el interior se sitúan en diferentes niveles, en ella se incrementa alimentos ricos en proteínas, minerales, vitaminas y otras sustancias aprovechadas adecuadamente por el metabolismo de cada persona.

En la Base de la "Pirámide Nutricional", la mayoría de los nutrientes proviene de pan, arroz y pasta, alimentos llenos de carbohidratos de los cuales debería consumir de 6-11 porciones al día.

Figura N° 1 Pirámide Nutricional



Fuente: Proyecto Administra tu Hogar. (s.f.). Extraído el 28 de Julio de 2009, de <http://www.administratuhogar.com/recetas/pimutr.html>

Los vegetales y las frutas expuestas en la figura constan de vitaminas y minerales, siendo los vegetales bajos en grasa y en calorías, lo cual se recomienda consumirlos de 3-5 raciones al día en cambio las frutas de 2-3 raciones al día.

En el grupo perteneciente a carnes, aves, pescado, leguminosas y huevos proporcionan específicamente grandes cantidades de proteínas asimismo de Vitamina B, Hierro y Zinc del cual es recomendable consumirlo de 2-3 porciones al día.

Estando también casi a la cima de la pirámide aparecen el queso, la leche y el yogurt, los cuales son ricos en proteínas, vitaminas y de minerales además que éstos proporcionan el calcio en el metabolismo del cuerpo humano. Siendo ingerido de 2-3 raciones al día.

Estando ya en la cima de la pirámide y poco recomendable consumir son la mantequilla, el aceite y el cake.

Una vez explicado la nutrición en sí, nos damos cuenta que la alimentación y nutrición no son términos sinónimos. Alimentarse es introducir alimentos en el interior del organismo, es decir, es ingerir alimentos; en tanto que nutrirse es incorporar en el interior de todas las células las sustancias indispensables **Naranjo. Dieta en el Ecuador (1985:149).**

Consiguientemente, la alimentación es naturalmente el primer paso para la nutrición; pero para una buena nutrición no basta con alimentarse en forma indiscriminada con cualquier alimento y en cualquier cantidad.

Leyes de la Alimentación

Según Paredes (1992:10-11) para que la alimentación cumpla con sus funciones en el cuerpo humano es necesario aplicar cuatro leyes:

- **Suficiente.** La cantidad de la alimentación debe ser suficiente para cubrir el gasto calórico del organismo y mantener el equilibrio de su balance.
- **Completa.** El régimen alimenticio debe ser completo en su composición para ofrecer al organismo que es una unidad indivisible todas las sustancias que lo integran.
- **Armonía.** Las cantidades de los diversos nutrimentos que integran la alimentación deben guardar una relación de proporciones entre sí. Se considera que una dieta normal debe proporcionar 50% de energía a través de los hidratos de carbono, un 35% la obtiene de los lípidos y 15% lo brindan las proteínas, pero estas proporciones no se establecen de manera rígida y pueden variar.
- **Adecuación.** La finalidad de la alimentación está supeditada a las necesidades del organismo.

Sintetizando la reflexión de Paredes acerca de la alimentación y sus funciones, se destaca de que ésta no sólo constituye introducir sustancias al organismo sino que, la alimentación en sí es todo un proceso, que precisa de conciencia y responsabilidad a la hora de ingerir los alimentos propiamente dichos de manera que sean asimilados de manera provechosa y positiva, nutriendo al cuerpo humano.

La alimentación como proceso turístico y social

Después de haber expuesto los conceptos fundamentales de la alimentación, es fácil entender que en sus inicios, ésta era una forma elemental de aprovisionar al organismo las sustancias básicas para el sustento del cuerpo humano.

En el presente, esta idea ha ido evolucionando y teniendo acepciones diferentes en el ámbito turístico y social. Un claro ejemplo de esto es el concepto de Eva Martín en *Proceso Turístico*, UNED. Espacio, Tiempo y Forma (2001:209) quien señala que el Proceso Turístico son todas las motivaciones que inducen al hombre a efectuar un viaje y los efectos que el turismo tiene sobre ámbitos sociales y económicos.

Examinando el concepto ya expuesto, se puede resaltar que, la alimentación constituye sin duda alguna una estimulación al ser humano para realizar un viaje, lo que muestra una íntima relación de ésta, como proceso turístico y social.

1.3. Cultura Gastronómica

Como bien se ha venido conociendo los significados de algunas palabras, en esta ocasión se podrá abordar varios conceptos de cultura ya que no existe uno único y es conveniente analizarlo para llevar a cabo la cultura gastronómica.

Cultura: Es el conjunto de todas las formas, los modelos o los patrones, explícitos o implícitos, a través de los cuales una sociedad regula el comportamiento de las personas que la conforman. Como tal incluye costumbres, prácticas, códigos, normas y reglas de la manera de ser, vestimenta, religión, rituales, normas de comportamiento y sistemas de creencias. Desde otro punto de vista se puede decir que la cultura es toda la información y habilidades que posee el ser humano. El concepto de cultura es

fundamental para las disciplinas que se encargan del estudio de la sociedad, en especial para la antropología y la sociología.³

La UNESCO en 1982 declaró:

"(...) que la cultura da al hombre la capacidad de reflexionar sobre sí mismo. Es ella la que hace de nosotros seres específicamente humanos, racionales, críticos y éticamente comprometidos. A través de ella discernimos los valores y efectuamos opciones. A través de ella el hombre se expresa, toma conciencia de sí mismo, se reconoce como un proyecto inacabado, pone en cuestión sus propias realizaciones, busca incansablemente nuevas significaciones, y crea obras que lo trascienden".⁴

El origen de esta palabra "cultura" significaba inicialmente "cultivo de la tierra" – lo que luego sería específicamente "la agricultura" y con el acopio de conocimientos, usos y costumbres es lo que viene a significar después como "cultivo de las especies Humanas".

Entonces, a menudo se piensa erróneamente que el término gastronomía únicamente tiene relación con el "arte culinario" y la cubertería en torno a

³ Fuente: <http://es.wikipedia.org/wiki/Cultura>

⁴ Fuente: (UNESCO, 1982: Declaración de México)

una mesa. Sin embargo ésta es una pequeña parte del campo de estudio de dicha disciplina: no siempre se puede afirmar que un cocinero es un gastrónomo.

Como se indicó anteriormente la *gastronomía es el estudio de la relación entre cultura y alimento* de la cual no sólo tiene relación con la comida, sino que también con las distintas culturas que existen en la tierra. Ya que la gastronomía, está inexorablemente vinculada, a la cultura de un país. De tal manera, se habla de la gastronomía de cada país o región en especial. Las cuales se han ido difundiendo, a través de los años, debido no sólo a que sus inmigrantes las han introducido por todo el mundo, sino que también por su excelencia en la preparación de diversos platos.

Es el interés de cada persona de viajar, de conocer otras culturas, otras lenguas ya sea por la publicidad de los lugares turísticos; sus sitios naturales; sus museos y manifestaciones culturales e históricos; su folklore; sus realizaciones técnicas, científicas o por sus acontecimientos programados hacen que el turista participe en el. En este caso la gastronomía el cual está dentro de las manifestaciones culturales hace que el turista le saque provecho, en este caso lo que el turista le interesa conocer y probar los

platos típicos del lugar, ya sea desde la preparación del plato, los ingredientes, los productos que posee, hasta el adorno del mismo.

Y es que según Naranjo (1985:150) en la gastronomía, uno puede ver una gran gama de elementos o materias, las cuales confluyen dentro del término. Se puede señalar a la historia, la sociología, la antropología, diversas artes, el estudio de los alimentos por parte de la agronomía, etc. Todos elementos o materias presentes en la cultura arraigada de una nación. La cual, con el paso de los siglos, va dando forma a la gastronomía típica de aquel país o región.

Es por eso que se ha considerado en esta tesis resaltar en breve la gastronomía en la parte costera para una mejor comprensión de lo que es la cultura gastronómica.

Dieta En El Ecuador

Según Naranjo (1985:150) En primer lugar, dieta en su sentido amplio, significa régimen alimentario o sea que es lo que se come, qué alimentos, con qué frecuencia y en qué cantidad y proporción. En el campo terapéutico dieta tienen un sentido de régimen alimentario restringido, con disminución o prohibición de ciertos alimentos. En segundo lugar y como ya hemos



repetido varias veces, la dieta depende del nivel económico de las personas así como de los correspondientes gustos y hábitos y otros factores.

Para Ecuador siendo uno de los países de América Latina en donde mejor se sirven y se come una gran variedad de frutas, legumbres, hortalizas, granos, tubérculos -que se encuentran en algunas preparaciones junto al queso⁵ - combinando con carnes y pescados; y, en este sentido, algunos gastrónomos y personalidades como el escritor Abdón Ubidia (2006) y el fotógrafo Pablo Corral (2006), consideran que la principal virtud de la cocina ecuatoriana se encuentra en sus sopas, en este sentido, Corral expresa lo siguiente:

"Para mí la fórmula o el secreto de la comida ecuatoriana son los refritos, los pequeños preparados que dan sabor cuando los ponemos en las sopas, en los platos fuertes. Para mí la comida ecuatoriana es una cocina bastante cercana a los productos a los productos de la tierra, no es sofisticada como la china o la francesa, más bien simple, es una cocina de campesinos".

"El centro de la comida en mi casa siempre fue la sopa. ¡Hay tantas sopas en el Ecuador! En Cuenca tenemos muchas sopas características: la sopa de sambo tierno, la de mote, el caldillo de huevos, el arroz de cebada, sopa de acelga. La

⁵ Fuente: Artículo Cocina Ecuatoriana www.ecuaworld.com/visitecuador/cocina_ecuatoriana. Visita realizada el 16/11/2007.

comida no era comida si no había sopa. Creo que eso es una característica del Ecuador, hay países en los que se obvia la sopa (...)⁶.

La cocina de Ecuador es una cocina fundamentalmente criolla, en la que se mezclan los antiguos productos indígenas (maíz, patatas, cacao, yuca, palmitos, mariscos, pescados, aves, etc) con los importados por los españoles (arroz, lentejas, trigo, cerdo o chancho, cebolla, ajo). En la costa ecuatoriana tenemos:

Desayuno: Con frecuencia el desayuno consiste en una taza de café en agua acompañado de un poco de verde o maduro y a veces pan; puede también acompañarse de un poco de arroz seco.

Almuerzo: Consiste en dos platos o viandas. El primero, una sopa a base de yuca y verde, como el denominado sancocho, cola de avena o cualquier otra sopa, puede contener algo de pescado o a veces trocitos de carne. El segundo plato arroz seco y con más frecuencia que en la sierra, acompañado de menestra sea de lenteja o de fréjol y de un trozo de maduro o de banano. Normalmente no hay postre.

⁶ Fuente: Alfonso Reece. Reportaje Gourmet: "Abdon Ubidia: Cocina y Literatura, idénticas e inseparables". Entrevista en elgourmet.com., Sopas para todos los gustos. Quito. Ediciones LATINWEB, 2006. Pp. 38-42. Nº 2.

Merienda o cena: Es muy semejante al almuerzo y, también en algunos casos, en la actualidad, consiste sólo en una taza de café negro más un poco de verde o maduro o un pan.

Esto recalca que, los rasgos más queridos y duraderos de una cultura son sus hábitos alimenticios. Estas tradiciones a menudo reflejan las creencias y valores de la gente y son una de las últimas características culturales que se pierden cuando un individuo o un grupo emigran a una nueva cultura.

1.4. Importancia De La Gastronomía En La Actividad Turística

La gastronomía juega un papel muy importante dentro de la actividad turística en donde el alimento deja de ser una necesidad para pasar a un deseo y/o placer. Al respecto se hace referencia al concepto de "actividad turística"

"Conjunto de operación que de manera directa o indirecta se relaciona con el turismo o pueden influir sobre él, siempre que conlleven a la prestación de

servicios a un turista, ya sean realizadas en el lugar de origen del turista o en el acogida. Por extensión, por actividad turística se entiende no solamente cualquier acción desarrollada por los agentes turísticos sino también por el propio turista con el objetivo de satisfacer unas motivaciones y necesidades”.

Tomando de base el concepto mencionado sobre actividad turística, destaca todo lo relacionado con el turismo ó lo que influye en él; de esta parte se puede exponer que la gastronomía es parte de la cultura y desarrollo de los pueblos y comunidades de una región y esta cultura a su vez, es parte de sus atractivos turísticos.

Y para buscar una relación conceptual de Turismo, de acuerdo con la OMT (1998):

“(...) el turismo comprende las actividades que realizan las personas durante sus viajes y estancias en lugares distintos a su entorno habitual, por un período de tiempo consecutivo inferior a un año, con fines de ocio, por negocio y otros”.

Por otro lado, indica que conlleva a la prestación de servicios a un turista; en este sentido se puede acentuar que la alimentación siendo una necesidad básica, biológica e ineludible para el ser humano, juega un papel complementario pero de muchísimo valor en la actividad turística, pues si es cierto que generalmente los turistas visitan un lugar motivados por sus



atractivos turísticos; sean estos naturales, culturales o históricos, no se puede minimizar y/o dejar de lado las costumbres culinarias puesto que la gastronomía marca los inicios de la cultura e idiosincrasia de un pueblo y es aquí cuando éstos deben aprovechar sus bondades gastronómicas para hacer mas agradable la estadía de los visitantes y estos puedan tener una segunda motivación para regresar al destino.

Es por esta razón que la gastronomía de diversos lugares ha tenido un proceso de evolución considerable, ya que no solo desean adquirir el producto sino también sentirse conectados con los detalles de la historia, la cultura y la identidad del plato específico, dejando que el turista experimente lo que desee sentir.

1.5 Conceptualización De Inventario Gastronómico

Tomando como referencia el significado de Inventario Turístico o catastro de la Organización Mundial de Turismo, "es la lista de lugares, objetos o acontecimientos de interés turístico de un área determinada".

Su elaboración implica dos pasos:

- Registro de Información
- Evaluación de los atractivos turísticos

Según el Diccionario de Turismo 1998 tenemos que el inventario turístico es:

"la interacción de los diferentes elementos que componen el patrimonio tangible e intangible de una persona o lugar que componen un momento determinado"; éstos atractivos turísticos son el conjunto de bienes, lugares, costumbres y acontecimientos que por sus características, propias o de ubicación en un contexto, atraen el interés del visitante.

En cuanto al Ministerio de Turismo del Ecuador (2004) el inventario de atractivos se define como:

"Es el proceso mediante el cual se registra ordenadamente los factores biológicos, físicos y culturales que como conjunto de atractivos, efectiva o potencialmente puestos en el mercado contribuyen a confrontar la oferta turística del país. Proporcionan información importante para el desarrollo del turismo, su tecnificación, evaluación y zonificación en el sentido de diversificar las áreas del desarrollo turístico".

Por medio de estos dos conceptos podemos puntualizar que el "inventario gastronómico" es el proceso y elaboración de toda la información o recopilación necesaria sobre los aspectos físicos y culturales de los platos representativos de cada zona o provincia teniendo como resultado que éste reúna las características necesarias para determinar cuál es la situación actual de los platos que se venden y consumen los habitantes y turistas de una región.

Para inventariar atractivos turísticos, Boullón (2006) los ha clasificado en categorías y estas son:

- 1 Sitios Naturales
- 2 Museos y manifestaciones culturales históricas
- 3 Folklore
- 4 Realizaciones técnicas, científicas o artísticas contemporáneas, y
- 5 Acontecimientos programados

Dichos atractivos son considerados como patrimonio, y entiéndase según la UNESCO (1972) que es "el legado que recibimos del pasado, lo que vivimos en el presente y lo que transmitimos a futuras generaciones".⁷

Para realizar el inventario gastronómico, motivo principal del proyecto es necesario realizar una base de datos en el que conste el proceso de preparación de un plato típico.

1.6 Modelos de Inventario

Para la presente tesis se ha recopilado y analizado tres modelos de inventarios utilizados en el Ecuador y el mundo en lo referente a atractivos turísticos que ayudará con la elaboración del inventario gastronómico del cantón, y estos son:

- Inventario de la Organización Mundial del Turismo (Ver anexo No1)
- Inventario del Ministerio de Turismo del Ecuador (Ver anexo No2)
- Modelo de ficha de clasificación de los atractivos turísticos (Tabla N°3)

⁷ Fuente: UNESCO. Convención para la protección del patrimonio mundial cultural y natural. París. 1972

A continuación se explica brevemente el inventario que se utiliza por el Ministerio de Turismo del Ecuador el cual este tipo de inventario es más específico; ya que antes de inventariar se hace una clasificación según el tipo de atractivos.

Tabla II. Inventario de los Atractivos Turísticos

CATEGORÍA	TIPO	SUBTIPO
Sitios Naturales	Montañas, planicies, desiertos, ríos, ambientes lacustres, etc.	Altas montañas, cordilleras, nudos, volcanes, etc.
Manifestaciones Culturales	Históricas, etnografía, realizaciones técnicas y científicas, etc.	Arquitectura, grupos étnicos, música y danza, explosiones mineras, rodeos, fiestas religiosas, etc.

Fuente: Boullón R./ Planificación del espacio turístico

Posteriormente se presenta el modelo de ficha de clasificación de los atractivos turísticos por Fabio Cárdenas en el libro Proyectos Turísticos el cual es un patrón de fichas que ayudaran al desarrollo de la elaboración de los atractivos gastronómicos del cantón Montecristi.



LICTUR - BIBLIOTECA

Tabla III. Modelo de ficha de clasificación de los atractivos turísticos

Nombre del Atractivo	Categoría	Tipo	Subtipo	Jerarquía
<i>Espacio para Fotografías y observaciones</i>				
Ubicación Medio de Acceso Visitantes Características				

Fuente: Fabio Cárdenas/ Proyectos Turísticos

Lo que se busca principalmente en un inventario, y en este caso inventario turístico es:

- Atractivos turísticos
- Planta Turística
- Infraestructura
- Superestructura

1.7 Fichas de inventario

Para elaborar el inventario gastronómico del cantón Montecristi; la Licenciatura de Turismo de la ESPOL diseñó unas fichas acorde a la realidad del Ecuador. Siendo éstas de cuatro tipos:

- Ficha de Inventario de Platos (Ver anexo No.3)
- Ficha de Inventario de Productos (Ver anexo No. 4)
- Ficha de Inventario de Planta (Ver anexo No.5)
- Ficha de Inventario de Ferias y Mercados (Ver anexo No. 6)

Para la realización de cada uno de las fechas de inventario gastronómico se debe seguir el siguiente proceso:

1. Clasificación de los atractivos
2. Recopilación de la información
3. Trabajo de Campo, y
4. Evaluación

Lo que se busca principalmente en las fichas de inventario gastronómico es el ordenamiento de factores físicos, biológicos y culturales de la zona de estudio con el fin de contribuir con la oferta turística del cantón.

CAPITULO II

METODOLOGIA Y PROCEDIMIENTOS

2.1 Objetivos

Para la realización del presente trabajo, las representantes de la tesis se han propuesto objetivos tanto general como específicos para mantener una proyección clara de lo que proyecta la tesis. A continuación se especifican visiblemente los objetivos que prepara este trabajo:

2.1.1 Objetivo General

Crear un inventario que contenga los productos gastronómicos con potencial turístico que posee el cantón Montecristi.

2.1.2 Objetivos Específicos

- Mostrar los principales conceptos en relación a la alimentación como proceso turístico y social, así como conceptualizar los significados que los términos inventarios turísticos y gastronómicos encierran. Estos servirán como base primordial en el desarrollo de la tesis.
- Exponer las generalidades de Montecristi estudiando su entorno geográfico, económico, histórico y cultural con el fin de identificar su desarrollo a lo largo del tiempo.
- Realizar un diagnóstico de Montecristi como destino turístico que permita describir la situación actual y sus perspectivas.

- Indagar y detallar los recursos gastronómicos existentes en el cantón para identificar el potencial que tienen los mismos a fin de ser reconocidos como producto turístico.
- Formular recomendaciones en base a los resultados obtenidos para posibilitar un desarrollo de la gastronomía como recurso y producto turístico en la zona de estudio.

2.2 Metodología Aplicada

Llegado a este punto de la investigación, se tiene claro los objetivos que se persiguen, por lo que en los siguientes puntos se presenta la metodología aplicada a la presente investigación donde se explica en detalle cómo se organizará el estudio.

La exposición de la metodología está referida a describir detalladamente la parte práctica de la investigación. Teniendo como punto de partida el nivel de estudio. Ésta metodología pretende reunir criterios para adquirir la información necesaria sobre los atractivos gastronómicos de Montecristi, que

a su vez serán utilizados con el fin de complementar las diferentes fichas de inventario. Ello proporcionará una herramienta para conseguir información clara y veraz acerca de la oferta gastronómica que ofrece este cantón.

El inventario gastronómico de Montecristi y su oferta turística, son las variables de la presente investigación, las cuales se analizarán independientemente para llegar luego a una relación entre las mismas.

La presente investigación es de carácter descriptivo. Como lo presenta el libro Metodología de la Investigación Hernández (1998:58): "Los estudios descriptivos miden de manera más bien independiente los conceptos o variables a los que se refiere". "El nivel descriptivo de una investigación está encaminado al descubrimiento de relaciones entre las variables de un problema. El nivel descriptivo busca establecer el grado de asociación o de correlación entre las variables".

Se utilizó el método hipotético deductivo porque enfatiza el hecho de que en el proceso de adquisición de nuevos conocimientos la ciencia actúa tanto deductiva como inductivamente y las dos son partes de un único método.



La presente investigación tiene un enfoque cualitativo, debido a que es una vía de investigar sin mediciones numéricas, tomando la observación, entrevistas, descripciones y puntos de vista de los autores. De la investigación cualitativa se desprenden ciertas cualidades, que finalmente darán un concepto sobre el fenómeno investigado, para una vez finalizados puedan ser diagnosticados y analizados correctamente.

Se comprende como diseño del estudio, a la metodología a seguir para la recolección de la información, así como de los sujetos y los instrumentos. La descripción de los diversos esquemas y procedimientos para efectuar las observaciones y/o experimentos que permitirán obtener a información que demanda el estudio.

Para la elaboración de la investigación se determinan los siguientes sujetos de estudio dentro del cantón Montecristi: los productos con que se elaboran los diferentes platos típicos del área, los lugares donde son ofertados los platos y por último las recetas y los platos ya elaborados. Quedando clasificados de la siguiente manera:

- Los productos del cantón Montecristi.
- Fiestas, ferias y mercados del cantón Montecristi.

- Recetas y platos elaborados del cantón Montecristi.
- Establecimientos gastronómicos donde se comercie gastronomía típica del cantón Montecristi.

Según Moreno, Alberto (2000:168) "de acuerdo a la investigación, sus objetivos, datos y variables que se deben obtener, se establecerán las fuentes en las cuales hay o están los datos y, de acuerdo a ellas, los instrumentos y técnicas con los que se puede recopilarlos".

2.3 Técnicas Utilizadas

De acuerdo al tipo y enfoque de la investigación la técnica utilizada es la cualitativa:

- Observación.
- Entrevista.

OBSERVACIÓN

Las técnicas de investigación siempre se valen de un instrumento para poder ser llevadas a cabo. Para la observación se emplearán los siguientes instrumentos:

Una guía de observación, dicho instrumento es empleado por los investigadores para obtener información para la descripción de objetos, situaciones o fenómenos o para conocer objetivamente la forma en que se conducen personas o grupos". Como instrumento de apoyo para una buena observación se utilizará una cámara fotográfica.

La observación se hará de una manera estructurada, participante, en equipo y efectuada en el preciso lugar donde están los sujetos de estudio, mediante un trabajo de campo realizado por los tesisistas.

Es así que la observación, permite percibir al fenómeno, que en este caso es la gastronomía de la zona, ayudando con la búsqueda, la interacción y formulación de nuevas respuestas.

ENTREVISTA

En el caso de la entrevista el instrumento que se emplea es una guía que puede ser un formulario, o un bosquejo de cuestionario por lo que se establece que la entrevista realizada es de tipo dirigida. La cual tendrá como instrumento de apoyo, una grabadora y/o libreta, que será de gran ayuda en las entrevistas a los informantes clave.

El instrumento más importante para llevar a cabo la presente investigación, son las fichas de inventario de productos gastronómicos, La cual servirá para recopilar los datos requeridos de cada producto gastronómico (platos típicos, planta, producto, ferias y mercados), para luego ser analizados y determinar el potencial que tienen dentro de la oferta turística de Montecristi.

Las entrevistas permiten percibir la concepción que tienen tanto los visitantes como las amas de casa en lo que se refiere a la gastronomía del cantón.

Instrumentos utilizados: Ficha de inventario de productos gastronómicos.

Guía de entrevista. Guía de encuesta.

2.4 PROCEDIMIENTOS DE RECOLECCION DE DATOS

El procedimiento de recolección de datos es el resumen de cada paso en el desarrollo de la investigación.

La información a obtenerse será considerada de la siguiente forma:

- De primera mano, porque las fuentes serán siempre las originales, tales como: dueños de los establecimientos, personas que preparan los platos típicos, productores de la materia prima para la elaboración de los platos.
- De segunda mano, porque se obtendrá información de libros y de Internet.

Para obtener la información considerada de primera mano se hicieron varios trabajos de campo donde se pondrán en práctica las técnicas de investigación con sus respectivos instrumentos en el mismo cantón Montecristi, en donde se procederá a visitar los establecimientos gastronómicos para ser inventariados utilizando la ficha de inventario anteriormente mencionada, así como también inventariar los platos típicos ofertados en los mismos,



entrevistar a las personas que preparan los platos para también conocer las recetas de dichos platos.

También como trabajo de campo se visitará lugares donde se siembren y cosechen los productos que son representativos del cantón y que sirven de materia prima para la elaboración de los platos típicos de la zona, procediendo a recolectar información de cada uno mediante la ficha de inventario y la entrevista a informantes clave.

Para la obtención de la información considerada de segunda mano, se usó información de fuentes bibliográficas y de Internet. Para obtener información de todos los aspectos generales del destino estudiado e información de la realidad turística actual del mismo para su posterior análisis.

Para la realización de la entrevista se elaboró un plan determinado en el que se incluyen los aspectos que habrán de tratarse, así como una guía de preguntas ajustadas al plan. La entrevista consiste en la obtención de información oral de parte del entrevistado recabada por el entrevistador de forma directa.

Entrevista a la población de Montecristi

Para conseguir datos más específicos con relación al tema, los habitantes del cantón Montecristi fueron parte fundamental en responder a la entrevista realizada por las tesisistas y el modelo de entrevista. (Ver anexo No 7).

A continuación un breve resumen de los temas separados en bloques, que se trataron en la entrevista realizadas a las mujeres principalmente casadas, divorciadas y viudas que esencialmente cocinan en cada uno de sus hogares.

Tabla IV. Temas para la realización de la entrevista

Bloque 1	Consumo de platos locales
Bloque 2	Compra de productos y elaboración de platos
Bloque 3	Difusión
Bloque 4	Comercialización
Bloque 5	Alimentación y festividades
Bloque 6	Comunidad local y turismo

Fuente: Las tesisistas

Una vez establecidos los parámetros para la elaboración de la entrevista, se busca determinar la muestra real de personas conocedoras del tema, en las cuales están involucradas las amas de casa, las mismas que pueden ser,

casadas, unidas, separadas, viudas ó divorciadas que son las que cocinan usualmente en sus hogares.

Para esto, se tomó en cuenta la siguiente formula diseñada por la OMT en el libro publicado Apuntes de Metodología de la Investigación en Turismo (2001:85).

Figura N° 2 Determinación de la Muestra de una Población Finita

$$n = \frac{z^2 * N * p * (1 - p)}{E^2 * (N - 1) + z^2 * p * (1 - p)}$$

variable	N	10508
variable	Z	1.64
variable	P	0.5
variable	E	0.07
	n	135.51

VARIABLE Z	INDICE DE CONFIANZA
1.64	90%
1.96	95%
2.33	98%
2.57	99%

Fuente: OMT. Apuntes de Metodología de la Investigación en Turismo (2001:85)

Remplazando los valores en la fórmula se tomó en consideración:

N = (mujeres casadas, unidas, separadas, viudas ó divorciadas) 10508 obtenido por el INEC

z = (índice de confianza) siendo el 90% y **E**= (margen de error) con un 0.07, un grado moderado de flexibilidad en la confianza y en el error tolerable.

p = (probabilidad) representado por el 0.5,

n = (resultado) dando como resultado 136 amas de casa a encuestar. (Ver anexo 6)

Método de Muestreo

El muestreo es una herramienta de la investigación científica, la cual determina que parte de una realidad en estudio (en este caso población) debe examinarse con el objetivo de hacer inferencias sobre dicha población. El error que se comete debido al hecho de que se obtienen conclusiones sobre cierta realidad a partir de la observación de sólo una parte de ella, se denomina error de muestreo. Obtener una muestra adecuada significa lograr una versión reducida de la población, que represente de algún modo sus rasgos básicos. Nunca podremos estar enteramente seguros de que el resultado sea una muestra representativa (reflejar las similitudes y diferencias encontradas en la población), pero sí podemos actuar de manera que esta condición se alcance con una probabilidad alta.

Para finalizar este capítulo se explicará que método de muestreo se realizó el cual determinó la muestra de la población finita y este es:

Método Estratificado

Para obtener una muestra aleatoria estratificada, primero se divide la población en grupos (mujeres casadas, unidas, separadas, viudas ó divorciadas) que dan un total de 10508 obtenido por el INEC, estos grupos son llamados estratos, que son más homogéneos que la población como un todo. Los elementos de la muestra son entonces seleccionados al azar o por un método sistemático de cada estrato. Las estimaciones de la población, basadas en la muestra estratificada, usualmente tienen mayor precisión (o menor error muestral) y número de elementos seleccionado de cada estrato puede ser proporcional o desproporcional al tamaño del estrato en relación con la población. Este proceso permite ahorrar recursos, y a la vez obtener resultados parecidos a los que se alcanzarían si se realizase un estudio de toda la población.



LICTUR - BIBLIOTECA

CAPÍTULO III

ASPECTOS GENERALES DEL DESTINO

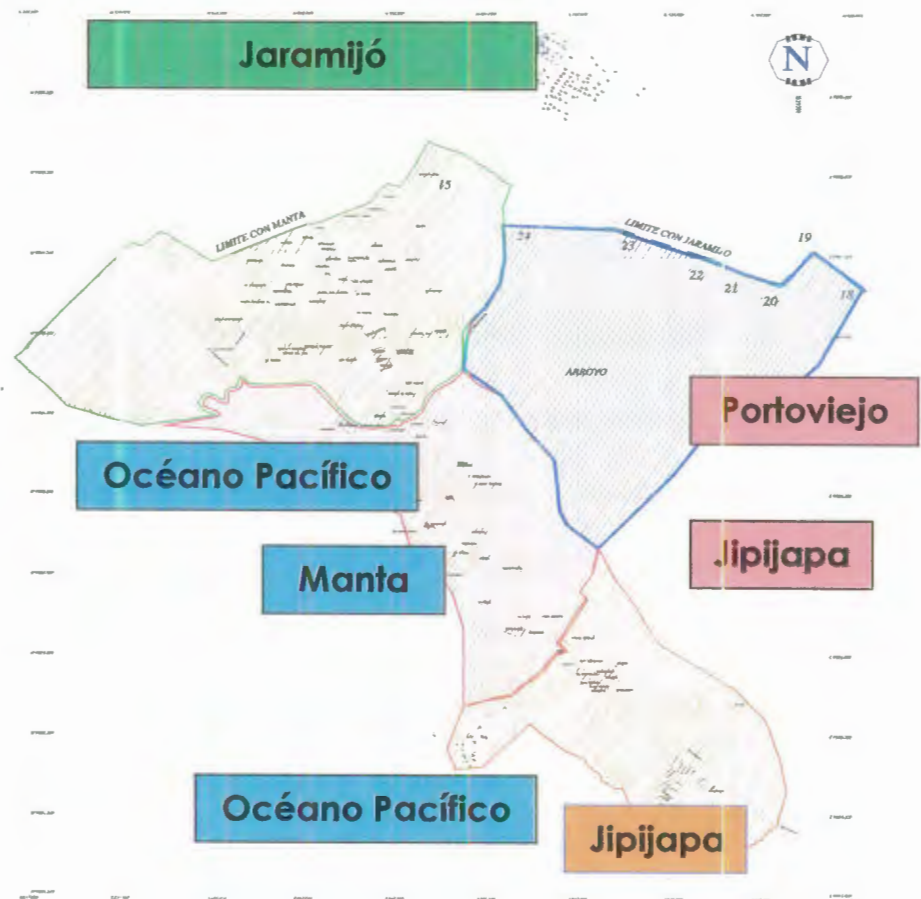
3.1 Aspectos Geográficos

Montecristi, uno de los primeros cantones de la provincia manabita goza de una geografía muy particular al estar en la cima del cerro del mismo nombre. Esta peculiaridad ha hecho que éste sea de interés para muchos estudios, debido a la riqueza que habita en el cantón.

Sus límites son:

- Al Norte: Con el cantón Jaramijó,
- Al Sur: Con el cantón Jipijapa y Océano Pacífico
- Al Este: Con el cantón Portoviejo y Jipijapa, y
- Al Oeste: Con el cantón Manta y el Océano Pacífico.

Mapa N° 2. Ubicación geográfica de Montecristi



Fuente: Dirección de turismo de Montecristi

Superficie Territorial y División Política

La superficie territorial del cantón Montecristi es de 734,2 km²; y está dividida en dos parroquias urbanas y una rural: Las urbanas son Montecristi y Aníbal San Andrés y la rural es La Pile.

Montecristi, es la cabecera cantonal de Montecristi; y numerosos recintos y/o comunidades como: Santa Rosa, San Lorenzo, El Aromo, Las Pampas, San Batolo, Unión y Patria, Agua Nueva, Los Bajos, Cárcel, Chorillo, Colorado, El Arroyo, Estancia de Las Palmas, Toalla, Pile, La Sequita, Pepa de Uso, entre otros.

Hidrografía y Características Meteorológicas

El sistema hidrográfico está formado por ríos que de corto recorrido y pequeños caudales se activan en invierno, siendo éstos: Bravo, Seco, Manantiales, Membrillal, El Barro, Callejón, Los Mapas, Salado, Camarón, La Vainilla, Siete Ceibos, Tierra Colorada, El Piñón y Estero Seco. Los ríos Burro y Ahoga Vaca pasan por el extremo sur del cantón; y el río San José nace en las faldas del cerro Montecristi desembocando en la Y del cantón.

El clima se presenta de acuerdo a las presentes estaciones: En invierno (diciembre-mayo) se manifiesta el calor, y en verano (junio-noviembre) cálido y fresco, teniendo una temperatura media anual de 20° C a 26° C, una humedad anual de 75 – 92% y unas precipitaciones medias anuales que oscilan entre los 250 y 500 mm.

Topografía

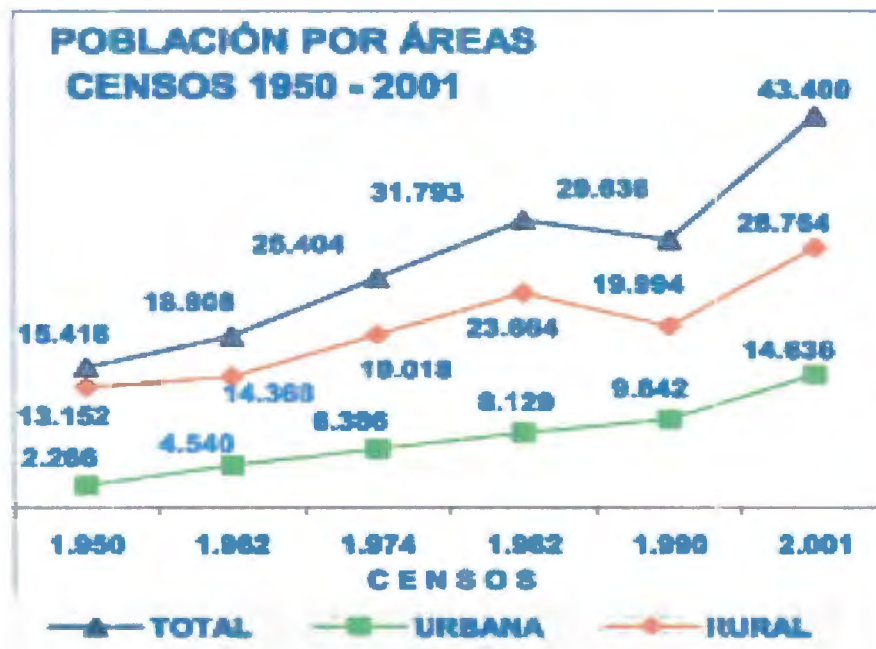
El cantón Montecristi es un territorio muy irregular ya que está compuesto por dos sistemas de elevaciones, en la parte occidental se encuentra un macizo que recorre de Jipijapa a Manta, destacando el cerro Montecristi, que alcanza una altura de 443 msnm y al este de la línea de costa se observa la mayor representación topográfica en la que se pueden distinguir altitudes que oscilan entre los 58 a los 800 metros aproximadamente; el centro de la hoja carece de topografía, observándose áreas planas.

Demografía

Según el censo realizado en el 2001 por el Instituto Nacional de Estadísticas y Censos la población de Montecristi representa el 3.30% de la provincia de Manabí, con un total de 43.400 habitantes siendo el 66.28% de su población

reside en la zona rural y los 33.72% reside a la zona urbana del cantón Montecristi.

Figura N° 3. Población Por Áreas



Fuente: Instituto Nacional de Estadísticas y Censos

3.2 Aspectos Históricos

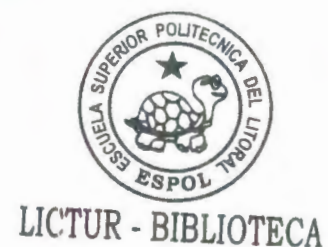
El cantón Montecristi posee de una rica historia, una de las más trascendentales de la provincia y del país porque no solo es reconocida como

la cuna del ilustre y revolucionario ex presidente Eloy Alfaro sino también como la primera capital de la provincia.

Prehistoria

Según el texto de **"Mi Manabí"** (2002:45). Montecristi se remonta antes del Reino Inca "las ruinas arqueológicas encontradas en los cerros de Jaboncillo, Hojas, Jupe y Montecristi permiten establecer que Montecristi existía antes del Incario" ya que dichos lugares sirvieron como templos de adoración para los primeros habitantes.

Figura N° 4. Silla Ceremonial en forma de "U"



Fuente: Dirección de Turismo de Montecristi

Así mismo "Por los hallazgos encontrados en la cima del cerro de Hojas se permite especular que este territorio fuera asentamiento de la cultura

Manteña entre los años 500 y 1500 DC" ya que en la cima del Cerro de Hojas se encuentra evidencias de las ruinas de un templo, donde existieron sillas ceremoniales en forma de "U". Según cita el libro Manabí por Cantones (2005).

Montecristi se formó durante los primeros años de la conquista española, posiblemente entre 1536 y 1537, con pobladores de Manta que abandonaron su pueblo huyendo de los ataques piratas" cuando los españoles estaban conquistando los territorios sudamericanos.

La Dirección de Turismo de Montecristi describe que nuestro entorno geográfico está rodeado por el inmenso Océano Pacífico, que ha servido de puerta amplia para ingresar los diferentes grupos de hombres a tierra firme. Muchos desembarcaron por la costa sur (López, Machalilla, Cayo y Manta⁹).

Manifiesta además, que muchos hombres de aquel tiempo ingresaron por Picoazá Viejo, hoy conocido como Manantiales y también por el Puerto de Manta. A su paso por Puerto López, Machalilla, Cayo, estos inmigrantes dejaron huellas imborrables a través de sus manifestaciones artísticas.

El nombre de Montecristi

De acuerdo al ensayo Histórico y Geográfico del cantón Montecristi, existen dos versiones diferentes relacionadas con el nacimiento del nombre del cantón Montecristi:

Figura N°5. Vista panorámica del cantón Montecristi



Fuente: Dirección de Turismo de Montecristi

La primera, habla de que cuando los primeros españoles posiblemente entre los años 1536 y 1537 llegaban hasta Manta encontraron en el cerro Montecristi y en la ensenada del puerto principal un parecido geográfico al de Montecristi de República Dominicana.

En cambio la otra versión es que entre los primeros moradores aparece un señor de apellido "Criste", quien construyó su casa en la cima del cerro, por eso se cree que la zona adquirió el nombre de Montecristi, que luego, por facilidad idiomática, terminó llamándose Montecristi.

El Hombre Montecristense

El montecristense es singularmente amable, trabajador, alegre y extremadamente orgulloso de su historia. La laboriosidad de su gente está presente en las artesanías confeccionadas con paja toquilla, mimbre, piquigua, plástico y madera, artículos que sin duda alguna tienen calidad de exportación.

Montecristi es ampliamente conocido, entre otras cosas, por la elaboración de sombreros de paja toquilla, material que se lo extrae en grandes cantidades del sitio Aromo de Manta. La especialidad en sombreros finos la tiene Pile, un pueblo que se destaca por el procesamiento que da a la paja toquilla, mientras que el más veterano en la confección se encuentra en Montecristi, Fausto Mero, quien nació en 1909.

Su Historia

Montecristi es una pequeña ciudad con una gloriosa historia. Manabí por cantones (1999). Este cantón fue fundado en el año 1741, como una parroquia; y, en el año 1824 fue elevado a cabecera cantonal.

Montecristi fue una de las primeras ciudades que plegó a la Revolución del 9 de Octubre de 1820. Sus habitantes encabezados por el Teniente Francisco Cuadros, proclamaron su independencia el 23 de octubre del mismo año. El 25 de junio de 1822 alcanzó la categoría de cantón. Durante los primeros años de la república, fue capital de la provincia de Manabí, pero luego de un terrible incendio, que a mediados de 1867 la arrastró considerablemente, entregó, por decreto Jerónimo Carrión, su categoría de capital de Portoviejo, que la conserva desde ese año.

En cuanto a sus tragedias según apuntes del Párroco Cayetano Patiño, el 23 de septiembre de 1818 desembarcaron en Manta unos corsarios chilenos, de los cuales 25 llegaron a Montecristi y saquearon la iglesia parroquial. Posteriormente, el 15 de julio de 1866, un voraz incendio destruyó completamente la ciudad, siniestro que provocó que los comerciantes acaudalados abandonaran la población, y se establecieran en Panamá,

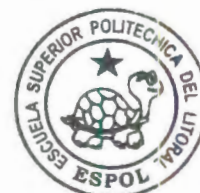
Tumaco y Guayaquil; pero con mucho esfuerzo la población logró levantarse. Territorio extenso.

Histórica y geográficamente, Montecristi tiene sus límites bien definidos, pero los montecristenses insisten en que Manta está llevándoseles territorio aproximadamente 500 hectáreas. Según el ex Alcalde de Montecristi, Washington Arteaga, Manta pretende que la vía de circunvalación sea el límite divisorio entre los dos cantones, para abarcar con los barrios Santa Ana, La Nueva Esperanza, Miravalle, propiedades de los Montalván y Arroyo Sur. Pese a que la gente de las citadas comunidades no ha manifestado su posición, es posible que terminen seducidos por la celeridad con que llegan las obras desde Manta, manifestó Arteaga.

Con este problema de por medio, el Municipio de Montecristi ha solicitado, a la Comisión de Límites Internos del Ministerio de Gobierno, al Congreso Nacional y al Alcalde de Manta, buscar solución y no dejarlo como problema a sus sucesores en la alcaldía.

3.3 Aspectos Culturales

Aspectos importantes giran alrededor del cantón Montecristi; los mismos que lo identifican como un cantón muy interesante si de cultura retrata. En la página web de la provincia de Manabí se destacan los más relevantes:



Leyendas

LICTUR - BIBLIOTECA

Como todo pueblo manabita, Montecristi es dueño de sus propias leyendas. Cuentan, que hubo una vez un pequeño duende que se enamoraba de las jovencitas. Cuando eso ocurría, el desagradable personaje raptaba a su amada y la llevaba al tumbado de una casa que el escogía. También se dice que para romper el encanto las muchachas debían casarse, solo así el duende desistía de sus intenciones.

Personajes Históricos

Los forjadores de la historia de Montecristi fueron los ilustres ciudadanos que lucharon por la democracia y la libertad, orgullosamente destaca el mayor representante José Eloy Alfaro Delgado (Presidente de la República y revolucionario liberal), Andrés Emilio Robles (educador y filantrópico), Jorge

Cueva (poeta), Rómulo Santana Delgado (odontólogo y político), Aníbal San Andrés (educador y político), Cirilo Anchundia Alfaro (nieto de Eloy Alfaro), Agripina Moreira y Natividad Robles (educadores).

Eloy Alfaro

De la revista Montecristi Alfaro (2007), se extrae en síntesis los aspectos más relevantes de este personaje.

Figura N° 6. Eloy Alfaro



Fuente: Museo – Biblioteca Eloy Alfaro

El hijo más ilustre del Ecuador nació el 25 de junio de 1842 en el seno de una familia liberal. Su madre, Natividad y, su padre, Manuel, le inculcaron desde pequeño los valores que impregnaría en su revolución. Su infancia la vivió en las faldas del cerro Montecristi, entre los muyuyos, cactus, ceibos y más plantas y animales del bosque seco tumbesino característico del sur de Manabí. Soñó su revolución desde esa montaña, observando el territorio donde los manteños consolidaron un rico estado precolombino.

El niño y joven José Eloy recibió una educación personalizada por parte de su padre y educadores particulares. Estudió en Manta y Montecristi. Uno de sus maestros fue el francés Jean Marie de la Roquette, quien en los recesos, añorando a su patria, resaltaba los principios de igualdad, libertad y fraternidad de la revolución francesa de 1789.

El joven Eloy Alfaro, escribe Gino Martini Robles, fue el único entre sus alumnos que asimiló las 115 máximas que Napoleón Bonaparte redactó sobre la guerra. "Cuando sea grande voy a pelear por la libertad", habría dicho Eloy Alfaro a sus padres cuando tenía seis años de edad.

Un hombre que a sus 22 años dio su primera trompetada en contra de los gobiernos corruptos, pues el 5 de junio de 1864 secuestró en compañía de

varios montoneros, al gobernador de Manabí en aquel entonces, Francisco Javier Salazar.

Su lucha incansable provocó destierros, traiciones y otros elementos. Mas el 05 de mayo de 1895, en Chone se gesta una revolución, que luego de un mes, es decir el 05 de junio de 1895 se lo proclamó Jefe Supremo. Una de sus obras cumbres fue el ferrocarril que unió a la Costa con la Sierra. Además dio espacio a la mujer en la administración pública, igual que el derecho a estudiar y abolió una serie de enmiendas que atentaba contra los derechos humanos.

Tradición Religiosa

En lo religioso Montecristi está considerando como la Capital Religiosa de Manabí y en el marco de la devoción cristiana es capaz de competir con las ciudades católicas más importantes de América, y es aquí donde se levanta el Santuario de la Virgen de Monserrate.

El Vaticano por decisión de su santidad Juan Pablo II la ha consagrado como Basílica Menor Del Mundo.

Figura N° 7. Basílica de Santuario de la Virgen de Monserrate



Fuente: Elsita Valverde

Más que una tradición es un movimiento de fe de un pueblo: "La peregrinación al Templo de la Virgen". Se refiere esto al peregrinaje que realiza anualmente el pueblo manabita hacia Montecristi, en caminatas de algunos kilómetros de distancia desde su residencia, hasta el templo donde se encuentra la Virgen.

Este acto de fe católica se lo realiza durante todo el mes de Noviembre que es la fiesta de la virgen de Monserrate en el templo (Catedral de Montecristi) se reúnen centenares hasta miles de personas que motivado por la fe católica

buscan en la Virgen el milagro deseado (cura de enfermedades, etc.) Es admirable el culto que se le rinde, durante más de 250 años y cada día crece más la veneración a la Virgen de Monserrate, en la provincia y en el país.

Además del culto a la Virgen de Monserrate, en esa fecha se realiza diversas actividades en las calles de cantón, como comercio en general, bailes en las principales avenidas del cantón, exposiciones culturales, entre otros eventos de gran interés para los que visitan como los que residen en el pueblo.

Según el consejo provincial de Montecristi, la imagen que se venera, fue obsequiada por el emperador Carlos V, destinada para Lima, y la de Santa Rosa, para Montecristi. Las imágenes vinieron juntas en un bergantín español, habiéndose desembarcado la imagen de Santa Rosa para ser venerada en esta ciudad, pero que al día siguiente al zarpar el barco con destino a Perú y después de haber navegado todo el día y la noche, el barco amaneció nuevamente en la Rada de Manta, continuando este prodigio por algunos días, hasta que la tripulación dedujo como consecuencia del cambio de imagen, es decir dejando a la de Monserrate en Manta y embarcando a la de Santa Rosa para ser llevada al Perú, procedimiento con lo cual terminó esta Odisea, y el barco siguió normalmente su ruta hacia la ciudad de Lima.

Figura N° 8. Virgen de Monserrate



Fuente: Dirección de Turismo de Montecristi



LICTUR - BIBLIOTECA

Este es el motivo por la cual la imagen de la Virgen de Monserrate quedó en Manta y de allí la a gran devoción que fue objeto e hizo de Manta un centro religioso que atrajo a millares de peregrinos. Durante el tiempo que la imagen permaneció en Manta en la época colonial fue favorecida por su santidad el Papa Inocencio XI que expidió una bula el 19 de febrero de 1667 autorizando la cofradía de la virgen que se conserva en el santuario de Montecristi. Mientras la época de la colonia, Manta prosperó grandemente, fue el principal y único centro comercial de la región costera, motivo por el cual fue asediada por piratas y saqueadores de tesoros, lo que obligó a la

gente a huir hacia el centro del puerto, radicándose la imagen en el cantón de Montecristi. Desde ese entonces sigue bendiciendo a miles de feligreses, devotos y peregrinos que durante el año acuden a visitarla.

Centro Cívico Ciudad Alfaro

El Centro Cívico Ciudad Alfaro se sitúa en la explanada del Centinela, en las faldas del cerro Montecristi, en donde antes era la Asamblea Constituyente. Posee una vista impresionante de buena parte de los cantones Montecristi, Manta y Jaramijó, donde los manteños consolidaron su señorío y Eloy Alfaro soñó su revolución.

Figura N° 9. Centro Cívico Ciudad Alfaro



Fuente: Página electrónica (www.ciudadalfaro.gov.ec)

El Centro Cívico es un lugar emblemático para el país. Aquí se elaboró la Constitución política vigente, reposan los restos de Alfaro -el mejor ecuatoriano de todos los tiempos- y es un referente del debate cultural por la recuperación de la memoria histórica y la identidad. Cuenta con cinco salas de exhibición permanente las cuales son:

1. Las constituciones transformadoras
2. General Eloy Alfaro
3. El tren
4. Los montoneros y,
5. Las raíces manteñas

1.- Las constituciones transformadoras

La Constitución es la Ley superior que regula las relaciones sociales, políticas y económicas entre los individuos de un Estado soberano. En la sala de exposiciones contamos con una muestra fotográfica y documental y un bloque de curules que sitúan al visitante en los momentos y capítulos clave de la Asamblea Constituyente de 2008, además de las cartas magnas más trascendentales.

Figura N° 10. Modelo de Cómo funcionaba la Asamblea



Fuente: Página electrónica (www.asambleaconstituyente.gov.ec)

En la exposición, resaltamos la Constitución de Cádiz de 1812, la primera carta liberal de España que recogió el espíritu modernizador ilustrado de finales del siglo XVIII; la Constitución quiteña del mismo año; las constituciones Alfaristas de 1897 y 1906 que sintetizan el proyecto liberal radical democrático con la inclusión de nuevos actores políticos, sociales y económicos.

También resalta la Constitución vigente, elaborada en función del buen vivir. Ésta norma, evoca una nueva forma de convivencia ciudadana y fomenta una sociedad que respeta en todas sus dimensiones la dignidad de las personas, las colectividades y la naturaleza.

2.- Eloy Alfaro

También conocido como "El Viejo luchador", es el ideólogo, líder y ejecutor de la más importante transformación socio-política de la historia de Ecuador: la Revolución Liberal Radical de 1895. El general habla como padre, amigo y como revolucionario a través de su correspondencia telegráfica y epistolar.

Figura N° 11. Eloy Alfaro



Fuente: Museo Arqueológico Largacha Caballos –MARLAC-

3.- Estación de Ferrocarril

Esta sala refleja a una estación de ferrocarril, mostrando los paneles, fotografías de las principales ciudades y estaciones donde paso el tren. Instrumentos restaurados, donados por la EFE (Empresa de Ferrocarriles del Ecuador), como la romana que la usaron para pesar la carga que se transportaba en el tren. Un taladro manual, una monta carga, y una gata que se uso para el tren.



LICTUR - BIBLIOTECA

Figura N° 12. Instrumentos donados por la EFE



Fuente: Página electrónica (www.ciudadalfaro.gov.ec)

Se halla también paneles ilustrativos que hablan del día que Alfaro fue tomado prisionero en Guayaquil, e irónicamente lo trasladan hasta Quito en

el mismo ferrocarril que él había construido. Se observa también como estaba equipada una oficina de estación.

4.- Los montoneros

Esta sala está dedicada a los grupos revolucionarios que acompañaron al Gral. Encontramos parte de etnografía manabita, se observa una piedra que es un filtro de agua, aquí se solía colocar el agua, filtraba y caía en una especie de vasija que le llamaban alambique, de ésta manera el agua se mantenía a una temperatura fría como salida de la nevera, y lista para ser bebida.

Figura N° 13. Piedra para filtrar el agua



Fuente: Página electrónica (www.ciudadalfaro.gov.ec)

5.- Las raíces manteñas

Esta última sala está dedicada a la Cultura Manteña, que fue la última en asentarse en el territorio manabita. Su principal característica fue la silla en forma de "U", tallada en piedra, éstas fueron encontradas en el cerro Jaboncillo y en el cerro de Hojas pertenecientes al cantón Montecristi y a éstas le hacían la base en forma de un Jaguar o de un hombre.

Figura N° 14. Silla forma de "U"



Fuente: Página electrónica (www.ciudadalfaro.gov.ec)

Diseños de los pilares que usaron para sus templos y casas, los de forma circular es el diseño que se observa en los pilares que sostienen la estructura de esta edificación, el arquitecto se basó en ellos. Una réplica de una estela que las colocaban fuera de los templos, tiene

diseñada una mujer, porque ellos adoraban a la diosa de los cerros y la posición de está es en parte símbolo de fertilidad.

Mausoleo General Eloy Alfaro Delgado

Es aquí donde descansan los restos del General Eloy Alfaro, y en donde se halla una escultura de bronce denominada la Gloria de Alfaro. Ésta es la obra emblemática del Centro Cívico y representa el mayor homenaje en su tierra natal al Ex Presidente de la República, Eloy Alfaro, cuyas cenizas descansan en su interior.

La estructura, con un diseño arquitectónico que mezcla modernidad con elementos de la cultura Manteña, destaca por una avenida flanqueada por representaciones de machetes de montoneros, una tola y una vasija de barro volteadas hacia abajo.

También en el interior se encuentra una urna con los restos del Viejo Luchador, una muestra fotográfica y documental, un asiento de la Cultura Manteña y réplicas y el monumento que representa la gloria de Alfaro, alzándose victorioso en su revolución.

Figura N° 15. Monumento a Gral. Eloy Alfaro



Fuente: Elsit Valverde

El conjunto arquitectónico Ciudad Alfaro tiene la forma de un cóndor, símbolo del viejo luchador mencionado que se la otorga el escritor colombiano José María Vargas Vila como "El Cóndor de América" en su libro la "MUERTE DEL CONDOR".

Los constructores del mausoleo al Gral. Eloy Alfaro Delgado se inspiran en las antiguas tolas funerarias que eran alargadas y subterráneas, además en su interior se depositaban los restos de los caciques y sus prendas más valiosas.

Figura N° 16. Mausoleo Gral. Eloy Alfaro



Fuente: Elsitá Valverde

En el interior de la vasija se encontrará un mural que nos recuerda la historia de los pueblos golpeados a través de los siglos; el cofre que lleva parte de los restos del Gral. Eloy Alfaro Delgado, y una escultura de bronce de 5.2 metros de altura creada por el artista manabita Ivo Uquillas.

La escultura representa la gloria de Alfaro, brazos y puños que lo levantan, que se amarran entre si y que irrumpen desde el vientre de la tierra hacia el infinito, rodeado de símbolos de libertad como cadenas rotas, la llama de la victoria, ramas de olivos y Alfaro tomando la bandera nacional.

En la parte superior de vasija se encuentra un balcón en donde los visitantes podrán darle una reverencia al Gral. Eloy Alfaro y además tener otra perspectiva del monumento.



LICTUR - BIBLIOTECA

CAPÍTULO IV

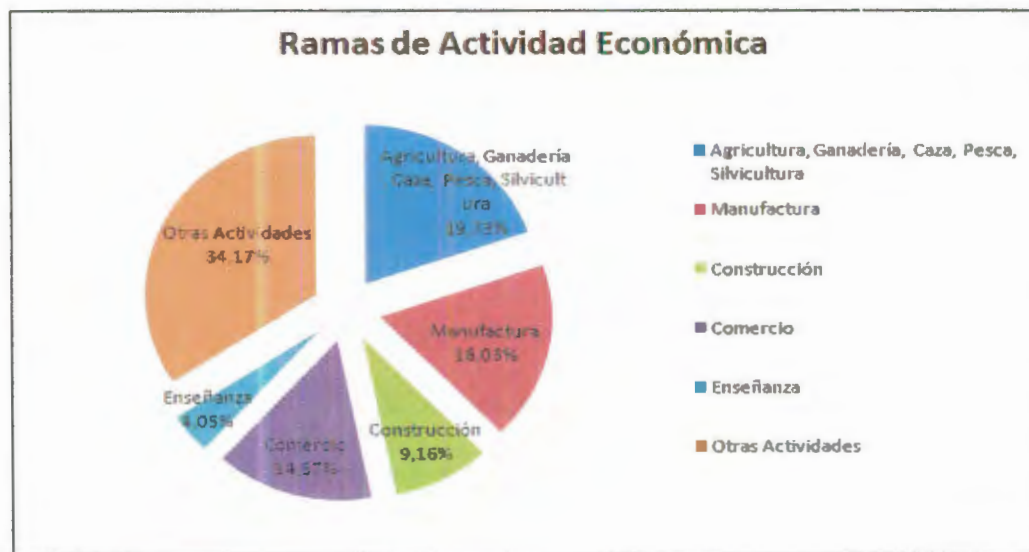
ANÁLISIS DEL DESTINO

4.1. Actividades Económicas De La Zona

Según expresa el cuadro del último censo realizado en el 2001 por el Instituto Nacional de Estadísticas y Censos, el mayor porcentaje en cuanto a las actividades económicas se refiere apunta a "otras actividades" entre las cuales incluye los trabajos domésticos, oficina, entre otros. Posesionándose en segundo lugar la agricultura, ganadería, caza, pesca y silvicultura, siendo éstos muy representativos para el crecimiento del PIB, no deja de ser

importante la manufactura en donde entran las actividades artesanales, de entre las cuales la confección del famoso sombrero de paja toquilla ocupa un lugar muy significativo; no siendo menos importante las realizadas de tagua, cerámica, cabuya, mimbre, mocora, etc. Ésta actividad aporta representativamente al desarrollo turístico de la zona; seguido está el comercio con un buen porcentaje de valor, muy trascendente también para la evolución de cualquier pueblo y finalmente la construcción y la enseñanza para los pobladores.

Grafico N° 1. Ramas de la Actividad económica en Montecristi



Fuente: INEC

La economía del cantón Montecristi se sustenta en la industria, la agricultura y el comercio de artesanías; la mano de obra se refleja en la gran mayoría en las mujeres, las cuales trabajan en las fábricas tagüeras y de enlatados que funcionan en Montecristi y en cuanto a la minoría de las personas éstas se dedican a la elaboración de ladrillos, artesanías en barro, paja toquilla, piquigua, madera y plástico.

Una de las industrias tradicionales en la que se dedica Montecristi es el de *ladrilleras*, la cual constituye en la elaboración de ladrillos y bloques, por lo menos alrededor de unas 20 ladrilleras existen en este cantón, generando en este caso la mano de obra del hombre montecristense y contribuyendo no solo al cantón sino también al país con un material de construcción básico para el desarrollo de la arquitectura.

Otras de las industrias en la que sobresale este cantón, es la elaboración del sombrero de paja toquilla conocido también internacionalmente como *panamá hat*, que actualmente existen pocos talleres de manufactura debido principalmente que el proceso del sombrero se inicia en el campo, donde los campesinos de la zona de La Pile, El Aromo, Las Pampas, Santa Marianita, Pachoche y Las Lagunas cosechan esta paja en terrenos húmedos y frescos, durante un aproximado de 3 o 4 meses y cuando ya ha crecido un poco más

de un metro y este totalmente de color verde, ésta es cogida para hervirla lo suficiente y pueda adoptar un color amarillo.

En cuanto a la agricultura de Montecristi ésta se desarrolla a espaldas del Cerro Montecristi en la cual influyen con mayor intensidad un microclima de humedad permanente, donde se desarrolla generosamente por la naturaleza especies forestales y otras cultivadas por el hombre.

Las comunidades agrícolas que sobresalen en Montecristi son: Manantiales, Los Bajos y Toalla en donde hacen el cultivo del maíz, maní, plátano y yuca.

4.2. Principales Atractivos Turísticos

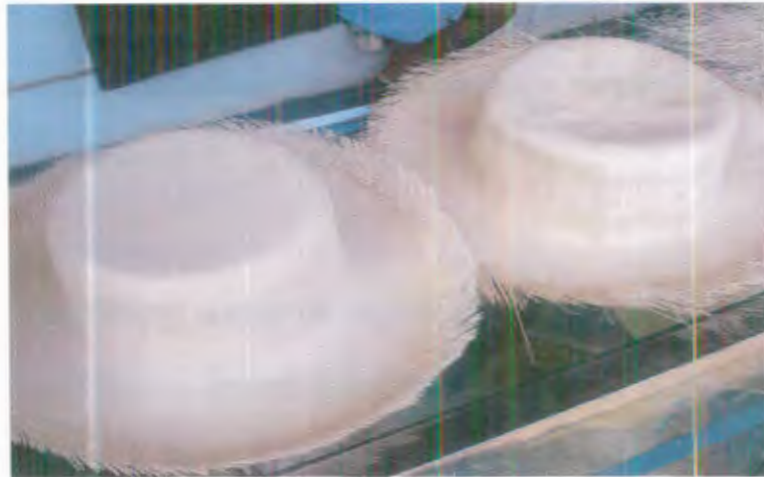
Según Montaner J. en su libro *Estructura del Mercado Turístico, Síntesis (1998)*. Los atractivos turísticos son la materia prima del turista (que no es procesada sino acondicionada). Ésta materia prima es inamovible, la cual también se la denomina *recursos*.

En escala de importancia a continuación se describen los atractivos más importantes del cantón:

- **Sombrero de paja toquilla**

El sombrero de paja toquilla conocido mundialmente como "Panama Hut" es de Montecristi y refleja el trabajo arduo y emblemático de su gente, ya que su elaboración muy perfeccionista y detallista hace de este atractivo uno de los mas codiciados cuando un turista visita el cantón.

Figura N° 17. Sombrero de paja toquilla



Fuente: Daniela García y Elsa Valverde

Un artesano afirma que efectúan su labor a primeras horas de la mañana o al caer la tarde para que el calor no merme la flexibilidad de las fibras. Se

comienza primero por las copas tejiendo con mucho cuidado las intrincadas fibras entrelazadas hasta conseguir el diámetro deseado. Luego se coloca en una forma cilíndrica para poder realizar un eficiente trabajo, se demoran muchas semanas de trabajo para luego llegar a la parte final que es el ala que se teje en ángulo recto y luego perseguir hasta tarde el acabado con el remate, azocado, planchado, azufrado y luego el lavado.

- **Basílica de la Virgen de Monserrate**

La basílica de la Virgen de Monserrate constituye un ícono de la fe del cantón Montecristi; esta construcción que inició en el año de 1939 y concluyó en 1950 posee un estilo homogéneo, recoge varias formas, como estilo gótico y barroco en la parte de afuera. En su interior tiene varias columnas de estilo romano. Su construcción es de estilo europeo.

Según información del pueblo de Montecristi esta basílica es muy visitada frecuentemente por los devotos y anualmente desde el 12 de noviembre los feligreses realizan caminatas a Montecristi llevando ofrendas a la Virgen como muestra de gratitud por las bendiciones recibidas. Este acontecimiento, que es una fiesta religiosa y profundamente cristiana, se celebra el 21 de noviembre de cada año y causa admiración el crecimiento de fe en la gran multitud que acude a Montecristi.



Figura N° 18. Basílica de Monserrate



Fuente: Realizado por las tesisas

- **Cerro Montecristi**

El cerro de Montecristi, con sus 443 metros de altura, constituye un mirador sobre el mar y es parte de la cuenca del río Portoviejo.

Además el Cerro Montecristi siempre ha sido y será el centro de atracción para propios y extraños ya que es poseedor de una exuberante flora y fauna silvestre. Es visitado por turistas que quieren conocer la vegetación, divisar parte de la costa y aventurarse a escalarlo.

Figura N° 19. Cerro Montecristi



Fuente: Dirección de Turismo de Montecristi

- **La Corporación Ciudad Alfaro - Historia, Memoria e Identidad**

Ciudad Alfaro es un centro de investigación, recuperación, puesta en valor y difusión de nuestra historia, cultura, identidad y memoria. Con la presente muestra iniciaron este proceso transformador, en la cuna de la Asamblea Constituyente de la Revolución Ciudadana.

La Corporación es una institución pública, con finalidad social, sin fines de lucro, con autonomía en su organización y gestión administrativa y financiera, adscrita al Ministerio de Cultura y con domicilio en la ciudad de Montecristi.

Se sujeta a la legislación nacional vigente, de modo particular en lo referente a las obligaciones, deberes y atribuciones.

Figura N° 20. Vista Panorámica de la Corporación Ciudad Alfaro



Fuente: Elsita Valverde

Cuenta con cinco salas de exhibición permanentes y éstas son:

Las Constituciones: Bloque de curules que sitúan al visitante en los momentos de la Asamblea Constituyente

Eloy Alfaro: Una exposición de objetos y fotografías de la vida del Gral. Eloy Alfaro

El tren: Una exposición de objetos y fotografías recreando una estación de tren

Los Montoneros: Fotografías y objetos de uso diario muestran la importancia que tuvieron los montoneros

Las raíces Manteñas: Una muestra permanente elaborados por los antiguos manteños

El complejo arquitectónico Ciudad Alfaro lo componen tres inmuebles principales: Mausoleo General Eloy Alfaro Delgado, Edificio Multipropósito y el Edificio de apoyo Luis Vargas Torres, donde funciona la sede de planificación de la Regional 4 Pacífico para Manabí y Esmeraldas. La gestión de la Corporación fue entregada a María Isabel Silva, una antropóloga experta en la identidad patrimonial de Manabí. Ella ha vivido mucho tiempo en la provincia estudiando el legado de los señoríos manteños, en especial el de Salangome.

La misión que tiene el Centro Cívico Ciudad Alfaro es consolidar a las instalaciones un referente de la cultura, de la investigación y del aprendizaje sobre la vida y obra de Eloy Alfaro y el rico legado patrimonial ancestral, además de impulsar proyectos de mejoramiento de las condiciones sociales y económicas de las poblaciones asentadas en la zona de influencia.



LICTUR - BIBLIOTECA

Y su visión será un eje de desarrollo patrimonial donde los ciudadanos y ciudadanas refuercen su identidad pluricultural, concibiéndola como un espacio de creación colectiva construido en relación al pasado ancestral y el espíritu modernizador legado del gran proyecto revolucionario del Gral. Eloy Alfaro y será el centro cultural y académico más importante del país con proyección internacional.

Su entrada es totalmente gratuita y el horario de atención es de lunes a domingos de 9:00 a 13:30 y de 14:30 a 17:30.

- **El Ferrocarril**

El tren de la Unidad Nacional es otro de los atractivos turísticos con los que cuenta el Cantón Montecristi, esta locomotora es de N° 7 y cuenta con dos vagones uno de combustible y otro de pasajero.

Llegó desde Filadelfia al Ecuador en 1907 y trabajó en la ruta Durán-Bucay hasta el año 2000. Tiene un peso de 70 toneladas y fue entregado a Ciudad Alfaro por la Empresa de Ferrocarriles de Ecuador (EFE). El tren fue una de las principales obras de Eloy Alfaro y en Ciudad Alfaro representa la unidad en la diversidad del país.

Figura N° 21. Ferrocarril



Fuente: Página electrónica (www.ciudadalfaro.gov.ec)

- **Mausoleo Gral. Eloy Alfaro**

Dentro del mausoleo los visitantes podrán ilustrarse con diferentes infografías alusivas a la vida y obra del Gral. Eloy Alfaro como quienes eran los grupos que lo acompañaban, sus batallas, la construcción del ferrocarril que unió la Sierra con la Costa, la creación de la educación Laica, el reconocimiento y homenaje a la mujer ecuatoriana, la separación del estado con la iglesia, la desaparición de la esclavitud y el aparecimiento de los primeros sindicatos de obreros, entre otras obras.

Figura N° 22. Mausoleo Gral. Eloy Alfaro



Fuente: Elisita Valverde

En respeto a la memoria del Gral. Eloy Alfaro Delgado, los visitantes no podrán ingresar con:

- Alimentos y bebidas.
- Gorras o sombreros.
- Deberán Guardar silencio mientras se realiza el recorrido.
- Prohibido tocar las infografías.
- Prohibido sentarse en las sillas "U".

- **Museo de Eloy Alfaro**

El museo de Eloy Alfaro se encuentra ubicado en la calle Eloy Alfaro, allí funciona la Dirección de Turismo dirigida por la TM. Lucía Castillo de Delgado, Biblioteca Municipal y el comercio y venta de artesanías.

Figura N° 23. Museo de Eloy Alfaro



Fuente: Dirección de Turismo de Montecristi

En la parte alta, se encuentra un Museo Arqueológico, como también se están recopilando piezas antiguas para formar el Museo Etnográfico Permanente, y el teatro de la Casa de la Cultura.

- **Avenida 09 de Julio**

La avenida nueve de Julio es sin dudarlo la calle más importante en este Cantón, aquí se encuentra variedad de artesanías, elaboradas no sólo en paja

toquilla; sino además en tagua, mocora, y otros materiales. Es la avenida principal por donde todos los turistas obligatoriamente tienen que transitar para comprar su recuerdo de haber estado en Montecristi.

Figura N° 24. Avenida 09 de Julio



Fuente: Realizado por las tesisistas

Pero no solamente se encuentran artesanías en esta avenida; se pueden encontrar además restaurantes, bares, cyber cafés, locales de comida rápida, entre otros, para disfrutar.



LICTUR - BIBLIOTECA

- **La Pile - Centro de Réplicas Artesanales**

La Pile, pueblo artesanal por excelencia; en este sector rural del cantón de Montecristi, no solo están los mejores tejedores de los sombreros de paja toquilla, están también los mejores artesanos en cerámica.

Figura N° 25. La Pile



Fuente: Dirección de Turismo de Montecristi

Es considerado como el Centro Artesanal de mayor creatividad y generador de recurso económicos que da la oportunidad para que la mayoría de su población dependa de la confección y venta de réplicas precolombinas y otros objetos de cerámica y barro que caracterizan costumbres y tradiciones de las diversas culturas que se desarrollaron en estas costas.

- **Playa de San José**

La playa de San José, es un recurso natural que brinda un ambiente muy agradable, la vía que conduce a esta playa se la puede realizar por dos carreteras. La primera es por la comuna de los Bajos del Pechiche, se llega a Pile, Río Caña y más o menos en 10km se encuentran esta playa con un distancia de 45 minutos. La otra es por la vía Costanera con una distancia de 2 horas.

Figura N° 26. Playa de San José

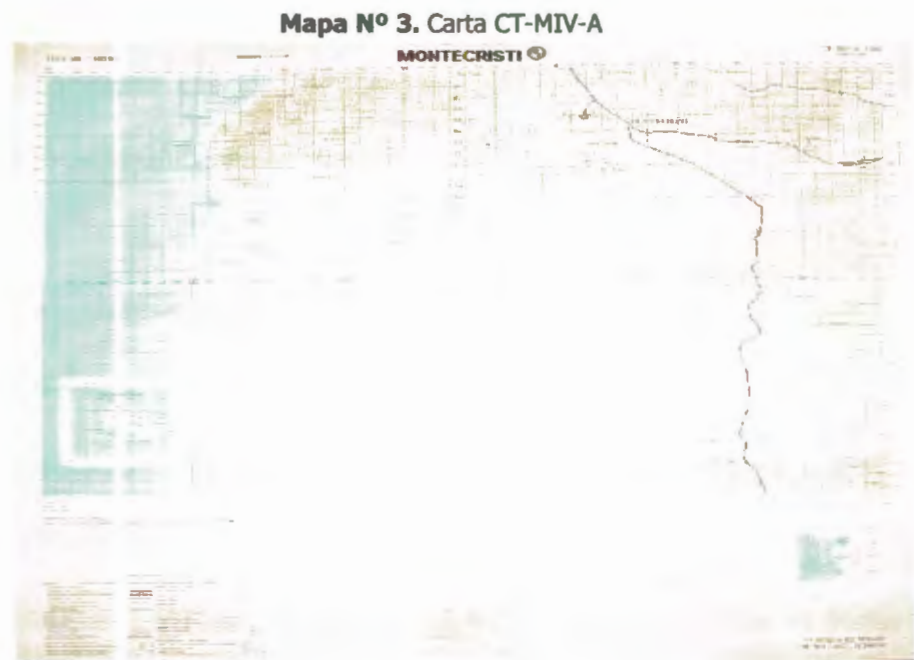


Fuente: Dirección de Turismo de Montecristi

Este recurso natural debe ser conservado y utilizado adecuadamente, como fuente fundamental para el turismo local, provincial, nacional e internacional.

4.3. Accesibilidad

La carretera principal está localizada al este de la carta, la misma que atraviesa de norte a sur por Montecristi, Las Palmas, La Pile, Sangán y conduce a Jipijapa. Existen otras vías de menor categoría al interior de la carta.⁹



⁹ Fuente: http://www.igm.gov.ec/cms/files/cartabase_ori/MIV_A.htm. Visitada el 12/01/2009

Al cantón Montecristi es muy factible llegar, un poco más de 3 horas y los medios de transporte existentes para llegar a este cantón son: Coactur, Reina del Camino y Manta Express.

La carretera que conduce hacia el lugar de estudio desde el puerto principal del Ecuador esta medianamente óptima para que los turistas lleguen sin ningún inconveniente.

A continuación se cita las cooperativas que van hacia el cantón Montecristi por medio de la única vía terrestre.

- **Coactur:** Saliendo cada 45 minutos del terminal terrestre de Guayaquil con un costo de 4,20.
- **Reina del Camino:** Saliendo cada hora del terminal terrestre de Guayaquil, con un costo de \$4,20 popular y \$5,20 ejecutivo.
- **Manta Express:** Transporte privado, ubicado frente al Hotel Oro Verde, saliendo a diversos horarios como (05h00, 06h00, 07h00, 08h30, 09h30, 10h30, 11h30, 12h30, 13h30, 14h30, 15h30, 16h30, 17h30, 18h30 y 19h30) con un costo de 10,00 por persona.

Alojamiento

Montecristi por ser un cantón pequeño de la provincia de Manabí, no cuenta con mucha planta hotelera para los que visiten el cantón. A continuación se detalla la planta hotelera:

- **Boutique Hotel Montecristi Real:** Hotel de 1era. Clase, ofrece una excelente atención personalizada para todos sus huéspedes, y cuenta con 70 habitaciones entre matrimoniales, triples, dobles, sencillas y suite presidencial, con una capacidad de 140 personas; cuenta también con servicio de traslados, restaurante y salón de eventos. Este hotel se encuentra ubicado en Calle 9 de Julio y Manta (pleno centro de Montecristi). Teléfonos: 052-310108, 052-310161 y 052-310861. Correo e-mail: hotelmontecristireal@yahoo.es
- **Hotel Orlando:** Hotel de 2da. Categoría, el cual cuenta con 36 habitaciones entre dobles, triples y sencillas; para una capacidad de 80 personas, y está ubicado en la vía a Manta-Montecristi en el km 7 ½. Teléfono 052-922827.
- **Cabaña La Chantalita:** Divididas es 11 habitaciones con una capacidad de 59 personas y ubicada en la Playa San José uno de los

atractivos turísticos del cantón Montecristi en la ruta del sol km 606 entre comuna Pile y Puerto Cayo. Teléfono 052-624108.

- **Balcones del Cerro:** Cuenta con 18 habitaciones entre dobles, matrimoniales y triples, con una capacidad de 40 personas y está ubicado en la Cdla. Eloy Alfaro, Calle Alfaro San Ancha, cuarta transversal. Teléfono 052-310226.

4.4. Actividades Turísticas

Se entiende por actividad turística aquella acción o movimiento que el visitante o turista puede realizar durante su viaje o estadía, dichas actividades que van encaminadas a ofrecer al explorador la posibilidad de ocupar su tiempo libre vacacional o de ocio. Para lo cual el cantón Montecristi no posee con medios necesarios para estimular a la realización de diferentes actividades turísticas, es así que las agencias de viajes que promocionan la visita de este cantón están ubicadas en Manta. De la misma forma, no existe suficiente planta hotelera ni restauración.

Cabe recalcar que las actividades que se pueden realizar en Montecristi son producto de las motivaciones del mismo turista, quien explora por su propia cuenta todo cuanto se pueda descubrir en el destino.

A continuación las actividades turísticas más comunes que se pueden realizar en el cantón de Montecristi.

- **Visita a la elaboración del sombrero de paja toquilla**

Siendo la producción del sombrero de paja toquilla como tal una actividad que se puede apreciar en vivo y al mismo tiempo ser el visitante partícipe de la realización del sombrero por sí solo y a la vez interactuar directamente con los artesanos y así involucrase con ellos. En el proceso de esta actividad llega a constituir al turista una nueva experiencia que satisface las necesidades, intereses y expectativas, debido que en su lugar de origen no cuentan con la oportunidad de ver este tipo de manufacturas.

- **Visita a los puestos de artesanías de Tagua y cerámica**

Montecristi, al ser un cantón exclusivamente artesanal, brinda la oportunidad al turista de apreciar el proceso de elaboración de estas tan apreciadas

artesanías. Ellos pueden disfrutar de pulir una pieza de cerámica o de tagua antes de ser terminado el producto.

- **Visita Hacia La Basílica Menor de la Virgen de Monserrat**

En donde cientos de devotos asisten diariamente para adorar a la virgen y pedirle favores.

- **Visita al Museo-Casa de Eloy Alfaro**

En donde pueden conocer más de cerca la vida del viejo luchador apreciando artículos y prendas de vestir de su época. Además de admirar las artesanías que exponen diariamente los artesanos del cantón.

- **Visita al Centro Cívico Ciudad Alfaro**

Se reabre las instalaciones donde se posesionó la Asamblea Constituyente, donde ahora son espacios ciudadanos para la cultura, el patrimonio, el arte y la ciencia. En donde puede se puede explorar, conocer y admirar las cinco salas que ofrece la Corporación Ciudad Alfaro, donde además se puede disfrutar de una amplia vista panorámica del cantón.



4.5. Análisis De La Demanda Turística

Para los resultados de este apartado, es necesario destacar que no existen los datos estadísticos registrados que demuestren unos resultados efectivos acerca de la demanda turística de este cantón. Sin embargo, por medio de unas entrevistas realizadas a la comunidad se pudo obtener una aproximación sobre el tipo de turistas y las motivaciones que estos poseen. Cabe acotar que para poder obtener la muestra de la población se realizó un muestreo probabilístico estratificado, el cual consiste en lograr un análisis profundo de la demanda turística y de las motivaciones de los turistas que visitan este cantón.

A continuación las preguntas que fueron elaboradas en la comunidad para obtener la demanda del mismo:

¿Qué tipo de turistas vienen más al cantón Montecristi?

Este fue el interrogante realizado a los empresarios turísticos, quienes en su gran mayoría tienen negocios en sus casas para ofrecer servicios de diferente índole.

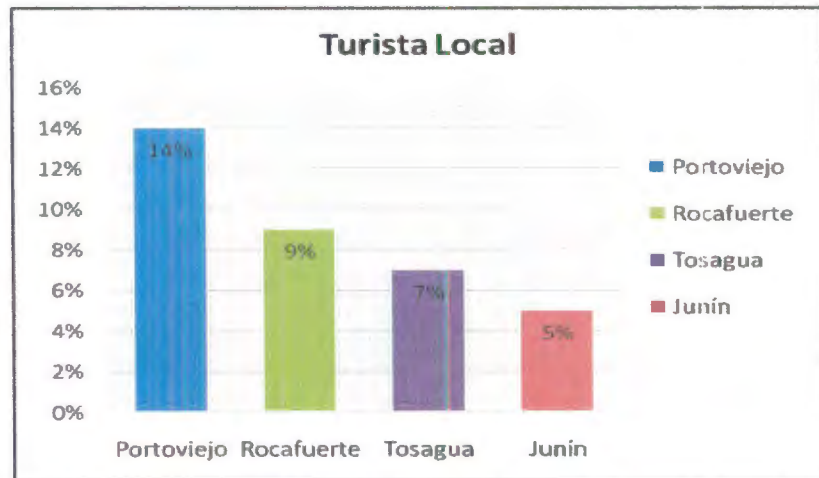
Gráfico N° 2. Demanda de turistas



Fuente: Elaborado por las tesisistas

Según la tabla, la entrevista muestra que del total de turistas que visitan el cantón de Montecristi el 35% por ciento son turistas locales; es decir que son visitantes de cantones aledaños dentro de la provincia de Manabí; entre los que se puede mencionar principalmente a Portoviejo, Rocafuerte, Tosagua y Junín.

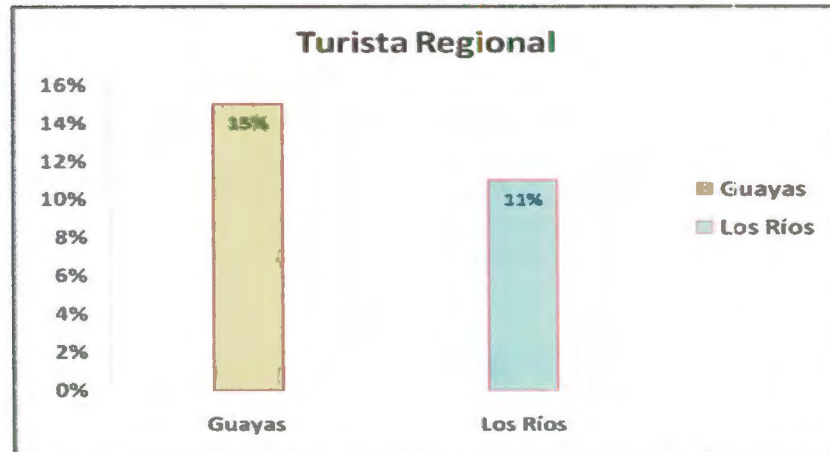
Gráfico N° 3. Turistas Locales



Fuente: Elaborado por las tesisistas

En segundo lugar, con un 26% se encuentran los turistas regionales, es decir, visitantes dentro de la región costa; entre los que destacan la provincia del Guayas y Los Ríos primordialmente.

Gráfico N° 4. Turistas Regionales



Fuente: Elaborado por las tesisistas

En tercer lugar, con el 21% están los turistas nacionales, es decir visitantes dentro del resto de país; entre los que visitan mayoritariamente este cantón se mencionan a los de las provincias de la sierra, en especial quiteños y riobambeños, según mencionan los habitantes del sector.

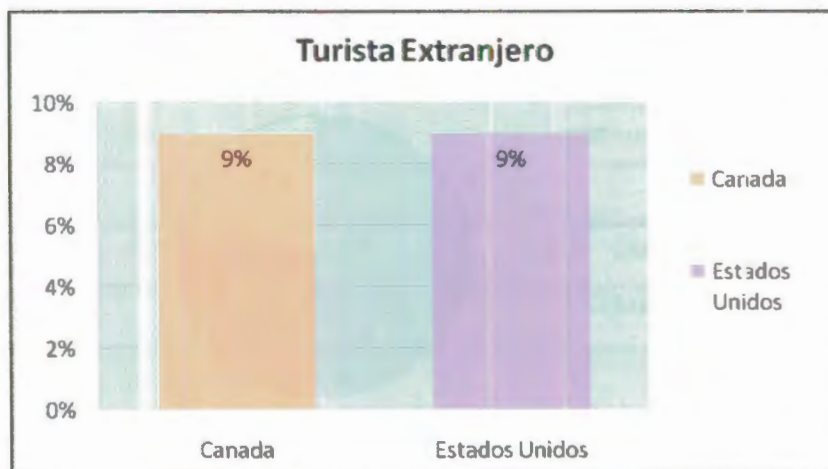
Gráfico N° 5. Turistas Nacionales



Fuente: Elaborado por las tesis

En último lugar, tenemos con un 18% a los extranjeros quienes son especialmente de Estados Unidos y de Canadá que llegan en su mayoría entre los meses de julio a noviembre.

Gráfico N° 6. Turistas Extranjeros



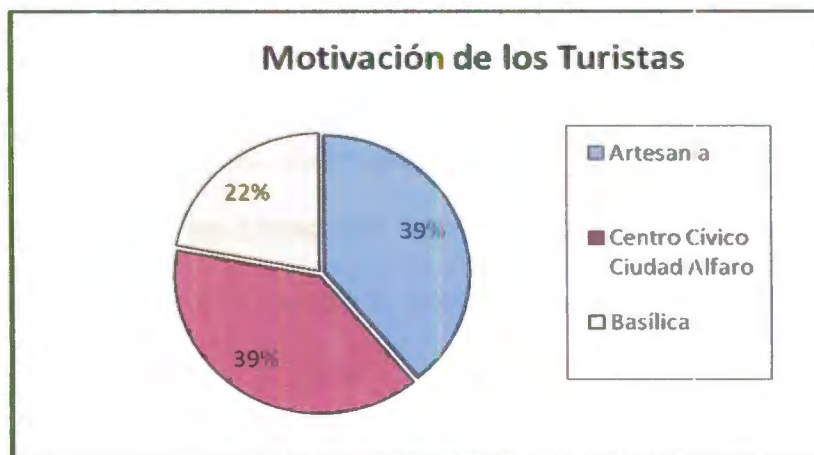
Fuente: Elaborado por las tesis

La gran mayoría de estos turistas vienen desde Manta, desembarcando en los cruceros que llegan al puerto de Manabí para hacer excursiones, de entre las cuales está la visita al cantón Montecristi en donde aprovechan para comprar artesanías principalmente. Otra de las preguntas realizadas a los oriundos del cantón fue la siguiente:

¿Cuál es la motivación principal de los turistas que visitan Montecristi?

Después de saber de dónde provienen los turistas que mayormente visitan Montecristi, es preciso saber cuáles son sus intereses principales y qué buscan en este lugar.

Gráfico N° 7. Motivación de los turistas



Fuente: Realizado por los tesisistas



Las motivaciones para visitar Montecristi son distintas, pero los que más sobresalen en las encuestas realizadas en octubre del 2009 son: Las artesanías, la Basílica de la Virgen de Monserrate y la asamblea ahora llamado Centro Cívico Ciudad Alfaro.

Las artesanías y el Centro Cívico Ciudad Alfaro son las principales interés del turista con un total de 39% cada una.

Los visitantes tanto locales, regionales, nacionales y extranjeros disfrutan haciendo sus compras, especialmente en la avenida Nueve de Julio, entre los productos que llevan están los elaborados con paja toquilla, tagua, mimbre, cabuya y cerámica.

Con el asentamiento de la Asamblea Constituyente, ahora llamado **Centro Cívico Gral. Eloy Alfaro**, el cual ha incrementado favorablemente el turismo en la zona, ya que motivados por la curiosidad de conocer la sede en donde se discutían los temas más relevantes para el desarrollo del Ecuador. Y es que desde que se supo que la Asamblea se iba a instalar en este cantón, se comenzaron a hacer arreglos y regeneración en el cantón; especialmente en la zona urbana. A raíz de este suceso, diariamente es visitada la ciudad de Alfaro, por turistas locales, regionales, nacionales y hasta extranjeros.

Finalmente, con un 22% los visitantes de La Basílica de la Virgen de Monserrate especialmente están los turistas locales y regionales quienes movidos por la devoción a la virgen de Monserrate acuden al santuario con mucha frecuencia.

4.6. DIAGNÓSTICO ACTUAL DEL DESTINO

La elaboración de un análisis FODA permite agrupar de forma resumida los puntos fuertes y débiles (Fortalezas y Debilidades) de los recursos, incluyendo las artesanías, el medio ambiente y sus aspectos sociales; las oportunidades que se les presentan y las amenazas que pudieran afectar a este cantón. Una vez analizados estos puntos, las conclusiones a aportar serían las siguientes:

Fortalezas

- ✓ Renombre por la confección del sombrero de paja toquilla.
- ✓ Habilidad y destreza para la elaboración de trabajos artesanales.
- ✓ Ubicación geográfica, cercanía con el puerto de Manta hace más factible el interés de los turistas a visitar el cantón.

- ✓ Sede de la Virgen de Monserrate, la cual es venerada por muchos habitantes de la provincia de Manabí y otras provincias.
- ✓ Existencia de una variedad de recetas culinarias.
- ✓ Las "rosquitas de Montecristi" conocidas nacionalmente.
- ✓ Riqueza y fertilidad en sus tierras, sobre todo en la parte rural del cantón
- ✓ Recurso humano amable y servicial con voluntad para el desarrollo.
- ✓ Presencia del Centro Cívico Ciudad Alfaro en el cantón Montecristi e inversión de empresarios turísticos.

Oportunidades

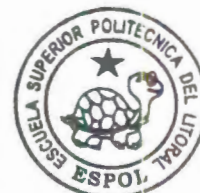
- ✓ Alta demanda en la exportación de sombreros de paja toquilla
- ✓ Alto nivel de valorización de sus productos artesanales en mercados industrializados e internacionales
- ✓ Mayor volumen de visitantes a venerar a la Virgen de Monserrate.
- ✓ Interés de turistas nacionales y extranjeros por visitar el cantón.

Debilidades

- ✓ Mala calidad de la planta turística.
- ✓ Insuficiente planta hotelera para hospedar a los visitantes.
- ✓ Escaso conocimiento de sus recursos, no dar el valor a lo que poseen.

Amenazas

- ✓ Inestabilidad económica incrementa la inseguridad ciudadana.



LICTUR - BIBLIOTECA

CAPÍTULO V

ELABORACIÓN DE UN INVENTARIO DE

PRODUCTOS GASTRONÓMICOS DE LA ZONA CON

POTENCIAL TURÍSTICO

5.1 Elaboración del inventario gastronómico del

destino: planta, productos y platos locales

Inventario de Planta

Durante el inventario realizado en el cantón de Montecristi, se puede determinar cuáles son los restaurantes más concurridos y representativos del cantón. Los mismos que fueron escogidos, porque solo en estos restaurantes se prepara comida típica de la zona.

Los restaurantes inventariados son los siguientes:

Tabla V. Restaurantes inventariados

Restaurante Jenny 2	Restaurante Joseph
Restaurante El Marquez	Comedor La Mari
Soda Bar Popeye El Marino	Comedor Katerine's
Picantería Vizcaya's	

Fuente: Las Tesistas

Inventarios de Platos

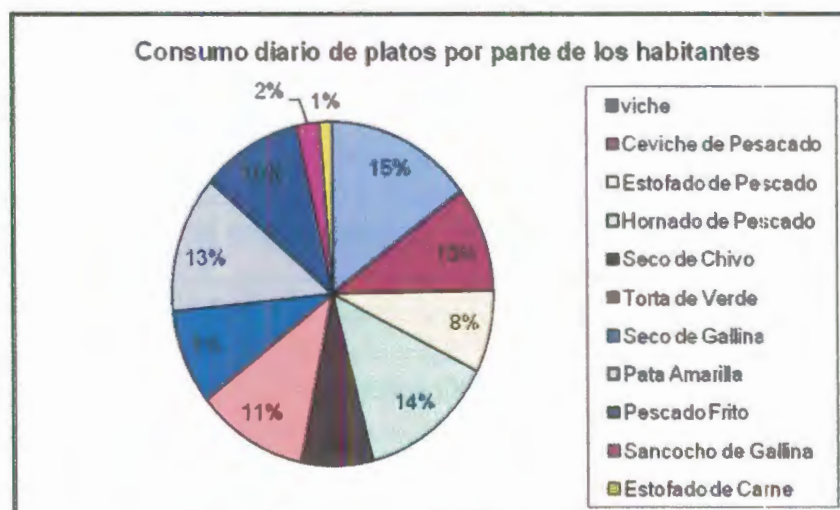
Los platos inventariados de acuerdo a las encuestas realizadas a la población del cantón Montecristi, reflejan la cultura gastronómica, en la misma que destaca la forma característica de la preparación de los platos tomando en cuenta los productos que son propios de la región; los platos a inventariar son:

Tabla VI. Platos Inventariados

Viche de pescado	Ceviche de pescado	Caldo de gallina
Hornado de pescado	Pescado frito	Estofado de pescado
Seco de chivo	Torta de verde	Arroz con pollo
Humitas	Rosquitas	Colada morada

Fuente: Las Tesistas

Cabe indicar que estos platos inventariados fueron el resultado de la pregunta ¿Podría usted darme algunos ejemplos de los platos que preparan en casa?, ¿Considera usted que son platos típicos de la zona o también hace comidas de otro tipo o de otras localidades? Y según los encuestadores estos platos son de consumo diario por los habitantes. A continuación el gráfico N° 8 donde se observa en porcentaje los platos más consumidos por los habitantes del cantón Montecristi.

Gráfico N° 8. Consumo Diario de Platos

Fuente: Las Tesistas

Inventarios de Productos

Para la elaboración del inventario gastronómico de Montecristi es imprescindible mencionar y analizar los productos que son utilizados para elaboración de sus platos. Los productos a inventariar son:

Tabla VII. Productos inventariados

Pescado	Gallina Criolla	Harina
Maní	Verde	Yuca

Fuente: Las Tesistas

Inventario de fiestas, festivales y mercados

Otra ficha de mucha importancia es la de las ferias, festivales y mercados donde se encuentran los productos para la elaboración de los platos típicos del cantón. Las fiestas a inventariar son:

Tabla VIII. Fiestas y Mercados inventariados

Virgen de Monserrate	Cantonización de Montecristi
Fiesta de San Pedro y San Pablo	Virgen del Carmen
Mercados Dominicales	

Fuente: Las Tesistas

5.2 Análisis de La Planta Turística del Sector: Establecimientos de Alimentos y Bebidas

Una vez obtenidos los resultados de la investigación, se procedió al análisis de la planta turística del cantón Montecristi.

Análisis de la Planta turística

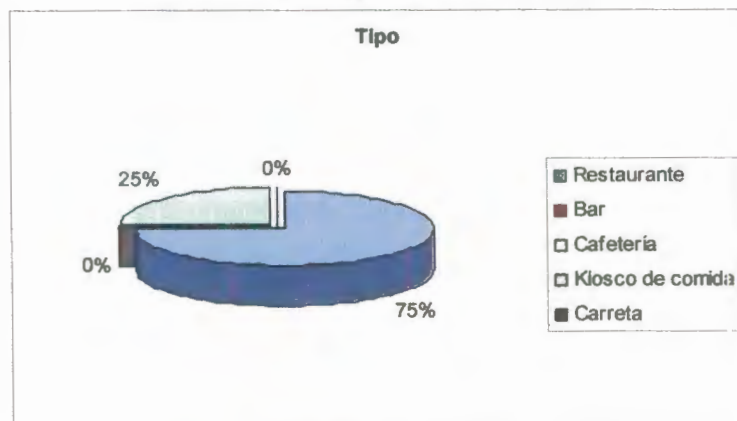
El cantón Montecristi cuenta con establecimientos de alimentos que son muy concurridos por los habitantes de la zona y en algunos casos de quienes van de paso por el lugar. A continuación se procede con el respectivo estudio de cada uno de sus componentes.

Tipo y Categoría

La planta turística en la que se ofrecen los productos y platos típicos del cantón, se encuentran caracterizados según el cuadro en restaurantes en un 75%, seguidos de los kioscos en un 25%.

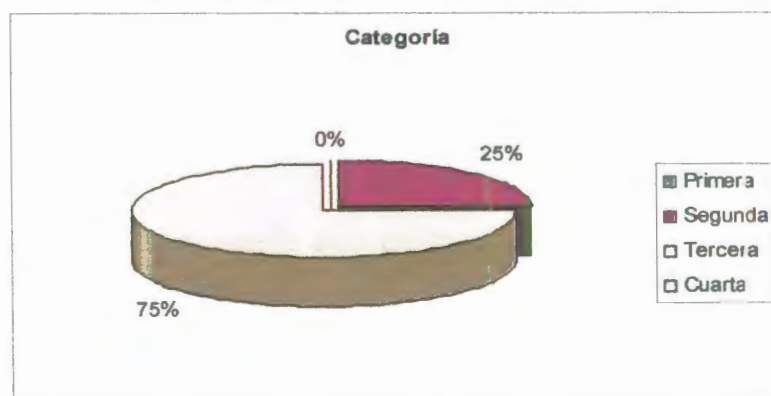


LICTUR - BIBLIOTECA

Gráfico N° 9. Tipo de Planta Turística

Fuente: Las Tesistas

Así mismo se puede destacar que la categoría de estos son en su mayoría de tercera categoría con un 75% y de segunda en un 25%. Esto quiere decir que Montecristi no cuenta aún con establecimientos adecuados para atender a todas las necesidades de los turistas.

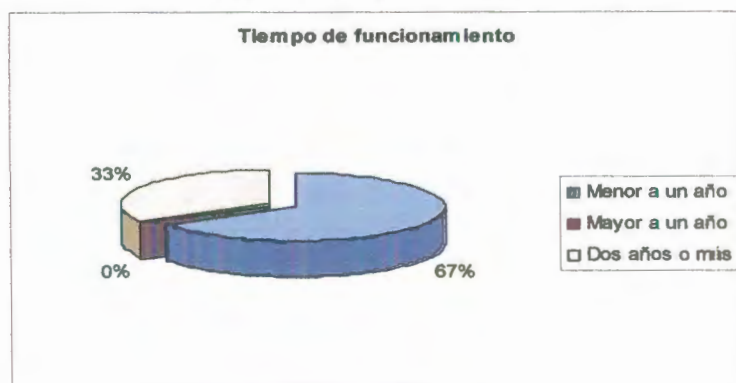
Gráfico N° 10. Categoría de los establecimientos

Fuente: Las Tesistas

Tiempo de Funcionamiento, Precio y Plazas

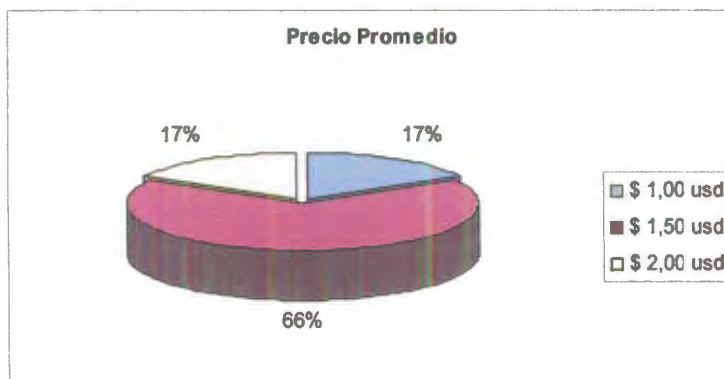
La mayor parte de los establecimientos en Montecristi cuentan con menos de un año de funcionamiento en un 67%, seguido en un 33% los que tienen más de 2 años de funcionamiento. La mayoría de la planta de restauración existente se ha dado a partir de la creación de la Asamblea Constituyente del Ecuador en dicho cantón.

Gráfico N° 11. Tiempo de Funcionamiento



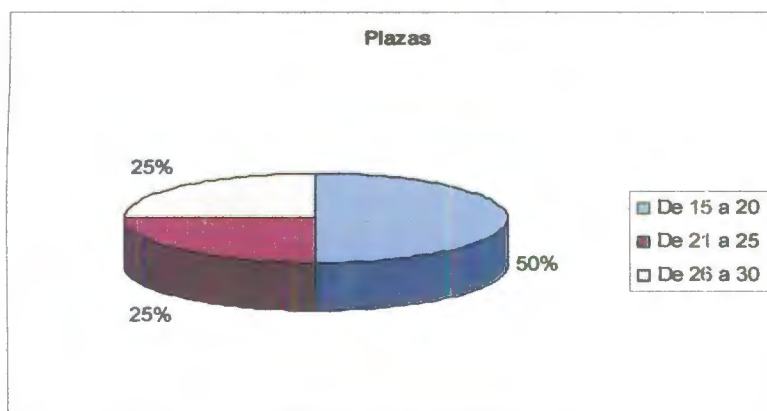
Fuente: Las Tesistas

Los restaurantes dedicados a la comida típica suelen poseer un menú muy apetecido no solo por la gente local sino también por los visitantes del cantón, que mayoritariamente son personas aledañas al lugar. El mismo menú y sus precios oscilan la mayoría en \$1.50 representando un 66%, seguido de los que tienen un promedio de \$1.00 y \$2.00 con un porcentaje de 17% cada uno.

Gráfico N° 12. Precio promedio de los alimentos

Fuente: Las Tesistas

El conjunto de los establecimientos de la zona posee un aproximado de 4 ó 5 mesas, siendo el número de plazas para un total de 20 personas aproximadamente con un 50% tal como se puede apreciar en el cuadro, seguido de los otros restaurantes que cuentan con un promedio de 21 a 25 personas.

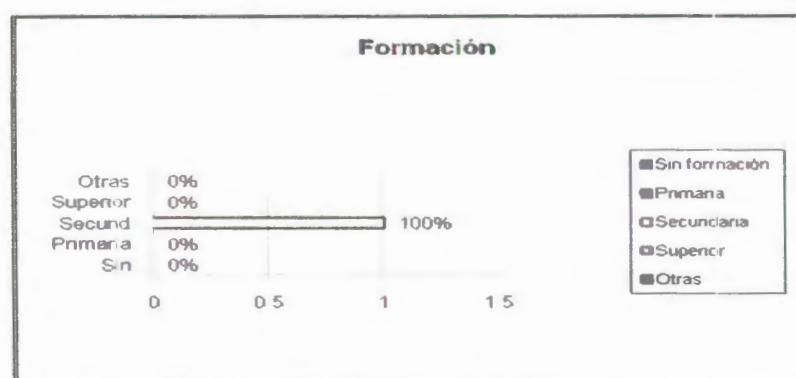
Gráfico N° 13. Número de Plazas

Fuente: Las Tesistas

Números de empleados y formación

La mayoría de las personas encargadas de cada restaurante y kiosco tienen una formación secundaria, el 100% es el resultado de las encuestas según el cuadro estadístico.

Gráfico N° 14. Formación educativa de los empleados:



Fuente: Las Tesis

Los propietarios de estos establecimientos laboran en general con sus familiares, teniendo un promedio de 1 a 3 empleados, representado por un 75%, y en menor porcentaje con un 25% los que cuentan con más de 3 empleados.

Gráfico N° 15. Número de empleados

Fuente: Las Tesistas

5.3 Análisis de los productos inventariados y su valoración cultural

El inventariar los platos y productos que se encuentran en esta tesis requiere además del inventario en sí; un análisis que permita identificar su valoración cultural.

Análisis de los platos típicos del cantón Montecristi

Durante el proceso de esta investigación se ha de inventariar a personajes claves como las amas de casa, adultos mayores y dueños de restaurantes, se



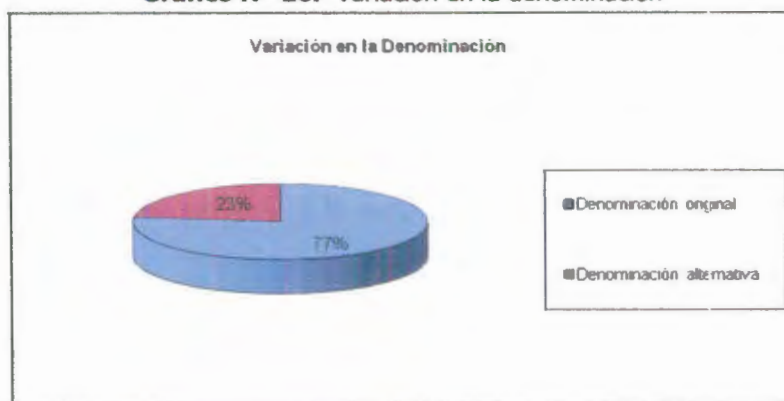
han podido obtener resultados que permiten analizar los aspectos más importantes de su gastronomía.

Factores Sociales y Culturales

Denominación y Variación

La mayoría de platos que se consumen en Montecristi tienen una denominación que no varía mucho, esto quiere decir que mantienen su nombre en un 77%. Sólo en ciertos platos como es la cazuela de verde, que en este cantón la denominan "torta de verde"; en el sudado de pescado al cual la gran mayoría lo denomina "estofado de pescado" y en el caldo de gallina criolla que lo denominan "pata amarilla", esto está representado por un 23%.

Gráfico N° 16. Variación en la denominación

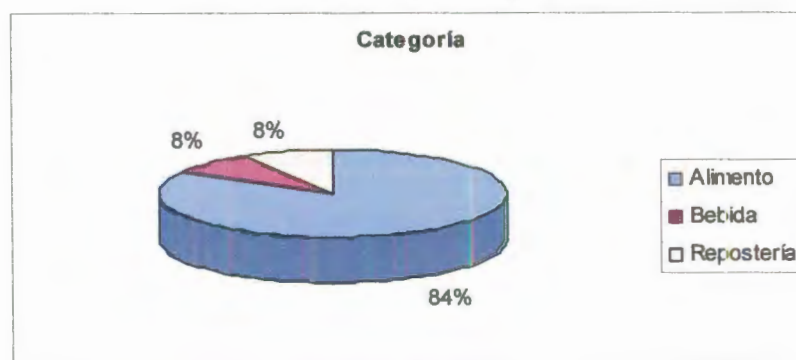


Fuente: Las Tesistas

Categoría y Reconocimiento Cultural

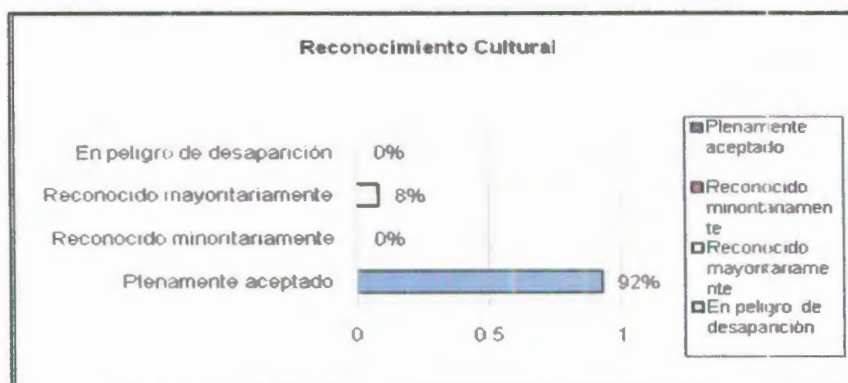
Los platos que se ofrecen en el cantón se encuentran en la categoría de alimento en un 84% tal como se puede apreciar en el cuadro, mientras que en bebidas un 8% encontrándose aquí la colada morada y finalmente las rosquitas que se encuentran en la categoría de repostería, también con un 8%.

Gráfico N° 17. Categoría



Fuente: Las Tesistas

Todos estos platos son plenamente aceptados en un 92%, excepto el hornado de pescado representado en el cuadro con un 8%, el cual si bien es cierto es un plato típico de la zona y muy reconocido por la población, no lo consumen en su generalidad.

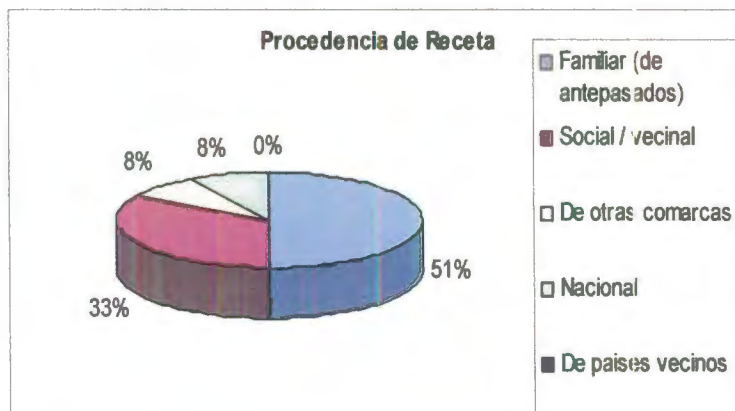
Gráfico N° 18. Reconocimiento Cultural

Fuente: Las Tesistas

Procedencia de las recetas

La procedencia de todas estas recetas es en su gran mayoría de origen familiar con un 52%, es decir que han transitado de generación en generación, aprendidas de sus madres y abuelitas.

Seguido en importancia, de los factores sociales y vecinales con un 33%; en este grupo están los vecinos y amigos. En menor porcentaje está la procedencia de otras comarcas y procedencia nacional en 8% cada uno respectivamente.

Gráfico N° 19. Procedencia de la receta

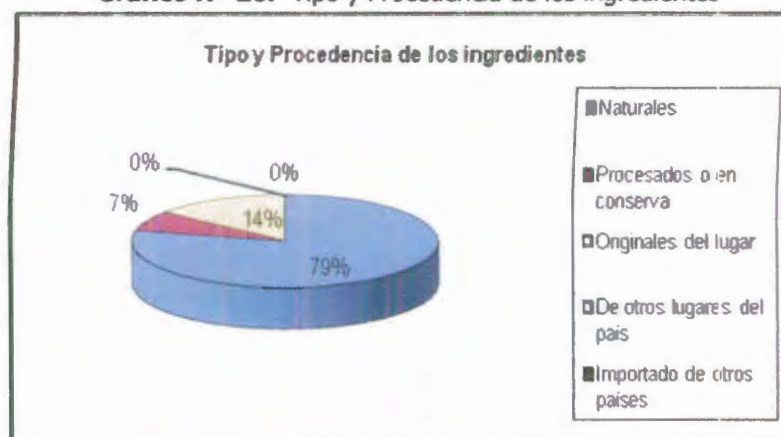
Fuente: Las Tesistas

Tipo y Procedencia de los ingredientes

La cocina de Montecristi se caracteriza por ser una comida preparada en su generalidad con ingredientes naturales con un 79%, la mayoría de sus recetas tienen como producto al verde, maní, la yuca y pescado; algunos de estos productos los cosechan en muchas de sus casas en la parte rural del cantón como terrenos familiares; otros los consiguen fácilmente en el mercado local o en unas carretas que pasan por las calles ofreciendo los productos para la elaboración de estos platos.

Por otro lado, en menor porcentaje están los productos originales del lugar, entre éstos destaca el pescado con un 14% y en menor porcentaje los productos procesados o en conserva con un 7%.

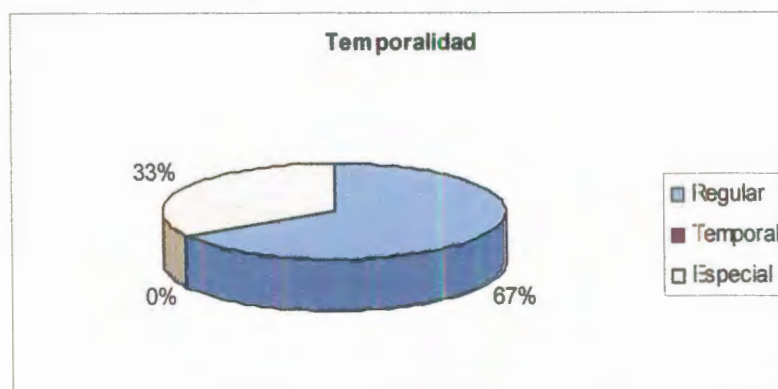


Gráfico N° 20. Tipo y Procedencia de los ingredientes

Fuente: Las Tesistas

Temporalidad

Casi todos estos platos son consumidos regularmente por los habitantes de la zona, es decir en días normales y habituales, esto representado en un 67%. Entre los que no están en la lista se puede mencionar a la cazuela de verde más conocida como "torta de verde" al cual consideran un plato especial, preparándolo mayoritariamente en las fiestas de cantonización de Montecristi, de igual manera el arroz con pollo ó "arroz fiestero" el cual lo preparan para los cumpleaños y fiestas familiares. En este mismo grupo está la colada morada y las humitas que son preparadas en semana santa, todo esto representado en un 33%.

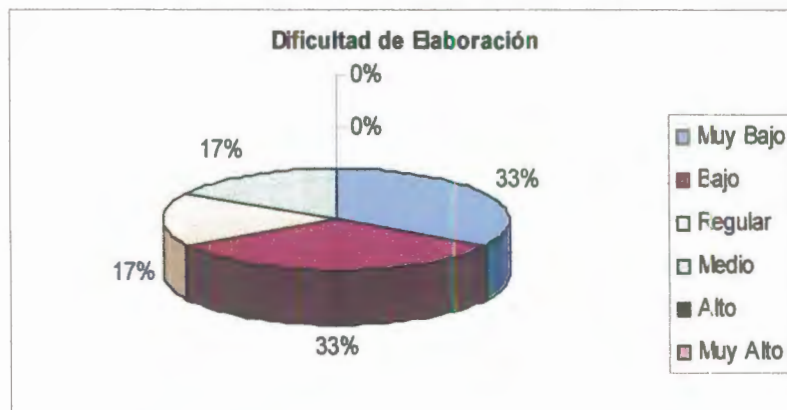
Gráfico N° 21. Temporalidad

Fuente: Las Tesistas

Factores de Elaboración y Nutricionales

Nivel de dificultad de elaboración y Valor nutricional de consumo

En cuanto a la elaboración de estas recetas, de acuerdo a las entrevistas realizadas, las amas de casa en su totalidad mencionan que son fáciles de preparar, aún cuando se demoren en ciertas ocasiones por ciertos platos que lleven mayor tiempo de preparación y cocción. El 33% contestaron que el nivel de dificultad es muy bajo, el otro 33% mencionó que es bajo. Así mismo el 17% mencionó que es regular y el otro 17% que es medio el nivel de dificultad.

Gráfico N° 22. Dificultad de Elaboración

Fuente: Las Tesis

Más de la mitad de estos alimentos son altamente nutritivos, esto se debe a que los productos aparte de ser naturales aportan significativamente al organismo; Los platos que están entre los altamente nutritivos son el viche de pescado, ceviche de pescado, caldo de gallina, hornado de pescado, y estofado de pescado; representado en un 58%.

En segundo lugar tenemos a los platos con un valor nutricional con un 25%, como es el pescado frito, el arroz con pollo, seco de chivo, torta de verde y la colada morada. Finalmente los productos con bajo nivel nutricional, más no menos apetecidos son las humitas y las rosquitas con un 17%.

Gráfico N° 23. Valor Nutricional de consumo

Fuente: Las Tesistas

Difusión

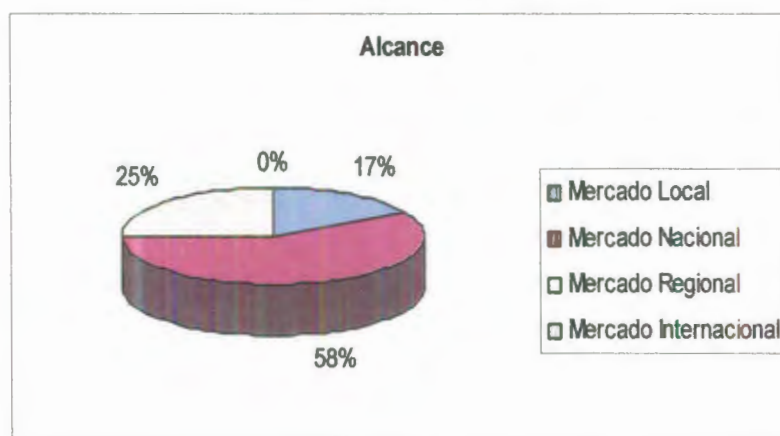
Alcance

El alcance de estas recetas es nacional mayoritariamente con un 58%, es decir que se han difundido y son conocidos a nivel del país; entre los platos que tienen esta difusión están el ceviche de pescado, caldo de gallina, pescado frito, seco de chivo, arroz con pollo, colada morada y las humitas. En un 25% el alcance de estas recetas es regional, puesto que son conocidas dentro del área de influencia como en algunas regiones sin llegar a abarcar todo el país; en este grupo está el viche de pescado, estofado de pescado y la torta de verde.

En último lugar representado con un 17% están los productos con alcance local, es decir que solo se consumen dentro del cantón Montecristi,

encontramos aquí a las rosquitas de harina. y regional mayoritariamente,. Entre las que se puede mencionar como conocidas localmente está el hornado de pescado, el estofado de pescado y las rosquitas de Montecristi, mientras que otros como el viche y la cazuela de verde son conocidos regionalmente como comida de la región de Manabí aunque no específicamente del cantón en mención.

Gráfico N° 24. Alcance



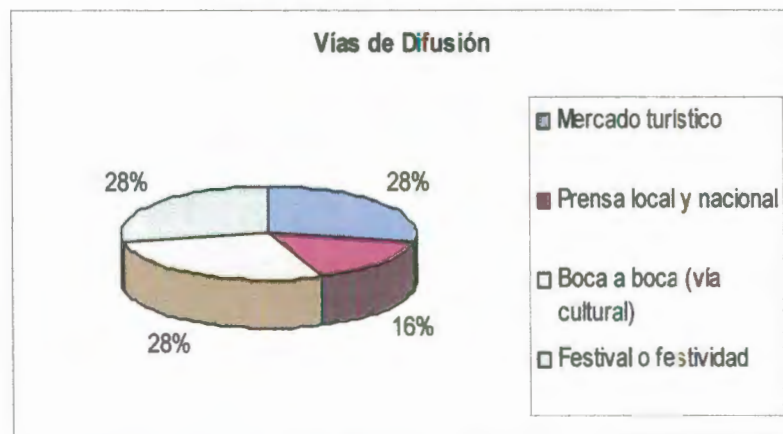
Fuente: Las Tesistas

Vías de Difusión

Entre las vías de difusión de estas recetas se puede mencionar al mercado turístico, la prensa local y nacional, la vía cultural que es el boca a boca y las festividades. Estas recetas son difundidas por todas estas vías en un 28% principalmente a excepción de la prensa local y nacional que ocupa un 16%.

Por el mercado turístico, ya que en diferentes actividades turísticas del cantón se ofrecen al público estos platos; por medio de la prensa local, pues existe un programa de televisión Manabita donde se destaca en algunas ocasiones de entre los atractivos del cantón la cultura culinaria; por difusión oral, que es la difusión más accesible y corriente por la que se pueden describir ciertos aspectos de la cultura en general y de la gastronomía en particular. Y finalmente por las festividades que celebra el cantón en donde se dan a conocer de igual manera todos los manjares que ofrecen los montecristenses.

Gráfico N° 25. Vías de Difusión



Fuente: Las Tesistas

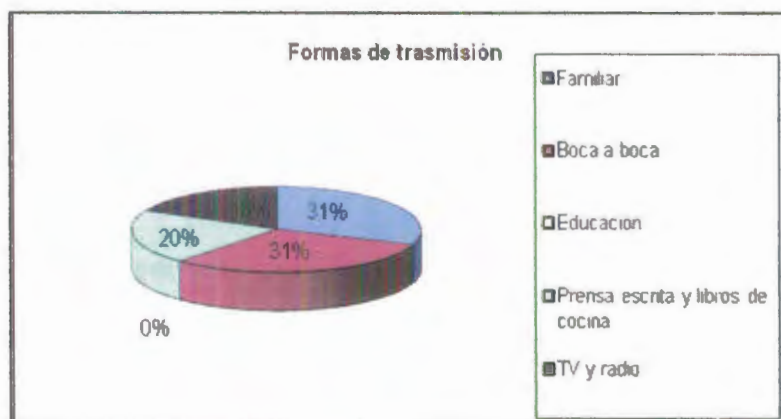
Formas de Transmisión

En cuanto a las formas de transmisión se puede decir que todas se han transmitido de padres a hijos, fruto de la tradición familiar aunque también ha influido el boca a boca; es decir entre vecinos principalmente y después

entre amigos. Estas formas de transmisión están representadas en un 31% cada una respectivamente. Por otro lado, en ciertos libros de cocina ecuatoriana existen algunas de las recetas, al igual que en los periódicos suelen salir recetas, por lo que este es en segundo lugar de importancia con un 20% en la forma en que se transmiten las recetas.

Por último, la TV y radio tiene un 18% en porcentaje de transmisión, ya que muchas veces en programas de la televisión manabita hablan al respecto de sus platos típicos, aunque no sea esta la principal manera en que precisamente se han transmitido estos platos.

Gráfico N° 26. Formas de Transmisión



Fuente: Las Tesistas



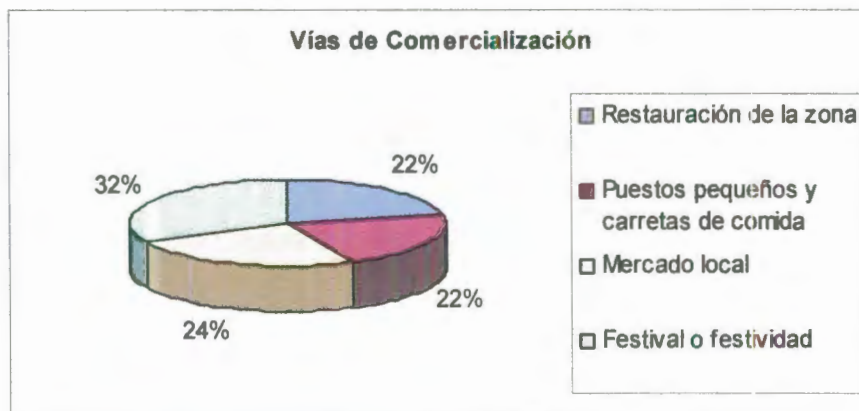
LICTUR - BIBLIOTECA

Comercialización

Alcance y Vías de Comercialización

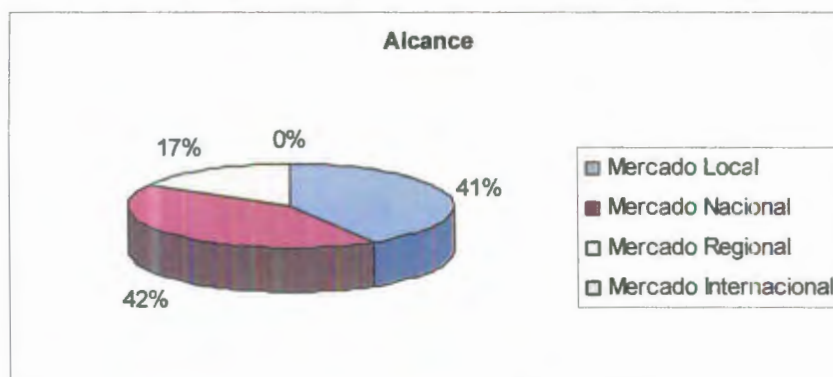
La comercialización generalmente es a nivel nacional y local mayoritariamente en un 42% y 41% respectivamente. Los productos que tienen un alcance de comercialización nacional son: ceviche de pescado, caldo de gallina, pescado frito, seco de chivo y la colada morada.

Gráfico N° 27. Vías de Comercialización



Fuente: Las Tesistas

Mientras que los productos que tienen alcance local en su comercialización son: hornado de pescado, estofado de pescado, arroz con pollo y las rosquitas; es decir que se encuentran generalmente dentro del cantón. Muy pocos tienen un alcance en el mercado regional con un porcentaje del 17%, estos productos son: viche, torta de verde y las humitas.

Gráfico N° 28. Alcance de la Comercialización de los Platos

Fuente: Las Tesistas

Análisis de Inventario de productos

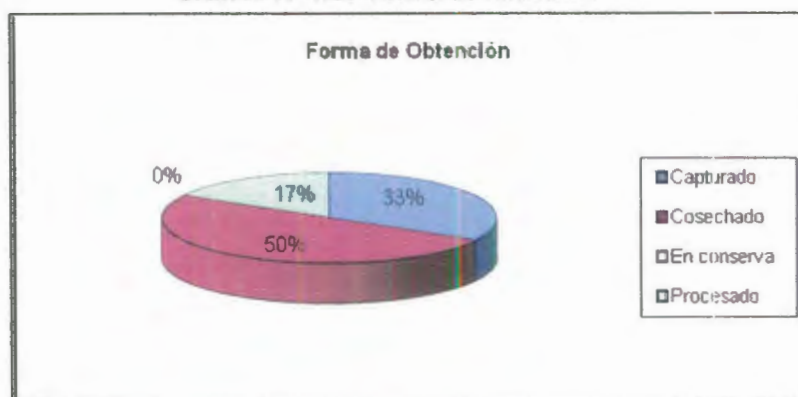
Los productos que han sido inventariados en este cantón que son los de mayor consumo y a la vez muy comercializados dentro y fuera de la zona. Es necesario señalar que estos son los productos propiamente reconocidos por personas dentro del cantón quienes los utilizan casi a diario para la elaboración de sus comidas.

Forma de Obtención

La gran mayoría de los productos consumidos por los habitantes de la zona son cosechados por la comunidad. La siembra de los productos principalmente es en la zona baja de Montecristi. Entre los que se obtienen por este medio con un 50% son el maní, el verde y la yuca. En cuanto a los

productos capturados, estos son el pescado y la gallina criolla con un 33% y finalmente con un 17% los productos procesados como la harina.

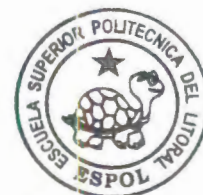
Gráfico N° 29. Forma de Obtención



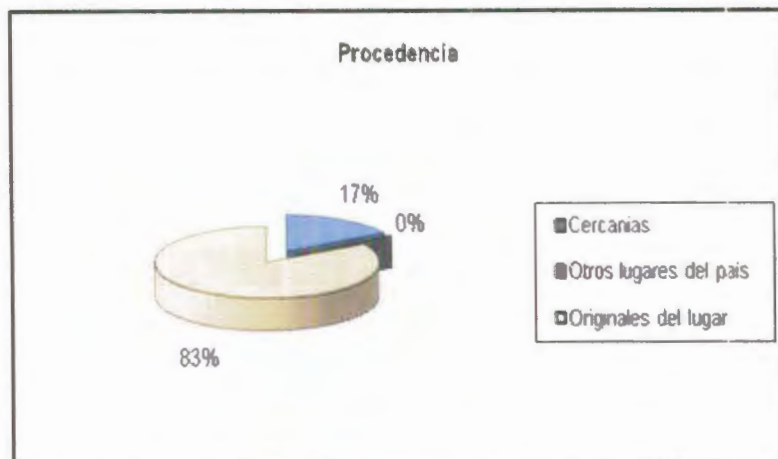
Fuente: Las Tesistas

Procedencia

En cuanto a la procedencia de los productos, el 83% son originarios del lugar, es decir que se obtienen dentro del cantón mismo, y el otro 17% representa los productos introducidos dentro de la zona de estudio, de los cuales sobresale "El pescado", que no sólo se lo encuentra en la playa San José perteneciente al cantón Montecristi sino que también se lo extrae del Puerto de Manta, llegando el producto fresco a las casas de los consumidores montecristenses debido a su cercanía con dicho puerto.



LICTUR - BIBLIOTECA

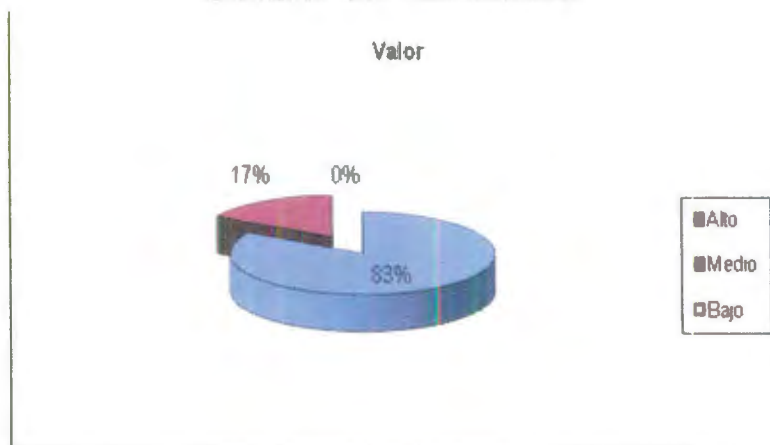
Gráfico N° 30. Procedencia de los Productos

Fuente: Las Tesistas

Valor Nutricional

En cuanto el valor nutricional de los productos inventariados, son en general altamente nutritivos con un 83% como el maní, el verde, el pescado, la gallina y la yuca, y medianamente alto en un 17%.

Ningún producto de los inventariados registra un bajo valor nutricional y esto se debe a que la mayoría posee no sólo proteínas y nutrientes sino también fósforo que es muy importante para niños y jóvenes que están en pleno proceso de formación.

Gráfico N° 31. Valor Nutricional

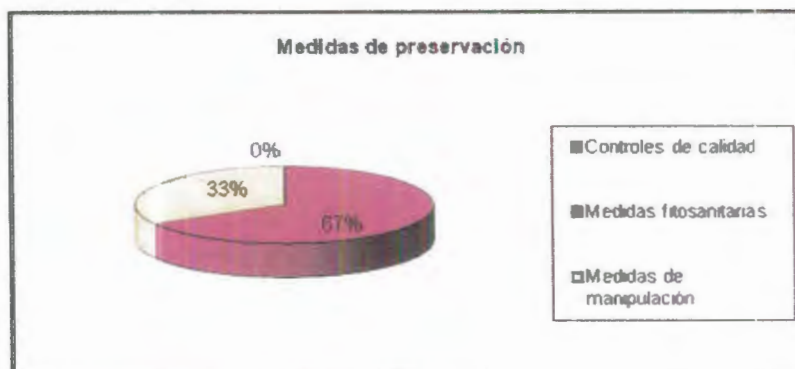
Fuente: Las Tesistas

Medidas de Preservación y Medidas de Calidad

En cuanto a las medidas de preservación de cada producto originario o no de la zona no cuenta con un verdadero tratamiento de calidad de productos, lo que refleja el 0% en el cuadro, en lo que es manipulación de alimentos se encuentran la harina y el pescado en un 33%, lo cual deja ver claramente que la mayoría de productos incluyendo en éste último, los habitantes se rigen solamente a procesos de conservación básicos para así no tener complicaciones con los demás miembros de su familia, esto es a lo que se le llama medidas fitosanitarias el cual ocupa un 67%.



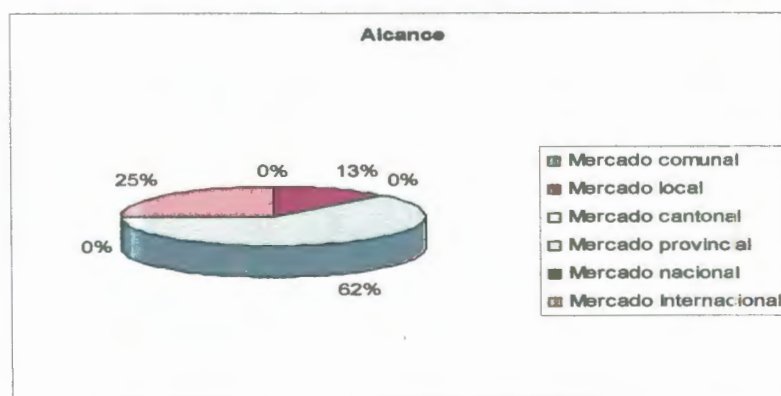
LICTUR - BIBLIOTECA

Gráfico N° 32. Medidas de Preservación

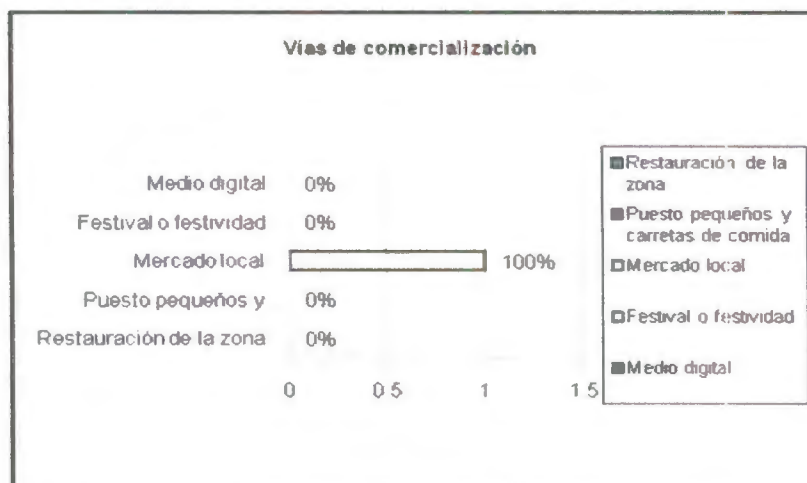
Fuente: Las Tesistas

Comercialización y Vías de Comercialización

El alcance y comercialización de los productos con los que se elaboran los platos típicos de Montecristi se da mayoritariamente a nivel provincial con un 62%, esto quiere decir que se venden y distribuyen a lo largo de toda la provincia manabita.

Gráfico N° 33. Alcance de la Comercialización de los Productos

Fuente: Las Tesistas

Gráfico N° 34. Vías de Comercialización de los Productos

Fuente: Las Tesistas

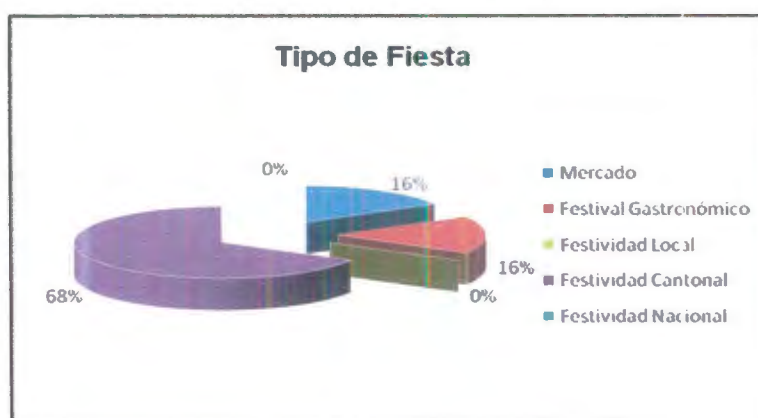
Análisis de Inventario de Fiestas y Mercados

La mayoría de las fiestas, festivales o mercados del cantón Montecristi se debe a festividades cantonales, a excepción del mercado dominical que se lleva a cabo en el mercado local del cantón, en donde semanalmente las familias asisten para proveer de alimentos sus hogares y preparar las recetas típicas e incluso no típicas de la zona; entre los alimentos que mayormente se venden, de los cuales se destacan es el verde, el maní, el pescado, el queso manaba, entre otros.

Tipo de Fiesta

En el tipo de fiestas de cantón Montecristi, se encuentran un 67% de festividades cantonales, un 16% de festival gastronómico y en un 16% mercados.

Gráfico N° 35. Tipo de Fiesta



Fuente: Las Tesistas

Tabla IX. Platos disponibles en las diferentes fiestas del cantón

Tipo de Fiestas	Platos Inventariados											
	V.P	H.P	S.P	H	C.P	P.F	T.V	R	C.G	E.P	A.P	C.M
Cantonización	X	X	X	X	X	X		X	X	X		
Virgen del Monserrat			X	X	X		X	X	X		X	X
Virgen del Carmen					X			X				X
San Pedro y San Pablo				X				X				X
Fiestas Dominicales	X	X	X	X	X		X	X				

Fuente: Las Tesistas

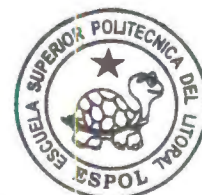
Periodicidad

Las diferentes festividades se realizan en su mayoría una sola vez al año, representado esto en un 80%, el otro 20% está expresado por los mercados dominicales los cuales semanalmente se puede encontrar los productos con los que se elaboran los alimentos que se consumen en los hogares del cantón.



Fuente: Las Tesistas

Se puede mencionar que en la cantonización de Montecristi se organiza un festival gastronómico, se lleva a cabo hace 14 años en la calle Pichincha, por el club llamado del mismo nombre "Pichincha". En dicho festival se elige a la reina del cantón, se presentan espectáculos artísticos y se preparan los platos típicos de la zona los cuales se ofrecen al público desde las 10h00 hasta las 17h00 aproximadamente. Se lleva a cabo el domingo anterior a las fiestas de



emancipación de Montecristi que son el 23 de octubre de cada año. En esta celebración se ofrecen la mayoría de platos típicos del lugar, pero hay ciertos platos que se consumen en estas fiestas solamente, un ejemplo es la "torta de verde" que está considerado como un plato especial y se lo prepara mayoritariamente en esta fiesta.

Otra de las fiestas, seguramente una de las más importantes dentro del cantón es la de la Virgen de Monserrate; la fiesta en honor a la virgen que es el 21 de noviembre, realizando durante todo el mes procesiones y novenas.

Una semana antes del día de las fiestas se aprecia mayor cantidad de turistas tanto locales como nacionales en donde la población aprovecha para ofrecer los platos típicos del cantón; para estas fechas no sólo se llenan los restaurantes sino que muchas personas aprovechan y venden comida desde las ventanas de su casa o instalan carpas en las calles para captar la gran demanda de los visitantes. Aquí se degustan una variedad de platos como ceviche de pescado, caldo de gallina, pescado frito, seco de chivo, entre otros, y los platos estrella que son las humitas y la colada morada, las cuales solo se preparan para estas fechas.

En la fiesta de la virgen del Carmen

En esta fiesta, que no es de menor importancia y que se celebra en julio de cada año, se venden toda clase de platos, entre los que constan el hornado de pescado, seco de chivo, ceviche de pescado, estofado de pescado, viche de pescado. Teniendo una total aceptación cada uno de ellos por los turistas locales y cantonales que visitan el lugar.

Otra de las fiestas que influyen positivamente en la difusión de la cocina de este cantón es la fiesta de San Pedro y San Pablo que se realiza en honor a los 2 pilares fundamentales de la iglesia católica. Esta fiesta se realiza cada año en el mes de junio una semana después de las fiestas del Corpus Cristi. Aquí se encuentran la mayoría de los platos anteriormente mencionados, excepto la colada morada y las humitas que son propias de otra celebración.

Y finalmente, en las ferias dominicales se encuentran todos los productos con los que se pueden elaborar todos los platos típicos que preparan diariamente las familias montecristenses.

Grupos Participantes

Los grupos que participan en la organización de estas festividades son en general los grupos de acción cantonal representado en un 75%, seguido de

los grupos vecinales en un 25%, tal como se aprecia en el cuadro no se refleja participación de grupos de acción local ni nacional.

Gráfico N° 37. Grupos Participantes



Fuente: Las Tesistas

En el caso de la cantonización de Montecristi. El grupo participante son las amas de casa que pertenecen al club Pichincha. El desarrollo de este festival se ha visto reflejado en que no solamente asiste la gente local, sino que vienen de otros cantones aledaños a participar de este festival gastronómico Pichincha. En cuanto a la celebración de la fiesta de la virgen de Monserrate, el grupo principal participante es la parroquia de la basílica de Montecristi quienes realizan las fiestas y aportan también los grupos de oración establecidos. El desarrollo que ha tenido esta celebración es impresionante

pues cada año asisten más feligreses para ir a venerar a la virgen y esto beneficia a la comunidad.

En la fiesta realizada a favor de la virgen del Carmen, el grupo participante es la comunidad, quienes son devotos de esta virgen. Esta celebración atrae a bastantes turistas locales y cantonales; cada año va teniendo más importancia y aprobación por los visitantes que acuden al cantón. En el caso de la fiesta en honor a San Pedro y San Pablo, el grupo participante en estas fiestas son los priostes o presidentes que son elegidos cada año, por el anterior prioste ó se ofrecen voluntariamente. Estos personajes costean la celebración, así mismo participan grupos de la parroquia de la basílica de la Virgen de Monserrate.



LICTUR - BIBLIOTECA

5.4 Diagnóstico General de los productos inventariados y su valoración turística

El inventario gastronómico del cantón Montecristi evidentemente tiene una gran connotación no solo cultural sino turística y se lo determina mediante un FODA.

FODA

FORTALEZAS

- Existencia de establecimientos de alimentos que son muy concurridos por los habitantes de la zona y en algunos casos de quienes van de paso por el lugar.
- La gran mayoría de los productos consumidos por los habitantes de la zona son sembrados, cosechados y criados por la comunidad.
- La incrementación de su oferta gastronómica gracias a la instalación de la asamblea constituyente ahora llamado Centro Cívico Ciudad Alfarero.
- Precios muy aceptados por la demanda turística actual.
- El mayor porcentaje de los productos con los que se elaboran los platos típicos son naturales lo que aporta un mayor valor nutritivo a los mismos.
- Los platos típicos montecristenses se los pueden encontrar la mayor parte del año, ya que su temporalidad es regular.
- La facilidad en la preparación de los platos típicos.
- El alto valor nutricional de la mayoría de los platos típicos de Montecristi beneficia la salud y la vitalidad de los consumidores.
- El alcance de su difusión a nivel nacional.

- Aceptación y reconocimiento de las rosquitas como producto gastronómico del cantón.
- Conservación del patrimonio gastronómico puesto que la procedencia de todas estas recetas es en su gran mayoría de origen familiar y ha transcurrido de generación en generación.

OPORTUNIDADES

- La variada gastronomía del cantón, da lugar a apuntar a diversos tipos de paladares.
- Las festividades y realización de eventos permiten conocer la diversidad de platos originarios de Montecristi.
- Las diferentes vías por las que se difunden y comercializan los platos típicos, sean estos por el boca a boca, mercado turístico, festividades y restauración.
- La comercialización a nivel nacional de su representativa gastronomía.
- El resultado de la presencia de la asamblea constituyente impulsó la curiosidad a conocer más este cantón, incrementa la tendencia a seguir aperturando nuevos restaurantes que da la posibilidad de ofertar esta gastronomía.

DEBILIDADES

- La baja categorización de su planta turística ya que aun el cantón no cuenta con establecimientos adecuados para atender a todas las necesidades de los turistas.
- La insuficiente capacidad de las plazas en los establecimientos gastronómicos que en la actualidad aún no permite satisfacer la demanda turística.
- Los empleados de los restaurantes en general no tienen una formación orientada al turismo y por ende no poseen técnicas en cuanto a manipulación de alimentos.
- No cuenta con un verdadero tratamiento de calidad de productos. Malas medidas de preservación y manipulación de alimentos. Falta de sanidad, limpieza.

AMENAZAS

- Debido al escaso porcentaje de restaurantes de primera categoría los visitantes prefieren degustar la gastronomía en lugares aledaños, por ejemplo, Manta.
- Debido a la competencia entre restaurantes cercanos hay disputa para atraer clientela a sus locales.

Este cantón por ser uno más de la provincia manabita quien es famosa por su buena cocina, posee las condiciones para convertirse en un destino gastronómico; todas estas condiciones indiscutiblemente las abarca su gente quien con su cordialidad y predisposición atienden a los turistas. Sin embargo, carecen de ciertas técnicas y de conocimientos que los pueden llevar a promocionar mejor su gastronomía, el mismo que como atractivo complementario no deja de ser importante en el desarrollo turístico de un lugar.

La variedad de platos típicos dentro del cantón Montecristi es sin duda una fortaleza para el desarrollo turístico del mismo. Esta variada gastronomía puede dar un impulso trascendente al turismo del cantón, ya que se pueden encontrar una gama de especialidades culinarias y platos manabitas en un solo lugar, es aquí cuando se debe aprovechar estas y otras cualidades como la amabilidad y hospitalidad de la gente, la cercanía con importantes atractivos turísticos, entre otros para dar ese impulso al turismo y hacer únicas y diferentes las experiencias de aquellos turistas que visiten el cantón.

Otro atractivo culinario y turístico que se puede aprovechar es el hecho de ver la elaboración de las famosas rosquitas de Montecristi, las mismas que son elaboradas por la gente del cantón y que causa mucha admiración por la



rapidez con la que elaboran este producto; el mismo al que los turistas también lo adquieren como especie de "artesanía" para llevar a sus lugares de origen.

Por otro lado, la disponibilidad de un inventario turístico en el cantón de Montecristi, puede además ayudar significativamente para que los pobladores se nutran de lo que realmente poseen y tengan así mismo conocimiento de sus debilidades y fortalezas, las mismas que los pueden ayudar a emprender negocios con mejores estándares de limpieza y organización para captar la atención de los turistas, y así no lo vean solo como un destino netamente artesanal sino un destino en el cual puedan ir a saborear las exquisiteces del Ecuador.



CONCLUSIONES

LECTUR - BIBLIOTECA

1. Este destino turístico, a partir de la instalación de la Asamblea Constituyente y ahora por el Centro Cívico Ciudad Alfaro cuenta con mejores elementos como sitios de recreación, planta hotelera, restauración y atractivos que influyen en los turistas locales y nacionales en conocer más de este lugar.
2. La población de Montecristi cuenta con buenos anfitriones, siempre prestos a brindar una buena atención a los turistas; sin embargo no cuenta con una verdadera manipulación en los alimentos ni de tratamiento de calidad de productos.
3. La categoría de la planta turística es en su mayoría de tercera categoría con un 75% y de segunda en un 25%. Esto refleja que Montecristi no cuenta con establecimientos adecuados para atender todas las necesidades de los turistas.

4. La periodicidad y/o disponibilidad de la gastronomía típica del cantón está sustentada en cada una de las festividades de Montecristi, es decir que no todos los platos representativos los encontramos todo el año.

5. Finalmente, esta tesis constituye una información primaria de la gastronomía representativa de Montecristi, que servirá como base para futuros proyectos turísticos que establezcan la alimentación de este cantón como uno de los motivos principales de visita.

RECOMENDACIONES

1. Los anfitriones de la planta turística deberían prepararse mejor en el ámbito turístico, a fin de mejorar la calidad en la categorización de sus establecimientos y brindar un excelente ambiente a sus clientes.
2. Una mejor circulación y/o difusión en cuanto a los eventos culturales del Centro Cívico Ciudad Alfaro.
3. Difundir el atractivo gastronómico en los medios de comunicación como: periódicos, revistas, libros de cocina, televisión, entre otros con el fin de posicionar la gastronomía de Montecristi como un motivo principal de visita al cantón.
4. Impulsar por parte de las autoridades y organizadores la venta ordenada de los platos típicos en las diversas festividades que se

realizan en el cantón con el propósito de que éstas sean de mayor disfrute y deleite de los visitantes.

5. Establecer un proyecto del proceso de elaboración de las rosquitas de Montecristi como un atractivo turístico-gastronómico, para dar a conocer a los diversos tipos de turistas que visitan el cantón la importancia merecida a este producto.

BIBLIOGRAFÍA

1. Álvarez, S., Berra, N., Enríquez, C. & Parra, J., Historia de la Gastronomía. [En línea] 2002. [Fecha de acceso 28 de Julio de 2009]. URL disponible en www.monografias.com/trabajos11/histgast.shtml
2. Artículo Cocina Ecuatoriana:
www.ecuaworld.com/visitecuador/cocina_ecuatoriana
3. Asamblea Costituyente. www.constituyente.asambleanacional.gov.ec
4. Boullón, Roberto C. La Planificación del Espacio Turístico. México D.F: Editorial Trillas – Turismo Trillas 2006
5. Brillat – Savarin. Filosofía del Gusto, Francia: Editorial Andrómeda. 2001
6. Cardenas, Fabio. Proyectos Turísticos, México: Editorial Trillas. 1996
7. Ciudad Alfaro. www.ciudadalfaro.gov.ec
8. Contreras, Jesús. Antropología de la Alimentación. Madrid: Editorial Eudema. 1993
9. El diario. Manabí por Cantones, 3ª Edición. 2005
10. Francois, Jean. Un festín de Palabras 2, Barcelona: Editores Tusquets, 2ª edición. 1996

11. Gándara, José y Schlüter, Regina. Gastronomía y Turismo: Una Introducción, Buenos Aires. Centro de Investigaciones y Estudios Turísticos. 2003
12. Hernández, Roberto. Metodología de la Investigación, México: McGraw Hill. 1998
13. Impacto Visual S.A. Artículo: El pasado aborigen del Ecuador 1997-2005
14. Instituto Nacional de Estadísticas y Censos (INEC), Censo Poblacional. 2001
15. Lévy-Strauss, Claude. Le cru et le cuit. Paris: Colección Mythologiques, 1. Editorial Plon. 1964
16. Martín, Eva. Proceso Turístico, UNED. Espacio, Tiempo y Forma, serie VI. 2001
17. Manabí por Cantones. www.manabi.gov.ec/cantones/montecristi
18. Ministerio de Educación, Texto Abramos Surcos
19. Ministerio de Turismo, Metodología para el Inventario de Atractivos Turísticos. Gerencia Nacional de Recursos Turísticos. 2004
20. Montaner, Montejano Jordi – ANTICH, Corgos Ivan - ARCARONS, Simón Ramón: Diccionario de Turismo. Madrid – España. 1998, Síntesis



21. Moreno, Alberto. Investigación. 2000
22. Museo Arqueológico Largacha Caballos –MARLAC
23. Naranjo. Dieta en el Ecuador. 1985
24. Organización Mundial de Turismo OMT: Apuntes de Metodología de la Investigación en Turismo 2001
25. Organización Mundial de Turismo OMT: Introducción al Turismo, Madrid, Editorial Egraf. 1998
26. Paredes. Leyes de la Alimentación. 1992
27. Proyecto Administra tu Hogar. (s.f.). Extraído el 28 de Julio de 2009, en www.administratuhogar.com/recetas/pimutr.html
28. Real Academia de La Lengua, España. 2005
29. Reece, Alfonso. Reportaje Gourmet: "Abdon Ubidia: Cocina y Literatura, idénticas e inseparables". Entrevista en elgourmet.com., Sopas para todos los gustos. Quito. Ediciones LATINWEB, 2006. Pp. 38-42. Nº 2.
30. UNESCO. Convención para la protección del patrimonio mundial cultural y natural. París. 1972
31. UNESCO. Declaración de México. México D.F: UNESCO 1982

ANEXOS

ANEXO A

INVENTARIO DE RECURSOS TURÍSTICOS

Esta hoja de trabajo puede servir para un estudio preliminar de todos los recursos turísticos naturales, culturales, históricos y recreativos que puedan atraer turistas a la comunidad o región.

Nombre del recurso:

Emplazamiento:

Tipo y descripción:

- Estado actual
- Mejoras planeadas
- Mejoras necesarias

Características especiales:

¿Cuándo es accesible el recurso a los turistas?

Durante todo el año

Durante la semana

Indique tipo de visitante, procedencia y volumen estacional

¿Qué medios de transporte existen entre este recurso y el lugar de origen del turista?

Empresa nacional

Empresa internacional

¿Por dónde entran los turistas extranjeros en el país?

¿Qué otros servicios e instalaciones turísticas existen en la actualidad en el sitio en cuestión?

Nombre del servicio o instalación

Nombre del propietario

Dirección

Teléfono

¿Quién está a cargo de:

Desarrollo

Conservación

Promoción

¿Qué otros recursos hay en las cercanías?

¿Se encuentra este recurso en el itinerario de algún circuito turístico? (explique)

Evalúe brevemente este recurso en cuanto a

Su atractivo

Su capacidad turística

Su compatibilidad con planes regionales y nacionales

Fuente: Organización Mundial del Turismo.

ANEXO B**INVENTARIO DE LOS ATRACTIVOS TURISTICOS**

CATEGORIA	TIPO	SUBTIPO
1.- SITIOS NATURALES	1.1.- MONTAÑAS	a) Altas Montañas b) Cordilleras c) Nudos d) Volcanes e) Colinas f) Desfiladeros g) Glaciares
	1.2.- PLANICIES	a) Llanuras b) Salitrales c) Valles d) Mesetas
	1.3.- DESIERTOS	a) Costeros b) Del Interior c) Dunas
	1.4.- AMBIENTES LACUSTRES	a) Lagos b) Lagunas c) Ciénagas d) Pozas e) Cochas f) Pantanos g) Charcas Estacionales
	1.5.- RIOS	a) Manantial o Fuente b) Riachuelo o arroyo c) Rápidos o raudales d) Cascadas, cataratas o saltos e) Riberas f) Deltas g) Meandros h) Vados i) Remansos
	1.6.- BOSQUES	a) Páramo b) Ceja de Selva Oriental c) Ceja de Selva Occidental d) Nublado Oriental e) Nublado Occidental f) Montano Bajo Oriental g) Montano Bajo Occidental h) Húmedo Trop. Amazónico i) Húmedo Trop. Occidental j) Manglar k) Seco Tropical



LECTUR - BIBLIOTECA

- | | |
|---|--|
| | l) Seco Interancino |
| | m) Petrificado |
| 1.7.- AGUAS
SUBTERRANEAS | a) Aguas Minerales
b) Aguas Termales |
| 1.8.- FENOMENOS
ESPELEOLOGICOS | a) Cuevas
b) Cavernas
c) Ríos Subterráneos |
| 1.9.- FENOMENOS
GEOLOGICOS | a) Cráteres
b) Calderas
c) Flujos de lava
d) Tubos de lava
e) Géiseres
f) Escarpas de falla
g) Solfataras
h) Fumarolas |
| 1.10.- COSTAS O
LITORALES | a) Playas
b) Acantilados
c) Golfos
d) Bahías
e) Cabos
f) Ensenadas
g) Fondeaderos
h) Penínsulas
i) Promontorios
j) Puntas
k) Istmos
l) Estrechos
m) Canales
n) Dunas
o) Líneas de costa
p) Estuarios
q) Esteros
r) Palmerales |
| 1.11.- AMBIENTES
MARINOS | a) Arrecifes de coral
b) Cuevas
c) Cráteres
d) Acantilados
e) Fozas
f) Puntos calientes
g) Trincheras
h) Cordilleras
i) Bentos y Bentónicos |
| 1.12.- TIERRAS
INSULARES | a) Islas continentales
b) Islas oceánicas
c) Archipiélagos
d) Islotes |

**1.13.- SISTEMAS
DE AREAS PROTEGIDAS**

- e) Rocas
- a) Parque Nacional
- b) Reserva Ecológica
- c) Refugio de vida silvestre
- d) Reserva Biológica
- e) Área Nacional de Recreación
- f) Reserva de Producción Faunística
- g) Área de caza y pesca
- h) Bosque protector
- i) Reserva Geobotánica

**2.- MANIFESTACIONES
CULTURALES**

2.1.- HISTORICAS

a) Arquitectura:

Civil; Religiosa; Militar

- b) Zonas Históricas:
 - Ciudades
 - Sectores
 - Conjuntos Parciales
- c) Minas antiguas
- d) Sitios Arqueológicos
 - Zonas Arqueológicas
 - Conjuntos aislados
- e) Museos:
 - Religiosos
 - Coloniales
 - Arqueológicos;
 - Históricos
 - Técnicos
 - Artísticos
 - Generales
 - Etnográficos
- f) Colecciones:
 - Particulares

2.2.- ETNOGRAFIA

- a) Grupos étnicos
- b) Arquitectura vernácula
- c) Manifestación religiosa, tradiciones y creencias populares
- d) Música y danza

2.2.- ETNOGRAFIA

e) Artesanía:

Instrumentos musicales Tejidos, indumentaria

- Mascaras
- Alfarería
- Metales
- Cueros y pieles
- Madera
- Piedras
- Tejidos en paja

Objetos rituales
 Pintura
 Imaginería
 Armas
 f) Ferias y mercados
 g) Comidas y bebidas típicas
 h) Shamanismo

**2.3.- REALIZACIONES
 TÉCNICAS Y
 CIENTÍFICAS**

a) Explotaciones mineras
 b) Explotaciones agropecuarias
 c) Explotaciones industriales
 d) Obras Técnicas
 Diseño industrial
 Arquitectura e Ingeniería
 Parques de Recreación
 e) Centros Científicos y Técnicos
 Zoológicos y acuarios
 Jardines botánicos
 Bibliotecas

**2.4.- REALIZACIONES
 ARTÍSTICAS
 CONTEMPORÁNEAS**

a) Museos
 b) Obras de arte
 c) Pintura
 d) Escultura

**2.5.- ACONTECIMIENTOS
 PROGRAMADOS**

a) Artísticos
 Danza
 Teatro

**2.5.- ACONTECIMIENTOS
 PROGRAMADOS**

a) Festivales de cine
 Exposiciones
 b) Fiestas
 Religiosas
 Concursos
 Corridos de toros
 Carnavales
 c) Vida nocturna
 d) Gastronomía
 e) Rodeos
 f) Ferias y congresos
 g) Eventos deportivos



LICTUR - BIBLIOTECA

ANEXO C - Modelo de Ficha de Inventario de Platos


FICHA DE INVENTARIO DE PLATOS												
Datos generales												
Encuestador		Cod. Ficha			Fecha							
Provincia		Cantón			Parroquia							
1. Descripción del plato												
1.1 Factores Sociales y Culturales (valorización social y cultural)												
1.1.1 Denominación				1.1.2 Variedad de denominación								
1.1.3 Categoría		1.1.4 Reconocimiento cultural			1.1.5 Procedencia de la receta		1.1.6 Tipo y procedencia de los ingredientes		1.1.7 Temporalidad			
Alimento		Plenamente aceptado			Familiar (de antepasados)		Naturales		Regular			
Bebida		Reconocido minoritariamente por la comunidad			Social / vecinal		Procesados o en conserva					
Repos- tería		Reconocido mayoritariamente por la comunidad			De otras comarcas		Originales del lugar		Temporal			
		En peligro de desaparición			Nacional		De otros lugares del país					
1.2 Factores de elaboración y nutricionales					De países vecinos		Importado de otros países		Especial			
1.2.1 Nivel de dificultad elaboración			1.2.2 Valor Nutricional de su consumo			2. Recetario						
Muy bajo		Medio		Alto	2.1 Número de porciones							
Bajo		Alto		Medio	2.2 Ingredientes, preparación y presentación:							
Regular		Muy Alto		Bajo								
1.2.3 Tiempo de elaboración en minutos												
Foto												
3. Difusión					4. Comercialización				5. Fuentes de Información			
3.1 Alcance		3.2 Vías de difusión			4.1 Alcance		4.2 Vías de comercialización					
Mercado Local		Mercado turístico			Mercado Local		Restauración de la zona					
Mercado Nacional		Prensa local y nacional			Mercado Nacional		Puesto pequeños y carretas de comida					
Mercado Internacional		Boca a boca (via cultura)			Mercado Internacional		Mercado local					
		Festival o festividad					Festival o festividad					
6. Observaciones												

ANEXO D - Modelo de Ficha de Inventario de Productos

FICHA DE INVENTARIO DE PRODUCTO												
Datos generales												
Encuestador	Elsa Valverde			Cod. Ficha				Fecha				
Provincia	Manabí			Cantón				Parroquia				
1. Descripción del producto												
1.1 Factores Sociales y Culturales (valorización social y cultural)												
1.1.1 Denominación				1.1.3 Categoría				1.1.4 Tipo				
1.1.2 Variación de denominación				Verduras			Frutas			1.1.5 Subtipo Variedad		
1.1.6 Reconocimiento cultural				Hortalizas			Aceites			1.1.7 Forma de obtención (producto final)		
Plenamente aceptado				Legumbres			Lácteos	Cosechado recolectado		De manera orgánica		
Reconocido minoritariamente por la comunidad				Cárnicos			Cereales	Capturado (caza y pesca)		Con huella industrial		
Reconocido mayoritariamente por la comunidad				Pescados			Miel y productos apícolas	Procesado		Especie en crianza Mediante pastoreo o alimentación en libertad		
En peligro de desaparición				Mariscos			Bebidas	En conserva				
1.2 Factores de procedencia, temporalidad y nutricionales						1.3 Factores sensoriales, de preservación y calidad						
1.2.1 Valor Nutricional de su consumo		1.2.2 Procedencia			1.2.3 Temporalidad (señalar época)			1.3.1 Características organolépticas			1.3.2 Medidas de preservación	
Alto				Regulares			Color			Medidas fitosanitarias		
Medio				Temporal			Olor			Medidas de manipulación		
Bajo				Eventual			Sabor			Controles de calidad		
1.3.3 Medidas de calidad				Foto						6. Fuentes de Información		
Existencia de marca de calidad												
Existencia de marca o denominación de origen												
Control de etiquetado (fechas, sanitario, etc.)												
4. Cooperación y Difusión					5. Comercialización				6. Iniciativa e innovación turística en torno al producto			
4.1 Cooperativas		4.2 Alcance		4.3 Vías de difusión		5.1 Alcance		5.2 Vías de comercialización		6.1 Iniciativas		6.2 Alcance
Comunal			Mercado comunal			Mercado turístico			Restauración de la zona			Visita guiada
Local			Mercado local			Prensa local y nacional			Puesto pequeños y carretas de comida			Turismo Local
Cantonal			Mercado cantonal			Boca a boca (vía cultura)			Mercado local			Turismo Nacional
Provincial			Mercado provincial			Festival o festividad			Festival o festividad			Souvenir
Nacional			Mercado nacional			Medio digital			Medio digital			Otros
			Mercado Internacional			Mercado Internacional			Medio digital			Turismo Internacional

ANEXO E

Modelo de Fichas de Inventario de Planta Turística

FICHA DE INVENTARIO DE LA PLANTA TURÍSTICO - GASTRONÓMICA					
Datos generales					
Encuestador		Cod. Ficha		Fecha	
Provincia		Cantón		Parroquia	
1.1 Nombre	Restaurante Chavez				
1.2 Dirección					
1.3 Teléfono	96467319	1.4 Tipo		1.5 Categoría	
1.6 E-mail		Restaurante		Primera	
1.7 Propietario	Jarvi Chávez	Bar		Segunda	
1.8 Contacto	Jarvi Chávez	Cafetería		Tercera	
1.9 Tiempo de funcionamiento		Kiosco de comida		Cuarta	
1.10 servicios disponibles		Carreta			
1.11 Precio medio		1.12 nº de mesas		1.13 nº de plazas	
2. Personal		<div style="text-align: center;">  <p>Foto</p> <p>LICTUR - BIBLIOTECA</p> </div>			
2.1 Número de empleados					
2.2 Formación	Sin formación				
	Primaria				
	Secundaria				
	Superior				
Otras					
3. Menu disponible					
Nombre del plato		P.V.P.		Cod de ficha I.G.	
4. Observaciones					

ANEXO F

Modelo de Ficha de Inventario de Ferias y Mercados

FICHA DE INVENTARIO DE FIESTAS, FESTIVALES Y MERCADOS					
Datos generales					
Encuestador		Cod. Ficha		Fecha	
Provincia		Cantón		Parroquia	
1. Datos de la celebración					
1.1 Nombre					
1.2 Emplazamiento					
1.3 Tipo	1.4 Periodicidad		1.5 Fecha de celebración		
Mercado	Diario		1.6 Organizador		
Festival Gastronómico	Semanal		1.7 Teléfono		
Festividad Local	Mensual		1.8 Contacto		
Festividad Cantonal	Anual		1.9 Servicios disponibles		
Festividad Nacional	Otro				
1.10 Instalaciones existentes			1.11 Grupos Participantes	Grupos vecinales	
				Grupos de acción local	
			Grupos de acción cantonal		
			Grupos de acción nacional		
Foto			1.12 Variedad de los productos (mercados)	Productos agrícolas	
				Productos de la granja (animales)	
				Productos silvestres	
				Alimentos procesados	
				Degustación de platos	
				Otros productos alimenticios	
				Otros productos no alimenticios	
1.13 Descripción del programa. (festividades y festivales)			1.15 Motivación		
			1.16 Transmisión social de la celebración		
1.14 Sentido o uso Comunal/Social que se le da a la celebración			1.17 Transformación que ha tenido la expresión cultural en las últimas fechas		
4. Observaciones					

ANEXO G

Diseño de Bloque de Preguntas para la Entrevista

Bloque #1: Consumo de platos locales

- 1.- ¿Cocina usted frecuentemente en casa? y ¿cuántas veces comen en casa durante el día?
- 2.- ¿Podría usted darme algunos ejemplos de los platos que preparan en casa?, ¿Considera usted que son platos típicos de la zona o también hace comidas de otro tipo o de otras localidades?
- 3.- ¿Estos platos que usted me comenta, los ha cocinado durante mucho tiempo?
- 4.- ¿Cree usted que las recetas de las que hablamos, al ser típicas de la zona, son también utilizadas por otras personas o vecinos?
- 5.- ¿Se trata de recetas casi olvidadas o piensa que por el contrario son de mucho uso por la comunidad?

Bloque 2: compra de productos y elaboración de platos

- 6.- ¿Suele usted utilizar en la elaboración de las recetas ingredientes de la zona o son traídos de afuera y dónde los compra?
- 7.- ¿Con qué frecuencia suele ir a comprar los productos e ingredientes para cocinar?

8.- ¿Cree usted que se trata de recetas sencillas y que todo el mundo puede hacer, o por el contrario piensa que son complicadas?

9.- ¿Cuánto tiempo de media suele usted demorarse en su elaboración?

Bloque 3: Difusión

10.- ¿Cómo cree usted que ha sido difundida la receta?, ¿Cree que simplemente es parte de los usos sociales de la comunidad y que se ha transmitido por el boca a boca, o piensa que han influido otros medios, como TV, radio o prensa escrita?

Bloque 4: Comercialización

11.- ¿Cree usted que estos platos son ofrecidos en algún establecimiento de la zona?, en caso afirmativo, ¿de qué tipo?

12.- ¿Piensa que se trata de platos que sólo son del gusto de la población local, o cree que los visitantes de otras zonas o lugares les gustarán consumirlos?

Bloque 5: Alimentación y festividades

13.- ¿Estos platos de los que me ha hablado los suele utilizar también en fechas o épocas especiales (fiestas patronales, cumpleaños, difuntos...) o por

el contrario, en estas fechas elaboran otros tipos de recetas para tales celebraciones?

14.- ¿Conoce usted si existe alguna celebración entorno a la comida o para celebrar la obtención de algún producto de la zona? y ¿algún mercado en el que se oferte comida?

15.- En caso afirmativo, ¿podría decirme la fecha de celebración y darme una pequeña descripción?



Bloque 6: comunidad local y turismo

LICTUR - BIBLIOTECA

16.- ¿Cómo ve usted el turismo en la zona, qué cree que aporta a la comunidad local?

17.- ¿Cuál piensa usted que es la motivación principal por la que los turistas visitan Montecristi?


18.- ¿Qué tipo de turistas usted ha podido observar que vienen más al cantón Montecristi?


19.- ¿Piensa que los visitantes muestran interés por su alimentación? En caso afirmativo, ¿piensa que a ellos les gusta probar la comida típica?


20.- ¿Qué platos piensa que serían los más demandados por los visitantes?

ANEXO H - FICHAS INVENTARIO GASTRONÓMICO: PLATOS


FICHA DE INVENTARIO DE PLATOS

Datos generales										
Propietador	Daniela García			Cod. Ficha	IGPLMTC001			Fecha	29/06/2010	
Provincia	Manabí			Cantón	Montecristi			Parroquia	Montecristi	
1. Descripción del plato										
1.1 Factores Sociales y Culturales (valorización social y cultural)										
1.1.1 Denominación	Viche de Pescado				1.1.2 Variación de denominación		---			
1.1.3 Categoría	1.1.4 Reconocimiento cultural			1.1.5 Procedencia de la receta		1.1.6 Tipo y procedencia de los ingredientes		1.1.7 Temporalidad		
Alimento	x	Plenamente aceptado		x	Familiar (de antepasados)	x	Naturales	x	Regular	x
Bebida		Reconocido minoritariamente por la comunidad			Social / vecinal		Procesados o en conserva			
Popularidad		Reconocido mayoritariamente por la comunidad			De otras comarcas		Originales del lugar		Temporal	
		En peligro de desaparición			Nacional		De otros lugares del país			
1.2 Factores de elaboración y nutricionales				De países vecinos		Importado de otros países		Especial		
1.2.1 Nivel de dificultad elaboración			1.2.2 Valor Nutricional de su consumo		2. Recetario					
Muy bajo		Medio		Alto	x	2.1 Número de porciones				
Bajo	x	Alto		Medio		2.2 Ingredientes, preparación, presentación y necesidad de utensilios especiales:				
Regular		Muy Alto		Bajo		VICHE DE PESCADO INGREDIENTES: PESCADO, YUCA, MADURO, CAMOTE, VERDURA, ZAPALLO, COL, PLATANO VERDE, MANI, CEBOLLA VERDE, CEBOLLA, PIMIENTO, AJO, COMINO PREPARACION: SE ALIÑA EL PESCADO CON SAL, COMINO, SE FRIE. APARTE SE HACE UN REFRITO CON LA CEBOLLA, AJO, PIMIENTO. SE LO PONE EN LA OLLA Q SE VA A COCINAR. EN OTRA OLLA PONERMO A HERVIR AGUA Y COLOCAMOS, EN PEDAZOS YUCA, CAMOTE, MADURO, VERDURA, ZAPALLO, COL, LUEGO SE LICUA EL MANI Y SE LO TIRA A LA OLLA. SE RAYAN LOS 2 VERDES, PONERLE UNA PARTE DEL ALIÑO Y TAMBIEN UNA PORCION DE MANI. HACER BOUTAS PEQUEÑAS Y SE LAS VA TIRANDO A LA OLLA. CUANDO YA ESTÉ COCINADO TODO SE PONE EL PESCADO, LA CEBOLLA VERDE Y TAPAMOS Y SE APAGA LA HORNILLA.				
1.2.3 Tiempo de elaboración en minutos										
										
3. Difusión										
3.1 Alcance		3.2 Vías de difusión		3.3 Formas de transmisión		3.4 Uso comunal de la expresión				
Mercado Local		Mercado turístico	x	Familiar	x	Plato de consumo regular				
Mercado Nacional		Prensa local y nacional	x	Boca a boca	x					
Mercado Regional	x	Boca a boca (vía cultura)	x	Educación						
Mercado Internacional		Festival o festividad	x	Prensa escrita y libros de cocina	x					
				TV y radio	x					
5. Fuentes de Información					6. Observaciones					
Amas de casa y propietarios de restaurantes										

FICHA DE INVENTARIO DE PLATOS														
Datos generales														
Encuestador	Daniela García			Cod. Ficha	IGPLMTC002		Fecha	29/05/2010						
Provincia	Manabí			Cantón	Montecristi		Parroquia	Montecristi						
1. Descripción del plato														
1.1 Factores Sociales y Culturales (valorización social y cultura)														
1.1.1 Denominación		Ceviche de Pescado			1.1.2 Variación de denominación		---							
1.1.3 Categoría		1.1.4 Reconocimiento cultural		1.1.5 Procedencia de la receta		1.1.6 Tipo y procedencia de los ingredientes		1.1.7 Temporalidad						
Alimento	x	Plenamente aceptado		X	Familiar (de antepasados)	x	Naturales	x	Regular	x				
Bebida		Reconocido minoritariamente por la comunidad			Social / vecinal	x	Procesados o en conserva							
Repostería		Reconocido mayoritariamente por la comunidad			De otras comarcas	x	Originales del lugar		Temporal					
		En peligro de desaparición			Nacional		De otros lugares del país							
1.2 Factores de elaboración y nutricionales					De países vecinos		Importado de otros países		Especial					
1.2.1 Nivel de dificultad elaboración				1.2.2 Valor Nutricional de su consumo		2. Recetario								
Muy bajo	x	Medio		Alto	X	2.1 Número de porciones								
Bajo		Alto		Medio		2.2 Ingredientes, preparación, presentación y necesidad de utensilios especiales:								
Regular		Muy Alto		Bajo		CEVICHE DE PESCADO INGREDIENTES: PESCADO CORTADO EN CUADRITOS, CEBOLLA, PIMIENTO, LIMON, MOSTAZA, SALSA CHINA, PIMIENTA, SAL, HIERVITA, NATANJA, ACEITE, VERDE PREPARACION: COLOCAR EL PESCADO PREVIAMENTE CORTADO EN AGUA CALIENTE, REPETIR ESTO 2 VECES. HACER UNA SALSA CON LA CEBOLLA, PIMIENTO, LIMON Y SAL. ESTA SALSA SE LA COLOCA EN EL PESCADO, SE EXPRIME 2 NARANJAS, AGREGAR MOSTAZA, SALSA DE TOMATE, SALSA CHINA UN POCOQUITO Y HIERVITA PICADA Y DAR UN TOQUE DE ACEITE. SERVIR CON CHIFLE								
1.2.3 Tiempo de elaboración en minutos				3. Difusión				4. Comercialización						
				3.1 Alcance		3.2 Vías de difusión		3.3 Formas de transmisión		3.4 Uso comunal de la expresión		4.1 Alcance		4.2 Vías de comercialización
Mercado Local			Mercado turístico	x	Familiar	x	Plato de consumo regular				Mercado Local		Restauración de la zona	x
Mercado Nacional		x	Prensa local y nacional	x	Boca a boca	x					Mercado Nacional	x	Puestos pequeños y carretas de comida	x
Mercado Regional			Boca a boca (vía cultura)	x	Educación						Mercado Regional		Mercado local	x
Mercado Internacional			Festival o festividad	x	Prensa escrita y libros de cocina	x					Mercado Internacional		Festival o festividad	x
					TV y radio	x								
5. Fuentes de información					6. Observaciones									
Amas de casa y propietarios de restaurantes					Aunque se ha señalado que el ceviche tiene alcance nacional se considera que es reconocido internacionalmente como plato representativo, aunque no específicamente el de la zona de estudio.									

FICHA DE INVENTARIO DE PLATOS														
Datos generales														
Encuestador	Daniela García			Cod. Ficha	IGPLMTC003		Fecha	29/05/2010						
Provincia	Manabí			Cantón	Montecristí		Parroquia	Montecristí						
1. Descripción del plato														
1.1 Factores Sociales y Culturales (valorización social y cultural)														
1.1.1 Denominación		Caldo de Gallina criolla				1.1.2 Variación de denominación		Pata amarilla						
1.1.3 Categoría		1.1.4 Reconocimiento cultural			1.1.5 Procedencia de la receta		1.1.6 Tipo y procedencia de los ingredientes		1.1.7 Temporalidad					
Alimento	x	Plenamente aceptado			x	Familiar (de antepasados)	x	Naturales	x		Regular	x		
Bebida		Reconocido minoritariamente por la comunidad				Social / vecinal		Procesados o en conserva						
Repostería		Reconocido mayoritariamente por la comunidad				De otras comarcas		Originales del lugar			Temporal			
		En peligro de desaparición				Nacional		De otros lugares del país						
1.2 Factores de elaboración y nutricionales						De países vecinos		Importado de otros países			Especial			
1.2.1 Nivel de dificultad elaboración				1.2.2 Valor Nutricional de su consumo		2. Recetario								
Muy bajo	x	Medio		Alto	X	2.1 Número de porciones								
Bejo		Alto		Medio		2.2 Ingredientes, preparación, presentación y necesidad de utensilios especiales:								
Regular		Muy Alto		Bajo		CALDO DE GALLINA CRIOLLA INGREDIENTES: GALLINA CRIOLLA, AJO, PIMIENTO, CEBOLLA, YUCA, HIERVITA PREPARACION: COCINAR LA GALLINA HASTA QUE ESTÉ BLANDA PREVIAMENTE ALIÑADA CON AJO PIMIENTO Y CEBOLLA, LUEGO SE AGREGA LA YUCA Y CUANDO ESTE BLANDA Y LA YUCA TAMBIEN, AGREGAR LA HIERVITA, TAPARLO Y APAGARLO.								
1.2.3 Tiempo de elaboración en minutos														
						3. Difusión			4. Comercialización					
3.1 Alcance		3.2 Vías de difusión		3.3 Formas de transmisión		3.4 Uso comunal de la expresión			4.1 Alcance		4.2 Vías de comercialización			
Mercado Local		Mercado turístico	x	Familiar	x	Plato de consumo regular			Mercado Local		Restauración de la zona	x		
Mercado Nacional	x	Prensa local y nacional	x	Boca a boca	x				Mercado Nacional	x	Puestos pequeños y carretas de comida			x
Mercado Regional		Boca a boca (vía cultura)	x	Educación					Mercado Regional		Mercado local			x
Mercado Internacional		Festival o festividad	x	Prensa escrita y libros de cocina	x				Mercado Internacional		Festival o festividad			x
				TV y radio										
5. Fuentes de Información						6. Observaciones								
Amas de casa y propietarios de restaurantes														





FICHA DE INVENTARIO DE PLATOS															
Datos generales															
Encuestador	Daniela García			Cod. Ficha	IGPLMTC/004		Fecha	29/05/2010							
Provincia	Manabí			Cantón	Montecristí		Parroquia	Montecristí							
1. Descripción del plato															
1.1 Factores Sociales y Culturales (valorización social y cultural)															
1.1.1 Denominación		Homado de Pescado			1.1.2 Variación de denominación		Sudado de Pescado								
1.1.3 Categoría		1.1.4 Reconocimiento cultural			1.1.5 Procedencia de la receta	1.1.6 Tipo y procedencia de los ingredientes		1.1.7 Temporalidad							
Alimento	x	Plenamente aceptado			Familiar (de antepasados)	x	Naturales	x	Regular	X					
Bebida		Reconocido minoritariamente por la comunidad			Social / vecinal		Procesados o en conserva								
Repostería		Reconocido mayoritariamente por la comunidad			x	De otras comarcas		Originales del lugar		Temporal					
		En peligro de desaparición				Nacional		De otros lugares del país							
1.2 Factores de elaboración y nutricionales						De países vecinos		Importado de otros países		Especial					
1.2.1 Nivel de dificultad elaboración				1.2.2 Valor Nutricional de su consumo		2. Recetario									
Muy bajo		Medio		Alto	X	2.1 Número de porciones									
Bajo	x	Alto		Medio		2.2 Ingredientes, preparación, presentación y necesidad de utensilios especiales:									
Regular		Muy Alto		Bajo		HORNADO DE PESCADO INGREDIENTES: PESCADO, AJO MOLIDO, SAL, SALSA CHINA, VINO, MOSTAZA, MANTEQUILLA, HARINA. BANDEJA ENLOZADA, VERDE									
1.2.3 Tiempo de elaboración en minutos						PREPARACION: EN LA BANDEJA ENLOZADA SE COLOCA LA MANTEQUILLA JUNTO CON LA HARINA, SE COLOCA EL PESCADO PREVIAMENTE ALIÑADO CON AJO, SAL, SALSA CHINA, VINO, MOSTAZA Y SE PONE AL HORNO UN TIEMPO DE 20 MINUTOS APROXIMADOS. SE SACA Y SE SIRVE CON ARROZ O VERDE ASADO O PATACONES									
					3. Difusión					4. Comercialización					
					3.1 Alcance		3.2 Vías de difusión		3.3 Formas de trasmisión		3.4 Uso comunal de la expresión			4.1 Alcance	
Mercado Local		x	Mercado turístico		x	Familiar		x	Mercado Local			x	Restauración de la zona		x
Mercado Nacional			Prensa local y nacional			Boca a boca		x	Mercado Nacional				Puestos pequeños y carretas de comida		x
Mercado Regional			Boca a boca (vía cultura)		x	Educación			Mercado Regional				Mercado local		x
Mercado Internacional			Festival o festividad		x	Prensa escrita y libros de cocina			Mercado Internacional				Festival o festividad		x
			TV y radio			Plato de consumo temporal									
5. Fuentes de Información					6. Observaciones										
Amas de casa y propietarios de restaurantes					Este plato se difunde localmente, sin embargo poblaciones vecinas también lo preparan.										


FICHA DE INVENTARIO DE PLATOS

Datos generales													
Encuestador	Daniela García			Cod. Ficha	IGPLMTC005		Fecha	29/05/2010					
Provincia	Manabí			Cantón	Montecristi		Parroquia	Montecristi					
1. Descripción del plato													
1.1 Factores Sociales y Culturales (valorización social y cultural)													
1.1.1 Denominación	Pescado Frito				1.1.2 Variación de denominación	—							
1.1.3 Categoría	1.1.4 Reconocimiento cultural			1.1.5 Procedencia de la receta	1.1.6 Tipo y procedencia de los ingredientes		1.1.7 Temporalidad						
Alimento	x	Plenamente aceptado			x	Familiar (de antepasados)	x	Naturales	x	Regular	x		
Bebida		Reconocido minoritariamente por la comunidad				Social / vecinal	x	Procesados o en conserva					
Repostería		Reconocido mayoritariamente por la comunidad				De otras comarcas		Originales del lugar		Temporal			
		En peligro de desaparición				Nacional	x	De otros lugares del país					
1.2 Factores de elaboración y nutricionales					De países vecinos		Importado de otros países			Especial			
1.2.1 Nivel de dificultad elaboración				1.2.2 Valor Nutricional de su consumo		2. Recetario							
Muy bajo	x	Medio		Alto		2.1 Número de porciones							
Bajo		Alto		Medio	X	2.2 Ingredientes, preparación, presentación y necesidad de utensilios especiales:							
Regular		Muy Alto		Bajo		PESCADO FRITO INGREDIENTES: PESCADO DORADO, CEBOLLA, PIMIENTO VERDE, TOMATE, PEPINO, LECHUGA, ARROZ							
1.2.3 Tiempo de elaboración en minutos				PREPARACION: SE ALIÑA EL PESCADO CON SAL, COMINO, LIMON. AGREGAR HARINA Y FREIR. HACER APARTE LA SALSA CON CEBOLLA, PIMIENTO, TOMATE Y PEPINO. SE SIRVE CON PATACONES									
3. Difusión										4. Comercialización			
3.1 Alcance		3.2 Vías de difusión		3.3 Formas de trasmisión		3.4 Uso comunal de la expresión				4.1 Alcance	4.2 Vías de comercialización		
Mercado Local		Mercado turístico	x	Familiar	x	Plato de consumo regular				Mercado Local	Restauración de la zona	x	
Mercado Nacional	x	Prensa local y nacional	x	Boca a boca	x					Mercado Nacional	x	Puestos pequeños y carretas de comida	x
Mercado Regional		Boca a boca (vía cultura)	x	Educación						Mercado Regional		Mercado local	x
Mercado Internacional		Festival o festividad	x	Prensa escrita y libros de cocina						Mercado Internacional		Festival o festividad	x
				TV y radio									
5. Fuentes de Información						6. Observaciones							
Amas de casa y propietarios de restaurantes						Aunque se ha señalado que el pescado frito tiene alcance nacional se considera que es reconocido internacionalmente como plato representativo, aunque no específicamente el de la zona de estudio							



FICHA DE INVENTARIO DE PLATOS											
Datos generales											
Encuestador	Daniela García			Cod. Ficha	IGPLMTC006		Fecha	29/05/2010			
Provincia	Manabí			Cantón	Montecristi		Parroquia	Montecristi			
1. Descripción del plato											
1.1 Factores Sociales y Culturales (valorización social y cultural)											
1.1.1 Denominación	Estofado de Pescado				1.1.2 Variación de denominación	Sudado de Pescado					
1.1.3 Categoría	1.1.4 Reconocimiento cultural			1.1.5 Procedencia de la receta	1.1.6 Tipo y procedencia de los ingredientes		1.1.7 Temporalidad				
Alimento	x	Plenamente aceptado			x	Familiar (de antepasados)	x	Naturales	x	Regular	x
Bebida		Reconocido minoritariamente por la comunidad				Social / vecinal	x	Procesados o en conserva			
Repostería		Reconocido mayoritariamente por la comunidad				De otras comarcas		Originales del lugar		Temporal	
		En peligro de desaparición				Nacional		De otros lugares del país			
1.2 Factores de elaboración y nutricionales						De países vecinos		Importado de otros países		Especial	
1.2.1 Nivel de dificultad elaboración				1.2.2 Valor Nutricional de su consumo		2. Recetario					
Muy bajo	x	Medio		Alto	X	2.1 Número de porciones					
Bajo		Alto		Medio		2.2 Ingredientes, preparación, presentación y necesidad de utensilios especiales:					
Regular		Muy Alto		Bajo		ESTOFADO DE PESCADO INGREDIENTES: PESCADO, VERDE, CEBOLLA, PIMIENTO, TOMATE, COMINO, SAL, ACHIOTE					
1.2.3 Tiempo de elaboración en minutos						PREPARACION: SE COLOCA EL PESCADO EN UNA OLLA GRANDE, SE PONE EL REFRITO CON LA CEBOLLA, PIMIENTO, TOMATE, COMINO Y SAL. SE AGREGA UN VERDE EN RODAJA, Y ACHIOTE. SE TAPA Y SE DEJA COCINAR. AL FINAL SE PONE LA CEBOLLA VERDE					
						3. Difusión					
						4. Comercialización					
3.1 Alcance		3.2 Vías de difusión		3.3 Formas de trasmisión		3.4 Uso comunal de la expresión					
Mercado Local		Mercado turístico	x	Familiar	x	Plato de consumo regular	Mercado Local	x	Restauración de la zona	x	
Mercado Nacional		Prensa local y nacional		Boca a boca	x		Mercado Nacional		Puestos pequeños y carretas de comida	x	
Mercado Regional	x	Boca a boca (vía cultura)	x	Educación			Mercado Regional		Mercado local	x	
Mercado Internacional		Festival o festividad	x	Prensa escrita y libros de cocina			Mercado Internacional		Festival o festividad	x	
				TV y radio							
5. Fuentes de Información						6. Observaciones					
Amas de casa y propietarios de restaurantes											


FICHA DE INVENTARIO DE PLATOS														
Datos generales														
Encuestador	Daniela García			Cod. Ficha	IGPLMTC007			Fecha	29/05/2010					
Provincia	Manabí			Cantón	Montecristi			Parroquia	Montecristi					
1. Descripción del plato														
1.1 Factores Sociales y Culturales (valorización social y cultural)														
1.1.1 Denominación		Seco de Chivo				1.1.2 Variación de denominación		—						
1.1.3 Categoría		1.1.4 Reconocimiento cultural		1.1.5 Procedencia de la receta		1.1.6 Tipo y procedencia de los ingredientes		1.1.7 Temporalidad						
Alimento	x	Plenamente aceptado		x	Familiar (de antepasados)	x	Naturales	x	Regular		X			
Bebida		Reconocido minoritariamente por la comunidad			Social / vecinal	x	Procesados o en conserva		Temporal					
Repostería		Reconocido mayoritariamente por la comunidad			De otras comarcas		Originales del lugar		Especial					
		En peligro de desaparición			Nacional		De otros lugares del país							
1.2 Factores de elaboración y nutricionales					De países vecinos		Importado de otros países		Especial					
1.2.1 Nivel de dificultad elaboración			1.2.2 Valor Nutricional de su consumo			2. Recetario								
Muy bajo		Medio		Alto	X	2.1 Número de porciones								
Bajo		Alto		Medio		2.2 Ingredientes, preparación, presentación y necesidad de utensilios especiales:								
Regular	x	Muy Alto		Bajo		SECO DE CHIVO INGREDIENTES: CHIVO, CEBOLLA, PIMIENTO, COMINO, TOMATE, HIERVITA, CHICHA, AJI PERUANO, SAL Y ACHIOTE								
1.2.3 Tiempo de elaboración en minutos						PREPARACION: PONER EL CHIVO EN UN RECIPIENTE Y AGREGAR EL ALIÑO CON LA CEBOLLA, PIMIENTO, COMINO, TOMATE. AGREGAR LA CHICHA JUNTO CON EL AJI PERUANO, LA SAL Y EL ACHIOTE. DEJARLO COCINAR HASTA QUE SE ABLANDE LA CARNE DEL CHIVO. SE SIRVE CON ARROZ COLORADO Y MADURO FRITO								
						3. Difusión			4. Comercialización					
						3.1 Alcance		3.2 Vías de difusión		3.3 Formas de transmisión		3.4 Uso comunal de la expresión		
Mercado Local		Mercado turístico		Familiar		Plato de consumo regular			Mercado Local		Restauración de la zona		x	
Mercado Nacional		Prensa local y nacional		Boca a boca					Mercado Nacional		x	Puestos pequeños y carretas de comida		x
Mercado Regional		Boca a boca (vía cultura)		Educación					Mercado Regional		Mercado local		x	
Mercado Internacional		Festival o festividad		Prensa escrita y libros de cocina					Mercado Internacional		Festival o festividad		x	
				TV y radio										
5. Fuentes de Información						6. Observaciones								
Amas de casa y propietarios de restaurantes														


FICHA DE INVENTARIO DE PLATOS												
Datos generales												
Encuestador	Daniela García			Cod. Ficha	IGPLMTC008		Fecha	29/05/20				
Provincia	Manabí			Cantón	Montecristi		Parroquia	Montecristi				
1. Descripción del plato												
1.1 Factores Sociales y Culturales (valorización social y cultural)												
1.1.1 Denominación	Torta de verde				1.1.2 Variación de denominación	Cazuela						
1.1.3 Categoría	1.1.4 Reconocimiento cultural			1.1.5 Procedencia de la receta	1.1.6 Tipo y procedencia de los ingredientes		1.1.7 Temporalidad					
Alimento	x	Plenamente aceptado		x	Familiar (de antepasados)	x	Naturales	x	Regular			
Bebida		Reconocido minoritariamente por la comunidad			Social / vecinal	x	Procesados o en conserva					
Repostería		Reconocido mayoritariamente por la comunidad			De otras comarcas		Originales del lugar		Temporal			
		En peligro de desaparición			Nacional		De otros lugares del país					
1.2 Factores de elaboración y nutricionales					De países vecinos		Importado de otros países		Especial			
1.2.1 Nivel de dificultad elaboración		1.2.2 Valor Nutricional de su consumo		2. Recetario								
Muy bajo		Medio		Alto	x		2.1 Número de porciones					
Bajo		Alto		Medio	2.2 Ingredientes, preparación, presentación y necesidad de utensilios especiales:							
Regular	x	Muy Alto		Bajo	TORTA DE VERDE INGREDIENTES: PESCADO PICUDO CORTADO EN TROZOS , VERDE, MANI, CEBOLLA, PIMIENTO, SAL, AJO, COMINO Y ACHIOTE. AJO, COMINO, ACHIOTE, HIERVITA							
1.2.3 Tiempo de elaboración en minutos				PREPARACION: SE RALLA EL VERDE, AMAZARLO CON EL MANI. PONERLE EL REFRITO CON LA CEBOLLA, PIMIENTO, SAL, AJO, COMINO Y ACHIOTE. SE COLOCA TODA LA MAZA EN UNA OLLA DE BARRO. SE COLOCA EL PESCADO EN PEDAZOS Y SE PONE UN TOQUE DE ACHIOTE Y FINALMENTE HIERVITA. Y PONER AL HORNO DE LEÑA Y SE SIRVE CON ARROZ Y TAPITAS DE LIMON.								
						3. Difusión				4. Comercialización		
						3.1 Alcance		3.2 Vías de difusión		3.3 Formas de transmisión		3.4 Uso comunal de la expresión
Mercado Local		Mercado turístico	x	Familiar	x	Plato de consumo regular		Mercado Local	Restauración de la zona	x		
Mercado Nacional		Prensa local y nacional	x	Boca a boca	x			Mercado Nacional	Puestos pequeños y carretas de comida	x		
Mercado Regional		x	Boca a boca (vía cultura)	x	Educación			Mercado Regional	x	Mercado local	x	
Mercado Internacional			Festival o festividad	x	Prensa escrita y libros de cocina			x	Mercado Internacional	Festival o festividad	x	
					TV y radio			x				
5. Fuentes de Información						6. Observaciones						
Amas de casa y propietarios de restaurantes												



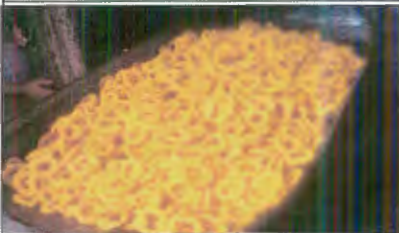
FICHA DE INVENTARIO DE PLATOS												
Datos generales												
Encuestador	Daniela García				Cod. Ficha	IGPLMTC009			Fecha	29/05/2010		
Provincia	Manabí				Cantón	Montecristi			Parroquia	Montecristi		
1. Descripción del plato												
1.1 Factores Sociales y Culturales (valorización social y cultural)												
1.1.1 Denominación		Aroz con pollo				1.1.2 Variación de denominación		---				
1.1.3 Categoría		1.1.4 Reconocimiento cultural				1.1.5 Procedencia de la receta		1.1.6 Tipo y procedencia de los ingredientes		1.1.7 Temporalidad		
Alimento	x	Plenamente aceptado				x	Familiar (de antepasados)	x	Naturales	x	Regular	
Bebida		Reconocido minoritariamente por la comunidad					Social / vecinal	x	Procesados o en conserva			
Repostería		Reconocido mayoritariamente por la comunidad					De otras comarcas	x	Originales del lugar	x	Temporal	
		En peligro de desaparición					Nacional	x	De otros lugares del país			
1.2 Factores de elaboración y nutricionales						De países vecinos		Importado de otros países		Especial		
1.2.1 Nivel de dificultad elaboración				1.2.2 Valor Nutricional de su consumo		2. Recetario						
Muy bajo		Medio		Alto		2.1 Número de porciones						
Bajo	x	Alto		Medio	X	2.2 Ingredientes, preparación, presentación y necesidad de utensilios especiales:						
Regular		Muy Alto		Bajo		ARROZ CON POLLO INGREDIENTES: PECHUGA DE POLLO, CEBOLLA COLORADA, SAL, PIMIENTO VERDE, PIMIENTO ROJO, PASAS, ACHIOTE, ZANAHORIA, ARVEJITAS PREPARACION: COCINAR LA PECHUGA CON SAL (HACER UN AJIÑO CON AJO, CEBOLLA Y PIMIENTO) AGREGAR AL POLLO. DESMENUZAR EL POLLO SACAR EL POLLO Y EN ESA MISMA AGUA COCINAR EL ARROZ, PONER EL ACHIOTE. APARTE PICAR LA CEBOLLA A LA JULIANA Y EL PIMIENTO EN TIRITAS, FREIRLO EN MANTEQUILLA. SE COCINA PREVIAMENTE LA ARVEJITA Y LA ZANAHORIA EN CUADRITOS Y LAS PASAS COLOCAR EL POLLO EN UNA SARTEN, PONER MOSTAZA, SALSA CHINA, ZANAHORIA, ARVEJITA, SE DEJA REFREIR UN RATITO, LUEGO COLOCAR TODO ESTO EN EL ARROZ Y AL FINAL AGREGAR LA CEBOLLA Y PIMIENTO PREVIAMENTE REFrito SE SIRVE CON MADURO FRITO						
1.2.3 Tiempo de elaboración en minutos						3. Difusión						
3.1 Alcance		3.2 Vías de difusión		3.3 Formas de trasmisión		3.4 Uso comunal de la expresión				4. Comercialización		
Mercado Local		Mercado turístico	x	Familiar	x	Plato de consumo festivo				Mercado Local	x	Restauración de la zona
Mercado Nacional	x	Prensa local y nacional	x	Boca a boca	x					Mercado Nacional		Puestos pequeños y carretas de comida
Mercado Regional		Boca a boca (vía cultura)	x	Educación						Mercado Regional		Mercado local
Mercado Internacional		Festival o festividad	x	Prensa escrita y libros de cocina	x					Mercado Internacional		Festival o festividad
				TV y radio	x							
5. Fuentes de Información						6. Observaciones						
Amas de casa y propietarios de restaurantes						Este plato es conocido nacionalmente pero no específicamente en esta zona						



FICHA DE INVENTARIO DE PLATOS													
Datos generales													
Encuestador	Daniela García				Cod. Ficha	IGPLMTC010			Fecha	29/05/2010			
Provincia	Manabí				Cantón	Montecristi			Parroquia	Montecristi			
1. Descripción del plato													
1.1 Factores Sociales y Culturales (valorización social y cultural)													
1.1.1 Denominación	Colada Morada					1.1.2 Variación de denominación	---						
1.1.3 Categoría	1.1.4 Reconocimiento cultural				1.1.5 Procedencia de la receta	1.1.6 Tipo y procedencia de los ingredientes			1.1.7 Temporalidad				
Alimento	Plenamente aceptado				x	Familiar (de antepasados)	x	Naturales	x			Regular	
Bebida	x	Reconocido minoritariamente por la comunidad				Social / vecinal	x	Procesados o en conserva					
Repostería	Reconocido mayoritariamente por la comunidad					De otras comarcas		Originales del lugar				Temporal	
	En peligro de desaparición					Nacional		De otros lugares del país	x				
1.2 Factores de elaboración y nutricionales						De países vecinos		Importado de otros países				Especial	x
1.2.1 Nivel de dificultad elaboración				1.2.2 Valor Nutricional de su consumo		2. Recetario							
Muy bajo	Medio	x		Alto		2.1 Número de porciones							
Bajo	Alto			Medio	X	2.2 Ingredientes, preparación, presentación y necesidad de utensilios especiales:							
Regular	Muy Alto			Bajo		COLADA MORADA INGREDIENTES: HARINA MORADA, CIRUELAS, MANGO, MAMEY, UVA, PASAS, PIÑA, NARANJILLA, CANELA, CLAVO DE OLO, PIMIENTA DE OLO, GUAYABA, MORA, PANELA, AZUCAR, MAICENA							
1.2.3 Tiempo de elaboración en minutos					PREPARACION: PONER A REMOJAR LA HARINA LA NOCHE ANTERIOR Y CERNIRLA. PONER EN UNA OLLA CANELA, CLAVO DE OLO, PIMIENTA DE OLO, NARANJILLA. DESPUES QUE HAN HERVIDO TODOS ESTOS INGREDIENTES SE CIERNE. UNA VEZ CERNIDO, COLOCAR LA HARINA Y LA PANELA Y LA AZUCAR. Y MOVER UNOS MINUTOS. LUEGO AGREGAR TODAS LAS FRUTAS Y REVOLVER CONSTANTEMENTE HASTA QUE HIERVA. LA GUAYABA Y LA MORA SE LICUAN APARTE, SE CIERNE Y SE ADJUNTA A LAS DEMAS FRUTAS.								
					3. Difusión			4. Comercialización					
					3.1 Alcance		3.2 Vías de difusión		3.3 Formas de trasmisión		3.4 Uso comunal de la expresión		4.1 Alcance
Mercado Local			Mercado turístico	x	Familiar	x	Bebida consumida en días festivos	Mercado Local	Restauración de la zona				
Mercado Nacional		x	Prensa local y nacional	x	Boca a boca	x		Mercado Nacional	x	Puestos pequeños y carretas de comida			
Mercado Regional			Boca a boca (vía cultura)	x	Educación			Mercado Regional	Mercado local				
Mercado Internacional			Festival o festividad	x	Prensa escrita y libros de cocina	x		Mercado Internacional	Festival o festividad			x	
					TV y radio	x							
5. Fuentes de Información						6. Observaciones							
Amas de casa y propietarios de restaurantes						Esta bebida es unicamente elaborada para el día de los difuntos							


FICHA DE INVENTARIO DE PLATOS												
Datos generales												
Encuestador		Daniela García			Cod. Ficha		IGPLMTC011		Fecha		29/05/201	
Provincia		Manabí			Cantón		Montecristi		Parroquia		Montecristi	
1. Descripción del plato												
1.1 Factores Sociales y Culturales (valorización social y cultural)												
1.1.1 Denominación		Humita				1.1.2 Variación de denominación		---				
1.1.3 Categoría		1.1.4 Reconocimiento cultural			1.1.5 Procedencia de la receta		1.1.6 Tipo y procedencia de los ingredientes		1.1.7 Temporalidad			
Alimento	x	Plenamente aceptado			x	Familiar (de antepasados)	x	Naturales	x	Regular		
Bebida		Reconocido minoritariamente por la comunidad				Social / vecinal	x	Procesados o en conserva		Regular		
Repostería		Reconocido mayoritariamente por la comunidad				De otras comarcas		Originales del lugar		Temporal		
		En peligro de desaparición				Nacional		De otros lugares del país		Temporal		
1.2 Factores de elaboración y nutricionales						De países vecinos		Importado de otros países		Especial	x	
1.2.1 Nivel de dificultad elaboración			1.2.2 Valor Nutricional de su consumo			2. Recetario						
Muy bajo		Medio	x	Alto		2.1 Número de porciones						
Bajo		Alto		Medio		2.2 Ingredientes, preparación, presentación y necesidad de utensilios especiales:						
Regular		Muy Alto		Bajo	X	HUMITA INGREDIENTES: CHOCLO, HOJAS DE CHOCLO, AZUCAR, SAL, QUESO, MANTEQUILLA PREPARACION: REBANAR EL CHOCLO TIERNO Y MOLERLO EN LOS MOLINOS. AGREGAR SAL, AZUCAR, MANTEQUILLA CON UNA CUHARETA EN LAS HOJAS DEL CHOCLO SE COLOCA LA MASA UNA REBANADA DE QUESO. SE ENVUELVE Y SE AMARRA CON TIRIRAS HECHAS DE LAS HOJAS DEL CHOCLO Y PONER A BAÑO DE MARIA POR UNA HORA APROXIMADAMENTE						
1.2.3 Tiempo de elaboración en minutos												
												
3. Difusión							4. Comercialización					
3.1 Alcance		3.2 Vías de difusión		3.3 Formas de trasmisión		3.4 Uso comunal de la expresión		4.1 Alcance		4.2 Vías de comercialización		
Mercado Local		Mercado turístico	x	Familiar	x	Plato de consumo festivo		Mercado Local	x	Restauración de la zona		
Mercado Nacional	x	Prensa local y nacional		Boca a boca	x			Mercado Nacional		Puestos pequeños y carretas de comida		
Mercado Regional		Boca a boca (vía cultura)	x	Educación				Mercado Regional		Mercado local		
Mercado Internacional		Festival o festividad	x	Prensa escrita y libros de cocina	x			Mercado Internacional		Festival o festividad		x
				TV y radio								
5. Fuentes de Información						6. Observaciones						
Amas de casa y propietarios de restaurantes						Este plato es únicamente elaborado para el día de los difuntos						


FICHA DE INVENTARIO DE PLATOS


Datos generales									
Encuestador	Daniela García			Cod. Ficha	IGPLMTC012		Fecha	29/05/2010	
Provincia	Manabí			Cantón	Montecristi		Parroquia	Montecristi	
1. Descripción del plato									
1.1 Factores Sociales y Culturales (valorización social y cultural)									
1.1.1 Denominación	Rosquitas				1.1.2 Variación de denominación	---			
1.1.3 Categoría	1.1.4 Reconocimiento cultural			1.1.5 Procedencia de la receta	1.1.6 Tipo y procedencia de los ingredientes		1.1.7 Temporalidad		
Alimento	Plenamente aceptado			x	Familiar (de antepasados)	x	Naturales		
Bebida	Reconocido minoritariamente por la comunidad				Social / vecinal		Procesados o en conserva	x	Regular
Repostería	x	Reconocido mayoritariamente por la comunidad				De otras comarcas	Originales del lugar		Temporal
		En peligro de desaparición				Nacional	De otros lugares del país		
1.2 Factores de elaboración y nutricionales					De países vecinos	Importado de otros países		Especial	
1.2.1 Nivel de dificultad elaboración			1.2.2 Valor Nutricional de su consumo		2. Recetario				
Muy bajo		Medio		Alto	2.1 Número de porciones				
Bajo	x	Alto		Medio	2.2 Ingredientes, preparación, presentación y necesidad de utensilios especiales:				
Regular		Muy Alto		Bajo	INGREDIENTES: 2 1/2 LITROS DE AGUA, 1 LIBRA DE MANTECA, 1 CUCHARADITA DE MANTECA, 1 CUCHARADITA DE AZÚCAR, 80 GRAMOS DE LEVADURA, 3 LIBRAS Y 1/2 DE HARINA, 80 GRAMOS DE SAL. CON ESTA CANTIDAD HAY PARA CUATRO LATAS				
1.2.3 Tiempo de elaboración en minutos				PREPARACION: PARA HACER LA MASA SE PONE LA HARINA EN UNA BANDEJA Y SE HACE UN HOYO EN EL CENTRO DE LA HARINA, SE LE PONE AL AGUA LA MANTECA, LA LEVADURA, SAL Y AZÚCAR. SE MEZCLA TODO HASTA QUE QUEDA UNA MASA SUAVE, LUEGO COGER UN PEDAZO, ESTIRARLO, SE LO AGARRA POR EL MEDIO Y SE LE DA FORMA A LA ROSQUITA.					
				3. Difusión			4. Comercialización		
3.1 Alcance		3.2 Vías de difusión		3.3 Formas de transmisión		3.4 Uso comunal de la expresión			
Mercado Local	x	Mercado turístico	x	Familiar	x	Plato de consumo regular	Mercado Local	x	Restauración de la zona
Mercado Nacional		Prensa local y nacional		Boca a boca	x		Mercado Nacional		Puestos pequeños y carretas de comida
Mercado Regional		Boca a boca (vía cultura)	x	Educación			Mercado Regional		Mercado local
Mercado Internacional		Festival o festividad	x	Prensa escrita y libros de cocina			Mercado Internacional		Festival o festividad
				TV y radio	x				
5. Fuentes de información					6. Observaciones				
Amas de casa y vendedores de rosas									




ANEXO I - FICHAS INVENTARIO GASTRONÓMICO: PRODUCTOS


FICHA DE INVENTARIO DE PRODUCTO													
Datos generales													
Encuestador	Elsa Valverde			Cod. Ficha	I.G - PR - MTC - 001			Fecha	29/05/2010				
Provincia	Manabí			Cantón	Montecristi			Parroquia	Montecristi				
1. Descripción del producto													
1.1 Factores Sociales y Culturales (valorización social y cultural)													
1.1.1 Denominación				1.1.3 Categoría			1.1.4 Tipo						
1.1.2 Variación de denominación	mani		Verduras		Frutas	x		1.1.5 Subtipo (Variedad)					
1.1.6 Reconocimiento cultural			Hortalizas		Aceites				1.1.7 Forma de obtención (producto final)				
Plenamente aceptado	x		Legumbres		Lácteos			Cosechado/recolectado	X		Especie en crianza	De manera orgánica	X
Reconocido minoritariamente por la comunidad			Cárnicos		Cereales			Capturado (caza y pesca)				Con huella industrial	
Reconocido mayoritariamente por la comunidad			Pescados		Miel y productos apícolas			Procesado				Mediante pastoreo o alimentación en libertad	
En peligro de desaparición			Mariscos		Bebidas			En conserva					
1.2 Factores de procedencia, temporalidad y nutricionales						1.3 Factores sensoriales, de preservación y calidad							
1.2.1 Valor Nutricional de su consumo		1.2.2 Procedencia		1.2.3 Temporalidad (señalar época)		1.3.1 Características organolépticas			1.3.2 Medidas de preservación				
Alto	X	Originales del lugar	X	Regular	X	Color	X		Medidas fitosanitarias	X			
Medio		Cercanías		Temporal		Olor	X		Medidas de manipulación				
Bajo		De otros lugares del País		Eventual		Sabor	X		Controles de calidad				
1.3.3 Medidas de calidad									6. Fuentes de Información				
Existencia de marca de calidad													
Existencia de marca o denominación de origen	X												
Control de etiquetado (fechas, sanitario, etc.)													
4. Cooperación y Difusión					5. Comercialización				6. Iniciativa e innovación turística en torno al producto				
4.1 Cooperativas		4.2 Alcance		4.3 Vías de difusión		5.1 Alcance		5.2 Vías de comercialización		6.1 Iniciativas		6.2 Alcance	
Comunal		Mercado comunal		Mercado turístico		Mercado comunal		Restauración de la zona		Visita guiada		Turismo Local	X
Local		Mercado local		Prensa local y nacional	X	Mercado local		Puesto pequeños y carretas de comida		Demostración			
Cantonal		Mercado cantonal		Boca a boca (vía cultura)		Mercado cantonal		Mercado local	X	Museística		Turismo Nacional	
Provincial	X	Mercado provincial	X		Mercado provincial	X	Mercado local			X	Degustación		
Nacional		Mercado nacional		Festival o festividad		Mercado nacional		Festival o festividad		Souvenir		Turismo Intern.	
		Mercado Internacional		Medio digital		Mercado Internacional		Medio digital		Otros			


FICHA DE INVENTARIO DE PRODUCTO												
Datos generales												
Encuestador	Elsa Valverde			Cod. Ficha	I.G - PR - MTC - 002			Fecha	29/05/2010			
Provincia	Manabí			Cantón	Montecristi			Parroquia	Montecristi			
I. Descripción del producto												
1.1 Factores Sociales y Culturales (valorización social y cultural)												
1.1.1 Denominación				1.1.3 Categoría			1.1.4 Tipo					
1.1.2 Variación de denominación	Verde			Verduras		Frutas	X	1.1.5 Subtipo (Variedad)				
1.1.6 Reconocimiento cultural				Hortalizas		Aceites		1.1.7 Forma de obtención (producto final)				
Plenamente aceptado	X			Legumbres		Lácteos		Cosechado/recolectado	X		De manera orgánica	X
Reconocido minoritariamente por la comunidad				Cárnicos		Cereales		Capturado (caza y pesca)			Con huella industrial	
Reconocido mayoritariamente por la comunidad				Pescados		Miel y productos apícolas		Procesado			Mediante pastoreo o alimentación en libertad	
En peligro de desaparición				Mariscos		Bebidas		En conserva			Especie en crianza	
1.2 Factores de procedencia, temporalidad y nutricionales						1.3 Factores sensoriales, de preservación y calidad						
1.2.1 Valor Nutricional de su consumo		1.2.2 Procedencia			1.2.3 Temporalidad (señalar época)		1.3.1 Características organolépticas			1.3.2 Medidas de preservación		
Alto	X	Originales del lugar	X		Regular	X	Color	X			Medidas fitosanitarias	
Medio		Cercanías			Temporal		Olor				Medidas de manipulación	
Bajo		De otros lugares del País			Eventual		Sabor	X			Controles de calidad	
1.3.3 Medidas de calidad								6. Fuentes de Información				
Existencia de marca de calidad												
Existencia de marca o denominación de origen		X										
Control de etiquetado (fechas, sanitario, etc.)												
4. Cooperación y Difusión						5. Comercialización			6. Iniciativa e innovación turística en torno producto			
4.1 Cooperativas		4.2 Alcance		4.3 Vías de difusión		5.1 Alcance		5.2 Vías de comercialización		6.1 Iniciativas		6.2 Alcance
Comunal		Mercado comunal		Mercado turístico		Mercado comunal		Restauración de la zona		Visita guiada		
Local		Mercado local		Prensa local y nacional		Mercado local		Puesto pequeños y carretas de comida		Demostración		Turismo Local
Cantonal		Mercado cantonal		Boca a boca (vía cultura)		Mercado cantonal		Mercado local		Museística		Turismo Nacional
Provincial		Mercado provincial				X				X		
Nacional		Mercado nacional		Festival o festividad		Mercado nacional		Festival o festividad		Souvenir		
		Mercado Internacional		Medio digital		Mercado Internacional		Medio digital		Otros		Turismo Intern.

FICHA DE INVENTARIO DE PRODUCTO												
Datos generales												
Encuestador	Elsa Valverde			Cod. Ficha	I.G - PR - MTC - 003			Fecha	29/05/20			
Provincia	Manabí			Cantón	Montecristi			Parroquia	Montecristi			
I. Descripción del producto												
1.1 Factores Sociales y Culturales (valorización social y cultural)												
1.1.1 Denominación				1.1.3 Categoría			1.1.4 Tipo					
1.1.2 Variación de denominación	Harina			Verduras		Frutas	1.1.5 Subtipo (Variedad)					
1.1.6 Reconocimiento cultural				Hortalizas		Aceites		1.1.7 Forma de obtención (producto final)				
Plenamente aceptado				Legumbres	Lácteos		Cosechado/recolectado			Especie en crianza	De manera orgánica	
Reconocido minoritariamente por la comunidad				Cárnicos	Cereales		Capturado (caza y pesca)				Con huella industrial	
Reconocido mayoritariamente por la comunidad	X			Pescados	Miel y productos apícolas		Procesado	X			Mediante pastoreo o alimentación en libertad	
En peligro de desaparición				Mariscos	Bebidas		En conserva					
1.2 Factores de procedencia, temporalidad y nutricionales						1.3 Factores sensoriales, de preservación y calidad						
1.2.1 Valor Nutricional de su consumo		1.2.2 Procedencia			1.2.3 Temporalidad (señalar época)		1.3.1 Características organolépticas			1.3.2 Medidas preservación		
Alto	X	Originales del lugar	X		Regular	X	Color			Medidas fitosanitarias		
Medio		Cercanías			Temporal		Olor			Medidas de manipulación		
Bajo		De otros lugares del País			Eventual		Sabor	X		Controles de calidad		
1.3.3 Medidas de calidad								6. Fuentes de Información				
Existencia de marca de calidad												
Existencia de marca o denominación de origen		X										
Control de etiquetado (fechas, sanitario, etc.)												
4. Cooperación y Difusión						5. Comercialización			6. Iniciativa e innovación turística en el producto			
4.1 Cooperativas		4.2 Alcance		4.3 Vías de difusión		5.1 Alcance		5.2 Vías de comercialización		6.1 Iniciativas		6.2 Alcance
Comunal		Mercado comunal		Mercado turístico		Mercado comunal		Restauración de la zona		Visita guiada		Turismo Local
Local		Mercado local		Prensa local y nacional		Mercado local	X	Puesto pequeños y carretas de comida		Demostración		Turismo Nacional
Cantonal		Mercado cantonal		Boca a boca (vía cultura)	X	Mercado cantonal				Museística		Turismo Nacional
Provincial	X	Mercado provincial	X			Mercado provincial	X	Mercado local	X	Degustación	X	Turismo Intern.
Nacional		Mercado nacional		Festival o festividad		Mercado nacional		Festival o festividad		Souvenir		Turismo Intern.
		Mercado Internacional		Medio digital		Mercado Internacional	X	Medio digital		Otros		




FICHA DE INVENTARIO DE PRODUCTO																
Datos generales																
Encuestador	Elsa Valverde			Cod. Ficha	I.G - PR - MTC - 004			Fecha	29/05/2010							
Provincia	Manabí			Cantón	Montecristi			Parroquia	Montecristi							
1. Descripción del producto																
1.1 Factores Sociales y Culturales (valorización social y cultural)																
1.1.1 Denominación				1.1.3 Categoría			1.1.4 Tipo									
1.1.2 Variación de denominación	Yuca		Verduras		Frutas		1.1.5 Subtipo (Variedad)									
1.1.6 Reconocimiento cultural			Hortalizas	X	Aceites	1.1.7 Forma de obtención (producto final)										
Plenamente aceptado	X		Legumbres		Lácteos		Cosechado/recolectado	X		Especie en crianza	De manera orgánica	X				
Reconocido minoritariamente por la comunidad			Cárnicos		Cereales		Capturado (caza y pesca)				Con huella industrial					
Reconocido mayoritariamente por la comunidad			Pescados		Miel y productos apícolas		Procesado				Mediante pastoreo o alimentación en libertad					
En peligro de desaparición			Mariscos		Bebidas		En conserva									
1.2 Factores de procedencia, temporalidad y nutricionales						1.3 Factores sensoriales, de preservación y calidad										
1.2.1 Valor Nutricional de su consumo		1.2.2 Procedencia			1.2.3 Temporalidad (señalar época)		1.3.1 Características organolépticas			1.3.2 Medidas de preservación						
Alto	X	Originales del lugar	X		Regular	X	Color	X		Medidas fitosanitarias	X					
Medio		Cercanías			Temporal		Olor			Medidas de manipulación						
Bajo		De otros lugares del País			Eventual		Sabor	X		Controles de calidad						
1.3.3 Medidas de calidad									6. Fuentes de Información							
Existencia de marca de calidad																
Existencia de marca o denominación de origen	X															
Control de etiquetado (fechas, sanitario, etc.)																
4. Cooperación y Difusión					5. Comercialización				6. Iniciativa e innovación turística en torno al producto							
4.1 Cooperativas		4.2 Alcance		4.3 Vías de difusión		5.1 Alcance		5.2 Vías de comercialización		6.1 Iniciativas		6.2 Alcance				
Comunal		Mercado comunal		Mercado turístico		Mercado comunal		Restauración de la zona		Visita guiada		Turismo Local	X			
Local		Mercado local		Prensa local y nacional		Mercado local		Puesto pequeños y carretas de comida		Demostración						
Cantonal		Mercado cantonal		Boca a boca (vía cultura)	X	Mercado cantonal		X	X	Museística		Turismo Nacional				
Provincial	X	Mercado provincial	X			Mercado provincial	X			Mercado local	X	Degustación	X			
Nacional		Mercado nacional		Festival o festividad		Mercado nacional		Festival o festividad		Souvenir		Turismo Intern.				
		Mercado Internacional		Medio digital		Mercado Internacional		Medio digital		Otros						


FICHA DE INVENTARIO DE PRODUCTO													
Datos generales													
Encuestador	Elsa Valverde			Cod. Ficha	I.G - PR - MTC - 005			Fecha	29/05/2010				
Provincia	Manabí			Cantón	Montecristi			Parroquia	Montecristi				
1. Descripción del producto													
1.1 Factores Sociales y Culturales (valorización social y cultural)													
1.1.1 Denominación				1.1.3 Categoría			1.1.4 Tipo						
1.1.2 Variación de denominación	Pescado		Verduras		Frutas		1.1.5 Subtipo (Variedad)						
1.1.6 Reconocimiento cultural			Hortalizas		Aceites		1.1.7 Forma de obtención (producto final)						
Plenamente aceptado	X		Legumbres		Lácteos		Cosechado/recolectado		Especie en crianza	De manera orgánica			
Reconocido minoritariamente por la comunidad			Cárnicos		Cereales		Capturado (caza y pesca)	X		Con huella industrial			
Reconocido mayoritariamente por la comunidad			Pescados	X	Miel y productos apícolas		Procesado			Mediante pastoreo o alimentación en libertad	X		
En peligro de desaparición			Mariscos		Bebidas		En conserva						
1.2 Factores de procedencia, temporalidad y nutricionales						1.3 Factores sensoriales, de preservación y calidad							
1.2.1 Valor Nutricional de su consumo		1.2.2 Procedencia			1.2.3 Temporalidad (señalar época)		1.3.1 Características organolépticas			1.3.2 Medidas de preservación			
Alto	X	Originales del lugar	X	Regular	X	Color	X		Medidas fitosanitarias	X			
Medio		Cercantías		Temporal		Olor	X		Medidas de manipulación				
Bajo		De otros lugares del País		Eventual		Sabor	X		Controles de calidad				
1.3.3 Medidas de calidad									6. Fuentes de Información				
Existencia de marca de calidad													
Existencia de marca o denominación de origen		X											
Control de etiquetado (fechas, sanitario, etc.)													
4. Cooperación y Difusión					5. Comercialización				6. Iniciativa e innovación turística en torno al producto				
4.1 Cooperativas		4.2 Alcance		4.3 Vías de difusión		5.1 Alcance		5.2 Vías de comercialización		6.1 Iniciativas		6.2 Alcance	
Comunal		Mercado comunal		Mercado turístico		Mercado comunal		Restauración de la zona		Visita guiada		Turismo Local	X
Local		Mercado local		Prensa local y nacional		Mercado local		Puesto pequeños y carretas de comida		Demostración			
Cantonal		Mercado cantonal		Boca a boca (vía cultura)	X	Mercado cantonal					Museística		Turismo Nacional
Provincial	X	Mercado provincial	X			Mercado provincial	X	Mercado local	X	Degustación	X		
Nacional		Mercado nacional		Festival o festividad		Mercado nacional		Festival o festividad		Souvenir		Turismo Intern.	
		Mercado Internacional		Medio digital		Mercado Internacional		Medio digital		Otros			

FICHA DE INVENTARIO DE PRODUCTO													
Datos generales													
Encuestador	Elsa Valverde			Cod. Ficha	LG - PR - MTC - 006			Fecha	29/05/2010				
Provincia	Manabí			Cantón	Montecristi			Parroquia	Montecristi				
1. Descripción del producto													
1.1 Factores Sociales y Culturales (valorización social y cultural)													
1.1.1 Denominación				1.1.3 Categoría			1.1.4 Tipo						
1.1.2 Variación de denominación	Gallina		Verduras		Frutas		1.1.5 Subtipo (Variedad)						
1.1.6 Reconocimiento cultural			Hortalizas		Aceites		1.1.7 Forma de obtención (producto final)						
Plenamente aceptado	X		Legumbres		Lácteos		Cosechado/recolectado		Especie en crianza	De manera orgánica			
Reconocido minoritariamente por la comunidad			Cárnicos	X	Cereales		Capturado (caza y pesca)	X		Con huella industrial			
Reconocido mayoritariamente por la comunidad	X		Pescados		Miel y productos apícolas		Procesado			Mediante pastoreo o alimentación en libertad		X	
En peligro de desaparición			Mariscos		Bebidas		En conserva						
1.2 Factores de procedencia, temporalidad y nutricionales						1.3 Factores sensoriales, de preservación y calidad							
1.2.1 Valor Nutricional de su consumo		1.2.2 Procedencia			1.2.3 Temporalidad (señalar época)		1.3.1 Características organolépticas			1.3.2 Medidas de preservación			
Alto	X	Originales del lugar	X	Regular	X	Color			Medidas fitosanitarias				
Medio		Cercanías		Temporales		Olor			Medidas de manipulación				
Bajo		De otros lugares del País		Eventual		Sabor			X	Controles de calidad			
1.3.3 Medidas de calidad									6. Fuentes de Información				
Existencia de marca de calidad													
Existencia de marca o denominación de origen		X											
Control de etiquetado (fechas, sanitario, etc.)													
4. Cooperación y Difusión					5. Comercialización				6. Iniciativa e innovación turística en torno al producto				
4.1 Cooperativas		4.2 Alcance		4.3 Vías de difusión		5.1 Alcance		5.2 Vías de comercialización		6.1 Iniciativas		6.2 Alcance	
Comunal		Mercado comunal		Mercado turístico		Mercado comunal		Restauración de la zona		Visita guiada		Turismo Local	
Local		Mercado local		Prensa local y nacional		Mercado local	X	Puesto pequeños y carretas de comida		Demostración		Turismo Local	
Cantonal		Mercado cantonal		Boca a boca (vía cultura)	X	Mercado cantonal				Museística		Turismo Nacional	X
Provincial	X	Mercado provincial	X			Mercado provincial	X	Mercado local	X	Degustación	X	Turismo Nacional	
Nacional		Mercado nacional		Festival o festividad	X	Mercado nacional		Festival o festividad	X	Souvenir		Turismo Intern.	
		Mercado Internacional		Medio digital		Mercado Internacional		Medio digital		Otros		Turismo Intern.	




ANEXO J - FICHAS INVENTARIO GASTRONÓMICO: FIESTAS Y MERCADOS


FICHA DE INVENTARIO DE FIESTAS, FESTIVALES Y MERCADOS						
Datos generales						
Encuestador	Daniela García	Cod. Ficha	I.G - FM - MTC - 001	Fecha	29/05/2010	
Provincia	Manabí	Cantón	Montecristi	Parroquia	Montecristi	
1. Datos de la celebración						
1.1 Nombre	Cantonización de Montecristi					
1.2 Emplazamiento	Av. 10 de Agosto					
1.3 Tipo		1.4 Periodicidad		1.5 Fecha de celebración	25 de junio	
Mercado		Diario		1.6 Organizador	Comité 10 de Agosto	
Festival Gastronómico	x	Semanal		1.7 Teléfono		
Festividad Local		Mensual		1.8 Contacto		
Festividad Cantonal	x	Anual	x	1.9 Servicios disponibles	Venta de comida criolla. Venta de artesanías.	
Festividad Nacional		Otro				
1.10 Instalaciones existentes	Av. 10 de Agosto	1.11 Grupos Participantes		Grupos vecinales	x	
			1.12 Variedad de los productos (mercados)		Grupos de acción local	
					Grupos de acción cantonal	x
					Grupos de acción nacional	
					Productos agrícolas	
					Productos de la granja (animales)	
					Productos silvestres	
					Alimentos procesados	
					Degustación de platos	x
Otros productos alimenticios						
				Otros productos no alimenticios	x	
1.13 Descripción del programa (festividades y festivales)	Fiesta de cantonización de Montecristi, donde se elige a la reina del cantón, se difunde toda la gastronomía local y de la provincia.		1.15 Motivación		Civismo y tradición.	
1.14 Sentido o uso Comunal/Social que se le da a la celebración	Cívico		1.16 Transmisión social de la celebración		Fomentar el civismo entre los habitantes del cantón.	
				1.16 Transformación que ha tenido la expresión cultural en las últimas fechas		
Incremento de los visitantes a esta celebración						
2. Observaciones						

FICHA DE INVENTARIO DE FIESTAS, FESTIVALES Y MERCADOS						
Datos generales						
Encuestador	Daniela García	Cod. Ficha	I.G - FM - MTC - 002	Fecha	29/05/2010	
Provincia	Manabí	Cantón	Montecristi	Parroquia	Montecristi	
1. Datos de la celebración						
1.1 Nombre	Virgen de Monserrate					
1.2 Emplazamiento	Basílica menor de la Virgen de Monserrate					
1.3 Tipo	1.4 Periodicidad		1.5 Fecha de celebración	Noviembre		
Mercado	Diario		1.6 Organizador	Comunidad		
Festival Gastronómico	Semanal		1.7 Teléfono			
Festividad Local	Mensual		1.8 Contacto			
Festividad Cantonal	x	Anual	x	1.9 Servicios disponibles		
Festividad Nacional		Otro				
1.10 Instalaciones existentes	Basílica menor de la Virgen de Monserrath		1.11 Grupos Participantes	Grupos vecinales		
				Grupos de acción local		
				Grupos de acción cantonal		
				Grupos de acción nacional		x
			1.12 Variedad de los productos (mercados)	Productos agrícolas		
				Productos de la granja (animales)		
				Productos silvestres		
				Alimentos procesados		
				Degustación de platos		x
				Otros productos alimenticios		
1.13 Descripción del programa (festividades y festivales)	Fiesta religiosa que se desarrolla apartir del 12 al 21 de noviembre, los feligreses realizan caminatas a Montecristi llevando ofrendas a la Virgen como muestra de gratitud por las bendiciones dadas.		1.15 Motivación	Devoción de los feligreses.		
				1.16 Transmisión social de la celebración	Unión de la comunidad cantonal y provincial.	
					1.16 Transformación que ha tenido la expresión cultural en las últimas fechas	La organización y promoción ha mejorado notablemente cada año
1.14 Sentido o uso Comunal/Social que se le da a la celebración	Religioso					
2. Observaciones						



FICHA DE INVENTARIO DE FIESTAS, FESTIVALES Y MERCADOS					
Datos generales					
Encuestador	Daniela García	Cod. Ficha	I.G - FM - MTC - 003	Fecha	29/05/2010
Provincia	Manabí	Cantón	Montecristi	Parroquia	Montecristi
1. Datos de la celebración					
1.1 Nombre	Virgen del Carmen				
1.2 Emplazamiento	Monasterio del Carmen del Cristo Crucificado.				
1.3 Tipo	1.4 Periodicidad		1.5 Fecha de celebración	Julio	
Mercado	Diario		1.6 Organizador	Comunidad	
Festival Gastronómico	Semanal		1.7 Teléfono		
Festividad Local	Mensual		1.8 Contacto		
Festividad Cantonal	x	Anual	x	1.9 Servicios disponibles	
Festividad Nacional		Otro			
1.10 Instalaciones existentes	Monasterio del Carmen del Cristo Crucificado.		1.11 Grupos Participantes	Grupos vecinales	
				Grupos de acción local	
				Grupos de acción cantonal	x
				Grupos de acción nacional	
Ficha No Disponible			1.12 Variedad de los productos (mercados)	Productos agrícolas	
				Productos de la granja (animales)	
				Productos silvestres	
				Alimentos procesados	
				Degustación de platos	x
				Otros productos alimenticios	
				Otros productos no alimenticios	
1.13 Descripción del programa (festividades y festivales)	Fiesta religiosa que se celebra el 16 de julio en honor a la Virgen del Carmen.		1.15 Motivación	Devoción de los feligreses.	
1.14 Sentido o uso Comunal/Social que se le da a la celebración	Religioso		1.16 Transmisión social de la celebración	Unión de la comunidad cantonal.	
			1.16 Transformación que ha tenido la expresión cultural en las últimas fechas	Mantiene sus expresiones culturales.	
2. Observaciones					

FICHA DE INVENTARIO DE FIESTAS, FESTIVALES Y MERCADOS					
Datos generales					
Encuestador	Daniela García	Cod. Ficha	I.G - FM - MTC - 004	Fecha	29/05/2010
Provincia	Manabí	Cantón	Montecristi	Parroquia	Montecristi
1. Datos de la celebración					
1.1 Nombre	Fiesta de San Pedro y San Pablo				
1.2 Emplazamiento	Calles Principales del Cantón				
1.3 Tipo	1.4 Periodicidad		1.5 Fecha de celebración	Junio	
Mercado	Diario		1.6 Organizador	Comunidad	
Festival Gastronómico	Semanal		1.7 Teléfono		
Festividad Local	Mensual		1.8 Contacto		
Festividad Cantonal	x	Anual	x	1.9 Servicios disponibles	
Festividad Nacional		Otro			
1.10 Instalaciones existentes	No Existente		1.11 Grupos Participantes	Grupos vecinales	
				Grupos de acción local	
				Grupos de acción cantonal	x
				Grupos de acción nacional	
			1.12 Variedad de los productos (mercados)	Productos agrícolas	
				Productos de la granja (animales)	
				Productos silvestres	
				Alimentos procesados	
				Degustación de platos	x
				Otros productos alimenticios	
				Otros productos no alimenticios	
1.13 Descripción del programa (festividades y festivales)	Fiesta religiosa que se celebra el 23 de junio en honor a los apóstoles San Pedro y San Pablo		1.15 Motivación	Tradición y Cultura	
1.14 Sentido o uso Comunal/Social que se le da a la celebración	Religioso		1.16 Transmisión social de la celebración	Unión de la comunidad cantonal.	
			1.16 Transformación que ha tenido la expresión cultural en las últimas fechas	Mantiene sus expresiones culturales.	
2. Observaciones					

FICHA DE INVENTARIO DE FIESTAS, FESTIVALES Y MERCADOS						
Datos generales						
Encuestador	Daniela García	Cod. Ficha	I.G - FM - MTC - 005	Fecha	29/05/2010	
Provincia	Manabí	Cantón	Montecristi	Parroquia	Montecristi	
1. Datos de la celebración						
1.1 Nombre	Ferias Dominiales					
1.2 Emplazamiento	Mercados Locales					
1.3 Tipo	1.4 Periodicidad		1.5 Fecha de celebración	Domingos		
Mercado	x	Diario	1.6 Organizador	Propietariso locales		
Festival Gastronómico		Semanal	x	1.7 Teléfono		
Festividad Local		Mensual		1.8 Contacto		
Festividad Cantonal		Anual		1.9 Servicios disponibles		
Festividad Nacional		Otro				
1.10 Instalaciones existentes	Mercados Locales		1.11 Grupos Participantes	Grupos vecinales		
				Grupos de acción local		X
				Grupos de acción cantonal		
				Grupos de acción nacional		
			1.12 Variedad de los productos (mercados)	Productos agrícolas		X
				Productos de la granja (animales)		X
				Productos silvestres		
				Alimentos procesados		X
				Degustación de platos		X
				Otros productos alimenticios		X
			Otros productos no alimenticios		X	
1.13 Descripción del programa (festividades y festivales)	Ferias y mercados dominicales en donde se exponen productos y alimentos del cantón.		1.15 Motivación	Venta de Productos Locales		
1.14 Sentido o uso Comunal/Social que se le da a la celebración	Comercial		1.16 Transmisión social de la celebración	Unión de la comunidad cantonal		
			1.16 Transformación que ha tenido la expresión cultural en las últimas fechas	Incremento de comerciantes, productos y adquirentes. Reubicación de comercios.		
2. Observaciones						



ANEXO K - FICHAS INVENTARIO GASTRONÓMICO: PLANTA

FICHA DE INVENTARIO DE LA PLANTA TURÍSTICO - GASTRONÓMICA					
Datos generales					
Encuestador	Elsa Valverde	Cod. Ficha	I. G - PT - MTC - 001	Fecha	29-Mayo-2010
Provincia	Manabí	Cantón	Montecristi	Parroquia	Montecristi
1. Datos del establecimiento					
1.1 Nombre	Restaurante Jenny 2				
1.2 Dirección	Carretera Montecristi - Manta				
1.3 Teléfono	097044897		1.4 Tipo		1.5 Categoría
1.6 E-mail			Restaurante	x	Primera
1.7 Propietario	Sr. Ruperto Tuvay		Bar		Segunda
1.8 Contacto	Sr. Ruperto Tuvay		Cafetería		Tercera x
1.9 Tiempo de funcionamiento	1 año 6 meses		Kiosco de comida		Cuarta
1.10 servicios disponibles			Carreta		
1.11 Precio medio	2,00	1.12 n° de mesas	7	1.13 n° de plazas	28
2. Personal					
2.1 Número de empleados			2		
2.2 Formación	Sin formación				
	Primaria				
	Secundaria	X			
	Superior				
	Otras				
3. Menú disponible					
Nombre del plato				P.V.P.	Cod de ficha I.G.
Almuerzos				1,75	
Encebollados				1,25	
Pata Amarilla				2,00	
Seco de Gallina Criolla				2,00	
Viche de Pescado				2,00	
Hornado de Pescado				1,75	
Colas, aguas y jugos				0,50	
4. Observaciones					
Los platos a la carta solo están los sábados, domingos y feriados					




FICHA DE INVENTARIO DE LA PLANTA TURÍSTICO – GASTRONÓMICA					
Datos generales					
Encuestador	Elsa Valverde	Cod. Ficha	I. G - PT - MTC - 002	Fecha	29-Mayo-2010
Provincia	Manabí	Cantón	Montecristi	Parroquia	Montecristi
1. Datos del establecimiento					
1.1 Nombre	Restauran Katherine's				
1.2 Dirección	Av. 9 de Julio y 21 de Octubre				
1.3 Teléfono				1.4 Tipo	1.5 Categoría
1.6 E-mail				Restaurante	x
1.7 Propietario	Sr. Calixto Campozano		Bar		Primera
1.8 Contacto	Sr. Calixto Campozano		Cafetería		Segunda
1.9 Tiempo de funcionamiento	1 año		Kiosco de comida		Tercera
1.10 servicios disponibles			Carreta		Cuarta
1.11 Precio medio	1,75	1.12 n° de mesas	2	1.13 n° de plazas	25
2. Personal					
2.1 Número de empleados	2				
2.2 Formación	Sin formación				
	Primaria				
	Secundaria		x		
	Superior				
Otras					
3. Menú disponible					
Nombre del plato				P.V.P.	Cod de ficha I.G.
Hornado de Pescado				2,00	
Viche de Pescado				2,00	
Seco de Gallina Criolla				2,00	
Encebollado				1,50	
Seco de Carne				2,00	
Pata Amarilla				2,00	
Seco de Chivo				2,00	
Colas				0,35	
4. Observaciones					




FICHA DE INVENTARIO DE LA PLANTA TURÍSTICO – GASTRONÓMICA					
Datos generales					
Encuestador	Elsa Valverde	Cod. Ficha	I. G - PT - MTC - 003	Fecha	29-Mayo-2010
Provincia	Manabí	Cantón	Montecristi	Parroquia	Montecristi
1. Datos del establecimiento					
1.1 Nombre	Restaurante Joseph				
1.2 Dirección	Av. 9 de Julio y Francisco Cuadros				
1.3 Teléfono	052-310789		1.4 Tipo		1.5 Categoría
1.6 E-mail			Restaurante	X	Primera
1.7 Propietario	Sra. Letty Gómez		Bar		Segunda
1.8 Contacto	Sra. Letty Gómez		Cafetería		Tercera X
1.9 Tiempo de funcionamiento	8 meses		Kiosco de comida		Cuarta
1.10 servicios disponibles			Carreta		
1.11 Precio medio	2,50	1.12 n° de mesas	6	1.13 n° de plazas	24
2. Personal					
2.1 Número de empleados			2		
2.2 Formación	Sin formación				
	Primaria				
	Secundaria	x			
	Superior				
	Otras				
3. Menú disponible					
Nombre del plato				P.V.P.	Cod de ficha I.G.
Viche de Pescado				2,00	
Seco de Gallina Criolla				2,50	
Pata Amarilla				2,00	
Seco de Chivo				2,50	
Colas				0,35	
Jugos Deli				0,50	
Agua				0,35	
4. Observaciones					
De lunes a viernes solo se hacen desayunos y almuerzos; y los sábados, domingos y feriados platos a la carta					



FICHA DE INVENTARIO DE LA PLANTA TURÍSTICO - GASTRONÓMICA						
Datos generales						
Encuestador	Elsa Valverde	Cod. Ficha	I. G - PT - MTC - 004	Fecha	29-Mayo-2010	
Provincia	Manabí	Cantón	Montecristi	Parroquia	Montecristi	
I. Datos del establecimiento						
1.1 Nombre	Comedor La Man					
1.2 Dirección	Av. 9 de Julio y Rocafuerte					
1.3 Teléfono	094834319	1.4 Tipo		1.5 Categoría		
1.6 E-mail		Restaurante		Primera		
1.7 Propietario	Byron Delgado	Bar		Segunda	x	
1.8 Contacto	Byron Delgado	Cafetería		Tercera		
1.9 Tiempo de funcionamiento	4 años	Kiosco de comida		x	Cuarta	
1.10 servicios disponibles		Carreta				
1.11 Precio medio	2,00	1.12 n° de mesas	5	1.13 n° de plazas	20	
2. Personal						
2.1 Número de empleados			3			
2.2 Formación	Sin formación					
	Primaria					
	Secundaria	x				
	Superior					
	Otras					
3. Menú disponible						
Nombre del plato			P.V.P.	Cod de ficha I.G.		
Almuerzos			2,00			
Arroz con Pescado Apanado			1,75			
Seco de Gallina			2,50			
Hornado de Pescado			1,75			
Pescado frito y patacones			2,00			
Seco de Chivo			2,00			
Colas			0,35			
Jugos Deli			0,50			
Agua			0,35			
4. Observaciones						



FICHA DE INVENTARIO DE LA PLANTA TURÍSTICO - GASTRONÓMICA					
Datos generales					
Encuestador	Elsa Valverde	Cod. Ficha	I. G - PT - MTC - 005	Fecha	29-Mayo-2010
Provincia	Manabí	Cantón	Montecristi	Parroquia	Montecristi
1. Datos del establecimiento					
1.1 Nombre	Restaurante el Marquez				
1.2 Dirección	Av. 9 de Julio y Av. Manta				
1.3 Teléfono	052-310108		1.4 Tipo		1.5 Categoría
1.6 E-mail			Restaurante	x	Primera x
1.7 Propietario	Sr. Luis Pachay		Bar		Segunda
1.8 Contacto	Sr. Carlos Pachay		Cafetería		Tercera
1.9 Tiempo de funcionamiento	3 años		Kiosco de comida		Cuarta
1.10 servicios disponibles			Carreta		
1.11 Precio medio	3,00	1.12 n° de mesas	21	1.13 n° de plazas 84	
2. Personal					
2.1 Número de empleados			3		
2.2 Formación	Sin formación				
	Primaria				
	Secundaria	X			
	Superior				
	Otras				
					
3. Menu disponible					
Nombre del plato				P.V.P.	Cod de ficha I.G.
Almuerzos				2,50	
Viche de Pescado				4,00	
Seco de Gallina Criolla				3,00	
Encebollado				1,5	
Pata Amarilla				3,00	
Hornado de Pescado				3,00	
4. Observaciones					
También ofrecen Desayunos, Cenas y demás platos a la carta tanto nacional e internacional.					

FICHA DE INVENTARIO DE LA PLANTA TURÍSTICO - GASTRONÓMICA					
Datos generales					
Encuestador	Elsa Valverde	Cod. Ficha	I. G - PT - MTC - 006	Fecha	29-Mayo-2010
Provincia	Manabí	Cantón	Montecristi	Parroquia	Montecristi
1. Datos del establecimiento					
1.1 Nombre	Soda Bar Popeye El Marino				
1.2 Dirección	Av. 9 de Julio y Sucre				
1.3 Teléfono	094484235		1.4 Tipo		1.5 Categoría
1.6 E-mail			Restaurante		Primera
1.7 Propietario	Sra. Natividad Franco		Bar		Segunda
1.8 Contacto	Sra. Natividad Franco		Cafetería		Tercera x
1.9 Tiempo de funcionamiento	3 años		Kiosco de comida		x
1.10 servicios disponibles			Carreta		Cuarta
1.11 Precio medio	2,00	1.12 n° de mesas	5	1.13 n° de plazas	20
2. Personal					
2.1 Número de empleados			3		
2.2 Formación	Sin formación				
	Primaria				
	Secundaria	X			
	Superior				
	Otras				
3. Menu disponible					
Nombre del plato				P.V.P.	Cod de ficha I.G.
Almuerzos				2,00	
Pescado Apanado				2,00	
Chifles con carne				1,75	
Chifle con Carne				1,5	
Jugos				2	
Colas				0,3	
4. Observaciones					
Dentro de los almuerzos se encuentra los siguientes platos destacados del cantón y son: el viche de pescado, caldo de gallina criolla, hornado de pescado, ceviche de pescado, seco de gallina criolla, seco de chivo, etc.					



FICHA DE INVENTARIO DE LA PLANTA TURÍSTICO - GASTRONÓMICA					
Datos generales					
Encuestador	Elsa Valverde	Cod. Ficha	I. G - PT - MTC - 007	Fecha	29-Mayo-2010
Provincia	Manabí	Cantón	Montecristi	Parroquia	Montecristi
1. Datos del establecimiento					
1.1 Nombre	Picantería Vizcaya's II				
1.2 Dirección	Calle Rocafuerte y Chimborazo				
1.3 Teléfono	052-310474	1.4 Tipo		1.5 Categoría	
1.6 E-mail		Restaurante	x	Primera	
1.7 Propietario	Erwin Casanova	Bar		Segunda	
1.8 Contacto	Erwin Casanova	Cafetería		Tercera	x
1.9 Tiempo de funcionamiento	3 años	Kiosco de comida		Cuarta	
1.10 servicios disponibles		Carreta			
1.11 Precio medio	5,00	1.12 n° de mesas	6	1.13 n° de plazas	24
2. Personal					
2.1 Número de empleados			3		
2.2 Formación	Sin formación				
	Primaria				
	Secundaria	x			
	Superior				
	Otras				
3. Menu disponible					
Nombre del plato			P.V.P.	Cod de ficha I.G.	
Ceviche Pescado			5,00		
Ceviche de Camarón			5,00		
Ceviche Concha			5,00		
Ceviche Mixto			7,00		
Encebollado			2,00		
Colas, agua, jugos, cervezas			0,50 - 1,00		
4. Observaciones					
Solo ofrecen Productos del mar.					

