

641.57
GRU



Escuela Superior Politécnica del Litoral

Facultad de Ingeniería Marítima y Ciencias del Mar

Licenciatura en Turismo

**“Elaboración de un Inventario de Recursos Gastronómicos
con Potencial Turístico en el Cantón General Antonio
Elizalde (Bucay)”**

TESIS DE GRADO

Previa a la obtención del Título de:

Licenciada en Turismo

Presentado por:

- 1. Karla Raquel Grunauer Gallegos**
- 2. Ariana Marcela Velasteguí Acuña**
- 3. Diana Carolina Zamora Vinza**

GUAYAQUIL - ECUADOR

2008

711.1007.07



711.1007.07

AGRADECIMIENTO

Quiero darle las gracias a mi amado Padre bueno, por haberme permitido culminar una fase más de mi vida, porque siempre ha estado a mi lado, llenando de amor y bendiciones mi *existencia*.

A mi mami, que la amo con todas mis fuerzas y es el pilar de mi vida, gracias por ser la razón de mi existir, porque *me ayudas a conseguir cada uno de mis*

sueños, gracias a tu valentía, esfuerzo y sacrificio.

A todos y cada uno de los miembros de mi familia, quienes de una u otra manera me han ayudado a seguir adelante, especialmente a mi adorada tía Rosa, quien ha sido como una segunda madre para mí, gracias a su amor y sus consejos; a mi tío Félix, el mejor de los seres humanos, alguien a quien quiero, admiro y respeto, gracias por ser como un verdadero padre para mí, por apoyarme y hacerme ver el lado positivo de las cosas; a mis primas Lily y Karem, quienes han sido incondicionales conmigo, gracias por siempre estar; y a mi chino bello, a quien quiero mucho, gracias por haberme acompañado durante los viajes.... LOS AMARÉ ETERNAMENTE,

Karla Raquel Grunauer Gallegos.

AGRADECIMIENTO

A Dios por estar siempre a mi lado, guiando mi camino y brindarme la inteligencia, fortaleza y paciencia necesaria, para cumplir con éxito todos mis objetivos propuestos a lo largo de *mi vida*.

A mis padres y abuelita, Abel, Lupe y Blanca, quienes han sido las personas que me han ofrecido su apoyo incondicional para cumplir uno de mis más grandes anhelos.

A mis amigos, quienes han estado presente brindándome su ayuda en todo momento.

A todas las personas que de alguna u otra manera han colaborado para que este trabajo salga adelante.

A todos ustedes GRACIAS...

Ariana Marcela

AGRADECIMIENTO

A Dios por haberme dado la oportunidad de estudiar y la sabiduría necesaria para poder culminar mis estudios superiores.

A mi padre, señor Arturo Aparicio Zamora Leal por su apoyo incondicional en todo el transcurso de la carrera.

A mi madre, señora Cira Genoveva Vinza Salinas por su amor, confianza y atenciones brindadas.

A mi hermano, Anl. Christian Arturo Zamora Vinza por todos sus consejos extraordinarios.

A mis amigas y compañeras de grupo Ariana Velasteguí y Karla Grunauer por brindarme su amistad Incondicional en todo momento.

A todas las personas que colaboraron con el desarrollo de la tesis, les doy muchas gracias por cada granito de arena que me brindaron, ya que sin todos ellos no hubiera sido posible la culminación de este gran trabajo.

Diana Carolina Zamora Vinza.

DEDICATORIA

El presente estudio, lo dedico a mi Amado Dios, quien es la motivación principal de mi vida, quien sabe que todo cuanto hago, lo hago en Su Nombre y para Él. También dedico este trabajo a mi madre Gladys Gallegos, que para mí, es la persona más importante del mundo. No sólo quiero compartir este logro con ella, sino que quiero que lo sienta como suyo, ya que sola supo sacarme adelante, TE AMO MAMÁ...

Karla Raquel Grunauer Gallegos.

DEDICATORIA

Dedico este proyecto con infinita gratitud a mis dos grandes amores, quienes siempre han estado presente a lo largo de mi vida y apoyado en todo momento; mi mamita Lupe y mi mami Blanca.

A mi querida prima Gaby, que desde el cielo me ha cuidado y dado fuerzas para seguir adelante y triunfar, aún en los momentos más difíciles.

A mis hermanos, Luis Eduardo y Viviana,
quienes me han incentivado a continuar
y no renunciar nunca a nada, ya que
con paciencia y dedicación todas las
metas las hemos alcanzado.

LOS AMO MUCHO...

Ariana Marcela

DEDICATORIA

A Dios, quién me da la fortaleza para seguir adelante y terminar con éxitos todos mis estudios.

A mi abuelita Julia, que desde el cielo me brinda su amor con sus bendiciones y me acompaña en todo momento.

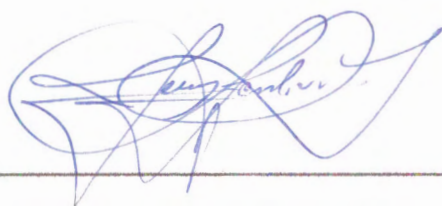
A mis padres, quienes me apoyaron desde un principio y desean todo lo mejor para mi.

A mi novio, Roberto Mite por su amor incondicional y por ser la persona quien más confía en mí.

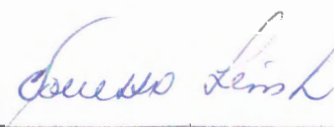
A todos ellos va dedicado el presente trabajo.

Gracias de todo corazón.


Diana Carolina Zamora Vinza



Presidente del Tribunal



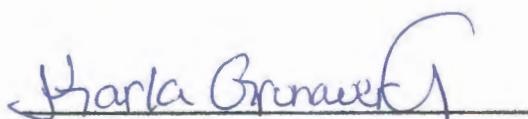
Director de Tesis



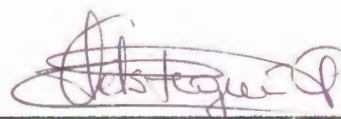
Miembro Principal

DECLARACION EXPRESA

"La responsabilidad por los hechos, ideas y doctrinas expuestos en esta tesis, corresponden exclusivamente a su autor, y el patrimonio intelectual de la Tesis de Grado corresponde a la ESCUELA SUPERIOR POLITECNICA DEL LITORAL".



Karla Grunauer Gallegos



Ariana Velasteguí Acuña



Diana Zamora Vinza

RESUMEN

El cantón de la provincia del Guayas, General Antonio Elizalde (Bucay), cuenta con un gran potencial para el turismo de aventura y cultural, el primero ya se encuentra implantado y cada vez se incrementa mas por la belleza de sus atractivos naturales, el segundo a pesar de poseer una diversidad de recursos potenciales, se encuentra en proceso de desarrollo y por eso en el presente trabajo que se titula **"ELABORACIÓN DE UN INVENTARIO DE RECURSOS GASTRONÓMICOS CON POTENCIAL TURÍSTICO EN EL CANTÓN BUCAY"** se efectúa una investigación de los recursos gastronómicos que posee el cantón, para elaborar dicho inventario con el objetivo de producir un mayor aporte al desarrollo del turismo cultural del lugar, creando una nueva opción de visita para el turista que desea conocer aparte de la naturaleza, la cultura y tradiciones de un pueblo enfocado en la ruralidad, lo autóctono, lo local y lo que tiene carácter de unicidad. Finalizada la investigación surge el hecho de crear una propuesta que aporte tanto a la comunidad como a la evolución del turismo en la zona.

Este trabajo se divide en 5 capítulos en los que se muestra una información detallada y actualizada del cantón, con sus debidas ilustraciones acompañadas de cuadros, fotografías y mapas.

En el primer capítulo se muestra una introducción histórica de la gastronomía, para luego dar a conocer cuáles son las funciones de la alimentación y así poder interpretar la cultura gastronómica que forma parte del patrimonio de un pueblo, con el fin de analizar la importancia de la gastronomía en la actividad turística, terminado esto, se da el paso para la conceptualización de Inventario Gastronómico, seguido de sus modelos con sus respectiva clasificación y jerarquización de atractivos y finaliza el capítulo con los modelos de fichas de inventario.

El segundo capítulo consta de la metodología que se aplicó en el proceso de investigación de estudio, dando a conocer cuales son los objetivos, hipótesis y técnicas utilizadas para el desarrollo del trabajo.

En el tercer capítulo se ha señalado los aspectos generales del cantón, relacionado a su geografía, historia y cultura.

El cuarto capítulo, comprende el análisis del destino, señalando las actividades económicas de la zona, los principales atractivos turísticos,

accesibilidad del cantón, sus actividades turísticas y finalmente profundizando en el análisis de la demanda turística del mismo.

El quinto y último capítulo se ha elaborado el inventario de productos gastronómicos de la zona con potencial turístico, obteniendo como resultado el Inventario Gastronómico del cantón con su planta, productos y platos locales. De ésta manera se analizó la planta turística del sector, los productos inventariados con su valoración cultural; y, para concluir un diagnóstico general de la valoración turística de los mismos, acompañada de la propuesta del grupo de trabajo para mejorar el desarrollo y la actividad turística en Bucay.

INDICE GENERAL

	PAG.
RESUMEN	XV
INDICE GENERAL	XVIII
INDICE DE TABLAS	XXI
INDICE DE GRÁFICOS	XXII
INDICE DE FOTOS	XXIV
INDICE DE ANEXOS	XXVI
INTRODUCCIÓN	XXVIII
CAPÍTULO 1. MARCO TEORICO: GASTRONOMIA UNA VIA HACIA LA DIVERSIFICACION TURISTICA	
1.1 Introducción histórica de la Gastronomía	31
1.2 Funciones de la alimentación	53
1.3 Cultura gastronómica	56
1.4 Importancia de la gastronomía en la actividad Turística	61
1.5 Conceptualización de Inventario Gastronómico	62
1.6 Modelos de inventario	64
1.7 Fichas de Inventario	72
CAPÍTULO 2. METODOLOGIA Y PROCEDIMIENTOS	
2.1 Objetivos	80

2.2 Metodología Aplicada	81
2.3 Hipótesis planteada	82
2.4 Técnicas utilizadas	82
2.4.1 Observación	83
2.4.2 Entrevista	84
2.4.3 Encuesta	85
2.5 Procedimientos de recolección de datos	85

CAPÍTULO 3. ASPECTOS GENERALES DEL CANTÓN BUCAY

3.1 Aspectos Geográficos del cantón Bucay	90
3.2 Antecedentes Históricos	95
3.3 Aspectos Culturales	99

CAPÍTULO 4. ANÁLISIS DEL DESTINO

4.1 Actividades Económicas de la zona	113
4.2 Principales atractivos turísticos del cantón General Antonio Elizalde	118
4.3 Accesibilidad	120
4.4 Actividades Turísticas	125
4.5 Análisis de la demanda turística	127
4.6 Diagnóstico actual del destino	142

4.6.1 Foda	142
4.6.2 Diagnóstico	149

CAPÍTULO 5. ELABORACIÓN DE UN INVENTARIO DE PRODUCTOS GASTRONÓMICOS CON POTENCIAL TURÍSTICO DEL CANTÓN GENERAL ANTONIO ELIZALDE

5.1 Elaboración del Inventario Gastronómico del Cantón General Antonio Elizalde: Planta, Productos y Platos Locales.	159
5.2 Análisis de la Planta Turística del sector: Establecimientos de Alimentos y Bebidas	180
5.3 Análisis de los productos inventariados y su valoración cultural	196
5.4 Diagnóstico general de los productos inventariados y su valoración turística	202
CONCLUSIONES	210
RECOMENDACIONES	215
ANEXOS	223
BIBLIOGRAFIA	341

INDICE DE TABLAS

	PAG
Tabla 1 Destinos Turísticos del Cantón Bucay	118
Tabla 2 Cooperativas de Transporte hacia Bucay	122
Tabla 3 Actividades Turísticas	126
Tabla 4 Planta, Productos y Platos Locales	160
Tabla 5 Resultados del Inventario Gastronómico de la Planta Turística del Cantón Bucay	163
Tabla 6 Resultados del Inventario Gastronómico de Productos del Cantón Bucay	170
Tabla 7 Resultados del Inventario Gastronómico de Platos Típicos del Cantón Bucay	179
Tabla 8 Relación entre Producto y Plato Típico	197



INDICE DE GRÁFICOS

	PÁG
Gráfico 1 Población y PEA	116
Gráfico 2 Desempleo	117
Gráfico 3 Mapa de las vías que conducen a Bucay	123
Gráfico 4 Edad	128
Gráfico 5 Nacionalidad	129
Gráfico 6 Lugar de Procedencia	130
Gráfico 7 Motivos del viaje	131
Gráfico 8 Pernoctación	132
Gráfico 9 Gasto promedio por día	134
Gráfico 10 Viajan acompañados	135
Gráfico 11 Frecuencia de visita	136
Gráfico 12 Atractivos preferidos por el turista	137
Gráfico 13 Llegada a Bucay	138
Gráfico 14 Diagnóstico del destino	149
Gráfico 15 Tipo de comida	162
Gráfico 16 Platos que considere típicos de Bucay	172
Gráfico 17 Plato que considere más vendido de Bucay	173

Gráfico 18 Bebida de mayor consumo en el cantón	177
Gráfico 19 Tiene Bucay un dulce típico	178
Gráfico 20 Tipo de establecimiento	187
Gráfico 21 Apariencia de los establecimientos	188

INDICE DE FOTOS

	PAG.
Foto 1 Pioja o espuela, arma con la cual los gallos se hieren	102
Foto 2 Pelea de Gallos	103
Foto 3 Gallo español cruzado con dominicano	103
Foto 4 Santísima Virgen del Carmen, Patrona de Bucay	109
Foto 5 Jesús del Gran Poder	111
Foto 6 Bus de la Cooperativa Santa Martha	122
Foto 7 Moto taxi	124
Foto 8 Restaurante Niña Estefanía	186
Foto 9 Restaurante La Perla	186
Foto 10 Mercado Humberto Centanaro Gando	186
Foto 11 Restaurante Niña Adrianita	188
Foto 12 Restaurante La Pérbola (Hacienda San Rafael)	188
Foto 13 Cabaña de Papo	189
Foto 14 Restaurante S/N 1	189
Foto 15 Restaurante S/N 2	190
Foto 16 Restaurantes en la Av., de los Puentes	190
Foto 17 Cabalgatas	191
Foto 18 Pesca	191

Foto 19 Paseo en bote	192
Foto 20 Restaurante Niña Adrianita	194
Foto 21 Restaurante Niña Estefanía	194
Foto 22 Puro de sabores	195
Foto 23 Preparación de Fritada y Cuero de Chancho	198
Foto 24 Hornado	199

INDICE DE ANEXOS

Anexo 1

Entrevista realizada a establecimientos gastronómicos

Anexo 2

Catastro oficial del Ministerio de Turismo para la provincia del Guayas 2007

Anexo 3

Entrevistas a profundidad a personajes relevantes en el ámbito turístico

Anexo 4

Ubicación geográfica del cantón Bucay en el Ecuador

Anexo 5

Población inmigrante de 5 años y más por provincia de residencia, 5 años antes del censo, según sexo y grupos de edad

Anexo 6

Mapa hidrográfico de Bucay

Anexo 7

Clasificación de especies y subespecies de la flora y fauna del cantón Bucay

Anexo 8

Población Económicamente Activa del área urbana, por número de horas trabajadas en la semana, según rama de actividad económica

Anexo 9

Población Económicamente activa del área rural, por número de horas trabajadas en la semana, según rama de actividad económica

Anexo 10

Encuesta realizada a turistas

Anexo 11

Vía Bucay - Pallatanga sigue abandonada

Anexo 12

Señales expectativas y proyecciones

Anexo 13

Ficha de inventario de la planta turístico - gastronómica

Anexo 14

Fichas de productos originarios del cantón Bucay

Anexo 15

Fichas de platos típicos del cantón Bucay

Anexo 16

Restaurantes que funcionan con patente

Anexo 17

Número de UPAS y superficie en hectáreas por principales cultivos solos (monocultivos), según cantón

Anexo 18

Tabla 4. Número de UPAS y superficie en hectáreas por principales cultivos asociados según cantón

Anexo 19

Tabla 6. Número de UPAS y cabezas de ganado por especies y razas, según cantón

Anexo 20

Fotos del cantón General Antonio Elizalde "Bucay"

INTRODUCCIÓN

La industria del turismo hoy en día esta creciendo sorprendentemente y en nuestro país no es la excepción, ya que se encuentra como el cuarto rubro económico. Existen diversas variedades de turismo como el turismo de masas, aventura, ecoturismo, etc. Y cada uno ha tenido su acogida y proceso de desarrollo, pero en la actualidad, el turismo ha vuelto sus ojos a lo que hoy se conoce como el turismo cultural, que a pesar de ser insistentemente nombrado, todavía no logra ser definido de manera cabal. Se puede, sin embargo, considerar que el turismo cultural es aquel que tiene como eje central de motivación, la cultura de un país o región, que está integrada por su historia, sus costumbres, sus creaciones artísticas y desde luego, sus costumbres gastronómicas.

Los turistas cada vez más, desean conocer las tradiciones y culturas de los países que visitan, buscando una integración social con cada cultura a través de las diferentes actividades que realizan; una de ellas, es degustar la comida típica, lo que genera una gran riqueza turística para cada país, por ser el resultado de la historia de un pueblo.

Es así como de manera diferente, se puede promover un destino y buscar nuevos turistas potenciales, para quienes les interese conocer el país a través de la cultura y el entorno que gira en ella, incrementando y diversificando la oferta turística.

Por tal razón, el presente trabajo se enfoca en la "Elaboración de un Inventario de Recursos Gastronómicos con Potencial Turístico en el cantón Bucay", siendo el objetivo principal, el identificar los recursos que tienen potencial para ser explotados, con el fin de promover su uso e incrementar la oferta y desarrollo turístico del cantón, lo que además, generaría un efecto multiplicador que beneficie tanto a la comunidad como a la región.

Bucay por estar ubicado entre cinco provincias tanto serranas como costeñas y envuelto por un clima templado subtropical cuenta con una variedad de recursos gastronómicos, los mismos que no son bien explotados y que forman el eje principal de estudio para innovar y generar un turismo cultural en la región a través de la gastronomía.

El destino tanto por sus recursos gastronómicos y por ser el centro de distribución de las vías interregionales de costa y sierra, genera un punto a favor para el desarrollo y promoción turística del cantón por ser un punto de conexión para las dos regiones.

Actividades económicas como la agricultura y ganadería se destacan por ser la que mayores ingresos aportan a Bucay y a la vez son las que proveen el alimento diario para quienes residen en el cantón. Estas actividades por estar relacionadas a la gastronomía van ligadas al turismo en su proceso de desarrollo.

La metodología utilizada se basó en hacer un estudio exhaustivo de todos los recursos gastronómicos con los que cuenta el cantón tanto como agrícolas y ganaderos. Se consideró también integrar las manifestaciones culturales como el folklore y tradiciones representativas del lugar.

CAPÍTULO 1

MARCO TEÓRICO: GASTRONOMÍA UNA VIA HACIA LA DIVERSIFICACIÓN TURÍSTICA

1.1 INTRODUCCIÓN HISTÓRICA DE LA GASTRONOMÍA

La historia de la gastronomía revela la estrecha relación de ésta con la evolución del ser humano en su proceso de civilización, la cual empieza desde la aparición del hombre hace 4 millones de años y su forma básica de conseguir alimentos hasta fines de la edad moderna en el siglo XVIII y la llegada de nuevas materias primas desde América. Entre ambos acontecimientos, los alimentos característicos de cada etapa han ido variando

y a su vez el papel que jugó la comida como factor determinante para el surgimiento, desarrollo y extinción de las sociedades en la historia.

Según Álvarez Sabrina, et al, en su documento historia de la gastronomía publicada en su página web¹ indica que posteriormente esta se ha dividido en 4 etapas importantes:

- 1) Prehistoria:** Desde la aparición del hombre hasta la aparición de la escritura hacia finales del IV milenio a.C.

- 2) Edad Antigua:** Desde la aparición de la escritura en Oriente y Egipto hacia finales del IV milenio a.C., hasta la caída del Imperio Romano de Occidente en el siglo V.

- 3) Edad Media:** Desde la caída del Imperio Romano de Occidente en el siglo V hasta la caída de Constantinopla en el siglo XVI.

- 4) Edad Moderna:** Desde la caída de Constantinopla en el siglo XVI hasta la Revolución Francesa. en el siglo XVIII.

¹ **Wikipedia** (Enciclopedia libre)
<http://es.wikipedia.org/wiki/Especia>
Visita realizada el 20 de junio del 2007.

Prehistoria

Antes del fuego:

En esta etapa los primeros hombres vivían de forma muy moderada y los alimentos utilizados para su consumo fueron frutos, raíces, hojas y tallos; luego comenzó la caza de animales grandes y pequeños; así tenemos por ejemplo: renos, bisontes, vacunos salvajes, camellos, caballos, asnos, lagartijas, erizos, etc., los cuales eran cazados con arco y flecha y la pesca realizada con anzuelos y arpones.

En este período los alimentos se consumían crudos y el secado era un método utilizado para conservar numerosos alimentos como los higos u otras frutas. En el caso de la carne y el pescado se preferían otros métodos de conservación, como el ahumado o la salazón, ya que mejoran el sabor de estos productos.

Después del fuego:

Con la extinción de los grandes animales el hombre comenzó a domesticar a otros que le sirvieron de ayuda para realizar trabajos de campo o transportar carga pesada. Además, los excrementos se los podían emplear como abono

para sus sembríos y los restos de las cosechas que no eran utilizables en la alimentación humana se los aprovechaba como alimento para el ganado; esto fue permitiendo a las poblaciones conseguir una mayor certidumbre respecto a sus posibilidades de sustento, de esta manera en Oriente se dio lugar al desarrollo de la ganadería precisamente en zonas donde el progreso cultural era más intenso y temprano; teniendo como primeras especies domesticadas a cabras, cerdos, ovejas y asnos. Al mismo tiempo con el descubrimiento del fuego el hombre comenzó a cocer los alimentos con lo cual se digerían mejor y evitaban la transmisión de enfermedades pudiendo apreciar mejor su sabor.

Por otro lado el fuego era empleado por el hombre para calentarse, protegerse de depredadores y significó poder estar despierto muchas horas comenzando así el proceso de sociabilización, dando como resultado un aumento demográfico y de esta manera el desarrollo de instituciones sociales y políticas en el marco de un tipo de sociedad cuyos miembros podían habitar en hogares estables.

La agricultura fue tarea de mujeres, quienes comenzaron a cultivar las semillas que recogían, siendo los primeros cultivos: trigo, cebada, avena, col,

higos, habas, lentejas, mijo² y vid, al mismo tiempo se consumían frutos del manzano, el peral, el ciruelo y el cerezo.

A partir del año 3500 a.C. se produjo un cambio notable en el aprovechamiento de los animales, ya que no eran sólo explotados para obtener su carne y sus pieles sino también para la obtención de productos secundarios como leche, queso y lanas.

En la prehistoria, el hombre ya utilizaba el frío en forma de bloques de hielo el cual era un método para conservar las carnes, evitando de esta manera que se descompongan y poderlas luego preparar al igual que otros alimentos en los primeros recipientes de barro que eran utilizados en esta época para realizar dicha cocción; por otro lado las pieles de animales eran usadas como abrigo y elaboración de herramientas para la caza.

² Es un alimento básico en extensas zonas de Asia y África occidental; tiene más proteínas que el arroz, florece en suelos más pobres que muchos otros cereales y la estación de maduración es relativamente corta de 60 a 80 días.

Edad Antigua

Pueblo egipcio:

Esta población era rica en producción agrícola, siendo sus principales alimentos hortalizas, frutos, lentejas, mijo, cebada, avena, centeno y médula del tallo de papiro³ la cual se la consumía hervida.

Entre los egipcios, el cultivo de los diferentes cereales dio lugar a la elaboración del pan; el cual ya era conocido antes del siglo XX a.C., y se cree además que ellos fueron los que descubrieron la fermentación de forma accidental.

Los habitantes de Egipto tenían por costumbre comer sentados, separados hombres de mujeres, utilizando cucharas y tenedores de madera o metal, de consumir las carnes crudas y en salazón, y de realizar un culto con la comida cuando moría un faraón; ya que a este lo momificaban y lo adornaban con alimentos porque tenían la creencia de que existía vida después de la muerte.

³ Nombre común de cierta planta de la familia de las Ciperáceas, que alcanza entre 1 y 3 m de altura; el tallo era utilizado por antiguas civilizaciones egipcia, griega y romana para fabricar un material de escritura parecido al papel.

La alimentación era muy diferente en las clases sociales así tenemos que el egipcio medio subsistía con escasos víveres como por ejemplo: pan, cerveza, cebollas y algunas legumbres; en cambio las clases privilegiadas comían en forma abundante bueyes, terneras, cabras, ovejas, ocas y pichones.

Pueblo hebreo:

En esta localidad se destacan alimentos simbólicos como el pan y el vino, el cual era muy consumido hasta el punto que utilizaban los banquetes sólo para beber y disfrutar de esta bebida que era accesible para todos.

Los cultivos más destacados entre los israelitas fueron cereales como el centeno y la cebada, hortalizas variadas como puerros, cebollas, ajos y frutos tales como los del olivo, higueras y vid.

Esta población no contaba con agua potable por lo que la leche, cuajada y agria ocupaba un papel muy importante entre ellos; este producto era mantenido en un saco llamado "obre" que era el estómago de la cabra y debido al movimiento, y posteriormente a la maduración de la sustancia grasa de la leche obtuvieron la manteca producto que lo conocieron de forma accidental.

En su gastronomía se puede destacar que la religión del pueblo hebreo era estricta con respecto a su alimentación y sólo estaba permitido ingerir bueyes, terneras, cabras y corderos; para sus guisos utilizaban especies como el culantro y el comino negro; la carne era preparada generalmente en fiestas y provenían del cordero o la cabra, ya que la carne del buey y de animales engordados se reservaban para grandes fiestas que sólo estaban al alcance de los ricos, en cuanto a la pesca sólo se utilizaban peces que tuviesen escamas los cuales eran hervidos para su consumo y por último las uvas se comían frescas o como pasas y los higos que era el alimento primordial de los soldados los consumían secos o como pan.

Pueblo griego:

En la Grecia antigua, desde los tiempos más remotos hasta el año 1000 a.C., no existía lo que hoy llamamos cocina, pues en aquella época esta sólo consistía en carne asada acompañada de pan, el cual recién horneado en planchas de hierro y fuego a leña y junto con frutos, miel y lana hilada eran ofrecidos a la diosa Deméter, nombre que se descompone en dos voces griegas "meter" que quiere decir madre y "de", que significa el alma de los trigos maduros.

A los helenos les gustaban las piezas de caza, con la que realizaban dicha tarea y obtenían para su consumo todas las carnes que hasta la actualidad se conocen, siendo la carne del buey la menos apetecida por ellos. En cuanto a la pesca se elegían con preferencia los congrios⁴, anguilas, sardinas, rodaballo, dorada, salmonete, pulpo, pez espada, esturión⁵ y el atún, él cual era conservado en aceite de oliva; más adelante el refinamiento introdujo otras costumbres consistentes en comer sólo ciertas partes del pescado, como por ejemplo la cabeza del congrio, el pecho del atún y el lomo de la raya.

De la gastronomía griega se puede decir; que sus alimentos eran sazonados con especies como laurel, tomillo, orégano, retama⁶, salvia y culantro; entre su plato típico estaba el "caldo negro", que para ellos constituía un alimento especial preparado con carne picada, grasa de cerdo, vinagre, sal y hierbas aromáticas; sus bebidas eran de leche de oveja o de cabra ya que la de vaca apenas alcanzaba para amamantar a sus terneros y por último el aceite de

⁴ Nombre común de varios peces comestibles pertenecientes al mismo orden que la anguila; viven en todos los océanos y su cuerpo es largo, sin escamas, con aletas dorsal, caudal y anal unidas, como ocurre en otros Anguiliformes.

⁵ Nombre común de un grupo de 23 especies de peces lentos, cuya longitud oscila entre un mínimo de 30 cm. y un máximo de 9 m., tiene un cuerpo alargado y estrecho, se alimentan de plantas y pequeños animales a los que succionan. Todas las especies viven en las aguas dulces y marinas del hemisferio norte y proporcionan productos valiosos, por lo que se suelen capturar a gran escala.

⁶ Nombre común que reciben varias especies pertenecientes a géneros muy próximos de arbustos de tallos con forma de junco, muy flexibles, de color gris o gris verdoso, y cuyo fruto es una legumbre globosa, como un grano de guisante, blanco, que al ser agitado por el aire suena como una pequeña maraca.

oliva, utilizado para comer, era el obtenido del primer prensado en frío de la aceituna.

La cocina griega es la madre de la cocina de Occidente, ya que aporta a la mundial con la entrada de la carne de cerdo, los asados y los guisos a base de hierbas aromáticas.

En esta época la profesión de cocinero llegó a ser en Grecia muy bien considerada por lo que en su historia aparece el legado de los siete cocineros más famosos cuyos nombres citaremos a continuación:

1. Egis de Rodas:

Fue el que llevó a la cocina aristocrática la cocción del pescado a la perfección, el cual era sazonado con especies como orégano, hinojo⁷ y comino.

⁷ Nombre común de una planta vivaz, caracterizada sobre todo por sus hojas y semillas aromáticas, alcanza una altura de 60 cm. a 1,2 m y forma pequeñas flores amarillas. Este es cultivado en Europa y América por las hojas y semillas, utilizadas en la cocina.

2. Nereo:

Maestro en preparar el caldo de congrio, que según los griegos era un plato digno de ser ofrecido a los mismos dioses.

3. Chariades de Atenas:

El único cuya ciencia culinaria nadie había podido superar.

4. Lampria:

Quien fue el feliz inventor de la salsa negra.

5. Afonentes:

Quién fue el creador de la morcilla.

6. Euthymo:

Quién fue el preparador admirable de las lentejas.

7. Aristón:

El más rico en recursos cuando se trataba de inventar nuevos y complicados guisos.

En el siglo III, el escritor Ateno ensalza al poeta Arquestrato, el cual era un cocinero que resumió su experiencia en un poema que llamó "Gastronomía", el mismo que fue escrito después de recorrer tierras y mares, y de haber visto lo más digno para despertar el apetito e indicando los sitios en donde se encuentra lo mejor y más suculento.

Para finalizar los griegos tenían por costumbre que los hombres invitados a banquetes comieran apoyados sobre su brazo izquierdo y que utilizaran los dedos de la mano derecha sólo para tomar los alimentos dispuestos en las bandejas, en estos grandes banquetes la mujer no participaba sólo cocinaba para ellos y en el momento de sentarse a la mesa quedaba en un segundo plano.

Pueblo romano: Se caracterizan por organizar grandes banquetes los mismos que eran derrochados por la clase privilegiada, quienes eran amantes del placer de comer, los cuales aun satisfechos se retiraban al "vomitorium", lugar donde estimulaban la garganta con plumas de pavo real para devolver lo comido y así vaciar sus estómagos y poder continuar ingiriendo alimento.

En la historia romana se destacan dos grandes cocineros, estos fueron Lúculo y Apicio; del primero se puede mencionar que adquirió su gran riqueza durante su carrera pública y patrocinó tanto artistas como escritores, sus banquetes se destacaban por su gran opulencia ya que gastaba enormes sumas de dinero buscando manjares extravagantes alcanzando la máxima celebridad con la frase: "Lúculo hoy come en casa de Lúculo" dando a entender a su mayordomo que no hacían falta invitados para comer bien; en cambio del segundo se puede señalar que es el autor del recetario de cocina, más antiguo que se conserva.

En la gastronomía romana encontramos que ellos preparaban las tres comidas diarias: desayuno, el almuerzo y la cena. Los platos que ellos cocinaban eran asados y condimentados con el "garo"⁸, que era un líquido

⁸ Condimento muy estimado por los romanos, que se elaboraba poniendo a macerar en salmuera y con diversos líquidos los intestinos, hígado y otros desperdicios de ciertos pescados, como el escombro, el escaro y el salmonete.

que se obtenía prensando la carne de diversos pescados azules añadiéndoles sal, hierbas olorosas como ruda, anís, hinojo, menta, albahaca, tomillo, etc.

La bebida consumida era el "pullmentum" que era una mezcla de papilla de harina de trigo diluida en agua. Por otro lado los bizantinos que era la parte oriental del Imperio romano adoraban la lechuga y preparaban además una gran variedad de purés de legumbres y cereales aromatizados con nardo⁹, canela, vino tinto y miel. Para concluir la presencia hispánica en el imperio puede apreciarse por el consumo de jamones, salazones, aceite y cereales.

Edad Media

Esta época se caracterizó por el nombramiento de un rey, el cuál tenía la consigna divina de proteger y cuidar las tierras que le fueron heredadas por generaciones. Dentro de este micro universo, el monarca tenía sirvientes los cuales se dedicaban a la producción de alimentos y a la manufacturación de los elementos necesarios para poder vivir, de este modo había comida para todos, tanto para empleados artesanos que comían cuatro platos servidos por sus patrones los cuales eran una sopa, dos platos de carne y uno de

⁹Nombre común de una hierba anual de la familia de las Liliáceas; es nativo de México y se cultiva en muchos países por su agradable fragancia.

legumbres, como ricos burgueses y grandes señores que eran más carnívoros y su alimentación era a base de cerdos, gallinas, ciervos, jabalíes y pavo real, plato que era el preferido del rey el cual debía ser servido por una dama porque no se consideraba a los criados con derecho a tocar dicho manjar.

Los ingredientes más utilizados en la cocina medieval fueron plantas aromáticas y especias que la gente humilde utilizaba para preparar sus alimentos tales como cebollas y ajos; las comidas se sazonaban con una gran variedad de condimentos que fueron importados por Marco Polo¹⁰ en el siglo XIII, como la pimienta, el jengibre, el clavo de olor, la nuez moscada, la canela, la mostaza, el azafrán y otras hierbas que ayudan a mejorar el sabor de los alimentos como el orégano, el tomillo y la albahaca los cuales eran considerados cosa de pobres; además de uno de sus viajes trae la pasta y de Asia Menor fundamentalmente de Persia e India, adquirió las especias más caras y aprendió nuevos métodos de guisar que desde España se difundieron por toda Europa, finalmente se consumían mucho los frutos secos como almendras, pasas, nueces, avellanas e higos.

¹⁰ Nacido en Venecia en 1254, fue viajero y escritor, mediante sus obras los europeos conocieron la primera descripción fidedigna de como era el modo de vida en el Lejano Oriente. Muere en 1324.

En la gastronomía de esta época se puede destacar un plato típico llamado manjar blanco, el cual tenía dos formas de ser realizado; una era con una base de arroz, miel y leche que era la manera que el pueblo lo preparaba y la otra era la elaborada por la realeza siendo los ingredientes gallina desmenuzada y cocida a fuego lento dentro de un recipiente tapado hasta que este se deshaga en hebras y luego condimentado con varios adobos. Así también era parte de su menú caldos y salsas muy sazonados que acompañaban a carnes y pescados.

En los monasterios se cocinaban platos agridulces como mermeladas con carnes y aves vestidas con su plumaje como si estuvieran vivas, además se bebían vinos, cervezas e hidromiel¹¹ y durante la cuaresma los cocineros se esforzaban por preparar alimentos variados a base de pescados.

Para facilitar todo este trabajo en este período se inventaron embudos, coladores con asas, cacerolas, ganchos para colgar alimentos, parrillas, ralladores de queso y de nuez moscada, utensilios que fueron muy útiles en el momento que los cocineros se disponían a preparar deliciosos manjares.

La comida medieval era ingerida principalmente con ayuda de cucharas estando la otra mano sin utensilio alguno; tiempo después se incrementó el

¹¹ Agua mezclada con miel.

uso del cuchillo, el cual generalmente no se incluía con el plato ya que se esperaba que cada uno de los asistentes trajera uno consigo, posteriormente ya fue incluido por los anfitriones como signo de distinción a los invitados de alto rango, a los mismos que antes de la comida y tras el transcurso de la misma se les ofrecía un recipiente con agua y unas toallas para que se limpiaran la cara y las manos, recalcando además que los asistentes siempre llevaban con ellos servilletas personales para proteger su ropa.

Por otro lado, el tenedor para comer no era muy empleado en la Europa medieval y su uso sólo era común entre los italianos para poder consumir la pasta, durante mucho tiempo en otros lugares de este continente no se lo utilizó porque era calificado como afeminado, demoníaco, o tan sólo una curiosidad.

Los alimentos de los habitantes de esta etapa de la historia era servida en diferentes recipientes de distintos materiales de acuerdo a la clase social a la que pertenecían por ejemplo, el pueblo utilizaba vajilla toscamente esmaltada, platos de madera y de tierra cocida; en cambio los burgueses utilizaban vajillas de estaño, oro y plata las cuales eran las preferidas del monarca.



La práctica más habitual en los banquetes de esta época era compartir copas y recipientes donde se bebía, ya que era considerado un gran privilegio, al igual que partir el pan o remover en la fuente central de carne ubicado en el centro de la mesa para ofrecer un pedazo al comensal vecino.

La naturaleza jerárquica de la sociedad medieval reforzó estas costumbres de etiqueta donde los asistentes de baja posición ayudaban en la mesa a los de rango superior. Generalmente, los banquetes y las comidas colectivas eran considerados sólo para los del género masculino y se creía algo poco común llevar a su propia mujer a estas fiestas, ya que los códigos sociales de aquella época hacían difícil para una mujer mantener los estereotipos de permanecer bella, delicada e inmaculada durante el transcurso de un evento elegante, y cuando los asistentes insistían en ir con sus esposas, ellas a la hora de servirse los alimentos tenían que comer en un lugar separado hasta que ellos hallan finalizado de negociar, pudiendo sólo en este momento unirse al banquete.

Edad Moderna

Esta etapa da inicio con el renacimiento; período que fue el punto más alto del arte en la mesa y de la cocina elaborada, ya que para recepciones y

banquetes contaban con la ayuda de verdaderos artistas y artesanos quienes desarrollaban grandes aparatos y montajes inigualables.

La cocina renacentista emerge de recetarios, siendo sin dudas una cocina de prácticas renovadas y de platos nuevos, sin menos preciar lo aprendido por los cocineros en años anteriores como por ejemplo la elaboración de estofados, anteriormente hervidos en agua para ablandarlos, pastas, tartas y pasteles rellenos ya no de animales enteros o vivos, sino de carnes sin huesos. Por otro lado las aves se siguen sirviendo con sus plumajes y pieles, decoradas a su vez con oro y recubiertas por una gama de hermosos colores y las salsas que acompañan a estos platos siguen siendo ligeras, a base de fruta o de plantas aromáticas.

La gastronomía de esta época se distingue de las demás por tener su propio espacio en la historia y además por incrementar a las recetas nuevos ingredientes que servirían para mejorar el sabor de las comidas como aceites, vinos, carne de pato, pollo, jabalí, terneros y frutas como el melón, ciruelas, cerezas, peras, manzanas y membrillos¹² las cuales eran utilizadas para la elaboración de dulces y helados.

¹² Nombre común de un árbol de la familia de las Rosáceas que produce un fruto parecido a la pera; se consume asado o elaborado como carne de membrillo; por otro lado tiene propiedades astringentes y emolientes.

La alimentación de las personas de este tiempo era variada e innovadora así tenemos que se caracterizaban por el amplio consumo de mantequilla, manteca, la piel de la leche, conocida también como nata y diferentes tipos de quesos. Por otro lado también se consumían bebidas como el "hipocrás" que era una mezcla de vino, azúcar, canela, clavo de olor y almendras, la "carraspada" que se elaboraban a base de vino cocido, zumo de tres clases de uvas, canela y pimienta; se preparaban sopas de pichón, de tortugas, de pollo acompañado de espárragos; pavos a la frambuesa, cordero con higos entre otros, todos estos platos eran elaborados con métodos de cocción más renovados como el "espiedo" que era un hierro largo y delgado donde se maceraban las carnes con gran variedad de especias y condimentos, así también se realizaban postres que acompañaban a estos platos como tortas de almizcle¹³ y mermeladas de distintos sabores y cuernos al agua de rosas.

Por último como plato típico del período renacentista tenemos la "olla podrida" que se hacía con garbanzos, ajo, cebolla y carne de carnero, vaca o gallina; todo esto servido en escudillas¹⁴, bandejas y mesas con ruedas, acompañados de cubiertos de oro, servilletas, y candeleros de plata.

¹³ Sustancia grasa, untuosa, de olor intenso que algunos mamíferos segregan en glándulas situadas en el prepucio, en el periné o cerca del ano; por su untuosidad y aroma, es materia base de ciertos preparados cosméticos y de perfumería

¹⁴ Vasija ancha y de forma de una media esfera, que se usa comúnmente para servir en ella la sopa y el caldo.

Pasó el tiempo y la alimentación de las clases populares era prácticamente la misma y la ración calórica que ellos consumían en panes y harinas de cereal estaba en un 60%; cabe recalcar que el pan que degustaba el pueblo era distinto al de la clase aristocrática ya que el uno era siempre de aspecto negro o moreno por lo que era elaborado con otros cereales distintos al trigo que le daban esta coloración y en cambio el otro era el pan blanco, que a su vez eran acompañados con tocino, cebolla, ajo, aceite o cualquier otro producto que le diera un complemento de sabor o que le disimulara su sequedad.

Los habitantes en este siglo comían poca carne siendo la más utilizada la de ave de corral y la de cerdo que era el animal preferido por la facilidad de conservación y que a su vez les daba una aportación proteínica; estas carnes sólo se preparaban en fiestas señaladas o en celebraciones familiares o locales. Entre las bebidas que complementaban la dieta de las clases populares estaban el vino, la cerveza y en algunas regiones europeas la hidromiel y la sidra.

Los productos de la huerta se consumían solamente en la estación en que se producían y generalmente no eran muy valorados. Poco a poco la progresiva desaparición de las especias tan presentes en la Edad Media fueron sustituidas por nuevas formas de sazonar y salsear los alimentos gracias a la

introducción de productos traídos de las nuevas tierras de América y Asia como por ejemplo: el cacao, maíz, maní, girasol, arvejas, pimiento, pimentón, piña, papas, tomate y arroz.

A menudo se afirma que los cambios sociales en el modo de alimentarse de todo un país han sido mayores en los últimos 50 años que en todos los siglos anteriores. Por otro lado los avances socioeconómicos y los cambios técnicos ocurridos en todos los puntos de la cadena de producción de alimentos como la agricultura, ganadería, producción, almacenamiento y venta han difundido y puesto al alcance de cualquier persona aparatos eléctricos, productos y modos de consumo impensables que hace simplemente dos décadas no se encontraban aún en el mercado como por ejemplo: hornos microondas, alimentos precocinados o ultra congelados, etc.

A nivel individual, los cambios en la forma de vida se han traducido en una disminución general en el gasto energético realizado, sobre todo a causa de la creciente mecanización, ya que se ha producido un descenso en los gastos de termorregulación al difundirse los aparatos de climatización.

Las sociedades modernas se caracterizan por la posesión en sectores mayoritarios de alimentos de los que se pueden consumir sustancias químicamente puras con una mayor longevidad junto con la disminución de

la mortalidad infantil, siendo el aumento de la mecanización la disminución del trabajo físico y de las necesidades energéticas.

A lo largo del siglo XX especialmente en los últimos 40 años, estos cambios se relacionan con la industrialización, urbanización y con el desarrollo tecnológico y económico que han dado lugar a nuevas formas de producción, procesado y distribución de alimentos.

1.2 FUNCIONES DE LA ALIMENTACIÓN

Para entender mejor las funciones de la alimentación, es necesario conocer los conceptos de las palabras alimento y alimentación.

Según la Subsecretaría de Turismo (1990:18), alimentos son las sustancias químicas, en estado natural o modificado por la industria, que se emplean para satisfacer el hambre o la sed.

De la misma manera Torres Chamorro, citado por (Schlüter, 2003: 9), indica que la alimentación es el acto de proporcionar al cuerpo humano las sustancias indispensables para su subsistencia. Es un proceso consciente y voluntario, normatizado en las diferentes culturas y en el que el ser humano es socializado desde su nacimiento.

Es por esto que la alimentación cumple con la función biológica de suministrar al cuerpo las sustancias indispensables para su subsistencia; ya que, los alimentos permiten incorporar elementos que proporcionan al organismo los nutrientes necesarios tales como: hidratos de carbono, grasas, proteínas, vitaminas, minerales y agua, los mismos que combinados van a dar como resultado que el cuerpo funcione adecuadamente.

Tomando en cuenta los factores biológicos relacionados con el sistema digestivo y las necesidades básicas de un organismo para su supervivencia, se hace necesaria una dieta bien equilibrada que contemple la amplia gama de alimentos disponibles tanto de procedencia animal como de vegetal. Prácticamente no hay grupos humanos que solo sean carnívoros o vegetarianos, lo que prima es una mayor cantidad de carne o de vegetales en la preparación de los platos.

Sin embargo, el alimento no es simplemente un objeto nutritivo que permite saciar el hambre¹⁵ sino algo que también tiene una significación simbólica en una determinada sociedad (Álvarez: 2002: 5) ya que distintas culturas preparan su alimentación de diferentes formas, esta variedad en la preparación de los platos está condicionada por los valores culturales y los

¹⁵ Sensación de urgencia periódica por ingerir alimentos (Subsecretaría de Turismo: 1990: 24)

códigos sociales en los que las personas se desarrollan, por este motivo los hábitos alimenticios varían de una cultura a otra. A pesar que la alimentación es un acto individual, en la selección de los alimentos intervienen una serie de condicionamientos que hacen que todo lo que es comestible no es consumido necesariamente en todas las sociedades.

Otra de las funciones de la alimentación es que el hombre come también para satisfacer las necesidades sociales porque en muchas ocasiones, la comida ejerce la función de un instrumento para desarrollar relaciones sociales y de trabajo; por esto se debe proporcionar un servicio eficiente y agradable, para que las relaciones se den en óptimas condiciones, ya que la simpatía y la amistad, se expresan compartiendo los alimentos, ya sea regalándolos e invitando a otras personas a comer.

La comida misma puede ayudarnos a adquirir posición; la forma de servirla puede producir la impresión de distinción, de ahí que se debe tener especial cuidado en la presentación de los platillos, ya que esto dará un lugar importante en la comunidad y a la vez se estará satisfaciendo las necesidades sociales que demandan los asistentes.

Es sabido también que el hombre se alimenta para conseguir determinados fines psicológicos, debido a que existen muchas motivaciones psicológicas que son satisfechas por medio de los alimentos, con la finalidad de aliviar la ansiedad y la depresión, el temor y situaciones cada vez más frecuentes en las sociedades modernas como por ejemplo, los padres que "preman" a sus hijos con una salida a comer a un restaurante y el papel que tiene la alimentación durante los vuelos, la misma que ayuda a entretener y distraer a los pasajeros contribuyendo a la reducción del temor que sienten ciertas personas al someterse a viajes largos y tediosos en aeronaves.

1.3 CULTURA GASTRONÓMICA

El estudio de la alimentación nos introduce en la investigación de la cultura en su sentido más amplio por satisfacer una necesidad biológica primaria del hombre, entendido como un ser social dotado de cultura. Ésta influye sobre el comportamiento relacionado con el consumo de alimentos y en última instancia sobre el estado nutricional de los individuos que integran cada población.

La gastronomía ofrece un campo de estudio de gran interés, pues permite analizar meticulosamente las relaciones entre lo natural y lo social, entre el cuerpo y el pensamiento. El hecho de comer está indisolublemente ligado tanto a la naturaleza biológica de la especie humana como a los procesos adaptativos empleados por las personas, en función de sus particulares condiciones de existencia, que son variables, por otra parte, a lo largo del espacio y del tiempo. Conocer los modos de obtención, distribución de los alimentos, quién y cómo los prepara, aporta un conocimiento extraordinario sobre el funcionamiento de una sociedad. Asimismo, cuando descubrimos dónde, cuándo y con quién son consumidos los alimentos, estamos en condiciones de deducir, en buena medida, el conjunto de las relaciones sociales que prevalecen dentro de esa sociedad.

La definición de cultura gastronómica escrita a continuación aportará para la mejor comprensión de este subtema. Según Escobedo Mancilla et al. (1998:11)

El elemento cultural de la alimentación de alguna manera es la "gastronomía" el hombre pocas veces consume directamente lo que la naturaleza le ofrece, comienza por transformarlo, originando tradiciones culinarias que solo modifican lentamente con el tiempo; no

es un acto automático: crea, alrededor de este acto, una serie de hábitos, costumbres, ritos, tabúes...; en una palabra crea todo un entorno distintivo...

Es decir que quién crea y altera la cultura gastronómica de un pueblo o región es el hombre ya que por ser un humano racional inquisidor, transforma, origina y modifica sus propias tradiciones culinarias, tomando como base sus hábitos, costumbres y creencias. Siendo estas en algunos casos adoptadas de otros lugares o personas.

Ecuador posee una riquísima, abundante y variada cultura gastronómica, donde predomina la variedad de ingredientes de acuerdo la región geográfica. Las tres principales regiones gastronómicas del Ecuador son: la costeña, andina y amazónica. La cocina gira en torno a estas tres regiones, haciendo que las personas y etnias de la zona puedan elaborar diversos platos autóctonos. Algunos de ellos son muy populares a nivel nacional como la guatita, arroz con menestra, caldo de salchicha, ceviche, fritada, bolón de verde, entre otros; la mayoría de de los cuales son de origen costeño.

En la región andina o sierra se destaca la presencia de platos populares como el seco de pollo, el cuy asado, quimbolitos, humitas, tamales, hornado, llapingachos, entre otros. Como en la Costa, esta región ha desarrollado una

extensa y diversa cultura gastronómica, que se puede subdividir de acuerdo a cada provincia.

En la región oriental o amazónica se ve más uniformidad en la preparación de platos con la gastronomía serrana. Además se destaca la preparación de carnes como la guanta y otros animales de la selva; peces, y plantas típicas de la región.

Patrimonio Gastronómico

Lo expuesto anteriormente donde se habla acerca de cómo interviene la cultura en la gastronomía de un pueblo, región o país, da paso a otro tema que está sumamente ligado a ello, siendo el "Patrimonio Gastronómico" y uno de los objetivos específicos de este trabajo es dar a conocer la definición de éste.

El Patrimonio Gastronómico son los iconos representativos de la cultura, costumbres y tradiciones de un lugar, dado a conocer en un plato que contiene toda una mezcla de aquello. Es decir se lo puede percibir con los sentidos, pero no deja de ser parte del patrimonio intangible.

Según la UNESCO a partir de 1997 señala como patrimonio intangible a:

¹⁶El conjunto de formas de cultura tradicional y popular o folclórica, es decir, las obras colectivas que emanan de una cultura y se basan en la tradición. Estas tradiciones se transmiten oralmente o mediante gestos y se modifican con el transcurso del tiempo a través de un proceso de recreación colectiva. Se incluyen en ella las tradiciones orales, las costumbres, las lenguas, la música, los bailes, los rituales, las fiestas, la medicina tradicional y la farmacopea, las artes culinarias y todas las habilidades especiales relacionadas con los aspectos materiales de la cultura, tales como las herramientas y el habitat.

Dado este concepto se puede decir que el Ecuador tiene un patrimonio gastronómico inmenso por la variedad de sus productos alimenticios y por la diferencia cultural que existe entre sus tres regiones principales, Costa, Sierra y Oriente que dan lugar a una variación de platos que traspasan una ilustre historia, costumbres y creencias, que a lo largo del tiempo por generaciones han sido heredadas y en algunos casos modificadas por estar sujetas al desarrollo económico del país.

¹⁶ UNESCO

www.unesco.org/culture/heritage/intangible/HTML-SP/INDEX
Visita realizada el 20 de Junio del 2007

1.4 IMPORTANCIA DE LA GASTRONOMÍA EN LA ACTIVIDAD TURÍSTICA

La gastronomía es el arte de preparar una buena comida y destaca por su importancia, pues forma parte de la cultura que define un destino, es decir que sin su gastronomía, éste queda sustancialmente incompleto o imperfecto como producto turístico. Por lo tanto la industria gastronómica es un producto turístico "imprescindible", a menos que el turista se provea en su lugar de origen de todos los alimentos que va a consumir en el viaje, lo cual es impensable. Además, es necesario considerar que la alimentación es algo fisiológicamente necesario. Por tal motivo en la actividad turística es necesario analizar la importancia que tiene para el desarrollo turístico de un destino.

El arte culinario juega un papel importante en la construcción de identidades y el reconocimiento del entorno de una región y de un país. Los ingredientes reflejan de alguna manera el ecosistema del que fueron obtenidos, ya sean producto de la tierra o animales.

El aprovechar los recursos gastronómicos regionales, combinándolos con el legado artístico cultural y los recursos naturales, permitiría ofrecer a los turistas, nuevas experiencias sobre todo a aquellos que están inclinados a

realizar el turismo cultural, ayudando a preservar las antiguas tradiciones y modos de vida, muchas veces expresados a través de los alimentos y de su preparación; además se estaría promoviendo la utilización de ingredientes locales, que fomentaría indudablemente un tipo de turismo que sin duda es sustentable.

1.5 CONCEPTUALIZACIÓN DE INVENTARIO GASTRONÓMICO.

Para poder definir claramente un concepto es necesario conocer que los inventarios son bienes tangibles que se tienen para la venta en el curso ordinario del negocio o para ser consumidos en la producción de bienes o servicios para su posterior comercialización; además estos incluyen materias primas, productos en proceso y productos terminados o mercancías para la venta; materiales, repuestos y accesorios que son utilizados en la producción de bienes fabricados para ser comercializados y prestar los servicios necesarios según sean requeridos.

En la actualidad existen diversos tipos de inventarios que son utilizados en distintas áreas y conceptualizados de manera clara y concisa por ejemplo tenemos el Inventario Turístico que según el Ministerio de Turismo (2004)

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

Otro término de inventario que debe ser manejado es el aplicado al área gastronómica que según lo proporcionado por Forteza José en el módulo Investigación en Turismo y Gastronomía (2007) "Inventario Gastronómico es el proceso mediante el cual se registra ordenadamente aquellos tipos de atractivos turísticos relacionados con la gastronomía o riqueza culinaria propia de un lugar, que posteriormente pueden ser efectiva o potencialmente puestos en el mercado, contribuyendo a confrontar la oferta turística del destino, proporcionando información importante para el desarrollo del turismo, su tecnificación, evaluación y zonificación en el sentido de diversificar las áreas del desarrollo turístico, teniendo en cuenta un proceso cultural tan característico y singular como es la alimentación".

Hay que recalcar además que los atractivos gastronómicos están constituidos por el conjunto de platos¹⁷, productos¹⁸, lugares, bienes, costumbres y acontecimientos relacionados con el proceso de alimentación y la riqueza culinaria de un lugar, que por sus características propias o de ubicación pueden llegar a atraer el interés del visitante. Tanto los productos, como los platos son preparados y servidos en establecimientos públicos de comidas o en casas, como alimentos populares y típicos de la localidad, región o nación y comercializados a turistas y habitantes de la zona.

La planta con que debe contar cada sector donde se expende algún tipo de alimento es uno de los puntos más importante de ser tomados en cuenta ya que son el conjunto de bienes y servicios que hacen posible la oferta y es parte activa de la actividad turística del lugar, dando como resultado ingresos económicos para el beneficio del sitio donde se encuentren ubicados.

1.6 MODELOS DE INVENTARIOS.

Existen varios modelos que deben tomarse a consideración en el momento de inventariar algún sitio o zona de interés; pero para empezar a

¹⁷ Comida que cada día se gasta en comer y además cuenta con diversos alimentos sirviéndose en hogares, restaurantes, cafeterías y lugares similares.

¹⁸ Conjunto de componentes capaces de satisfacer las motivaciones y expectativas de un segmento de mercado determinado.

estudiar dichas metodologías es necesario tener claro el concepto que el Ministerio de Turismo (MINTUR) aporta sobre Inventario de Recurso definiéndolo como “el que inventaría, evalúa y categoriza las atracciones turísticas en tipos relacionados con el patrimonio natural, histórico, cultural o de carácter especializado”.

Además al utilizar los diferentes modelos de inventarios hay que tener en cuenta dos metodologías que actualmente se utilizan:

- **Metodología de la OMT.**
- **Metodología del Ministerio de Turismo.**

Metodología de la OMT

La Organización Mundial del Turismo al momento de inventariar un recurso toma en consideración los siguientes aspectos:

- a. Nombres del Recurso.
- b. Accesibilidad:
 - Durante todo el año.

- Durante la semana.
 - Horario de apertura o exposición.
- c. Medios de transporte entre el recurso y el turista:
- Empresa Nacional.
 - Empresa Internacional.
- d. ¿Por dónde entran los turistas extranjeros en el país?
- e. Emplazamiento (Localización)
- f. Características Especiales
- g. Otros Servicios e Instalaciones Turísticas Existentes en el Sitio:
- Nombre.
 - Propietario.
 - Dirección.
 - Teléfono.
- h. Tipo y Descripción:
- Estado actual.
 - Mejoras planteadas.

- Mejoras necesarias.
- i. Responsable:
- Desarrollo.
 - Conservación.
 - Promoción.
- j. Otros recursos existentes en la zona.
- k. Inclusión del Recurso en algún Circuito Turístico:
- Presente.
 - Futuro.
- l. Breve Evaluación del Recurso:
- Atractivo.
 - Capacidad turística.
 - Compatibilidad con planes regionales y nacionales.

Metodología del Ministerio de Turismo

El objetivo que tiene éste método es unificar los criterios para el registro de información sobre los atractivos¹⁹ turísticos y proporcionar tanto a las entidades públicas como privadas ligadas al turismo, información actualizada de la localización, calidad, facilidad de acceso y disfrute entorno del atractivo, a más de una evaluación y valoración de los mismos de acuerdo a sus características.

Para cumplir con este objetivo se cuenta con el inventario de atractivos turísticos; para entender mejor este concepto la Gerencia Nacional de Recursos Turísticos, MINTUR 2004 lo ha definido como "el proceso mediante el cual se registra ordenadamente los factores físicos, biológicos 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".

¹⁹ Es el conjunto de lugares, bienes, costumbres y acontecimientos, que por sus características propias o de ubicación en un contexto, atraen el interés del visitante.

Para la elaboración de este inventario se toma en consideración los siguientes puntos:

Clasificación de los atractivos

En esta metodología la clasificación de las categorías del atractivo se la realiza en dos grupos: Sitios Naturales (Atractivos Naturales) y Manifestaciones Culturales (Atractivos Culturales, Folklore y acontecimientos programados).

En la categoría de Sitios Naturales se encuentran: montañas, planicies, desiertos, costas, lagos, lagunas, esteros, ríos, caídas de agua, grutas y cavernas, bosques, ambientes marinos, lugares de conservación de flora y fauna, lugares de caza y pesca, lugares pintorescos, baños termales, parques nacionales, y reservas de flora y fauna.

En cambio en la categoría de Manifestaciones Culturales se hallan: museos, obras de arte y técnicas, lugares históricos, ruinas, lugares arqueológicos, manifestaciones religiosas, creencias populares, ferias y mercados, música, danza, grupos étnicos, artesanías, arte popular, arquitectura popular espontánea, explotaciones mineras, explotaciones agropecuarias,

explotaciones industriales, centros científicos, técnicos, artísticos, deportivos, comidas y bebidas típicas, entre otros.

Categoría

Define los atributos que tiene un elemento y motivan la visita turística dependiendo de su naturaleza.

Tipo

Son los elementos de características similares en una categoría.

Subtipo

Son los elementos que caracterizan los tipos.

Por otro lado las características relevantes de los atractivos son aquellas cualidades en base a las cuales se puede identificar, valorar y diferenciar a los atractivos unos de otros y constituyen el valor intrínseco del atractivo. Las características que se deben tomar en cuenta de cada atractivo dependen de las de las categorías, los tipos y subtipos.

Evaluación y Jerarquización

La jerarquía es establecida a partir de la suma de los valores asignados a cada factor y en función de los puntos obtenidos se determina el rango jerárquico donde se encuentra ubicado; ésta va de mayor a menor, estimando los siguientes criterios de evaluación:

- De 76 a 100 puntos: jerarquía IV
- De 51 a 75 puntos: jerarquía III
- De 26 a 50 puntos: jerarquía II
- De 1 a 25 puntos: jerarquía I

Jerarquía IV: Atractivo excepcional de gran significación para el mercado turístico internacional, capaz por sí solo de motivar una importante corriente de visitantes actual o potencial.

Jerarquía III: Atractivo con rasgos excepcionales en un país, capaz de motivar una corriente actual o potencial de visitantes del mercado interno, y en menor porcentaje el internacional, ya sea por sí solos o en conjunto con otros atractivos contiguos.

Jerarquía II: Atractivo con algún rasgo llamativo, capaz de interesar a visitantes de larga distancia, ya sea del mercado interno, y receptivo, que hubiesen llegado a la zona por otras motivaciones turísticas, o de motivar corrientes turísticas actuales o potenciales, y atraer al turismo fronterizo de esparcimiento.

Jerarquía I: Atractivos sin mérito suficiente para considerarlos a nivel de las jerarquías anteriores, pero que igualmente forman parte del patrimonio turístico como elementos que pueden complementar a otros de mayor jerarquía en el desarrollo y funcionamiento de cualquiera de las unidades que integran el espacio turístico.

1.7 FICHAS DE INVENTARIO

Actualmente existen diversos tipos de fichas que cumplen con la función de inventariar los diversos destinos, atractivos, recursos, entre otros, para de esta manera contar con información oportuna y así comercializar los productos y servicios que ofrece el lugar inventariado.

A continuación se muestra algunos ejemplos de inventarios:

Inventario de Recursos Arqueológicos: Tomada de Hernández, Mario y Solís, II Congreso sobre pueblos indígenas: del conocimiento ancestral al conocimiento actual, visión de los indígenas en el umbral del siglo XXI. Un paso de cambio en el manejo del concepto "sitio arqueológico". Primera Edición 2003, San José, Costa Rica.

Cod. Ficha				Fecha		
UBICACIÓN GEOGRÁFICA DEL SITIO						
Sitio				Clave		
Provincia			Cantón			Distrito
Región			Zona Ecológica			Altura
Localización			C. Lambert			Ref. Hoja
LIMITES NATURALES						
LIMITES POLÍTICOS						
CARACTERÍSTICAS GENERALES DEL SITIO						
Tipo(s) de suelo (s)						
Drenaje más cercano				Distancia en M		
Drenaje secundario más cercano				Distancia en M		
Vegetación actual						
Descripción topográfica						
TIPO DE ALTERACIÓN EN LOS CONTEXTOS						
Naturales			Culturales			
Flora				Reutilización		
Fauna				Agricultura		
Procesos pluviales				Saqueo		
Fenómenos aluviales				Mov. Tierra		
Procesos eólicos				Casas habit.		
Mov. Sísmicos				Industria comer.		
Derrumbes o deslizamientos				Caminos, carreteras		
Otros			Otras obras de Ing.			
Describir otros:						
GRADO DE ALTERACIÓN						
			Parcial			Total. Especif.
FASES O PERIODOS					Tipo de sitio	
REFERENCIAS ANTERIORES DESIGNACIONES						

BREVE DESCRIPCIÓN DEL SITIO				
				AREA (M ²)
ESTRATEGIA METODOLÓGICA/DESIGNACIÓN				
	Inspección ocular		Reconocimiento	Evaluación
	Prospección		Excavación	Otro (s)
			Describir otro (s):	
BREVE DESCRIPCIÓN DE METODOLOGÍA				
TIPO DE PLANO ADJUNTO				
MATERIALES RECUPERADOS				
	Cerámica		Restos óseos	Semillas
	Lítica		Concha	Carbón
	Tierra		Materiales	Otro (s)
			Describir otros:	
OTROS RASGOS DE INTERÉS NO ESPECIFICADOS EN EL FORMULARIO				
PROPIETARIO ACTUAL				
Dirección Habitación				
Teléfono		Correo Electrónico		
INFORMANTE 1				
Dirección Habitación				
Teléfono		Correo Electrónico		
INFORMANTE 2				
Dirección Habitación				
Teléfono		Correo Electrónico		
RECOMENDACIONES PRELIMINARES SOBRE EL FUTURO DEL SITIO				
Declaratoria de sitio por Ley 7555		Trabajos de excavación		
Creación de zona de reserva		Trabajos de excavación y rescate		
Trabajos de evaluación arqueológica		Investigación programada		
Otro (s)	Describir:			
DATOS DEL REGISTRADOR				

BREVE DESCRIPCIÓN DEL SITIO			
			AREA (M ²)
ESTRATEGIA METODOLÓGICA/DESIGNACIÓN			
Inspección ocular	Reconocimiento	Evaluación	
Prospección	Excavación	Otro (s)	
Describir otro (s):			
BREVE DESCRIPCIÓN DE METODOLOGÍA			
TIPO DE PLANO ADJUNTO			
MATERIALES RECUPERADOS			
Cerámica	Restos óseos	Semillas	
Lítica	Concha	Carbón	
Tierra	Materiales	Otro (s)	
Describir otros:			
OTROS RASGOS DE INTERÉS NO ESPECIFICADOS EN EL FORMULARIO			
PROPIETARIO ACTUAL			
Dirección Habitación			
Teléfono	Correo Electrónico		
INFORMANTE 1			
Dirección Habitación			
Teléfono	Correo Electrónico		
INFORMANTE 2			
Dirección Habitación			
Teléfono	Correo Electrónico		
RECOMENDACIONES PRELIMINARES SOBRE EL FUTURO DEL SITIO			
Declaratoria de sitio por Ley 7555	Trabajos de excavación		
Creación de zona de reserva	Trabajos de excavación y rescate		
Trabajos de evaluación arqueológica	Investigación programada		
Otro (s)	Describir:		
DATOS DEL REGISTRADOR			
Proyecto:	Institución:		
Nombre:	Teléfono:		
Correo electrónico:			
NOTA:			
Adjuntar toda documentación necesaria para respaldar los datos brindados (planos, diario de campo, cartas, croquis, entrevistas, entre otros).			

Inventarios sobre registro de grupos u organizaciones dedicadas a la conservación, rescate y producción cultural: Tomado de Dobles Trejos, Cecilia. Unesco / Ministerio de Cultura, Juventud y Deportes en prensa. Proyecto: Inventario Nacional de Patrimonio Inmaterial de Costa Rica. (2004).

Cod. Ficha		
Nombre de la Organización/Grupo		
Características de la Organización/Grupo		
Teléfono (Org.):		Fax (Org.):
Correo Electrónico:		
Página Web:		
Dirección exacta (Organización o grupo):		
Distrito:		Barrio o Comunidad:
Nombre del responsable:		
Teléfono del responsable:		Fax del responsable:
Correo electrónico del responsable:		
Dirección exacta del responsable:		
Distrito		Barrio o Comunidad:
Expresión cultural con la que trabaja la organización o grupo		
Fiestas/celebraciones populares	<input type="checkbox"/>	Creencias/Mitología
Tradición oral	<input type="checkbox"/>	Ritos Religiosos/Tradicionales
Gastronomía tradicional	<input type="checkbox"/>	Medicina Tradicional
Tradiciones artesanales	<input type="checkbox"/>	Música
Canto	<input type="checkbox"/>	Danza
Teatro	<input type="checkbox"/>	Juegos Tradicionales
Arquitectura	<input type="checkbox"/>	Sitios Arqueológicos
Ambiente	<input type="checkbox"/>	Historia oral
Otros	<input type="checkbox"/>	
Especifique		
Cuáles son las principales características de dicho (s) campo (s)		

Principales acciones que desarrollan en dicho (s) campo (s)					
Financiamiento:					
Alcance:					
Comunal		Local		Regional	
Provincial		Nacional		Internacional	
Actividades que realizan para la difusión de dicho (s) campo (s)					
Grado de vulnerabilidad o riesgo de desaparición de dicho (s) campo (s)					
Metas estratégicas y espacios de trabajo del grupo u organización en dicho (s) campo (s)					
Marco Jurídico y protección legal de las expresiones culturales con las que trabaja el grupo y organización					
Protegidas por la comunidad				No protegidas por la comunidad	
Protegido por legislación				Protegido por otras legislaciones	
				No hay legislación disponible	
Leyes que protegen					
Limitaciones para proteger el patrimonio cultural o expresiones culturales					
Datos del copilador o registrador					
Proyecto				Institución	
Nombre				Teléfono	
Lugar				Fecha	

Inventarios sobre registro de Patrimonio Intangible: Tomado de Dobles Trejos, Cecilia. Unesco / Ministerio de Cultura, Juventud y Deportes en Prensa. Proyecto: Inventario Nacional de Patrimonio Inmaterial de Costa Rica. (2004).

Cod. Ficha		Fecha	
Ubicación			
Distrito		Comunidad o barrio	
Expresión Cultural			
Fiestas/celebraciones populares		Creencias/Mitología	
Tradición oral		Ritos Religiosos/Tradicionales	
Gastronomía tradicional		Medicina Tradicional	
Tradiciones artesanales		Música	
Canto		Danza	
Teatro		Juegos Tradicionales	
Tradición laboral		Historia oral	
Otros		Descripción:	
Denominación o nombre con que se conoce la expresión cultural			
Breve descripción de la expresión cultural seleccionada			
Fecha de celebración			
Anual		Semestral	
Otra			
Especifique		Especifique	
Sentido o uso comunal / social que se le da a la expresión seleccionada			
¿Cómo se ha transmitido la expresión?			
Transformaciones que ha tenido la expresión			

Elementos tangibles (materiales) vinculados a la expresión			
¿Quién o quiénes están a cargo de la organización de la celebración?			
Financiación	SI		NO
<i>Tipo de financiamiento</i>			
Alcance			
Local	Provincial	Regional	Nacional
			Internacional
Variaciones por localización			
Reconocimiento comunal / social en la actualidad			
Plenamente aceptado		Reconocido mayoritariamente por la comunidad	
En peligro de desaparición		Reconocido minoritariamente por la comunidad	
Tipos de amenazas y su grado de representación			
Fotografía adjunta			
COD. FOT.			
Fuente de información			
Entrevista		Taller	
Observación		Secundaria	
Referencia bibliográfica			
Ubicación del documento de referencia			
Datos de copilador o registrador			
Proyecto		Institución	
Nombre		Teléfono	
Correo electrónico			
NOTA:			
Adjuntar toda documentación necesaria para respaldar los datos brindados (planos, diario de campo, cartas, grabaciones de entrevistas, entre otros).			

CAPITULO 2

METODOLOGIA Y PROCEDIMIENTOS

2.1 OBJETIVOS

Para poder cumplir con el objetivo general que es elaborar un inventario gastronómico con potencial turístico en el cantón Bucay se han determinado los siguientes objetivos específicos:

1. Analizar los aspectos turísticos del cantón Bucay.
2. Definir el término "Patrimonio gastronómico".
3. Definir los productos gastronómicos que pueden ayudar a diversificar la oferta turística del cantón Bucay.

2.2 METODOLOGÍA APLICADA

Los métodos tomados en este trabajo de investigación serán el Exploratorio y el Descriptivo; el primero aporta con la recolección de datos para realizar y emitir un estudio general del destino con un criterio técnico y a su vez presentar tendencias, identificar relaciones potenciales entre variables y establecer el "tono" de investigación posterior en que se va realizar el trabajo (Dankhe, 1986, p. 412). Por otro lado el Diseño Descriptivo, en base a lo señalado por Schluter (2005:65) especifica que "es el más utilizado en turismo y se lo usa cuando el objeto de la investigación es la descripción sistemática, objetiva y precisa de las características de una determinada población o área de interés".

Debido a que este trabajo es la descripción del Cantón Bucay donde se levantan fichas para la definición de platos representativos de la zona con el objeto de promover la diversificación de la oferta turística de los productos gastronómicos se toma como base este método, ya que mediante herramientas de trabajo como encuestas y entrevistas se puede obtener la información necesaria para el desarrollo adecuado de la investigación.

Además los estudios descriptivos lo utilizan quienes están preocupados por la acción, puesto que permiten elaborar un marco de estudio a partir del cual se

deduce una problemática, o bien para formular un diagnóstico con el fin de conocer carencias esenciales y sugerir una acción posterior.

Para elaborar el tema expuesto como tesis es necesario desarrollar otros aspectos que son mencionados a continuación.

2.3 HIPÓTESIS PLANTEADA

“Si se elabora un inventario del patrimonio gastronómico del cantón Bucay, se podría diversificar la oferta turística del mismo”.

2.4 TÉCNICAS UTILIZADAS

Para esta investigación se utilizó la Técnica Cualitativa que parte de un acontecimiento real del cual se quiere obtener un concepto y se está ante algo que se quiere saber qué es, teniendo como punto de partida las observaciones, entrevistas y encuestas que se han hecho acerca del acontecimiento inmerso en la realidad.

2.4.1 OBSERVACIÓN

Este procedimiento es definido por Schluter (2005:89) como "el proceso de mirar y escuchar a otras personas", además esta técnica va a permitir la realización de un registro sistemático, válido y confiable de un inventario gastronómico logrando captar de esta manera la aceptación de que platos la población del cantón Bucay ofrece como típicos; ya que el nivel de cultura y educación de los propietarios y empleados de los distintos locales de comida no permite la realización de entrevistas a profundidad o de encuestas directas.

Existen varios tipos de observación que facilitan el análisis de este trabajo, de los cuales en este estudio se aplican los siguientes:

- La observación no estructurada (es sólo un espectador de la situación).
- La observación colectiva (participa todo el equipo de investigación).
- La observación de campo, porque presentan las ventajas de superar cualquier técnica cuando se realiza el estudio de un

comportamiento no verbal de las personas y muestra los objetivos estudiados por un período mayor de tiempo ya que se realizan en un entorno natural.

2.4.2 ENTREVISTA

Es una técnica útil que Schluter (2005:94) la define como "una conversación entre dos personas" que va desde la interrogación estandarizada, hasta la conversación libre empleándose en ambos casos una guía como por ejemplo formularios o bosquejos de cuestionarios para lograr del entrevistado el objetivo planteado.

En este trabajo investigativo se utilizan las entrevistas libres ya que se permite a la persona entrevistada expresar en forma independiente sus opiniones respecto al tema desarrollado generándose preguntas abiertas que son respondidas dentro de una conversación y las entrevistas dirigidas donde el entrevistado se limita a contestar las inquietudes planteadas fijadas de antemano por el grupo mediante ayuda de una guía o cuestionario.

2.4.3 ENCUESTA

Es un conjunto de preguntas normalizadas dirigidas a una muestra representativa de la población o instituciones, con el fin de conocer estados de opinión o hechos específicos²⁰.

En esta investigación se utiliza esta técnica porque se lleva a cabo en el contexto de la vida cotidiana de cada uno de habitantes de la zona y turistas que visitan este destino y además se puede obtener información sobre costumbres y tradiciones pasadas de las personas encuestadas.

2.5 PROCEDIMIENTOS DE RECOLECCIÓN DE DATOS

En este estudio se recolectaron los datos de la siguiente manera:

- Se recopiló información documental en la Cámara de Turismo del Guayas, en la Subsecretaría de Turismo del Litoral, en el Instituto Nacional de Estadísticas y Censo, en el Municipio del cantón, bibliotecas y en diferentes páginas webs.

²⁰ **Wikipedia**

<http://es.wikipedia.org/wiki/Encuesta>

Noviembre, 6 del 2007

- Se visitó al cantón General Elizalde (Bucay) y se recorrió todos sus alrededores pudiendo verificar la información obtenida anteriormente y se realizó la toma de fotografías.
- Se entrevistó a: Sr. Lorens Olsen, Alcalde del Cantón, el cual detalló los proyectos que se han venido realizando y los que se efectuarán durante el resto de su mandato; Sr. Jorge Montalvo, Director de Turismo, quien ayudó con información turística y gastronómica del sector; Sr. José Yáñez, Párroco del cantón Bucay, el cual habló sobre las costumbres y tradiciones religiosas que realizan los bucayenses el día que festejan la fiesta de cada uno de los santos que veneran, Msc. Paola Gálvez, Ex – Subsecretaria de Turismo y actual Asesora de Turismo de Servicio Holandés de Cooperación al Desarrollo, quien proporcionó información acerca de quienes visitan la población y los platos que se preparan en la localidad, Ing. Luis Avellán, Gerente del Proyecto Turístico San Rafael del Grupo PRONOBIS, el cual informó sobre los proyectos turísticos y gastronómicos que esta importante empresa va realizar en el lugar, al igual del tipo de turista que viene al sector y que están interesados en atraer; Sr. Roberto Bustamante, guía profesional

y propietario de la Hostería Casa de Piedra situada en el recinto La Esperanza, quien dio a conocer qué personas van al cantón, las actividades que realizan y qué comidas son típicas del sitio; Sr. William Ruíz, guía profesional de Metropolitan Touring, quien indicó cómo la empresa, hace un año atrás, incluía a Bucay sólo como un punto de logística en el sistema Chiva Express y que actualmente no existe ningún tipo de interés por parte de ellos en venderlo, ya que no es un punto difundido ni conocido internacionalmente por los clientes que ellos manejan; finalmente se dialogó con los diferentes dueños de hoteles y restaurantes los cuales facilitaron recetas, ingredientes, porciones de los platos e información referente al tipo de personas los degusta y visitan el lugar.

- Al no poseer Bucay un plato autóctono definido, se procedió a realizar entrevistas (Ver anexo No. 1) a los 23 propietarios de restaurantes, que cuentan con patente municipal; información proporcionada por la Municipalidad del cantón General Antonio Elizalde, más 7 locales de expendio de comidas que se encontraron durante la investigación de campo, teniendo como muestra base un número de 30 lugares de consumo de alimento, por ser la oferta total; datos que se decidió obtenerlos

de este modo ya que el catastro oficial de la Provincia del Guayas (Ver Anexo No. 2) no cuenta con la información requerida.

- Una vez obtenido los resultados, se clasificó y definió tanto a los productos bases en la elaboración del plato y que son originarios del cantón como a los platos gastronómicos que pueden ayudar a diversificar la oferta turística del cantón Bucay.
- Conseguida la información se procedió a ejecutar nuevamente el trabajo de campo, para confirmar los datos sobre cada atractivo y terminar de completar las fichas. Además, se complementó el trabajo con entrevistas a profundidad (Ver Anexo No. 3) a personajes relevantes en el ámbito turístico.
- Se visitaron los establecimientos y puntos de comercialización de alimento, y así anotarlos en la ficha correspondiente siempre y cuando expendan alguno de los platos definidos como típicos.
- Cabe recalcar que este trabajo se realizó domingo, por lo que en este día la demanda de visitantes es mucho mayor que en el

resto de la semana²¹, inclusive en el mercado, que sólo expende alimentos en esta fecha en particular.

- Se procedió a registrar la información entregada por los diferentes dueños de los distintos establecimientos en fichas individuales para cada plato, producto, planta y fiesta del sector, con sus respectivas descripciones.



LICTUR - BIBLIOTECA

²¹ Fecha de visitas: Domingos: 30 de Septiembre, 14 de Octubre, 28 de Octubre, 4/ 11 de Noviembre del 2007, 20 de Enero del 2008; Martes 23 de Octubre, Miércoles 14 de Noviembre del 2007, Sábado 2 de Febrero del 2008.

CAPÍTULO 3

ASPECTOS GENERALES DEL CANTÓN BUCAY

3.1 ASPECTOS GEOGRÁFICOS DEL CANTÓN BUCAY

El cantón General Antonio Elizalde, también conocido como Bucay, se encuentra ubicado al Este de la provincia del Guayas y está asentado en las estribaciones de un ramal de la Cordillera Occidental, al pie del río Chimbo. Sus límites son: al Norte con el Cantón Chillanes Provincia de Bolívar, Cantón Babahoyo Provincia de Los Ríos y Cantón Simón Bolívar Provincia del Guayas. En el Sur con el Río Chimbo y Cantón Cumandá Provincia del Chimborazo, al Este con el cantón Chillanes Provincia de Bolívar y al Oeste con los Cantones Naranjito y Marcelino Maridueña (Ver Anexo 4), siendo su extensión 210 Km².

Según el INEC, en el Censo realizado en el año 2001, Bucay tiene una población total de 8.696 personas, de los cuales 4.982 viven en el área urbana y 3.714 en el área Rural. Este cantón, al igual que otros del país, acoge también a personas inmigrantes proveniente en su mayoría de las provincias de Chimborazo, Pichincha, Bolívar²².

El clima de este cantón, es totalmente diferente al clima cálido tropical característico de la provincia al que pertenece, siendo su clima templado subtropical, agradable para quienes lo visitan e ideal para el cultivo de varios productos agrícolas como el arroz, algodón, maíz duro seco, cacao, banano, etc., disfrutando de Mayo a mediados de Diciembre, la estación seca y de mediados de Diciembre a finales de Abril, la estación lluviosa. Su temperatura oscila entre los 18 a 24 °C., aunque puede variar en el caso de que se presente algún fenómeno natural como el Niño o la Niña.

Este cantón posee una parroquia urbana, Bucay; otros recintos con gran producción agrícola y ganadera que fortalece el trabajo de sus pobladores son: Guadalupe (La Esperanza vía a Chillanes), El Limón, Paquita, Betania, Batán, Santa Rosa, Agua Clara y los más destacables, por su producción, son: Matilde Esther, San Pedro y La Esperanza (Vía Bucay – Naranjito).

²² Fuente: INEC, Cuadro N.- 5: Población inmigrantes de 5 años y más, por provincia de residencia 5 años antes del censo, según sexo y grupos de edad (Ver Anexo #5).

El gobierno local de este cantón, está conformado por 1 alcalde, 1 vice – alcalde y 7 concejales, los cuales son elegidos democráticamente por el pueblo en las elecciones populares, cada cuatro años.

Orografía

Su suelo es de tipo arcilloso, apto para la agricultura y pasto, posee una altura que va de los 300 a los 700 m.s.n.m., aunque según Correa (2002:51), el sistema montañoso de Bucay no sobrepasa los 800 m.s.n.m. siendo “El Carmen” la elevación más destacada; no obstante, el Director de Turismo del cantón Sr. Jorge Montalvo, en una entrevista realizada, sostuvo que la elevación El Carmen, no existe y que la orografía destacable del cantón está conformado por las Montañas de Changuil y el Bosque primario de la Esperanza.

Hidrografía

Por estar ubicado en las faldas de la cordillera, Bucay es bañado por un sinnúmero de ríos, siendo los principales los que se detallan a continuación: Chimbo, Chanchán, Limón, San Antonio, San Jacinto, Changué Grande, Ñauza, Atio, De las Minas, Changuil y Fortuna.

El río Chimbo, es el principal de su sistema fluvial, está formado por la confluencia de los ríos Salinas y Guaranda, a lo largo de su trayectoria, éste llega a unirse con el río chimboracense Chanchán y juntos forman el Yaguachi, que posteriormente desemboca en el río Guayas. Asimismo desde Cañar en la laguna de Culebrillas se origina el río San Antonio el mismo que desemboca en el golfo de Guayaquil.

Entre los esteros de mayor relevancia de este cantón están: El Agua Clara, Changue Chico, Tigre y Chilintomo.

Aprovechando el gran caudal de aguas que tiene este cantón, en el año de 1921, ECAPAG construyó la Planta Potabilizadora de Agua "La Lolita", que provee de este elemento vital, a los cantones Naranjito y Milagro; de la misma forma, el Río Limón está sirviendo como afluente principal de la nueva Planta Potabilizadora de Agua "Bellavista", la misma que fue inaugurada el día Viernes 09 de noviembre de 2007, y proveerá internamente de agua potable al cantón. (Ver Anexo 6)

Flora

La flora de Bucay es muy variada, siendo los productos agrícolas de mayor desarrollo, deliciosas frutas como: piña, sandía, limón, naranja, mandarina,

toronja; diferentes clases de banano: guineo de seda, orito (el mejor del país, exportado a Europa y Estados Unidos), guineo de sal, barraganete, dominico, morado o mata hambre, guineos manzana, filipinos y maqueños; además del cacao y la caña de azúcar, ésta última que sirve de materia prima para la elaboración de panelas y aguardientes, también arroz, fréjol gandul y maíz.

Sus principales árboles maderables son: el guayacán, limoncillo, candelo, Fernán Sánchez, palo de balsa, cabo de hacha, matapalo, guarumo, cauchillos, caña guadúa, bambú, teca, laurel, etc., siendo importante mencionar que en el sector se puede encontrar sembríos de plantas como: orquídeas, helechos, bromelias y heliconias.

Fauna

Entre los animales que se puede encontrar en el sector tenemos:

Mamíferos: Guantas, guatusas, armadillos, cuchuchos, osos hormigueros, tigrillos, leopardos, venados, gato montés, perro de agua, ardillas, pericos ligeros, cabeza de mate, búfalos, etc.

Aves: gallos de la peña, tucanes, pichilingos, loros, pericos ruiseñores, jilgueros, colibríes, patillo pescador, garzas blancas, cabecera de bandera,

gavilanes, lechuzas, búhos, caciques, pájaros carpinteros, pavas de monte, azulejos, palomas, etc.

Reptiles: Serpientes, corales, sallamas, verdes, chontas, lagartijas, escorpiones, etc.

Insectos: Escarabajos, mariposas, ciempiés, luciérnagas, cucuyos, grillos, caracoles, etc. (Ver Anexo 7)

3.2 ANTECEDENTES HISTÓRICOS

Hace muchos años, en el cantón se asentó la cultura Shuar, quienes aún en nuestros días, viven en el recinto El Limón, a las orillas del río de mismo nombre.

Sin embargo, la historia de este cantón, se inicia el 28 de agosto de 1887 cuando el Presidente Constitucional de la República, el guayaquileño, Dr. José María Plácido Caamaño Cornejo, firmó el decreto por el cual se aprobó la creación de la PARROQUIA EL CARMEN, actualmente Bucay, perteneciente en ese entonces al cantón Yaguachi.

Fue el 31 de Octubre de 1887, que su Ilustre Concejo Municipal decreta los límites: Norte: Cresta de la montaña; Sur: el Río Blanco desde su origen y el río Chimbo hasta Agua Clara; Este: El meridiano 79 que pasa por el río Blanco y Oeste: Cascada de Agua Clara.

"EL CARMEN" fue importante asiento de un campamento ferroviario que debió establecerse en la construcción del ferrocarril, cuyo primer tendido de rieles se inició el 6 de marzo de 1888, con la ruta que partía desde Yaguachi hasta El Carmen (Bucay). Esto significó un desarrollo comercial enorme, ya que por ser un punto de intercambio provincial que lograba unir tanto Sierra con Costa, motivó al rápido desarrollo de la población, contando con regulares edificios, una capilla, establecimientos comerciales, una plaza amplia con empedrado estilo sierra y una escuela mixta.

En 1900 el Presidente de la República, General Eloy Alfaro Delgado conjuntamente con los técnicos constructores del ferrocarril, evaluaron daños permanentes en la ruta hacia El Carmen, ya que gracias a los constantes aguaceros y derrumbes, que ocurrían en la zona, se producían accidentes que sepultaban pobladores y trabajadores, por lo que decidieron emprender una nueva vía hacia la población de Huigra, siguiendo el margen del río Chanchán.

Para la construcción de esta nueva ruta, trajeron personal calificado de los Estados Unidos, conformado por los señores: Ing. Davis, Archer Harman y Patherson²³, además del aporte físico de más de 3.000 personas, entre indígenas del interior de la República y jamaquinos.

Con este antecedente la parroquia levantada anteriormente con el nombre del Carmen, comenzó a perder importancia y sus habitantes que en su mayoría eran ferroviarios, tuvieron que ubicarse en el lugar conocido como "Playa Oscura o Plaza Dormida" donde hoy es Bucay.

La construcción del ferrocarril fue un gran aporte para el intercambio de productos entre Sierra y Costa. Asimismo, el ser parte de la Empresa de Ferrocarril, era de gran importancia ya que sus empleados se distinguían por su uniforme: gorra, mameluco con botones de oro, zapatos de caña, gafas bañadas en oro y un reloj de bolsillo con cadena de oro.

El Concejo de Yaguachi, en vista del cambio que tomó la vía del ferrocarril y atendiendo el desarrollo comercial e industrial del nuevo recinto, acuerda suprimir la parroquia El Carmen, para crear la parroquia "MIREs", en homenaje al heroico militar irlandés José Mires, que participó en la

²³ TESIS: Bucay, Un Recurso Turístico para Actividades de Eco – Aventura

Independencia del 9 de Octubre de 1820 y a quién Simón Bolívar apreció mucho.

El 19 de agosto de 1907, se designó oficialmente la modificación del nombre del caserío Bucay, que en vez de llamarse Mires, se denomine con el nombre de GRAL. ANTONIO ELIZALDE²⁴.

El plenario de las Comisiones en segunda sesión del 9 de Noviembre de 1994 aprueba que la parroquia General Antonio Elizalde sea elevado a la categoría de Cantón, el mismo que fue oficializado con la publicación del Registro Oficial el 24 de Enero de 1995.

El cantón recibió el nombre del Gral. Antonio Elizalde, igual que la cabecera cantonal, pero si expresamos la auténtica realidad, este cantón es popularmente conocido como BUCAY, sin desconocer por supuesto la valía histórica del héroe Elizalde.

²⁴ GRAL. ANTONIO ELIZALDE DE LA MAR: Nació en Guayaquil el 23 de abril de 1795. A los 25 años participó en la Revolución del 9 de Octubre de 1820. Intervino en las Batallas de Cone, Huachi, Pichincha y Ayacucho. Disuelta la Gran Colombia en 1830 colaboró a la fundación del Ecuador y desde entonces fue uno de los más pundonorosos oficiales, permanente defensor de las causas populares. Combatió a Flores, fue Gobernador del Guayas en el gobierno de Vicente Ramón Roca y en 1848 fue elegido Senador de la República. Con supremo talento ejerció varias misiones diplomáticas, estuvo en Bogotá y Lima. Murió en su ciudad natal, Guayaquil, al amanecer del Sábado 24 de mayo de 1862, cuando el país celebraba los cuarenta años de la gloriosa Batalla de Pichincha, donde participó con singular heroísmo.

Característica del nombre del cantón con potencial turístico

Algunas fuentes señalan que a principios del siglo XX llegaron a trabajar en la construcción del ferrocarril Durán – Quito, jóvenes negros jamaicanos, uno de ellos se llamaba *Jeremy Buckay*; de mediana estatura, extraordinariamente sincero, alegre y generoso, pronto se ganó la estima de todos los que le conocían e incluso jugaban a los dados con él. *Buckay* o simplemente *Bucay*, como empezaron a llamarlo, pronto formó hogar con una humilde mujer blanca del lugar, que en ese tiempo era parroquia y tenía por nombre “El Carmen”. Se opina que fue tanta la fama del “negro Bucay” que mucha gente al pueblo ya no lo llamaba El Carmen sino Bucay.

Otros datos señalan que la palabra Bucay se compone de dos vocablos quechuas: **BOC** que significa Garza y **CAY** que significa Río, o Río de las Garzas, debido a su gran caudal de ríos que la recorren y las garzas del sector.

3.3 ASPECTOS CULTURALES

Este cantón como parte de su cultura y folklore ofrece tanto en sus fiestas religiosas y de cantonización diversos actos culturales como: rodeos

montubios, ferias ganaderas, peleas de gallos y la elaboración de la deliciosa comida típica.

Peleas de Gallos:

Los fines de semana y días festivos, mucha gente acude a los pequeños coliseos, conocidos como galleras, en los que se desarrollan desafíos gallísticos, con gallos de origen local o extranjero, donde predomina la seriedad de las apuestas al azar, ya que el dueño del gallo que pierde el encuentro debe cumplir con su apuesta, que generalmente es dinero. Decenas de estos finos ejemplares van listos al sacrificio, domados por sus dueños con anterioridad, luciendo un bonito corte de plumaje y sus desafiantes espuelas, siendo sometidos a la balanza para su respectivo peso, mediante un estricto control, para poder buscar su contendor sin importar el color.

En la cabecera cantonal, existe una gallera denominada "La Gallera del Pueblo" cuyo propietario, el señor Juvenal Córdova, asevera que dicho establecimiento tiene 55 años de funcionamiento y que además es la única en el cantón con galerías de cemento. Actualmente, la presencia de estos lugares se ha incrementado en la zona, ya que la gente del pueblo y del campo son *galleros* y aunque la mayoría de estos establecimientos no tienen

nombre y son pequeños, son conocidos por el apellido de sus dueños o por su ubicación, así tenemos la Gallera de Armijos, Gallera de Agua Clara, Gallera La Victoria y Gallera de Cumandá. Asimismo, el señor Córdova, indica que antiguamente en su gallera se jugaba todos los sábados pero con el incremento de estos establecimientos, ahora se juega una vez al mes, ya que cada fin de semana se va turnando el establecimiento en el cual se llevará a cabo dichos enfrentamientos.

Quienes organizan estos eventos no sólo son los dueños de las galleras, ya que estos lugares, también se alquilan a terceras personas, quienes se encargan de la realización y promoción del concurso, en el cual puede participar cualquier individuo que guste de este *deporte*. La entrada tiene un valor de \$1.00 por persona y quien desee participar, puede hacerlo, siempre y cuando los gallos a enfrentar tengan similar edad, peso y porte.

Durante estos encuentros se apuesta dinero, y aunque no existen documentos de por medio que las respalden, lo único que vale es la palabra de quienes apuestan, por lo que se dice que la pelea de gallos es un juego de caballeros.

El encuentro llega a su fin, una vez que el gallo muere o se rinde, por lo que los galleros han desarrollado diversas formas de prepararlos para verlos

ganadores. Los cuidados que tienen con sus gallos, rigurosamente duran de 1 a 2 meses, siendo a los 10 meses, la edad óptima para que éste empiece a pelear, teniendo un promedio de vida de 18 años. Con la finalidad de evitarle molestias al pelear, se les procede a cortar la cresta y las orejas; además es necesario indicar que la alimentación es muy importante, por lo que los alimentan dos veces al día, de mañana con maíz molido y balanceado y por la tarde maíz en grano con agua. Para que ganen fortaleza, suelen cruzar las razas, como el español puro con el gallo indú, además les dan complejo B, los asolean y los corretean, es decir que los ejercitan para conseguir mayor resistencia.

Las armas de combate de los gallos son las conocidas espuelas, que generalmente son de plástico, las cuales son aseguradas con esparadrapo o cinta aislante, utilizando como base la patapioja²⁵.



Foto N. 1/ Pioja o espuela, arma con la cual los gallos se hieren

Fuente: Grupo de Tesis

²⁵ Patapioja: Base de la espuela o pioja.

Esta tradición milenaria, que proviene de la India²⁶, se ha logrado mantener viva en Bucay, ya que ha ido pasando de generación en generación, a través de los tiempos.

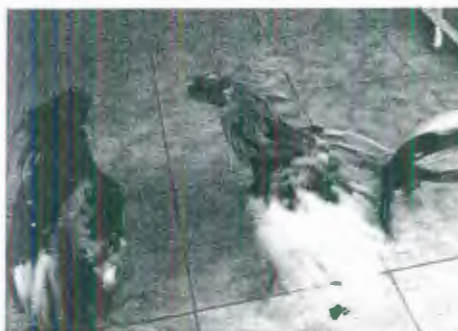


Foto N. 2/ Pelea de Gallos
Fuente: Grupo de Tesis



Foto N. 3/ Gallo español cruzado con dominicano
Fuente: Grupo de Tesis

²⁶ **Portal Terra**

www.terra.com.co/actualidad/nacional/07-05-2005/nota230996.html
Noviembre 10 de 2007

Fiestas Cívicas y Religiosas

13 de Mayo:

Se celebra la fiesta en honor a la Virgen de Fátima, la misma que ha sido patrona de los ferroviarios de Bucay.

Según el Sr. Sergio Cardoso, ferroviario jubilado, indica que el Sr. Dagoberto Cortez encontró en su caja de herramientas una estampita de la Virgen de Fátima, la misma que no era de su propiedad y de la cual desconocía su procedencia, para ese tiempo, había llegado al pueblo una banda de músicos y se hizo la fiesta inspirada, además del señor Dagoberto Cortez, por los también ferroviarios: Julio Velasco, Jorge Alencastro y Lucho Beltrán, quienes han logrado perennizar, a través del tiempo, esta festividad la cual es también celebrada con la comunidad Bucayense.

Esta celebración es organizada principalmente por los ferroviarios, quienes son los propietarios de la capilla que está dentro de su perímetro y quienes además se encargan del mantenimiento de la misma. Entre las actividades que se realizan durante esta celebración está la novena de preparación, es decir, que durante nueve días anteriores al día mayor, rezan el rosario a las 19:00; la celebración de la misa de víspera, que tiene lugar generalmente el

sábado a las 19:30 y el domingo a las 11 de la mañana, se celebra la misa solemne en honor a la Virgen. Es importante destacar que todas estas celebraciones se las realizan alrededor del día 13, en caso de que éste no caiga domingo.

Luego de terminada la misa, el mismo día domingo, se realiza una procesión junto a la imagen de la Virgen de Fátima, por las principales calles de la cabecera cantonal. Esta procesión tiene una duración de media hora, amenizada por una banda de músicos, generalmente traídos de Riobamba o Pallatanga, acompañada de rezos y cantos; para luego cerrar esta fiesta con encuentros deportivos como el volley.

Esta celebración es organizada por los trabajadores activos y jubilados de la empresa de ferrocarriles, quienes toman la denominación de priostes, por ser quienes corren con los gastos que origina esta celebración.

26 de Junio:

Se celebra la fiesta del Corazón de Jesús. Para la celebración de esta fiesta, es necesario contar con la colaboración de un prioste, quien puede ser elegido por el cura de la parroquia ó puede auto elegirse, previa autorización del párroco. Los últimos años quien ha estado al frente de la organización de



LICTUR - BIBLIOTECA

esta fiesta, ha sido el señor Heriberto Martínez, quien tiene una gran devoción por Jesús.

La celebración de esta fiesta es pequeña, por lo que no realizan pregones, y entre las actividades que efectúan está la novena de preparación, en la que durante nueve días, además de rezar, se prepara a la comunidad para que tengan conocimiento de la fiesta que se va a celebrar, hablando de los milagros y la vida de Jesús, así como también del motivo por el cual se conoce a la imagen con ese nombre.

16 de Julio:

Es la máxima fiesta religiosa del cantón, en honor a su patrona, la santísima Virgen del Carmen, la misma que tiene una duración de 10 días.

Como parte de esta celebración, se realiza el tradicional Rodeo Montubio a cargo de la Asociación de Ganaderos de Bucay; cabe destacar, que en otros cantones se celebra al hombre de campo el 12 de Octubre de cada año; no obstante, en Bucay lo realizan cada 16 de Julio en honor a la Virgen del Carmen.

El rodeo montubio tiene como preámbulo una cabalgata por todo el pueblo hasta la plaza portátil San José de Naranjal, en la que participan las haciendas ganaderas de la localidad. Una vez en la plaza portátil San José, se realiza el ingreso de las haciendas participantes, provenientes de diferentes provincias del litoral ecuatoriano, con sus caballos, trabajadores y respectivas reinas, se procede a la elección de la criolla bonita, quien además de ser bonita debe tener habilidades con el caballo y en su cabalgata. Otras actividades que se practican son las diferentes suertes como el caracoleo, que es la monta de un caballo chúcaro pero con montura; el Lazo, que consiste en montar un caballo pero totalmente suelto, es decir, el jinete solamente puede sostenerse de las mechas del animal; otra de las suertes practicadas es una, que según el actual Alcalde de Bucay Sr. Lorens Olsen, fue inventada en este evento, una suerte exclusivamente para niños, que consiste en lograr coger y tumbar becerros, con la finalidad de que estos aprendan desde muy niños el trabajo con los animales y con el campo. Este evento tiene el respaldo y apoyo de la comunidad que no solamente es de Bucay sino también de Guayaquil y de otros lugares aledaños, ya que Bucay se encuentra rodeada de muchos cantones, siendo el corazón del sector.

La iglesia católica también rinde homenaje a la Patrona de Bucay, que a través de la designación de un prioste, organiza diferentes actividades como: la novena de preparación; en la que, durante cada uno de estos nueve días,

la imagen de la Virgen del Carmen recorre los nueve barrios en que está dividido Bucay, donde el presidente de cada barrio, previa notificación del párroco, prepara diversas actividades para recibir a la Virgen en su localidad.

Entre estas actividades está la designación del hogar de un devoto para que reciba la imagen de la Virgen, los miembros de ese barrio se reúnen para cantar, rezar y ofrecerles bailes folklóricos a su Patrona²⁷, también se lleva a cabo la realización de juegos infantiles, como carreras de ensacados, romper las ollas encantadas y el palo encebado. Un día antes del 16 de julio, se elige a la señorita festejos, quién es elegida, además de ser bonita, por sus virtudes; también durante esta celebración, se realiza la quema del castillo.

La fiesta central, es celebrada alrededor del 16 de julio, esto es si el día en mención no cae domingo, con una misa solemne a las diez de la mañana. Invitan al Obispo, al alcalde y al pueblo en general, con tarjetas y programas que reparten a toda la localidad. Acto seguido, realizan una procesión por las principales calles de la cabecera cantonal, con la imagen de la Virgen del Carmen, acompañada por sus fieles y comparsas.

²⁷ José Yáñez, párroco del cantón Bucay, sostiene que se disfrazan de saraguros y otavaleños ofreciéndole a la Virgen danzas típicas de nuestra sierra.

Durante la noche, se lleva a cabo el Baile de Gala, que generalmente tiene lugar en el colegio Gral. Antonio Elizalde, donde eligen a la reina y se realizan presentaciones de artistas, las entradas tienen un costo entre \$3 a \$4 dólares y los fondos recaudados son destinados al mantenimiento de la iglesia del cantón.

Es importante indicar, que los galleros del pueblo también le rinden homenaje a su Santa Patrona, celebrando en la "Gallera del Pueblo", entre 80 a 100 peleas de gallos.



Foto N. 4/ Santísima Virgen del Carmen, Patrona de Bucay
Fuente: Grupo de Tesis

30 de Octubre:

Se conmemora la fiesta del Jesús del Gran Poder, que al igual que en otras festividades, para su celebración se necesita de la colaboración de un sacerdote, que como se había mencionado anteriormente, quien se acomode a esta designación es el Sr. Heriberto Martínez, por su gran devoción a Jesús, corriendo con todos los gastos que demande la organización y celebración de la misma.

Entre las actividades que se realizan están los tres días de víspera, que generalmente son los jueves, viernes y sábados, alrededor del día 30, en el caso de que éste no caiga domingo. Durante estos tres días de preparación, se motiva a los fieles explicando la vida y milagros de Jesús. El día Sábado rezan el rosario a las 19:00 y a las 19:30 celebran la misa, para así celebrar el día domingo con una misa solemne a las 10 de la mañana al Jesús del Gran Poder, acto seguido realizan una procesión con la imagen, por las principales calles de la cabecera cantonal, la misma que acompañan con comparsas y la banda de músicos. Una vez terminada la procesión, el sacerdote conjuntamente con quienes le ayudaron a organizar y festejar este evento, se reúnen en el patio de iglesia donde reparten comida, todo esto lo hacen de forma interna, es decir que la comunidad en general no participa, por lo que esta fiesta no será inventariada.



Foto N. 5/ Jesús del Gran Poder
Fuente: Grupo de Tesis

9 de Noviembre:

Se celebra el Aniversario de Cantonización, el mismo que tiene una duración de 3 días.

Durante el primer día, Bucay se pintan de civismo, con la fiesta que año a año se realiza. Para darle mayor realce cívico a esta celebración, se cuenta con la presencia de las Fuerzas Armadas, Fuerza Aérea, Banda de la Comisión de Tránsito y el desfile de los alumnos de los diferentes colegios del cantón.

En el segundo día de celebraciones, se realiza el festival campesino "Lolita", donde se trata de mostrar el folklore, la agricultura y la ganadería. Esta feria

es organizada por La Asociación de Ganaderos, El Ilustre Municipio de Bucay, Sr. Alfredo Falconí, quien es el "Coordinador General del Festival Lolita" y en la cual se realizan actividades como: Concurso de caballos de paso, organizado por la Asociación de Criadores y Propietarios de Caballos de Paso del Ecuador, el cual es un torneo nacional y oficial que cuenta con la participación de jueces internacionales. Asimismo, participan como expositores, diferentes empresas del sector público y privado, quienes promocionan los productos que expenden en el mercado y que ayudan a mejorar la calidad de los productos agrícolas y ganaderos. Otras empresas que también participan son empresas dedicadas al turismo como Hosterías y Haciendas.

En el tercer y último día de celebración, se realiza la calificación y premiación a los mejores ejemplares en lo que respecta a ganado vacuno y caballos de paso.

CAPÍTULO 4

ANÁLISIS DEL DESTINO

4.1. ACTIVIDADES ECONÓMICAS DE LA ZONA

Según el Alcalde Lorens Olsen, en la entrevista realizada el día Miércoles 14 de Noviembre de 2007, las actividades económicas más importantes que se desarrollan en el cantón Bucay, en orden de importancia, son: la avicultura, ya que la empresa Pronaca, que tiene su planta en este cantón, ha contribuido al desarrollo de esta actividad, debido a que diariamente son procesados cien mil pollos de las granjas que tienen en diferentes sectores de la zona. Asimismo, otra actividad relevante es la ganadería de leche y de carne, pues Bucay produce entre quince mil a veinte mil litros de leche diarios, es decir alrededor de \$ 7,000 cada día, por lo que

el litro de leche en Bucay tiene un costo de \$0.34; igualmente, la ganadería de carne produce una cifra importante en la economía de este cantón, ya que semanalmente se expende la carne de ganado al camal. Es importante acotar que la producción de Búfalos actualmente está creciendo en este cantón, no sólo en lo que respecta al engorde para el consumo de carne, sino también al consumo de leche, la misma que es vendida especialmente a la empresa TONI, quienes recientemente están haciendo queso mozzarella para el consumo nacional y de exportación.

Otra de las actividades que mayores ingresos produce, según el alcalde Olsen, es la exportación de Guineo Orito a través de las compañías Noboa y Standard, quienes lo exportan a Europa y a los Estados Unidos. El representante de la empresa Dole, el Sr. Joseph Brown, indica que el orito de Bucay, el mejor del Ecuador, no es utilizado en el cantón para la elaboración de ningún plato típico; y que por iniciativa propia, actualmente lo están mezclando con chocolate, ya que a futuro quieren deshidratarlo, mezclarlo con chocolate y hacer barras, para proveerles a los niños en el desayuno, a manera de barras energéticas, por su alto contenido de microorganismos y hierro; sin embargo, es importante recalcar que el guineo orito no será inventariado por no ser ingrediente de algún plato típico del cantón en estudio.

Por otro lado, el alcalde Olsen manifestó también, que otras actividades de menor importancia económica son: la producción de aguardiente y los cultivos de cacao, que en la actualidad se están incrementando.

Otros datos de relevancia, que ayudarán a tener una mejor comprensión de la situación actual que vive el cantón Bucay son los siguientes:

Población:

El cantón General Antonio Elizalde, tiene una población total de 8.696 personas, lo que representa el 0.06% de la población total del país.

El 57.29% de la población total del cantón Bucay vive en la zona urbana, quienes se dedican mayoritariamente a actividades como: la agricultura, ganadería, caza y silvicultura²⁸, al comercio al por mayor y menor, a la reparación de vehículos, automotores y bicicletas, a la industria manufacturera y a la construcción²⁹, mientras que el 42.71% viven en las periferias o zona rural, siendo sus principales actividades económicas en mayor porcentaje la agricultura, ganadería, caza y silvicultura³⁰.

²⁸ Silvicultura: Repoblación Forestal, cultivo de Bosques.

²⁹ Anexo No. 8: INEC, 2001: Cuadro N.-25B: Población Económicamente Activa del área urbana, por número de horas trabajadas en la semana, según rama de actividad económica

³⁰ Anexo No. 9 INEC, 2001: Cuadro N.- 25C: Población Económicamente Activa del área rural, por número de horas trabajadas en la semana, según rama de actividad económica

De la población total de Bucay, el 50.75% son hombres, mientras que el 49.25% son mujeres. El 56.58% de los hombres, viven en la ciudad y el 43.42% en el área rural, mientras que el 58.02% de las mujeres viven en la ciudad y el 41.98% en el campo.

Población Económicamente Activa (PEA)

El 35.60% de la población total de Bucay, pertenece a la POBLACIÓN ECONÓMICAMENTE ACTIVA (PEA), es decir que están aptas para trabajar, de los cuales el 76.80% son hombres y sólo el 23.16% son mujeres, encontrándose la mayor cantidad de POBLACIÓN ECONÓMICAMENTE ACTIVA en las zonas urbanas con un 59.46% en relación a la rural, que alcanza tan sólo el 40.53% de la PEA.

Gráfico No. 1/ POBLACIÓN Y PEA

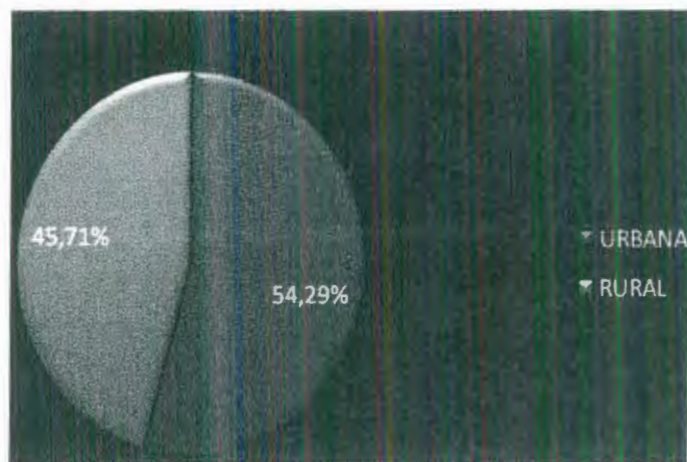


Fuente: INEC, 2001
Elaborado por las Autoras

Desempleo

El 2.26% de la población total del cantón Bucay se encuentra desempleada, siendo mayoritariamente desempleados, los hombres, con un 71.42%; en relación al 28.57% de las mujeres. Además se puede destacar que el mayor porcentaje de desempleados se encuentran en la zona urbana, con una representación del 54.28%, frente al 45.71% de la zona rural.

Gráfico No. 2/ Desempleo



Fuente: INEC, 2001
Elaborado por las Autoras

4.2 PRINCIPALES ATRACTIVOS TURÍSTICOS DEL CANTÓN GENERAL ANTONIO ELIZALDE

Considerando que atractivo turístico es "todo lugar, objeto o acontecimiento capaz de generar un desplazamiento turístico",³¹ a continuación se detallan los de mayor relevancia:

Tabla No. 1/ Destinos Turísticos del Cantón Bucay

NOMBRE	UBICACIÓN	JERARQUÍA	DESCRIPCIÓN
Torre Loma	Recinto La Esperanza	IV	Mirador más alto de la Provincia del Guayas. Paisaje natural donde se pueden observar conejos, venados, zorros, pumas americanos y cascadas que bajan por la montaña.
La Mirán Alto	Recinto La Esperanza (Bosque Húmedo Nublado de la Esperanza)	IV	Primero se debe pasar por la Mirán Bajo, donde se puede observar flora característica del cantón como Fernán Sánchez, balsa, matapalo, etc. Hermoso paisaje natural con cascadas. Se aprecia el Río Limón, durante todo el recorrido.

³¹ Glosario de Términos Turísticos, Recopilación de Antonio Torrejón, Universidad Nacional de la Patagonia, 2004

Cerro de Bucay	Parroquia Bucay, Av. Paquisha (frente al mercado)	II	Mirador de 700 msnm. Se puede apreciar Bucay y Cumandá. Sendero rodeado de fincas cercadas. Además de observar flora y fauna de la zona se puede tomar un baño en el Río Changüe Grande.
Poza del Recuerdo	Parroquia Bucay	II	Aunque no es utilizado como balneario, ya que sus aguas se dirigen a la Planta Potabilizadora "La Lolita", se la conoce como la Poza del amor, pues muchas parejas la frecuentan.
Cascada del Bosque La Esperanza	Recinto La Esperanza, dentro del bosque húmedo subtropical de la Esperanza (caminata de 40 minutos)	IV	Se pueden bañar en esta caída de agua, realizar climbing y rapeling (ascenso y descenso de la cascada)
Balneario de Agua Clara	Parroquia Bucay	II	Lo usan como balneario en las épocas de calor (enero a junio) con mayor afluencia los fines de semana y feriados (Carnaval y Semana Santa)
Bosque de la Esperanza	Recinto La Esperanza – Vía Cantón Chillanes	IV	Con una gran variedad de flora y fauna. Bañado por ríos cuyas agua se puede beber por su buena oxigenación. Con diversidad de cascadas destacándose la más alta con 38 metros de caída. Se realizan caminatas.
Planta Potabilizadora "La Lolita"	Parroquia La Lolita, a 5 Km. De Bucay	II	Ubicada dentro del Centro Recreacional "La Lolita". Posee una laguna con botes, área de camping y cancha de

			fútbol. Lugar para conferencias, cada año se realiza el Festival Campesino "Lolita".
Malecón del Río Chimbo	Cabecera cantonal (Bucay), Av. Raúl Banderas	II	Malecón Lineal, con áreas verdes, juegos infantiles, pileta y parqueaderos. Realizan: Sesiones solemnes, desfiles cívicos
Río Chimbo	Bucay	III	Separa a las poblaciones de Bucay y Cumandá. Se realiza rafting y pesca
Fiestas Patronales de la Virgen del Carmen (16 de Julio)	Bucay	III	Desfiles, cabalgatas, bailes populares, rodeo montubio
Bosque Húmedo Subtropical (Rein Forest)	Zona compartica entre los cantones Bucay y Chillanes (Bolívar)	IV	Se encuentran 5 cascadas: Las Mellizas, Salto de la Venada, La Canaleta y La Invienera, donde se practica cañoning.
Aniversario de Cantonización (09 de Noviembre)	Bucay	III	Desfiles de las Fuerzas Armadas, Fuerza Aérea, y de los alumnos de los diferentes colegios. Elección de la Reina y Festival Campesino "Lolita"

Fuente: Tesis "Bucay, Un Recurso Turístico para Actividades de Eco-Turismo"
Elaboración Propia

4.3 ACCESIBILIDAD

Para llegar a Bucay, existen dos vías principales y concesionadas de primer orden, que unen a este cantón con la Costa Ecuatoriana:

1. Guayaquil – Virgen de Fátima (Km. 26) – El Triunfo – Bucay
2. Guayaquil – Yaguachi – Milagro – Naranjito – Bucay

No obstante, existen tres carreteras más, que lo unen con la Sierra:

1. Quito – Riobamba – Pallatanga – Bucay
2. Chillanes – Bucay
3. Bucay – Matacacao

Es importante indicar que desde el Terminal Terrestre de la ciudad de Guayaquil, tomando la primera carretera citada hasta el cantón General Antonio Elizalde, hay una distancia de 92.5 Km y toma 2 horas llegar; siendo las empresas de servicio de transporte intercantonal que tienen como destino el cantón Bucay las siguientes:

Tabla No. 2/ Cooperativas de Transporte hacia Bucay

COOPERATIVAS	RUTA	HORARIOS	PRECIO
Pelileo	Bucay – Cayabamba – Pallatanga – Riobamba – Ambato	07h15 – 01h45	\$ 2.00
CITIM	Guayaquil – Yaguachi – Milagro – Naranjito – Bucay	05h00 – 21h45	\$ 2.25
Santa Martha	Guayaquil – Km. 26 – El Triunfo – Bucay	05h00 – 23h00	\$ 2.00
CITA	Guayaquil – Km. 26 – El Triunfo – Bucay	00h15 – 00h15	\$ 2.00
Patria	Guayaquil – Bucay	01h30 – 00h30	\$ 2.00
Chimborazo	Guayaquil – Km. 26 – El Triunfo – Bucay	01h30 – 00h30	\$ 2.00
Gran Colombiana	Guayaquil – Km. 26 – El Triunfo – Bucay	07h00 – 19h00	\$ 2.00

**Fuente: Cooperativas de Transporte de la Terminal Terrestre de Guayaquil
Elaboración Propia**

Foto N. 6/ Bus de la Cooperativa Santa Martha



Fuente: Grupo de Tesis

VÍAS QUE CONDUCCEN A BUCAY

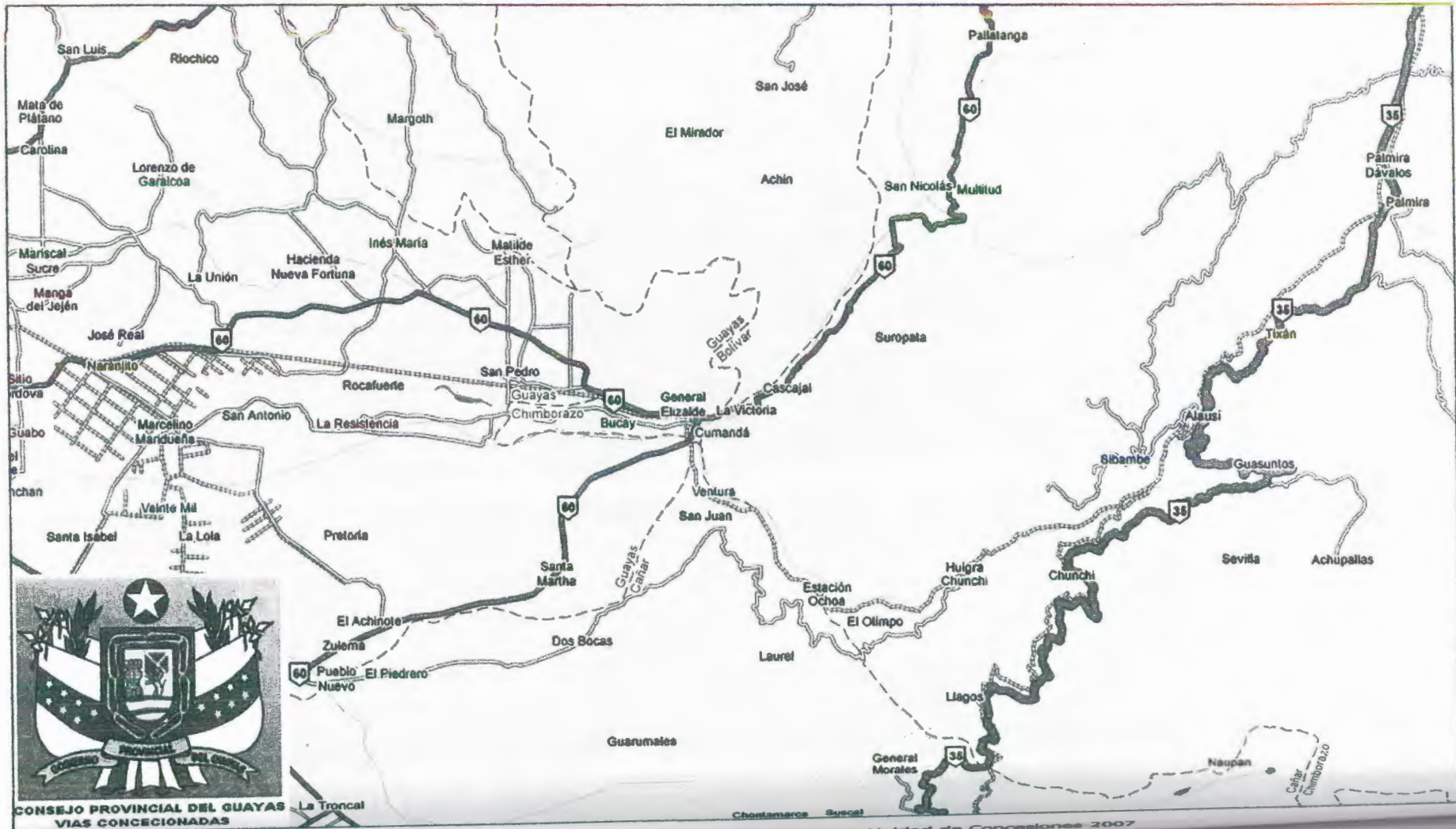


Gráfico No. 3/ H. Consejo Provincial del Guayas, Unidad de Concesiones 2007

Localmente, la comunidad utiliza el servicio de movilización de las dos compañías de moto taxi existentes en el cantón, que ofrecen recorridos internos: Bucay – Cumandá – Santa Rosa, a un costo de \$0.50 por carrera, sin importar el número de pasajeros. La capacidad de los moto taxis es para 6 personas y el horario de funcionamiento es de 06h00 a 19h00.



Foto N. 7/ Moto taxi
Fuente: Grupo de Tesis

Otra de las opciones de movilización que se ofrecen en Bucay, es la brindada por las tres Cooperativas de Taxis:

1. Taxis General Antonio Elizalde
2. Taxis Nuestra Señora del Carmen
3. Taxis 24 de Julio

Vale la pena recalcar que al llegar al cantón Bucay, resulta peligroso tomar otro bus que permita acceder a otro recinto ó cantón, por lo que se hace necesario la presencia de un lugar destinado al trasbordo de pasajeros; ya que en la actualidad, este hecho tiene lugar en calles de la cabecera cantonal sumamente traficadas y concurridas.

4.4. ACTIVIDADES TURÍSTICAS

Teniendo en cuenta que actividades turísticas son aquellas dirigidas a la prestación de servicios de alojamiento, de restauración, de entretenimiento y de mediación entre la oferta y la demanda, así como a la información y asesoramiento relacionados con el turismo o cualesquiera otras, directa o indirectamente destinadas a facilitar el movimiento, la estancia y el servicio de los viajeros³², a continuación se detallan algunas que se pueden realizar en este cantón:



LICTUR - BIBLIOTECA

³² Portal de Noticias Jurídicas, Ecuador, 2007:
http://noticias.juridicas.com/base_datos/CCAA/ib-12-1999.tp.html#a2
Diciembre 6 de 2007

Tabla No. 3/Actividades Turísticas

NOMBRE	¿DÓNDE SE REALIZA?
Trekking (Caminatas)	Torre Loma, La Mirán Alto, Cerro de Bucay, Bosque La Esperanza.
Cabalgatas	Torre Loma, La Mirán Alto, Hcda. El Carmelo.
Rappel (descenso)	Torre Loma, Bosque La Esperanza.
Parapente (paracaidismo)	Torre Loma
Ciclismo	Cerro de Bucay, Centro Recreacional La Lolita.
Senderismo	Cerro de Bucay.
Baño en cascadas	Bosque La Esperanza.
Climbing (ascenso)	Bosque La Esperanza, Torre Loma.
Baño	Agua Clara, Río San Antonio (Matilde Ester).
Paseos en Canoa	Centro Recreacional La Lolita.
Camping	Centro Recreacional La Lolita.
Observación Flora y Fauna	Torre Loma, La Mirán Alto, Cerro de Bucay, Bosque La Esperanza.
Rafting	Río Chimbo.
Cañoning	Cascadas del Bosque La Esperanza
Pesca	Río Chimbo.

**Fuente: Dirección de Turismo del Cantón Bucay
Elaboración Propia**

4.5 ANÁLISIS DE LA DEMANDA TURÍSTICA

Para analizar la demanda turística del cantón General Antonio Elizalde, comúnmente conocido como Bucay, se realizaron entrevistas dirigidas a personalidades relevantes en el ámbito turístico , así como también encuestas a personas que se encontraban de visita en el sector ³³, las misma que se efectuaron durante el feriado de carnaval 2008³⁴, ya que por ser esta la festividad más larga del año, se pudo encontrar que la afluencia de visitantes era mucho mayor en esta fecha que en otras ocasiones tales como: fiestas cantonales, religiosas o fines de semana en donde el número de personas que se encontraban haciendo turismo era mínima.

Los resultados obtenidos con estas técnicas de investigación fueron los siguientes:

³³ Ver Anexo # 10

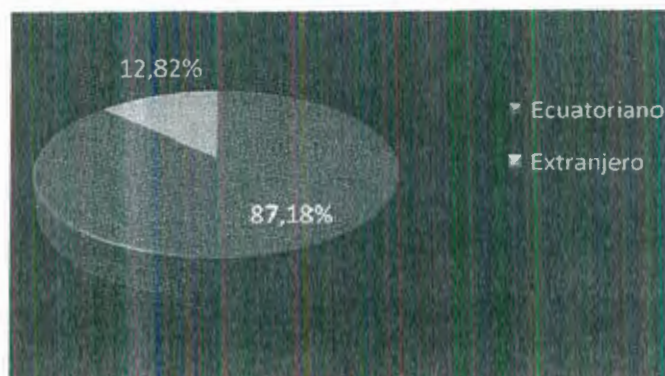
³⁴ **Ministerio de Turismo**

www.vivecuador.com/html2/esp/fiestas.htm
visita realizada 24 de Enero de 2008

Pregunta # 1:**Gráfico No. 4/ Edad**

**Fuente: Grupo de Tesis
Elaboración Propia**

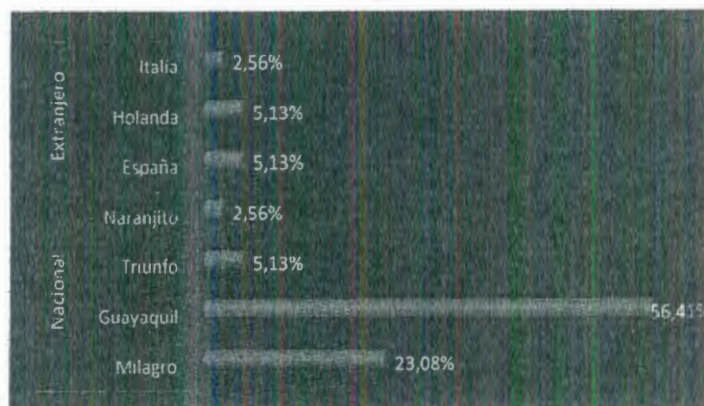
Según las encuestas realizadas, las edades de quienes visitan esta población, está mayoritariamente comprendido entre los 22 a 64 años, lo que se define como Adulto con un 66.67%, seguido de los jóvenes con un 23.08%, niños con el 7.69% y en último lugar la tercera edad con un 2.56%.; datos que son corroborados por la ex Subsecretaria de Turismo Msc. Paola Gálvez, el Ing. Luis Avellán, Gerente del Proyecto Turístico San Rafael del Grupo Nobis, situada en el recinto San Pedro y por el Sr. Roberto Bustamante, propietario de la Hostería Casa de Piedra, ubicada en el recinto La Esperanza del cantón Bucay, quienes concuerdan que las edades de las personas que visitan el sector, fluctúa mayoritariamente entre 18 a 40 años de edad.

Pregunta # 2:**Gráfico No. 5/ Nacionalidad**

**Fuente: Grupo de Tesis
Elaboración Propia**

Los resultados de las encuestas indican, que son los ecuatorianos quienes mayoritariamente visitan el sector con 87,18%, provenientes en su mayoría de Guayaquil (56,41%), seguido de Milagro (23,08%), y en menos proporción de poblaciones aledañas como: El Triunfo y Naranjito.

Sin embargo se puede destacar que la presencia de extranjeros es poco frecuente, ya que el índice de los mismos es del 12,82% proveniente de España, Holanda (5,13%) e Italia (2,56%), datos que se pueden apreciar en el gráfico. Vale la pena recalcar que estas personas argumentaron encontrarse de paso, ya que su destino final eran ciudades como Ambato, Riobamba, Quito y Guayaquil.

Gráfico No. 6/ Lugar de Procedencia

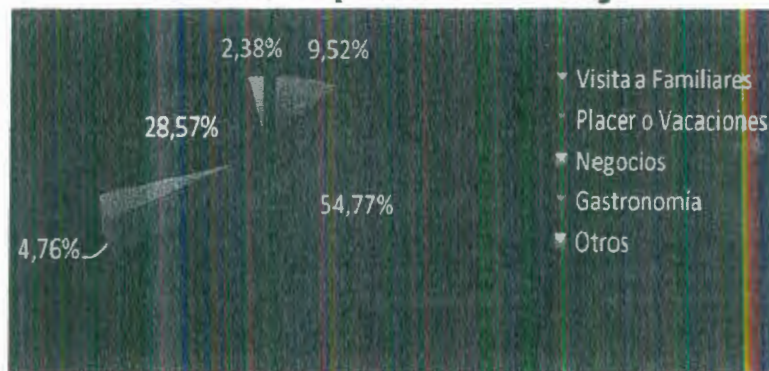
**Fuente: Grupo de Tesis
Elaboración Propia**

Los datos anteriormente mencionados son confirmados por los entrevistados, ya que coinciden que la gran mayoría son turistas nacionales, especialmente provenientes de la ciudad de Guayaquil y en menor proporción turistas extranjeros oriundos de Europa, de países como: España, Alemania, Francia y Suiza. No obstante, el Director de Turismo del cantón, Sr. Jorge Montalvo, indica que datos proporcionados por Metropolitan Touring al Municipio de Bucay, son los estadounidenses quienes en su gran mayoría realizan turismo en esta localidad; sin embargo, según el Sr. William Ruíz, guía de la empresa Metropolitan Touring, indicó que desde hace un año no están operando el tramo Huigra – Bucay en el sistema Chiva Express, ya que debido a derrumbes y a la falta de mantenimiento, las vías se encuentran en malas condiciones; siendo importante indicar que, esta compañía sólo incluye al cantón en este tour, pero no lo vende ni lo promociona como destino

turístico, pues según su criterio, no es un lugar difundido ni conocido internacionalmente por sus clientes; además Bucay, en el tour Chiva Express, era exclusivamente considerado como un punto de logística, en el cual se hacía el trasbordo de pasajeros de la chiva a los buses, quienes los llevaban directamente a Guayaquil para culminar su recorrido, sin utilizar ningún tipo de servicio como la alimentación u hospedaje.

Pregunta #3:

Gráfico No. 7/ Motivos del Viaje



**Fuente: Grupo de Tesis
Elaboración Propia**

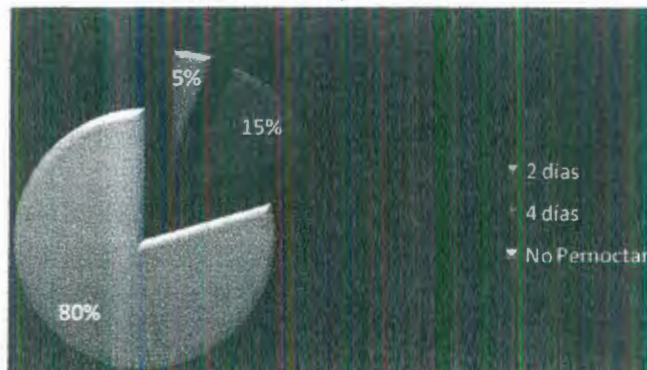
Los datos obtenidos muestran que en mayor porcentaje las personas que visitan la zona lo realizan por Placer o Vacaciones (54.77%), seguido de la Gastronomía (28.57%), y minoritariamente por Visitas a Familiares (9.52%),

Negocios (4.76%) y (2.38%) otras actividades como por ejemplo el de realizar camping y baño en cascadas.

A pesar de que las encuestas estiman que el 4.76% visitan Bucay por negocios, el señor Roberto Bustamante y Msc. Paola Gálvez, aseguran que ésta constituye una razón de peso, ya que las personas que trabajan en empresas como Pronaca y principalmente aquellos que pertenecen a la Asociación de Ganaderos de la zona, son grupos de alto poder adquisitivo que buscan en fines de semana o feriados interactuar con la naturaleza, disfrutar de algo diferente, desconectarse de la rutina y pasar en familia o entre amigos experimentando alguna actividad deportiva que en el lugar se realizan.

Pregunta #4:

Gráfico No. 8/Pernoctación

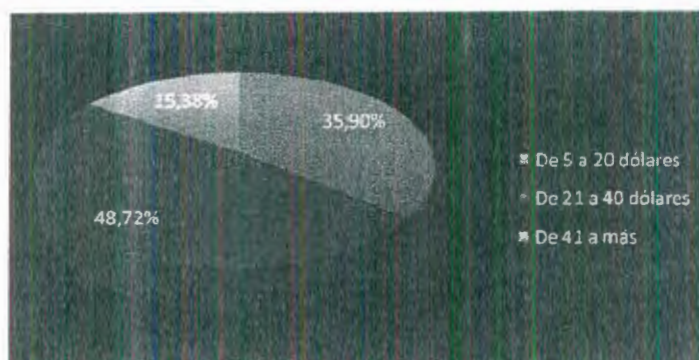


**Fuente: Grupo de Tesis
Elaboración Propia**

El resultado claramente muestra que un 80% están aquí de paso, y un (20%) permanecen en el lugar, con una estadía de 4 días el 15% y el 5% de 2 días, alojándose en su mayoría en Hosterías cercanas a los atractivos naturales.

Los antecedentes anteriormente expuestos, concuerdan con lo manifestado por los entrevistados, ya que coinciden que la mayoría de los turistas que visitan esta localidad están de paso, debido a la poca propuesta hotelera existente en el cantón y a la cercanía con ciudades que ofrecen mejores servicios en lo que respecta a la planta turística.

Asimismo, el señor Bustamante argumenta que los hoteles por estar llenos y saturados, obligan a los turistas a regresar a su lugar de origen, lo que a su vez es corroborado por el Sr. Jorge Montalvo, quien destaca que los fines de semana los hoteles están en toda su capacidad. Por otro lado, el Ing. Avellán indica que la falta de propuesta hotelera en Bucay, da como resultado que en la actualidad se cuente con apenas 200 camas, de las cuales 70 son medianamente aceptables, por lo que insiste en que no hay una propuesta de hotelería, ni siquiera de 3 o 4 estrellas; sin embargo, subraya que el grupo Nobis, está trabajando en desarrollar turismo de lujo, con hoteles cinco estrellas, construidos con arquitectura campestre.

Pregunta #5:**Gráfico No. 9/Gasto Promedio por día**

**Fuente: Grupo de Tesis
Elaboración Propia**

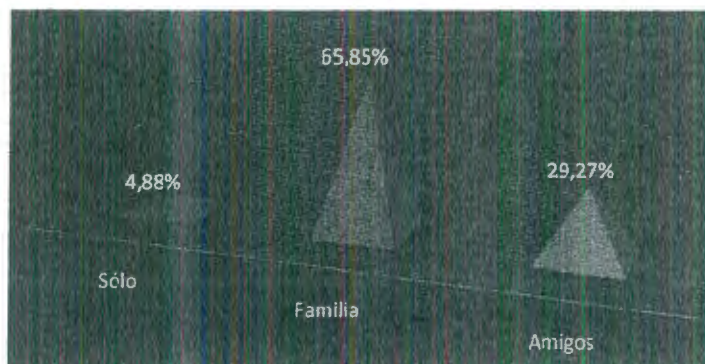
Claramente los datos muestran que las personas que visitan Bucay tienen un gasto promedio de \$21 a \$40 dólares diarios en un porcentaje de 48,72%, seguidos del 35,90% que gastan alrededor de \$5 a \$20 dólares y finalmente el 15,38% gastan más de \$41 dólares por día.

Estos consumos, un poco excesivos, se debe a que los precios de los alimentos, preparados en la zona, fluctúan alrededor de \$1 a \$3 dólares en lugares de expendió masivo como lo es en el Mercado Humberto Centanaro Gando o en pequeños restaurantes que se encuentran en las calles principales y de \$3 a \$16 dólares, en sitios donde la calidad y el servicio para el cliente es lo primero. Por otro lado actividades como: Camping, Trekking

(Caminatas), Cañoning, entre otros, fluctúan entre \$3 a \$16 por persona; y finalmente el Hospedaje, cuyo valor es de \$5 dólares por noche en hostales ubicados dentro del cantón, que no brindan la suficiente infraestructura y comodidad. De \$10 a \$39 dólares en Hosterías ubicadas a 20 minutos del centro de Bucay, que cuentan con mejores servicios para ofrecer al turista, haciendo de su estadía más agradable.

Pregunta #6:

Gráfico No. 10/ ¿Viajan Acompañados?



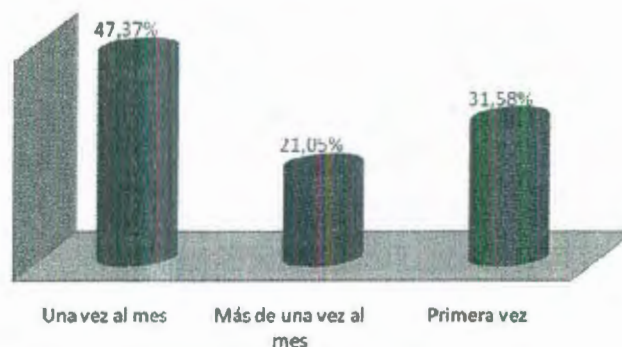
**Fuente: Grupo de Tesis
Elaboración Propia**

Como muestra el gráfico, las personas que visitan el cantón lo realizan en un 65.85% acompañados de sus familias, seguidos del 29.27% que van en grupos de amigos y finalmente el 4,88% van solos.

Estos resultados son confirmados con las respuestas emitidas por la ex Subsecretaria de Turismo, MSc. Paola Gálvez, el Ing. Luis Avellán y el Lcdo. Roberto Bustamante, quienes afirman que son grupos familiares de clase social media a media – alta que vienen a relajarse y a encontrarse con la naturaleza; asimismo, grupos de amigos en busca de aventura, como de estudiantes, que vienen a conocer algo nuevo y diferente.

Pregunta #7:

Gráfico No. 11/ Frecuencia de Visita



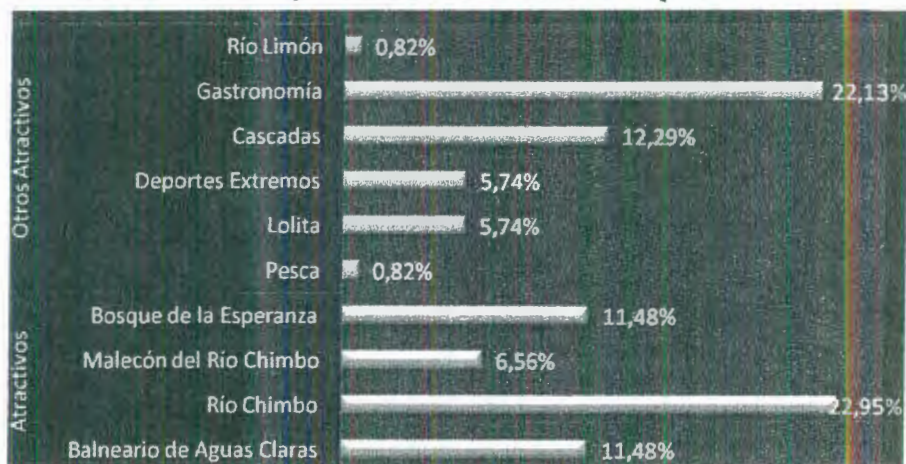
**Fuente: Grupo de Tesis
Elaboración Propia**

Claramente se aprecia que la afluencia de personas que vienen a esta localidad regresan en un 47.37% una vez al mes, seguidos del 31.58% que visitan al cantón por primera vez y finalmente el 21.05% lo realizan más de una vez al mes.

Estos resultados confirman que el que llega a conocer al cantón General Antonio Elizalde (Bucay), regresa junto a familiares y amigos, a seguir disfrutando y realizando todas las actividades que aquí se pueden hacer como lo es afirmado por todas las personas entrevistadas a lo largo de este trabajo investigativo.

Pregunta #8:

Gráfico No. 12/ Atractivos Preferidos por el Turista



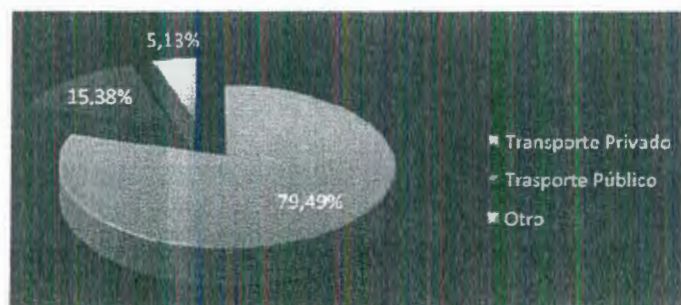
Fuente: Grupo de Tesis
Elaboración Propia

Como muestra el presente grafico las personas que visitan el destino prefieren en un 22.95% conocer el río Chimbo, seguidos del 22.13% que escogen tan sólo degustar los deliciosos platos que en este cantón se expenden; pero Bucay es un cantón que satisface hasta los gustos más

exigentes, ya que es un lugar que cuenta con diversos recursos naturales y culturales, en los que se puede realizar diferentes actividades; así tenemos que el 12.29% les agrada ir a las cascadas, el 11.48% les interesa visitar tanto el Bosque la Esperanza como el Balneario de Aguas Claras, el 6.56% eligen pasar en familia disfrutando de un ambiente tranquilo en el Malecón del Río Chimbo, el 5.74% son personas que prefieren efectuar deportes extremos y otros en cambio distraerse en la Feria Ganadera "La Lolita" y tan sólo un 0.82% les interesa ir de pesca o conocer el río Limón que es el principal afluente de la nueva Planta Potabilizadora de Agua "Bellavista"; datos que fueron confirmados por todas las personas entrevistadas durante el trabajo investigativo.

Pregunta #9:

Gráfico No. 13/ Llegada a Bucay



**Fuente: Grupo de Tesis
Elaboración Propia**

De todas las personas encuestadas el 79.49% contestaron que se movilizan hacia este destino en transporte privado, el 15.38% en transporte público y un 5.13% en otro tipo de transporte; datos que fueron corroborados durante la realización de esta encuesta ya que por haberlas realizado en sitios donde la afluencia de personas era significativa, se pudo constatar que las personas arriban en sus propios vehículos ya sean estos: furgonetas, autos y motos; y que pocas personas lo realizaban a pie manifestando que habían llegado al cantón en carros fletados.

Por todos los antecedentes anteriormente expuestos se puede concluir que la demanda del cantón General Antonio Elizalde, está constituida básicamente por excursionistas; adultos entre 22 a 64 años de edad, que buscan algo diferente durante sus vacaciones, en un lugar que cuenta con las facilidades de acceso y movilización, personas que vienen junto a su familia a disfrutar de una zona que posee un clima privilegiado y en el que se puede obtener cualquier tipo de producto.

Bucay al igual que los otros cantones de la Provincia del Guayas no cuenta con la afluencia masiva de un turista internacional, sino es un destino fundamentalmente donde la mayor parte de sus visitantes son de origen ecuatoriano provenientes en su mayoría de la ciudad de Guayaquil, quienes están dispuestos a gastar durante su visita un promedio de \$21 a \$40

diariamente, por efectuar las diferentes actividades que se pueden desarrollar en la zona como por ejemplo ir a visitar los diferentes ríos, balnearios; realizar deportes extremos dentro del Bosque la Esperanzas o en sus cascadas, degustar de la deliciosa gastronomía que aquí se expende, etc.; razones por las cuales están dispuestos a regresar por lo menos una vez al mes.

Actualmente el cantón no posee una adecuada planta turística razón por la cual las personas optan por retornar a sus lugares de origen; cabe recalcar que actualmente la empresa privada como lo es el Grupo PRONOBIS ya está trabajando en la construcción de cabañas con diseños campestres y acabados de primera, dentro de la hacienda San Rafael, para complementar el servicio que se ofrece actualmente y de esta manera lograr que el visitante se quede, pernocte y disfrute de un turismo rural, que es a lo que esta apuntando esta empresa privada.

Por otro lado el Grupo PRONOBIS³⁵ está directamente involucrado a todo lo que se refiere con la rehabilitación de la estación del tren en Bucay, remodelación que va desde la hacienda San Rafael hasta el cantón, abarcando una distancia aproximada de 10 kilómetros; proyecto que han

³⁵ Fuente: Entrevista a profundidad realizada al Ing. Luis Avellán, Gerente del Proyecto Turístico San Rafael del Grupo PRONOBIS.

venido trabajando desde hace un año y medio, con la finalidad que se genere un desarrollo turístico con la afluencia de un turismo internacional en busca de naturaleza, grupo objetivo de esta empresa; para así poder incrementar los ingresos económicos en la zona.

Otro dato a destacar es que General Antonio Elizalde tiene una considerable afluencia de visitantes durante los feriados a lo largo del año, sobre todo en el feriado de Carnaval, ya que por ser este el más largo del año, las personas tienen mayor oportunidad de desplazarse mayoritariamente en vehículos de su propiedad y visitar un destino diferente al de sol y playa; asimismo los fines de semana, en especial el día domingo, la presencia de excursionistas es relativamente mayor comparada a los demás días de la semana, ya que durante éstos, la presencia de personas foráneas es casi inexistente.

Por último, también es importante mencionar que parte de la demanda de este cantón, de acuerdo al sondeo realizado durante la realización de las encuestas y las diferentes visitas a esta localidad, se pudo apreciar que algunas personas que se encontraban de paso, sólo estaban por hacer una parada obligatoria ya sea por abastecerse de alimento o descansar, ya que tenían como destino final ciudades como Quito, Ambato, Riobamba y Guayaquil.

4.6 Diagnóstico Actual del Destino

4.6.1. FODA

FORTALEZAS

1. Atractivos Naturales:
Cascadas, Bosque Húmedo Subtropical (Rainforest) "La Esperanza", Ríos caudalosos (Chimbo, Limón, etc.).
2. Escenarios rurales para realizar deportes extremos:
Cañoning, Rappel, Rafting, Climbing, Paracaidismo, etc.
3. Haciendas de primer nivel:
"La Victoria", "San Rafael".
4. Restaurantes destacados:
"El Lechoncito" del Fontana Mall y "Cabañas de Papo", ambas con criaderos de lechones y tilapias respectivamente.
5. Bajo índice de criminalidad (1%).

6. Complejo Campestre "La Lolita".
7. Comunidad dispone de agua potable, energía eléctrica, servicio de telefonía celular y convencional.
8. Medios de transporte local (taxis y moto taxis), intercantonal e interprovincial.
9. Zonas con áreas para hacer camping.
10. Manifestaciones Culturales: Fiestas de cantonización, Fiestas Patronales, Rodeos Montubios, peleas de gallo, cabalgatas.
11. Legado Ferroviario.
12. Flora y fauna abundante.
13. Tiene gran potencial para el agroturismo: Haciendas, búfalos, ruta del cacao que se puede hacer por tren.
14. Fusión de sierra y costa:
Se consiguen productos gastronómicos de ambos sectores.



MCTUR - BIBLIOTECA

15. Se fusionan costumbres serranas y costeñas.

16. Fuentes de trabajo:

Agricultura, ganadería, industrial (Planta PRONACA)

OPORTUNIDADES

1. Inversiones en la zona por parte de la empresa privada, tanto en el sector turístico por ejemplo Pronobis, como de otras compañías en el área industrial.
2. Regeneración urbana de ciertas zonas concurridas y representativas de la cabecera cantonal por parte del Municipio.
3. Vías concesionadas: Guayaquil – Bucay en excelente estado.
4. Turismo Rural, nueva propuesta a nivel mundial.
5. Turistas extranjeros y nacionales en tránsito (de paso).

6. Cantón ubicado entre cinco provincias: Chimborazo, Bolívar, Cañar, Los Ríos y Guayas.
7. Visitantes de ciudades cercanas:
Guayaquil, Milagro, El Triunfo.
8. Gente que por negocios (Planta PRONACA y Asociación de Ganaderos) visitan Bucay.
9. Restaurantes ubicados en un lugar muy transitado como lo es el puente, donde venden una excelente fritada reconocida por propios y extraños.
10. Plan maestro de promoción turística de la provincia del Guayas.
11. PRONOBIS está desarrollando una estrategia de promoción turística de la región para "poner en el mapa", los proyectos que están construyendo.
12. Presidente Rafael Correa se ha comprometido con el pueblo bucayense para la reactivación del ferrocarril.

13. Cercano a grandes ciudades como Guayaquil, Cuenca y Riobamba.

DEBILIDADES

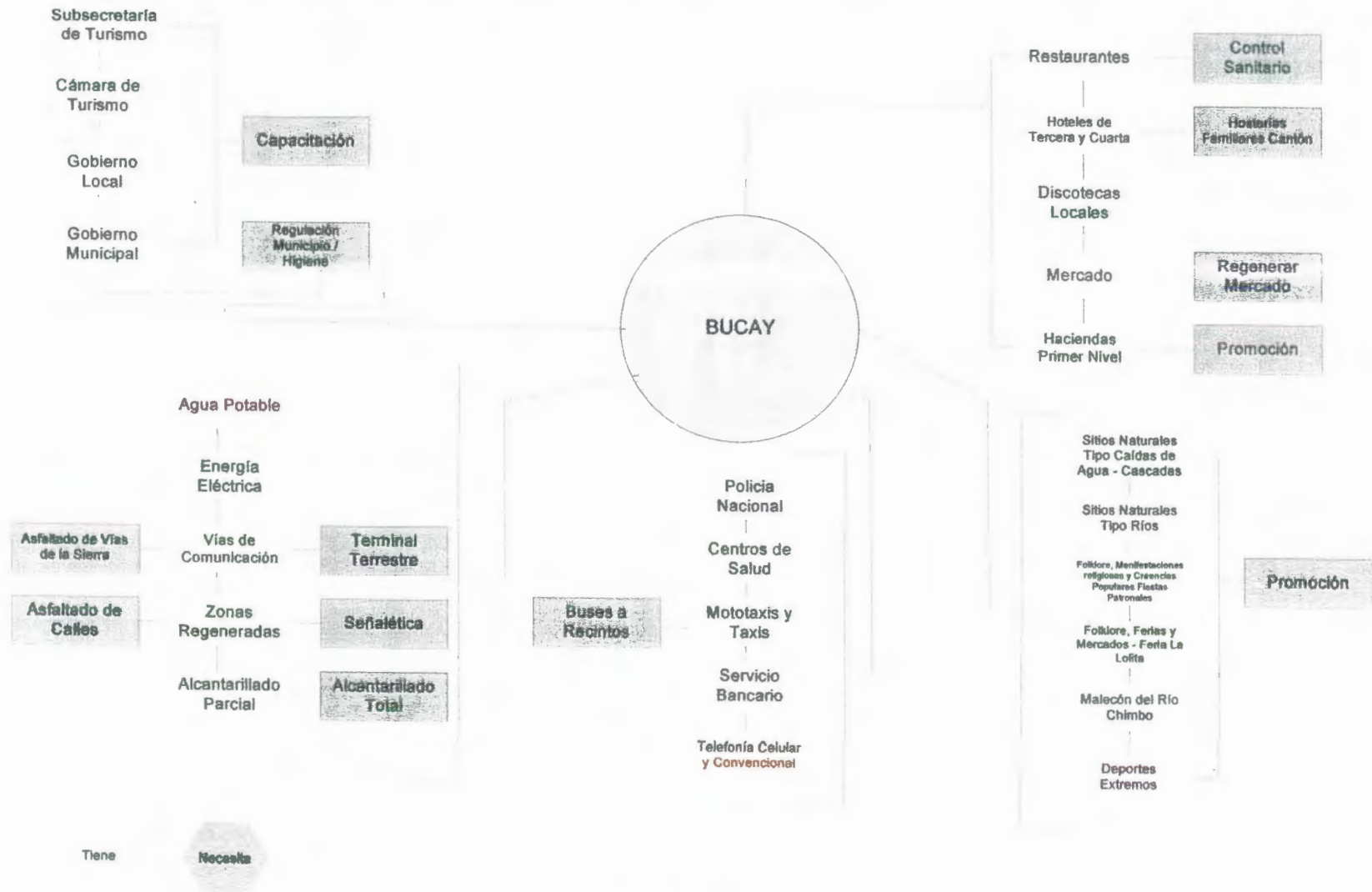
1. Poca oferta hotelera.
2. Cantidad considerable de restaurantes que laboran sin permiso municipal.
3. No hay organismos de regulación sanitaria para los locales de expendio de comidas.
4. No posee plato típico, que identifique al cantón como tal.
5. Falta de señalética dentro del cantón.
6. No hay disponibilidad de información turística (falta de promoción).

7. No hay turismo, sino visitas del día de personas de zonas cercanas que regresan a pernoctar a su lugar de origen.
8. Necesidad de regenerar y/o reubicar el mercado por ser un lugar de comercialización de alimentos.
9. Estrategia de promoción turística muy débil, por parte del municipio.
10. Poco presupuesto, falta de fondos para la promoción turística.
11. Población no está totalmente involucrada en el desarrollo del turismo, ya que no lo ven como actividad económica.
12. No se puede conseguir fácilmente comida especializada.
13. Carecen de un lugar donde se pueda realizar trasbordo de pasajeros.

AMENAZAS

1. Vías que unen a Bucay con la sierra ecuatoriana, se encuentran en muy mal estado.
2. La gente de la sierra tiene otras opciones más cercanas para realizar turismo, como Baños.
3. Los caminos vecinales, se encuentran en mal estado.
4. Inviernos fuertes.
5. Derrumbes
6. Desbordamientos de Ríos.
7. Cercano a grandes ciudades como Guayaquil, Cuenca y Riobamba.

4.6.2 GRÁFICO No.- 14 DIAGNÓSTICO



Fuente: Elaboración Propia

Considerando las herramientas anteriormente utilizadas como el FODA y el gráfico de diagnóstico, se ha podido conocer que el cantón General Antonio Elizalde, cuenta con el apoyo del Gobierno Municipal, Gobierno Local (Prefectura del Guayas), Subsecretaría y Cámara de Turismo.

El aporte con el que colabora cada una de estas instituciones, se ha dado de la siguiente manera:

El Gobierno Municipal, encabezado por el alcalde Lorens Olsen Pons, ha intervenido en un sin número de obras, las cuales no sólo han embellecido el aspecto físico del cantón sino que han contribuido a mejorar la calidad de vida de los bucaenses. Tal es el caso que el 09 de Noviembre de 2007, se inauguró la Planta Potabilizadora de Agua Bellavista, la cual proveerá de líquido vital al cantón en su totalidad. También ha realizado obras de regeneración urbana, en importantes puntos de la cabecera cantonal, como el Malecón del Río Chimbo, la creación de la pileta multicolor de aguas danzantes con puente peatonal, el cerramiento perimetral del malecón, la regeneración del barrio "San Francisco", con la construcción de aceras, bordillos y cunetas; y, la planta de tratamiento de aguas servidas.

Las obras de Regeneración urbana, han servido para que los moradores de los sectores beneficiados, cuenten con el servicio de alcantarillado, así como

también de adoquinamiento y asfaltado de las calles; sin embargo, es indispensable que estos servicios lleguen a toda la población y no solamente a una parte de ésta, lo que les permitiría seguir desarrollándose como metrópoli y estar al nivel de las grandes ciudades del país.

De la misma manera, el Gobierno Local (Prefectura del Guayas), colabora con el mantenimiento de las vías de acceso al cantón Bucay, las mismas que han sido concesionadas y lo unen con la ciudad de Guayaquil en carreteras de primer orden; asimismo, el trabajo conjunto entre esta institución y la Municipalidad, facilitaron el asfaltado de la Av. Paquisha, importante arteria vial para la trasportación local e intercantonal. No obstante, las vías que lo unen con la sierra, se encuentran en muy mal estado, como las carreteras hacia Pallatanga³⁶ y Riobamba; para lo cual se hace necesario que los gobiernos locales de las provincias de Bolívar y Chimborazo, destinen parte de sus recursos para mejorar la infraestructura vial existente o crear vías alternas, las mismas que les permitiría, según el Lcdo. Roberto Bustamante, mejorar el manejo del turismo interno en toda la región, adicionalmente es importante acotar que Bucay, por ser un punto de tránsito entre costa y sierra les resultaría interesante la creación de una terminal terrestre, lo que ayudaría a mejorar el flujo de viajeros en la zona, así como también de implementar un sistema de señalética, sobre todo en las calles y avenidas de

³⁶ Ver Anexo #11: Vía Bucay – Pallatanga sigue abandonada

la cabecera cantonal, con la finalidad de evitar embotellamientos de tráfico en zonas de gran concurrencia, como lo es el área del mercado.

Otra de las instituciones que colabora activamente con el cantón es la Subsecretaría de Turismo, la misma que además de apoyar con la difusión y promoción de los recursos naturales y culturales con que cuenta la zona de Bucay, participan cada año como expositores, en la Feria Ganadera "La Lolita".

Por su parte, la Cámara de Turismo trabaja en conjunto con la Dirección de Turismo de Bucay, organizando cursos de capacitación, dirigidos a empresarios involucrados directa e indirectamente al área turística, con la finalidad de que vean en esta actividad una fuente de ingresos para su propio beneficio; sin embargo, según el director de Turismo Sr. Jorge Montalvo, dichos cursos no han logrado captar el interés de estas personas, quienes no asisten a las charlas y en su lugar envían representantes que entienden poco o nada sobre la industria sin chimenea, motivo por el cual se hace necesario, que las tres últimas instituciones referidas, trabajen de manera ardua y conjunta para mejorar los cursos de capacitación, los cuales deberían ser más participativos; es decir, más prácticos que teóricos, ya que se busca involucrar totalmente a los dueños y empleados de los establecimientos, para mejorar la calidad de la oferta turística en el cantón.

La planta turística con que cuenta Bucay es otro aspecto importante a tratar, la misma que está conformada por restaurantes, hoteles de tercera y cuarta categoría, discotecas, haciendas de primer nivel y el mercado.

Los restaurantes ubicados en la cabecera cantonal, en su gran mayoría son regulados por el Municipio el mismo que autoriza su funcionamiento mediante el pago anual de la patente; no obstante, existe una cantidad considerable de restaurantes que laboran sin dicho permiso, motivo que ha contribuido al desmejoramiento de la calidad que estos establecimientos ofrecen a propios y extraños, ya que en muchos casos, no cumplen siquiera con las mínimas normas de sanidad e higiene, lo cual sin duda alguna desmotiva a los comensales a adquirir sus productos, circunstancia por la cual se hace necesario el accionar del Municipio como ente regulador de control e higiene.

La Planta Hotelera constituye otro aspecto relevante a considerar; y según entrevistas realizadas, se ha podido conocer que ésta no es suficiente, tal como lo manifiesta el Ing. Luis Avellán, quien argumenta que la oferta hotelera del cantón está conformada por 200 camas, de las cuales, según su criterio, 70 son medianamente aceptables, por lo que indica que no hay una propuesta hotelera contundente ni siquiera de tres o cuatro estrellas, hecho que no les permite atraer al turista extranjero y aunque se está empezando a despertar el interés de los guayaquileños por visitar Bucay, éstos no se

sienten totalmente atraídos, por lo que se considera que el guayaquileño sabe lo que es un buen hotel y una buena infraestructura turística, criterio que es compartido por el Lcdo. Roberto Bustamante, quien indica que aunque el turista desee pernoctar en el lugar, no puede hacerlo, debido a que como se ha dicho anteriormente, los establecimientos existentes no son suficientes, motivo que hace extremadamente necesaria la inversión de la empresa privada en Hosterías Familiares que estén ubicadas dentro del cantón, con la finalidad de diversificar la oferta.

Es imperioso destacar que actualmente se está dando una inversión importante por parte del grupo empresarial PRNOBIS, quienes desean, según palabras textuales del Ing. Luis Avellán (Gerente del Proyecto Turístico de San Rafael), *"desarrollar la región y convertir a Bucay en la nueva perla turística de la provincia del Guayas"*; ya que en la actualidad, están comercializando casas fincas a grupos familiares pertenecientes a la clase social alta, preferentemente guayaquileña, quienes podrán disfrutar de la vida de campo con las comodidades de la ciudad, debido a que esta importante empresa, está buscando desarrollar el turismo de lujo, lo cual se consolidará también, a través de la próxima construcción de un hotel cinco estrellas, de arquitectura campestre, dentro del mismo complejo, ubicado en el recinto San Pedro.

Otra figura esencial de la planta turística, lo constituye las haciendas de primer nivel como "La Victoria", de propiedad del actual alcalde Olsen y la hacienda antes mencionada "San Rafael", del grupo empresarial PRONOBIS, las cuales además de brindar servicio de alimentación, proveen distracción y entretenimiento, a quienes los visitan durante un día campestre, con rodeos montubios, cabalgatas, pesca, etc.; sin embargo, resulta conveniente la promoción de las mismas, con la finalidad de impulsar el turismo rural, que se está suscitando a nivel mundial como una nueva propuesta³⁷, lo que permitiría atraer al turista extranjero. Vale la pena recalcar, que PRONOBIS actualmente se encuentra desarrollando una estrategia de promoción turística de la región, con la finalidad de poner en el mapa los proyectos que están construyendo.

De igual manera, es fundamental indicar que Bucay cuenta también, como parte de su planta, con lugares destinados para el entretenimiento nocturno, como bares, discotecas y *Night Clubs*, los cuales, con estilo sencillo y relajado, invitan a propios y extraños a disfrutar de una noche agradable.

Finalmente, el área del mercado, que comprende las calles Paquisha y Sargento Seis, constituye otro aspecto relevante a considerar, ya que además

³⁷ Ver Anexo # 12: La Revista: "Señales, expectativas y proyecciones": Pág. 24: 30 de Diciembre de 2007.

de expender diversidad de productos, tanto de la sierra como de la costa, oferta también platos típicos de nuestro país, como yapingacho, yaguarlocro, hornado, entre otros; motivo que hace preciso la regeneración del mismo, ya que por ser un lugar donde se venden alimentos procesados, necesita cumplir con estándares de calidad e higiene, para brindar comodidad y seguridad a los consumidores.

Los atractivos turísticos que posee la localidad en estudio, son otra de las áreas de interés a analizar, los mismos que están conformados por Sitios Naturales como las Cascadas, ubicadas en el recinto La Esperanza, en el límite con la provincia de Bolívar, donde se puede encontrar el bosque húmedo subtropical, el mismo que alberga alrededor de cuarenta cascadas, de las cuales las cinco que se detallan a continuación, son las más visitadas: Las Mellizas, una de 40 y otra de 60 metros, que están juntas y se unen al final del caudal; El Salto de la Venada, denominación otorgada debido a que el Lcdo. Roberto Bustamante, afirma que en varias ocasiones, han encontrado una venadita bebiendo agua de la cascada; La Canaleta, que es la más alta de todas, con 90 metros de altura y tiene forma de canal; y finalmente la Invienera, de 60 metros de alto, que aparece entre diciembre y enero, cuando comienzan las fuertes lluvias. Este maravilloso paraíso natural, brinda al turista la oportunidad de realizar deportes extremos como el cañoning, actividad de alto riesgo, que se lo realiza sobre la cascada y

consiste en descender sobre éstas, siguiendo el flujo de agua; es importante indicar que se cuenta con todas las medidas de seguridad, ya que hace aproximadamente un año estuvo en el sitio un equipo de Francia, encargado de implementar seguridad en las rocas como clavos y argollas.

Bucay es también conocido por el gran caudal de sus ríos, los cuales son parte de su atractivo natural; no obstante, el más representativo para aquellos que buscan adrenalina y aventura, lo constituye el río Chimbo, el mismo que brinda la oportunidad de realizar deportes como rafting y pesca. Asimismo es preciso indicar que el malecón de este importante río ha sido regenerado y ofrece a quienes lo visitan, sus propios atractivos, como el mirador tipo velero y la recién inaugurada tarabita, la cual permite cruzar el río desde la provincia del Guayas a la provincia del Chimborazo, en un atractivo y tranquilo paseo en góndolas.

Por otro lado, las Fiestas Populares que se destacan en el cantón y que forman parte de la idiosincrasia de esta comunidad, son las Fiestas Patronales de la Virgen del Carmen y la celebración de Cantonización, conmemoradas el 16 de Julio y el 09 de Noviembre respectivamente, durante las cuales se pone de manifiesto el folklore de este pueblo, a través de rodeos montubios, cabalgatas, peleas de gallo, desfiles y comparsas. Es de vital importancia resaltar que durante la fiesta de cantonización, se desarrolla la Feria

Ganadera "La Lolita", la cual sirve como una ventana comercial, que permite demostrar la riqueza agrícola y ganadera de este cantón.

Sin duda alguna, los atractivos expuestos anteriormente y que son los más representativos, cuentan con un gran potencial para atraer al turista, por lo que es absolutamente necesario, iniciar la elaboración de un plan maestro de promoción de los mismos; ya que se ha logrado comprobar, que muchos de los turistas desconocen lo que verdaderamente les ofrece este cantón como destino turístico.

Finalmente, es imperioso señalar que esta localidad goza de beneficios y facilidades que contribuyen al bienestar de la población local y de quienes los visitan, ya que cuentan con centros de salud, servicio de transporte local, a través de taxis y moto-taxis, servicio bancario (Banco Pichincha), energía eléctrica, telefonía celular y convencional; y, seguridad anti delictiva, a través de la presencia de la Policía Nacional; no obstante es necesario destacar, que la presencia de buses que faciliten el acceso desde la cabecera cantonal hacia los diferentes recintos resultaría de gran utilidad.

CAPÍTULO 5

ELABORACIÓN DE UN INVENTARIO DE PRODUCTOS GASTRONÓMICOS CON POTENCIAL TURÍSTICO DEL CANTÓN GENERAL ANTONIO ELIZALDE.

5.1 ELABORACIÓN DEL INVENTARIO GASTRONÓMICO DEL CANTÓN GENERAL ANTONIO ELIZALDE: PLANTA, PRODUCTOS Y PLATOS LOCALES.

Para la elaboración del inventario gastronómico del cantón General Antonio Elizalde, haciendo referencia a la metodología aplicada, los aspectos relevantes a considerar fueron: planta turística, productos originarios del lugar y platos locales (Ver Anexo # 13 -15).

En los datos que se presentan a continuación, se observa el resumen de la totalidad de planta, productos y platos locales inventariados:

Tabla No. 4/ Planta, Productos y Platos Locales

Planta	7
Productos	2
Platos Locales	5

**Fuente: Grupo de Tesis
Elaboración Propia**

Con la finalidad de que los datos anteriormente expuestos sean confiables, se expondrá el procedimiento mediante el cual se realizó cada tipo de ficha.

Inventario de la Planta Turística del Cantón Bucay

Para poder inventariar la planta turística del cantón Bucay, fue necesario en primera instancia, realizar la investigación correspondiente que permita saber con exactitud los platos típicos del cantón, con la finalidad de conocer los establecimientos gastronómicos que los expenden; y, bajo este parámetro inventariarlos.

Se eligió esta metodología, debido a que de acuerdo al catastro oficial del Ministerio de Turismo para la provincia del Guayas al 2007, la planta turística del cantón Bucay está conformada únicamente por 1 Hostal y 1 Hotel, razón que motivó la búsqueda de otras fuentes de información que permitan tener una visión global de los locales que venden comida; siendo el Municipio de Bucay el facilitador del registro de los principales restaurantes del cantón (Ver Anexo #16), los mismos que cuentan con permiso de funcionamiento a través de la patente municipal.

En dicho registro constan 23 locales gastronómicos; sin embargo, la investigación de campo comprobó la existencia de otros cuantos, que si bien no constan en el listado de los restaurantes patentados, se encuentran funcionando, motivo por el cual la muestra para el presente estudio se incrementó a 30.

Como se indicó anteriormente, con el fin de conocer la planta a inventariar, se tuvo muy en cuenta los platos que venden, por lo que la carta de menú se convirtió en la herramienta principal, que permite constatar si los platos, previamente seleccionados como típicos para el presente estudio, eran expendidos o no por cada uno de los 30 establecimientos visitados; asimismo, se procedió a entrevistar a los portavoces de dichos locales con el

propósito de conocer mejor la actual oferta del cantón, en lo que a establecimientos gastronómicos se refiere.

El indagar acerca del tipo de comida que expenden, permitió descartar establecimientos que no vendían regularmente los platos típicos, anteriormente determinados; pues, el 26.67% se dedica a la elaboración de almuerzos, el 43.33% a la preparación de platos a la carta, el 3.34% expenden comidas rápidas y el 3.33% platos internacionales, lo que redujo las opciones a inventariar, debido a que los establecimientos que venden frecuentemente platos tradicionales representan el 23.33% del mercado gastronómico del cantón Bucay.

Gráfico No. 15/ Tipo de Comida



**Fuente: Grupo de Tesis
Elaboración Propia**

Por esta razón, resumiendo lo anteriormente expuesto, se obtuvieron un total de 7 plantas inventariadas, las mismas que están detalladas en la siguiente tabla:

Tabla No. 5: Resultados del Inventario Gastronómico de la Planta Turística del Cantón Bucay

Código	Nombre del Establecimientos	Categoría	Precio Medio (en dólares)	Nº de Mesas	Nº de Plazas
I.G-PT-BUC-001	Picantería Rosita	Cuarta	1.50	10	50
I.G-PT-BUC-002	S/N	Cuarta	1.00	3	12
I.G-PT-BUC-003	S/N	Cuarta	1.50	7	28
I.G-PT-BUC-004	El Lechoncito	Segunda	6.00	25	100
I.G-PT-BUC-005	Cabaña Restaurante de Papo	Tercera	3.00	13	78
I.G-PT-BUC-006	Mercado Humberto Centanaro Gando	Cuarta	1.00	2	6
I.G-PT-BUC-007	Pérbola del Mundo San Rafael	Primera	5.00	32	128

**Fuente: Fichas de Inventario de la Planta Turística - Gastronómica
Elaboración Propia**

Para consolidar los datos expuestos, resulta importante indicar, que según la entrevista a profundidad realizada al Lcdo. Roberto Bustamante, se logra confirmar el por qué del resultado presentado en la tabla#5, para lo cual se cita las palabras textuales del mismo: *"no todos los restaurantes, ¡ojo! son*

contados los restaurantes que dan este tipo de gastronomía³⁸”(en referencia a los platos establecidos anteriormente como típicos).

Inventario Gastronómico de Productos Típicos del Cantón General Antonio Elizalde

Sin duda alguna el cantón General Antonio Elizalde, se caracteriza por ser un pueblo agrícola y ganadero, que por estar ubicado en una zona privilegiada entre costa y sierra, cuenta con diversidad de productos, los cuales en muchos casos, son exportados y/o vendidos a importantes empresas alimenticias del país, tales como el cacao, banano, palmito, caña guadua, ganado porcino, ganado vacuno, ganado bubalino (*bubalus bubalis sp.*), avícola (Ver Anexos #17-19), en fin la lista es extensa; sin embargo, para la realización del presente estudio, los parámetros bajo los cuales se establecieron los productos a inventariar, estuvieron delimitados por dos aspectos: primero, que el producto sea originario de la zona, esto es que se cultive o crie en el cantón Bucay; y, en segundo lugar, que sea ingrediente básico de los platos tradicionales, previamente establecidos.

³⁸ Fuente: Entrevista a profundidad realizado al Lcdo. Roberto Bustamante, Pág. #8, Pregunta 16.

Los parámetros arriba expuestos, provocaron el descarte de muchos productos, a la hora de inventariar, ya que los productos seleccionados fueron solo dos, el cerdo y la vaca, los cuales son originarios del lugar, criados en las haciendas del cantón y forman parte fundamental de los platos anteriormente establecidos como típicos.

Como ya se ha establecido en capítulos anteriores del presente trabajo, Bucay es un cantón que ha dado asilo a personas provenientes de otras provincias, mayoritariamente de la sierra, por lo que los platos que han sido plenamente aceptados como típicos por los bucayenses, son elaborados con productos originarios de la sierra, de ahí la cantidad mínima de productos inventariados.

Es importante destacar que a pesar de la diversidad de productos con que cuenta este cantón, ninguno de estos en la actualidad, forma parte de un plato nativo³⁹ de Bucay, motivo por el cual productos como el guineo orito, palmito, guanta, búfalo, tilapia, vieja de montaña, nuez de tocte o nuez de nogal, que si son originarios del cantón, no han sido tomados en cuenta por no formar parte de un plato tradicional con el que los bucayenses se hayan identificado.

³⁹ Entiéndase por nativo, que haya nacido de la localidad en estudio y que tenga mucho tiempo elaborándose por las personas oriundas de este cantón.

No obstante, es necesario mencionar que las autoridades y empresarios están trabajando para sacar recientemente un plato característico que represente al pueblo bucayense, en términos de turismo, elaborados con productos propios del cantón. Tal es el caso que el Ing. Luis Avellán y el Sr. Jorge Montalvo, coinciden que el producto que podría darles notoriedad es la guanta, a través del uso de su carne, en la elaboración de platos como el seco de guanta, chuzo de guanta y guanta en canuto, este último que utilizaría a la caña guadua, otro producto originario del cantón Bucay.

A pesar de que el Sr. Montalvo manifiesta que la carne de guanta actualmente se está promocionando como típico del cantón al mencionar lo siguiente: "nosotros ya queremos justamente enfocar como plato originario y dar a conocer de acuerdo con la subsecretaría del litoral, como plato originario de este cantón"; e indica además que "la carne de guanta no se la puede hacer en forma continua debido a que no se quiere ir a los bosques y atraparlo, pues es un animal típicamente de bosque y el valor de esa carne tiene un valor mucho más elevado que cualquiera de las carnes que se comercializan en el mercado. No queremos depredar el medio ambiente, haciendo una caza indiscriminada de la guanta, se está tratando de tener hembra y macho en cautiverio para hacer un tipo de reproducción que nos permita abastecer nuestro mercado local y por qué no decirlo al mercado

*nacional*⁴⁰, se pudo constatar mediante el sondeo, que permitió llegar a conocer los platos que el bucayense reconoce como propios, que en ningún momento la población mencionó la carne de este animal como fuente de elaboración de algún plato que reconozcan como propio, por lo que no es plenamente reconocido como típico para fines de este estudio, ya que es un producto relativamente nuevo que tiene entre 5 o 6 años de elaboración en el medio, que posee un costo muy alto, por lo que no es fácilmente asequible a la población en general y que además recientemente, para fines turísticos se lo quiere promocionar como típico.

Por otra parte el guineo orito o baby banana, como es conocido internacionalmente, a pesar de ser un producto estrella en Bucay, no ha sido inventariado por no ser parte de ningún plato típico ni artesanal siquiera; no obstante, resulta preciso indicar que por iniciativa de una importante empresa bananera, como es DOLE, actualmente se está procediendo a mezclarlo con chocolate (cacao), con la finalidad de que en un futuro sea deshidratado y mezclado con chocolate, para hacer barras que se puedan proveer a los niños en el desayuno, a manera de barras energéticas, por su alto contenido de microorganismos y hierro.

⁴⁰ Fuente: Entrevista a profundidad Sr. Jorge Montalvo, Pág. # 5

Otro producto que recientemente está aportando a la gastronomía bucayense es el búfalo, sector ganadero que ha tenido un importante crecimiento en el cantón, ya que además de producir leche, con la cual se está elaborando queso mozzarella, también se está aprovechando su carne, para el consumo humano; sin embargo no es elemento básico de preparación de algún plato que haya sido considerado típico por parte de los restauranteros y población en general.

Por último, la tilapia, la cual recientemente se está criando en el cantón, particularmente en los establecimientos gastronómicos de las "Cabañas de Papo" y "El Lechoncito". La tilapia, es un producto que ha sido introducido, con la cual se está elaborando platos como tilapia asada acompañado de arroz con menestra; sin embargo, por no haber formado parte de las respuestas obtenidas por la población durante el sondeo, las entrevistas a profundidad y a los restauranteros, como plato típico del cantón, y por tener entre 5 o 6 años de elaboración en el medio, no cumple con los requerimientos establecidos para formar parte del inventario en el presente trabajo.

Es importante destacar que para la elaboración de los platos que el bucayense identifica como típicos, se requiere de gran cantidad de productos originarios de la sierra, provenientes en su gran mayoría de la ciudad de

Riobamba, donde además les resulta conveniente comprar, ya que según conversaciones informales con los restauranteros y habitantes del cantón, los precios en el mercado de Riobamba resultan más convenientes que los ofrecidos por el mercado de Bucay.

Por otra parte, el cerdo por ser nativo del cantón y por formar parte de dos de los platos identificados como típicos por la población, ha sido considerado como producto originario de Bucay, ya que además de ser criado en las mismas haciendas del cantón, es un producto que se lo alimenta a base de palmito y caña de azúcar, por lo que tienen un índice muy bajo en grasa y según el Lcdo. Montalvo, son considerados chanchos light o de cero colesterol.

Asimismo, la Vaca, que obviamente es oriunda del cantón, también forma parte de un plato considerado como típico por parte de la población, como lo es el yaguarlocro, el mismo que a diferencia del que se elabora en la sierra con borrego, en Bucay es elaborado con Res, utilizando su sangre y menudo.

A continuación se presenta el resumen de los productos inventariados en la siguiente tabla:

Tabla No. 6: Resultados del Inventario Gastronómico de Productos del Cantón Bucay

Código	Nombre del Producto	Otra Denominación	Difusión ALCANCE	Comercialización ALCANCE	Valor Nutricional de su Consumo
I.G- PR - BUC - 001	Chancho	Cerdo - Puerco	Internacional	Internacional	Alto
I.G- PR - BUC - 002	Vaca	Res - Vacuno	Internacional	Internacional	Alto

**Fuente: Fichas de Inventario de la Planta Turística - Gastronómica
Elaboración Propia**

Inventario Gastronómico de los Platos Tradicionales del Cantón General Antonio Elizalde

General Antonio Elizalde ó simplemente Bucay, como comúnmente es conocido, es un cantón perteneciente a la provincia del Guayas, que se encuentra rodeado además, por otras cuatro provincias, las mismas que son: Los Ríos, Bolívar, Cañar y Chimborazo.

La particularidad de su ubicación, es decir entre 3 provincias de la sierra y 2 de la costa, ha contribuido a la fusión de las costumbres tanto costeñas como serranas en esta población; siendo sin duda alguna, la gastronomía un aspecto importante de estas costumbres, razón por la cual en esta apartada población de la provincia del Guayas, es común encontrar platos tradicionales

tanto de costa como de sierra, por lo que el cometido de este trabajo no resultó nada fácil.

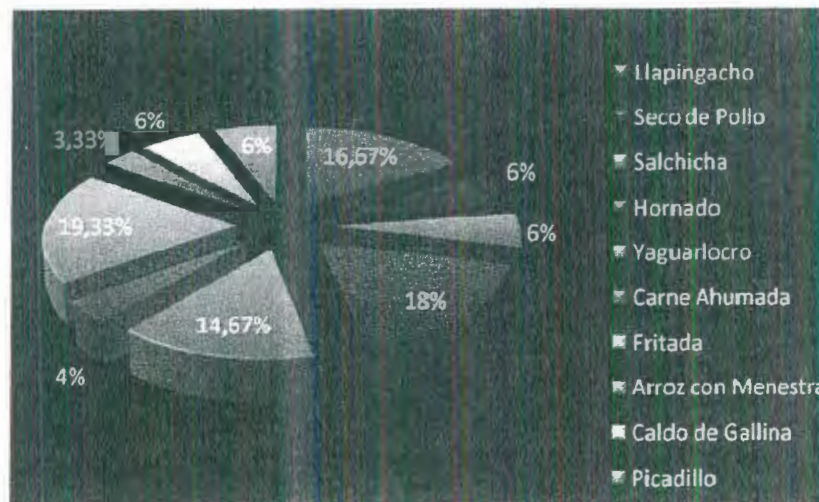
Con la finalidad de lograr establecer los platos típicos de este cantón, fue necesario en primera instancia averiguar aquellos que la población reconociera como propios, para lo cual fue necesario acudir a concurridos puntos del cantón como: La Avenida de los Puentes, El Mercado Humberto Centanaro Gando y a las afueras de la Iglesia Nuestra Señora del Carmen, con la finalidad de realizar un sondeo que nos permita establecer los platos con los que el Bucayense se identifica.

Las respuestas obtenidas en el sondeo, a preguntas abiertas como: Mencione los cinco primeros platos que identifique como típicos de Bucay; y, ¿qué plato aprendió a hacer de su abuelita?, fueron en reiteradas ocasiones: Fritada, Hornado, Llapingacho, Yaguarlocro, y en menor proporción: Seco de Pollo, Salchicha y Caldo de gallina.

Acto seguido, se procedió a realizar una encuesta dirigida a los representantes de los establecimientos gastronómicos, los mismos que constan en el registro de los principales restaurantes del cantón y a aquellos establecimientos que fueron encontrados durante la realización de esta investigación, quienes proporcionaron información referente a los platos que

consideran típicos de Bucay, independientemente de que sean vendidos o no en su establecimiento, tal como se aprecia en el siguiente gráfico:

Gráfico No. 16/ Platos que considere Típicos de Bucay



**Fuente: Grupo de Tesis
Elaboración Propia**

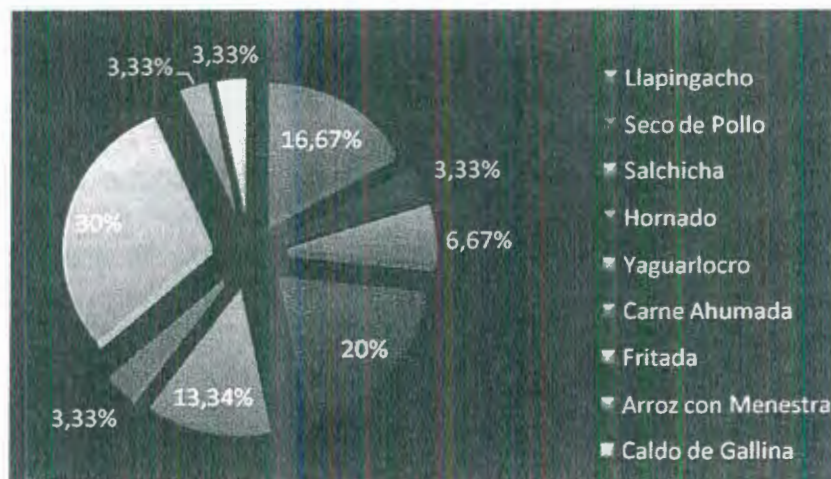
En el pastel arriba expuesto claramente se comprende que, las respuestas repetidas mayoritariamente fueron: Fritada con el 19.33%, Hornado con el 18%, Llapingacho con el 16.67% y el Yaguarlocro con el 14.67%; mientras que platos minoritariamente mencionados como propios fueron: Salchicha, Seco de Pollo, Caldo de Gallina y Picadillo con el 6% cada uno; la Carne ahumada con el 4%; y, el Arroz con Menestra con el 3.33%.

Es importante acotar, que los platos como: Salchicha, Seco de Pollo, Caldo de Gallina, Picadillo, Carne Ahumada y Arroz con Menestra, no fueron

considerados para el presente inventario, ya que al comparar los porcentajes obtenidos entre éstos y los platos más votados, claramente se puede visualizar una abismal diferencia entre ambos grupos, resultados que a su vez, coincidentemente son corroborados por el sondeo realizado a la población.

Otra pregunta efectuada a los restauranteros, fue referente al plato más vendido en el cantón, independientemente de que sea o no expendido en los establecimientos a los que representan, siendo los resultados obtenidos los que se muestran a continuación:

Gráfico No. 17/ Plato que considere más Vendido de Bucay



**Fuente: Grupo de Tesis
Elaboración Propia**

Como se puede apreciar, casualmente los platos que se consideran más vendidos fueron nuevamente: La Fritada, con un 30%, el Hornado con un 20%, el Llapingacho con un 16.67% y el Yaguarlocro con un 13.34%; frente a una marcada diferencia con la Salchicha, con un 6.67%, Seco de Pollo, Caldo de Gallina, Arroz con Menestra y Carne Ahumada con un 3.33% cada uno, circunstancia que reconfirma los platos que el cliente va a buscar a Bucay.

Lo anteriormente expuesto permite concluir que los platos de mayor relevancia en el cantón, tanto para locales como visitantes y que para motivos de este estudio serán tomados como típicos del cantón Bucay, son cuatro: La Fritada, el Hornado, el Llapingacho y el Yaguarlocro.

Además, es necesario indicar que las entrevistas a profundidad han permitido establecer la antigüedad que tienen los platos, establecidos como típicos, expendiéndose en Bucay, por lo que resulta primordial citar algunas de las respuestas a la pregunta: *¿Cuánto tiempo tienen estos platos expendiéndose en Bucay?*

Lcdo. Roberto Bustamante: *"Desde que tengo uso de razón, casi toda la vida, pero no todos los restaurantes iojo!, son contados los restaurantes que dan*

este tipo de gastronomía, en Bucay hay uno, dos o tres no hay más, no todos los restaurantes tienen..."

Ing. Luis Avellán: *"Tanto como Bucay existe. Bucay es la región en la que compiten cinco provincias, si hay cinco provincias de las cuales tres son de la sierra, desde que Bucay es Bucay, la gastronomía de la sierra está aquí presente, no hay una particularidad en la aparición de estos platos. Bucay fue creado con la gente de la sierra y la costa. Tan pronto como se creó Bucay, éstos platos aparecieron y están ligados a su origen"*

Lcdo. Jorge Montalvo: *"Tienen ya como unos 20 años, como platos típicos de nuestro cantón. Mucha migración de la gente de la sierra a nuestro lugar, ha permitido que se identifique estos platos como de nuestra región, pero sabemos que estos platos son de otros lados pero los ofrecemos y aquí tienen buena aceptación".*

MSc. Paola Gálvez: *"Toda la vida, es parte del folklore, pero es una sinergia, hay una cordillera de intercambio, entonces la gente de la sierra ha comenzado a bajar y se ha asentado aquí, por eso nace el Llapingacho, siempre han vendido, más bien están saliendo nuevos productos..."⁴¹*

⁴¹ Fuente: Entrevistas a Profundidad dirigida a personajes importantes dentro del ámbito turístico Anexo # 3

Otra pregunta, realizada a los profesionales claves, para la realización del presente trabajo, durante las entrevistas a profundidad fue: *¿Cuenta Bucay con un plato típico propio?*, a lo que los interrogados respondieron lo siguiente:

Lcdo. Roberto Bustamante: *"No tenemos un plato típico, queremos hacer uno. Hacer un plato típico a base de palmito, lo que pasa que la población de palmito tampoco es buena acá. Estamos talando palmito, pero no estamos resembrando para salir con plato típico permanente. Estamos pensando en eso, pero es a futuro, O algún otro plato a base de banano orito u otra cosa"*.

Ing. Luis Avellán: *"Un plato típico oficial, declarado así por la división de turismo del cantón no lo sé, creo que no. Yo diría que podemos sacar como plato bandera al seco de guanta, podemos reinterpretarlo a chuzo de guanta, guanta en canuto, pera la guanta podría ser el elemento diferenciador, que podría darnos notoriedad. Yo me iría por el seco de guanta"*.

Lcdo. Jorge Montalvo: *"Estamos tratando de arrancar con un plato típico de nuestra zona, que sea auténtico como es el de la carne de guanta en sus diferentes tipos de preparación"*

Msc. Paola Gálvez: "No. Algo se quiere hacer con el orito, pero todavía no se ha desarrollado⁴²".

Las respuestas citadas anteriormente, demuestran la carencia de un plato típico del cantón en la actualidad, y al mismo tiempo revelan el interés por parte de cada sector, involucrado al turismo, de crear uno con productos nativos de la zona; motivo que a su vez, permite sustentar los productos y platos que fueron inventariados para el presente trabajo.

Con el objeto de complementar el estudio, se indagó a los representantes de cada establecimiento gastronómico, acerca del dulce y bebida que ellos consideren típica o representativa del cantón, por lo que se obtuvieron los siguientes resultados:

Gráfico No. 18/Bebida de Mayor consumo en el Cantón



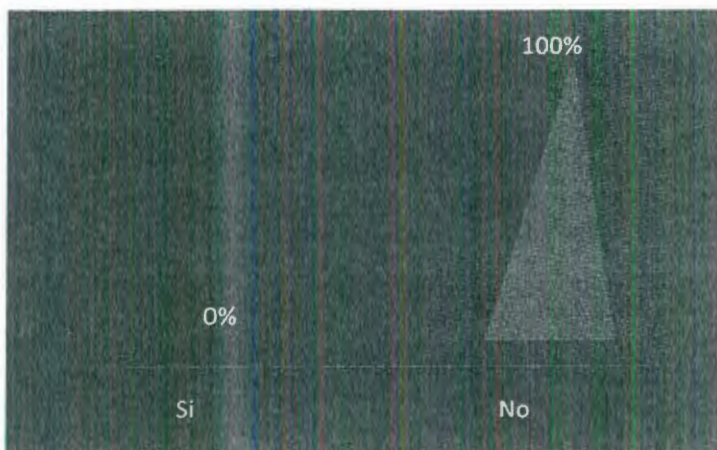
**Fuente: Grupo de Tesis
Elaboración Propia**

⁴² Fuente: Entrevista a profundidad dirigida a personajes importantes dentro del ámbito turístico Ver Anexo #3.

Como se observa en el gráfico arriba expuesto, la bebida de mayor consumo por parte del pueblo Bucayense es el Puro, con un 66.67%, frente a la cerveza, con un 23.33% y otras bebidas, como la sangría y el ron con un 10%, por lo que también fue inventariado.

Por otro lado se pudo constatar, por unanimidad, que Bucay no cuenta actualmente con un dulce típico que lo represente, ya que tal como se muestra en el gráfico los resultados obtenidos fueron:

Gráfico No. 19/ ¿Tiene Bucay un Dulce Típico?



**Fuente: Grupo de Tesis
Elaboración Propia**

Es importante destacar que muchos comentarios recibidos mientras se realizaba esta pregunta, concordaban en que la gente no visita Bucay para degustar de un dulce, la gente va más bien por degustar platos fuertes; sin

embargo es propicio indicar nuevamente que por iniciativa de la empresa bananera DOLE, se está deshidratando del guineo orito, para mezclarlo con chocolate, plato que tal vez en un futuro se pudiera proyectar como un dulce típico del cantón.

De esta manera y en resumen, se detallan los platos y bebidas típicas inventariados para el presente trabajo:

Tabla No. 7: Resultados del Inventario Gastronómico de Platos y Bebidas Típicos del Cantón Bucay

Código	Nombre del Plato	Otra Denominación	Reconocimiento Cultural	Procedencia de la Receta	Valor Nutricional de su Consumo
I.G.- PL- BUC- 001	Llapingach o	Tortilla	Reconocido Mayoritariamente por la población	De otras comarcas	Bajo
I.G.- PL- BUC- 002	Fritada	-----	Plenamente Aceptado	De otras comarcas	Medio
I.G.- PL- BUC- 003	Hornado	-----	Reconocido Mayoritariamente por la población	De otras comarcas	Alto
I.G.- PL- BUC- 004	Yaguarlocr o	-----	Reconocido Mayoritariamente por la población	De otras comarcas	Medio
I.G.- PL- BUC- 005	Puro	Aguardiente	Reconocido Mayoritariamente por la población	Social/Vecinal	Bajo

Fuente: Fichas de Inventario de la Planta Turística - Gastronómica
Elaboración Propia



5.2 ANÁLISIS DE LA PLANTA TURÍSTICA DEL SECTOR: ESTABLECIMIENTOS DE ALIMENTOS Y BEBIDAS

Para analizar la planta del cantón General Antonio Elizalde se tuvo como base el listado de los 23 restaurantes que cuentan con patente municipal, información que fue proporcionada por la Municipalidad de Bucay, además de 7 locales de expendio de comidas que se encontraron durante la investigación y que se encuentran ubicados dentro del cantón; ya que el Catastro actual de la Provincia del Guayas no posee información alguna sobre establecimientos de alimentos y bebidas del sector; motivo por el cual, el estudio se lo realiza bajo criterios y parámetros propio del grupo de trabajo.

Tipo

Como primer punto se muestran los conceptos que se tomaron para encasillar a cada establecimiento con el tipo que le corresponde así tenemos:

Según la enciclopedia libre Wikipedia⁴³, un restaurante es un *"comercio en el mayor de los casos, público donde se paga por la comida y bebida, para ser consumidas en el mismo local"*.

En cambio el portal Blog de Cocina⁴⁴ en su página web, indica que para la definición de restaurante *"se comprende todos los establecimientos cualquiera que sea su denominación que sirvan al público mediante un precio, bebidas y comidas para ser consumidas en un mismo local."*

Además la ordenación turística excluye de este concepto los siguientes establecimientos: Cafeterías, comedores universitarios, comedores de empresa para trabajadores, cantinas escolares, todo establecimiento dedicado únicamente a servir comidas y bebidas a contingentes particulares y los comedores de los establecimientos hoteleros pues estarán sujetos a la normas para la industria hotelera".

Tomando en cuenta, la situación de la planta turística del cantón Bucay, para el presente estudio se definirá como restaurante a los establecimientos

⁴³ **Wikipedia**

<http://es.wikipedia.org/wiki/Restaurante>
Visita realizada el 01 de Mayo de 2008.

⁴⁴ **Blog de Cocina**

<http://www.blogdecocina.com/temas-del-mundo-de-la-hosteleria/concepto-de-restaurante.php>
Visita realizada el 01 de mayo de 2008.

públicos, de cualquier denominación, que cuenta con mesas para que los clientes puedan sentarse cómodamente, donde se paga por comidas, bebidas o cenas, que son consumidas en el mismo local.

Por otra parte, la palabra cafetería o *simplemente café es un despacho de café y otras bebidas, donde a veces se sirven aperitivos y comidas. Una cafetería comparte algunas características de un bar y algunas características de un restaurante. En algunos países se le llama cafetería a un restaurante donde no se ofrece servicio de camareros, y donde los clientes utilizan una bandeja, para pasar a una barra de menús para ordenar sus platos, y luego a la caja para pagar, principalmente en centros de trabajo y escuelas.*

En lugares como Estados Unidos, una cafetería no enfatiza el consumo de bebidas alcohólicas; en su lugar se enfoca específicamente en el café, té o chocolate con leche. Otras comidas pueden variar entre pan, caldo, sándwiches, y postres que complementan su comercio. Las cafeterías son habituales en cualquier lugar donde exista tráfico de gente con poco tiempo para un refrigerio, por ejemplo, en las inmediaciones de lugares de trabajo, en las escuelas, estaciones de tren o aeropuertos⁴⁵.

⁴⁵ **Wikipedia**

<http://es.wikipedia.org/wiki/Cafeter%C3%ADa>
Visita realizada el 01 de Mayo de 2008

Otra definición es: *"establecimiento donde se sirven café y otras bebidas, así como alimentos fríos o que requieran poca preparación, como sándwiches o platos combinados⁴⁶".*

Para motivos del presente estudio, el concepto de cafetería utilizado será: Establecimiento que comparte características de un bar y de un restaurante, donde no se enfatiza el consumo de bebidas alcohólicas, sino bebidas calientes y frías como café, té, leche, batidos, jugos; además de ofrecer también en su menú alimentos fríos, como sándwiches, que requieran poca preparación.

Por otro lado, un bar constituye un *"establecimiento comercial donde se sirven bebidas alcohólicas y no alcohólicas, y aperitivos, generalmente para ser consumidos de inmediato en el mismo establecimiento en un servicio de barra.*

El elemento característico de un bar, y también aquel que le da su nombre, es la barra, o mostrador, que es un pequeño muro más o menos a la altura

⁴⁶ **WordReference Diccionario de la Lengua Española**
<http://www.wordreference.com/definicion/cafeteria>
Visita realizada el 01 de Mayo de 2008

del pecho sobre el que descansa una tabla alargada donde se sirven las bebidas a los clientes⁴⁷".

Otra definición de Bar es: *"Local donde se sirven bebidas, que suelen tomarse de pie ante el mostrador⁴⁸".*

De acuerdo al presente estudio, se definirá como Bar al local comercial que tiene una marcada importancia como centro social, donde se sirven bebidas alcohólicas, no alcohólicas y bocadillos, que a pesar de contar con mesas, se caracteriza principalmente por tener una barra o mostrador donde el cliente prefiere consumir dichas bebidas.

En cuanto a la palabra Kiosco, Kiosko ó Quiosco, se la ha conceptualizado como *"construcción a modo de pabellón o templete elevado, erigido en lugares públicos; generalmente de planta octagonal (ochavado). Suelen estar destinados para celebrar manifestaciones culturales como conciertos populares y otras expresiones artísticas. También destinada a la venta de periódicos, flores, etc. Además se denomina kiosco a una construcción ligera,*

⁴⁷ **Wikipedia**

<http://es.wikipedia.org/wiki/Bar>

Visita realizada el 01 de Mayo de 2008

⁴⁸SOPENA, Ramón: Diccionario Ilustrado de la Lengua Española ARISTOS: Barcelona: 1991

ubicada en lugares públicos, donde se recibe atención comercial o informativa⁴⁹”.

Otra definición que se le da es *“Construcción pequeña que se instala en la calle o lugares públicos para vender en ella periódicos, flores u otras mercancías⁵⁰”*

Para el presente estudio se definirá Kiosco de comida como construcción pequeña e informal que tiene lugar en la calle y lugares públicos, que tiene como objetivo vender comida.

Finalmente la palabra carreta ha sido definida como *“vehículo que no se mueve por sí solo, que está diseñado para moverse con facilidad, y que está limitado al servicio de alimentos que no son potencialmente peligrosos; o alimentos que sean potencialmente peligrosos pero mantenidos a temperaturas adecuadas y provenientes de un establecimiento que produce alimentos empacados; o limitado a la preparación y servicio de salchichas (“hot dog”).*

⁴⁹ **Wikipedia**

<http://es.wikipedia.org/wiki/Quiosco>
Visita realizada el 01 de Mayo de 2008

⁵⁰ **WordReference Diccionario de la Lengua Española**

<http://www.wordreference.com/definicion/quiosco>
Visita realizada el 01 de Mayo de 2008

Los alimentos que no sean empaquetados y que no sean potencialmente peligrosos serán limitados a palomitas de maíz, nueces, productos agrícolas, galletas y productos similares de panaderías, y raspados⁵¹”.

Para fines del presente estudio, se definirá como carreta de comidas a aquellos vehículos diseñados para moverse con facilidad, que de manera informal, expenden comidas de fácil preparación en calles y lugares públicos de mucha concurrencia y que no cuenta con mesas ni sillas donde el cliente pueda servirse.



Foto No. 8/ Restaurante Niña Estefanía



Foto No. 9/ Restaurante La Perla



Foto No. 10/ Mercado Humberto Centanaro Gando
(Kiosco de Comida)

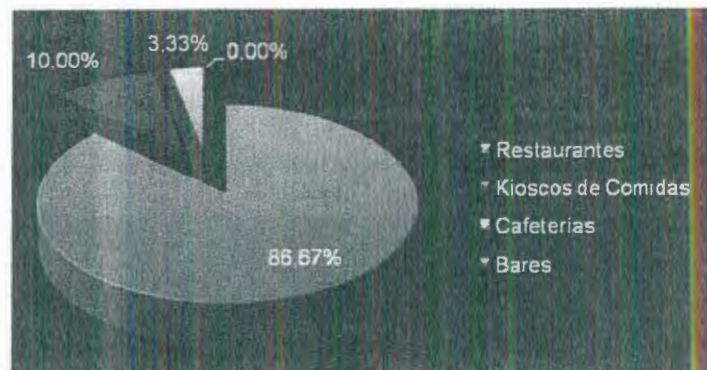
⁵¹ Programa de Negocios Ambulantes de comidas

http://www.maricopa.gov/EnvSvc/EnvHealth/pdf/MF_PCS.pdf.

Visita realizada el 01 de mayo de 2008

En base a las definiciones antes mencionadas, el cantón General Antonio Elizalde cuenta mayoritariamente con una planta que está conformada por el 86.67% de establecimientos considerados como restaurantes en los que se incluye a locales como: asaderos, chifas, picanterías, comedores, el 10.00% la integran los kioscos de comidas, el cual está constituido por los locales de expendio de comidas ubicadas dentro del Mercado Humberto Centanaro Gando, el 3.33% la forma el sitio donde se consume jugos y batidos que para este trabajo investigativo será denominado como cafetería y finalmente no se encontró dentro del listado lugares que cumplan con los requisitos para que fueran considerados bares, datos que se aprecian en el siguiente gráfico:

Gráfico No. 20/ Tipo de Establecimiento



**Fuente: Grupo de Tesis
Elaboración Propia**

Apariencia



Foto No.11/ Restaurante Niña Adrianita



Foto No.12/ Restaurante La Pórbola
(Hacienda San Rafael)

Otro punto considerado en este análisis, fue la apariencia de los establecimientos; ya que se busca dar una visión general en cuanto a la calidad y presentación que actualmente ofrecen estos lugares a propios y extraños, siendo los resultados obtenidos, tal como se muestra en el gráfico: 10% *Muy Buena*, 20% *Buena*, 40% *Regular* y en un 30% *Mala*.

Gráfico No. 21/ Apariencia de los Establecimientos



Fuente: Grupo de Tesis
Elaboración Propia

Categoría



Foto No. 13/ Cabaña de Papo



Foto No. 14/ Restaurante S/N1

Cada restaurante, Kiosco de comida y cafetería fue clasificada de acuerdo a la percepción del grupo de trabajo, tomando como referencia la apariencia sanitaria del local y sus instalaciones, siendo de primera, el puntaje más alto y de cuarta el mínimo. Cabe recalcar que del grupo de restaurantes analizados y de los 7 que fueron inventariados sólo dos contaban con el certificado de afiliación a la Cámara de Turismo y tenían ya una categoría definida por la Subsecretaría de Turismo del Litoral, siendo de primera el restaurante la Pérbola de la Hacienda San Rafael y de segunda categoría el Lechoncito, restaurante ubicado en el sector de la Fontana Mall.

Promoción



Foto No. 15/ Restaurante S/N2



Foto No. 16/ Restaurantes en la Av., de los Puentes.

A través de la investigación efectuada se obtuvo, que de 30 establecimientos analizados 8 locales de expendio de comida no cuentan con un nombre establecido, dato que para efectos de marketing se considera de mucha importancia, ya que es a través del nombre que el cliente lo puede identificar con mayor facilidad; asimismo, 7 de los establecimientos carecen de servicio telefónico y 28 de correo electrónico ó página web, lo que los mantiene aislados del cliente potencial.

Tiempo de Funcionamiento

En este punto se encontró, que el cantón cuenta con lugares que se han sabido mantener a través del tiempo, ya que existen restaurantes con 20, 27 y 30 años de servicio; al igual que negocios de venta de comida que tienen entre 3 y 6 años, los cuales poco a poco están entrando al mercado, ofreciendo platos tradicionales y en otros casos diferentes a ellos, preparados de tal manera que el cliente prefiere degustarlos en estos sitios. Finalmente, cabe mencionar que Bucay es una zona donde también se encuentran sitios nuevos, que ofrecen alternativas diferentes a las tradicionales, con un tiempo de funcionamiento de 1 año 6 meses y 7 meses respectivamente; los cuales son producto de la inversión privada; en el primer caso, del microempresario italiano Sr. Pastorelli y en el segundo, del grupo empresarial PRONOBIS, quienes coinciden que su grupo objetivo es la clase social media y alta.

Servicios que ofrecen



Foto No. 17/ Cabalgatas



Foto No. 18/ Pesca



Foto No. 19/ Paseo en bote

Además de la alimentación, los establecimientos ofrecen otros servicios, los mismos que dependen de la categoría del restaurante, ya que los más simples ofrecen solamente el servicio de bebidas alcohólicas y no alcohólicas; mientras que, los de mayor categoría ofrecen a sus clientes, además de las bebidas antes mencionadas, servicios de comunicación como: cabinas telefónicas e internet, esparcimiento como: pesca, paseo en botes, cabalgatas, paseo en bicicletas y entre otros como: la venta de souvenirs y de paquetes turísticos.

Precio

El precio medio de los platos es muy variado, ya que dependen de la categoría del local, siendo los de mayor categoría quienes manejan precios medios que fluctúan entre los \$5.00 y \$6.00 dólares, los de categoría

intermedia manejan un precio medio de \$3.00 dólares y los de menor categoría manejan un precio medio que fluctúa entre \$1.00 y \$1.50 dólares.

Capacidad

Los locales sencillos pueden albergar de 6 a 12 personas, en cambio los negocios intermedios cuentan con un número de 20 a 78 plazas disponibles y por último los restaurantes suntuosos logran acoger hasta 128 personas; siendo el número de mesas utilizables de hasta 32.

Personal

Las fuentes de empleos que generan dichos lugares, en el caso de los pequeños es mínima ya que quienes trabajan en ellos son 1 o 2 personas, quienes generalmente son parte de una misma familia; en los establecimientos medianos cuentan con la ayuda de 3 a 5 personas y finalmente los restaurantes grandes logran contratar hasta 20 personas, en épocas de gran afluencia. Es importante acotar, que la formación de quienes trabajan en estos lugares, en su mayoría, es de estudios secundarios.

Menú



Foto No. 20/ Restaurante Niña Adrianita



Foto No. 21/ Restaurante Niña Estefanía

Como se mencionó anteriormente⁵² el cantón General Antonio Elizalde es un lugar, en donde el visitante puede encontrar una oferta variada en cuanto a la alimentación, así tenemos que el 43.33% prepara platos a la carta por ejemplo arroz con menestra, churrasco, bistec, carne apanada, seco de pollo, entre otros, el 26.67% comercializa la venta de almuerzos, los cuales permiten adquirir por un precio económico el menú del día, que consta de tres partes como la sopa, arroz con su acompañante y jugo de cualquier fruta de temporada; por lo general en este tipo de establecimientos también se vende por las noches meriendas en las que sólo se incluye arroz con su acompañante, jugo o un vaso pequeño de gaseosa, el 23.33% se dedica a la comercialización de los platos tradicionales como son: fritada, hornado, llapingacho, yaguarlocro, utilizando además al producto base como lo es

⁵² Capítulo 5, Ítem 5.1 Elaboración del Inventario Gastronómico del Cantón General Antonio Elizalde: Planta. Gráfico No. 13: Tipo de Comida

chanchos o la vaca en distintas preparaciones como cuero, chicharrón, carne asada, etc; Bucay al igual que otros cantones del país también cuenta con el 3.34 % de locales que ofrecen comidas rápidas como batidos, sándwiches, hamburguesas, entre otros y finalmente el 3.33% elabora platos internacionales como por ejemplo comida oriental, lomo a la pimienta, Filet Mignon, etc. ; platos que son preparados en chifas o en el restaurante ubicado en el sector de la Fontana Mall⁵³.

De la muestra tomada para este análisis sólo 2 establecimientos, como lo son el Lechoncito y la Pórbola de la Hacienda San Rafael, cuentan con la opción de postres y vinos, en el menú.



Foto No. 22/ Puro de sabores

⁵³ Km. 90 Vía el Triunfo – Bucay

Cabe recalcar que la bebida típica del cantón Bucay, el famoso "puro", no se ofrece en ninguno de los lugares donde se expende alimento, sino que es ofrecido en otros sitios como licorerías o tiendas.

5.3 ANÁLISIS DE LOS PRODUCTOS INVENTARIADOS Y SU VALORACIÓN CULTURAL

Bucay por ser el centro de unión de cinco provincias, se caracteriza por ser un punto de transferencia de víveres; asimismo, la influencia que ejercen los cantones y ciudades aledañas sobre el cantón y la migración de personas provenientes de la sierra, en especial de la provincia del Chimborazo, han influido notoriamente en la gastronomía del lugar, ya que Bucay ha adoptado y acoplado, platos en su mayoría de origen serrano, como propios, careciendo de uno preparado con productos sembrados y cosechados en la zona.

Sin embargo, esta localidad posee un clima templado subtropical y un suelo arcilloso, lo que hace que se distinga del resto de cantones de la provincia del Guayas y favorezca el cultivo de productos agrícolas y la crianza de distintos animales en los sectores avícolas, vacuno, porcino y bubalino; quienes producen productos de primer nivel, lo que permite a la población consumir

un sin número de recursos comestibles de manera sana y confiable y además comercializarlos a grandes empresas de otras ciudades del país para que elaboren quesos, jamones, leche, yogurt entre otros; generando en el cantón grandes ingresos económicos y fuentes de empleo para los habitantes del sector.

La gastronomía que ofrece el cantón General Antonio Elizalde -Bucay es una mezcla de culturas que se han ido introduciendo poco a poco desde épocas remotas hasta la actualidad, donde algunos platos se han ido modificando al pasar del tiempo, pero sin dejar de perder su propia identidad; por esta razón los únicos productos a inventariarse, en el presente trabajo investigativo, son el cerdo y la vaca, los cuales son utilizados como base, al momento de preparar los platos que se detallan a continuación:

Tabla No. 8: Relación entre Producto y Plato Típico

NOMBRE DEL PRODUCTO	NOMBRE DEL PLATO
Cerdo	Fritada, Hornado, Llapingacho
Vaca	Yaguarlocro

**Fuente: Fichas de Inventario de la Planta Turística - Gastronómica
Elaboración Propia**

Los platos que el cantón toma como propios, a pesar de ser comercializados en otros lugares del país, se distinguen básicamente por su forma de cocción, lo que hace que las personas prefieran los que se preparan en esta localidad por ejemplo, la fritada y demás ingredientes que la acompañan, como el cuero; y, en algunos casos con rodajas de verde fritas en la misma manteca del cerdo, en pailas de cobre y con leña de árboles de café y mandarina, lo que hace que el sabor de estos productos sea diferente.



Foto No. 23/ Preparación de Fritada y Cuero de Chanco

Otro ejemplo es el hornado, que en este cantón es preparado en hornos de leña lo que lo hace distinto, delicioso y económico ya que el gasto es mucho menor que si fuera elaborado en horno a base de gas por su largo tiempo de cocción.



Foto No. 24/ Hornado

Por otro lado es importante recalcar que la gastronomía en Bucay ha sufrido hasta cierto punto, un proceso de transculturización en la elaboración de ciertos platos; así tenemos que la salsa de cebolla que acompaña al hornado le añaden un poquito de chicha de jora⁵⁴, dándole un toque distinto y realzando así su sabor agrio característico; el yaguarlocro, cuya receta original es preparado con menudo de borrego, en el cantón lo elaboran con menudo de res, ya que les resulta más conveniente.

A pesar de que los platos tradicionales son de origen serrano, en la actualidad estos forman parte del folklore de este pueblo; ya que desde que el cantón existe, han estado presentes dentro de la gastronomía de cada

⁵⁴ Bebida alcohólica obtenida por fermentación de la materia azucarada contenida en el extracto de malta de maíz.

persona que aquí habita, razón por la cual el cantón se destaca en tener haciendas de primer nivel, donde se crían adecuadamente a estos animales que son el ingrediente base para preparar los platos típicos, o en algunas ocasiones es la misma población que cuenta con pequeños criaderos, con el único fin que, una vez que el animal esté listo para su venta, comercializarlo a todos aquellos que se dedican tanto a la venta de alimentos preparados o los que simplemente quieren degustar de su deliciosa carne.

Por otro lado la presentación de los platos, al momento de ser servidos, también marca la diferencia, ya que en el cantón Bucay los platos tradicionales, como por ejemplo la fritada. no es acompañada con la clásica salsa de cebolla y no sólo es servida con mote, sino que la acompañan con cuero de chanco y si el cliente lo desea chifles y ají; el hornado no lleva la salsa de maní característica, sino que lo sirven acompañado con salsa de cebolla y por último el yaguarlocro como se lo mencionó anteriormente no se lo prepara con menudo de borrego, sino con el de res, lo que hace que su sabor sea diferente.

Asimismo se puede indicar que ninguno de los platos reconocidos como tradicionales, tienen una fecha especial para ser comercializados por los dueños de establecimientos, a excepción del llapingacho que es el único plato que se expende sólo los días domingos en el mercado local, sin embargo

todos ellos pueden ser preparados en los hogares de los bucayenses cualquier día del año, sin ningún tipo de problemas ya que los productos base con que son elaborados, son fáciles de conseguir.

Aunque el producto con que es elaborado el famoso "puro", bebida característica de la localidad, no ha sido inventariada ya que la caña de azúcar no es un cultivo propio de la zona, se la mencionará en este análisis sólo por la valoración cultural que el producto elaborado posee, ya que mediante entrevistas libres realizadas al señor José Abram Tufiño, habitante de más de 80 años de edad y a la señora Alba Flores propietaria de licorera, coinciden que el "puro", antes era comercializado de manera de contrabando a pequeños distribuidores, ya que estos estaban supervisados por los guardas de estancos⁵⁵, quienes controlaban la producción de alcohol y vigilaban la venta del producto, ya que ésta, sólo se la podía realizar a través de estas personas, pero con el tiempo debido a las diferentes irregularidades tanto por parte de los guardas de estancos que sobornaban y presionaban a los pequeños productores, como de los contrabandistas, quienes se reunían en alambiques clandestinos para obtener la bebida y distribuirla de manera ilegal, el estado ecuatoriano hace aproximadamente 25 años atrás decidió legalizar su comercialización.

⁵⁵ Personas que estaban encargados de fiscalizar la producción de alcohol.

Actualmente esta bebida es expendida libremente en el cantón y es consumida por todos aquellos que les agrada beber trago fuerte, además por su alto poder de concentración, este licor es adquirido por propios y extraños en algunas ocasiones para utilizarlo en la gastronomía, como ingrediente en la preparación de tortas o como parte esencial en la elaboración de cocteles, razón por la cual los comerciantes de este producto han optado también en mezclarlo con distintas frutas o esencias para realzar aún más su sabor, lo que casi siempre es motivo de curiosidad por los visitantes que por ahí transitan; otras veces para usarlo como medicina casera, pues mezclado con otras especies como la canela, se convierte en una infusión que en épocas de frío, hace que el cuerpo se mantenga caliente, o combinado con hierbas como el matico⁵⁶, según comentarios de las abuelitas, trabaja como un excelente desinflamatorio, que colocado con compresas ayuda aliviar algún tipo de dolor en el cuerpo.

5.4 DIAGNÓSTICO GENERAL DE LOS PRODUCTOS INVENTARIADOS Y SU VALORACIÓN TURÍSTICA.

Como es de conocimiento popular, la importancia que la gastronomía tiene sobre el ser humano, ha estado ligada a su propia evolución, por lo que sin

⁵⁶ Planta originaria de América Meridional, cuyas hojas contienen un aceite esencial aromático y balsámico, que se usa interior y exteriormente como astringente.

duda alguna ha formado parte de su modo de vida, lo que con el transcurrir del tiempo, la ha convertido en parte de su folklore, tradición y costumbre de cada lugar del mundo y Bucay no es la excepción.

Para el presente diagnóstico, se procederá a elaborar un análisis FODA, el mismo que permitirá identificar, de mejor manera, las fortalezas y debilidades de los productos inventariados; así como también, las oportunidades y amenazas a los que están expuestos, por motivos de factores externos.

FORTALEZAS

- Los productos que han sido inventariados no están sujetos a factores temporales que afecte su oferta en el mercado local.
- La gastronomía de Bucay se fundamenta principalmente en lo que tienen a su disposición, que son los recursos agrícolas, ganaderos y porcinos que se comparte con los visitantes a través de los menús de los establecimientos.
- Los platos tradicionales son vendidos a precios asequibles.

- El cantón cuenta con criaderos de los animales inventariados, lo que permite su sustentabilidad.
- Los chanchos son alimentados con palmito y caña de azúcar, por lo que tienen un bajo índice de grasa.
- El cerdo, como producto gastronómico, es aprovechado casi en su totalidad, ya que el factor de desecho es mínimo.
- Existe una relación entre los productos inventariados y los platos inventariados, ya que los productos son utilizados en la preparación de los platillos.
- En todo el cantón es muy fácil encontrar estos productos que permite la realización de los platos tradicionales de una manera frecuente.
- La carne de res y de cerdo se la puede consumir solas o acompañadas en diferentes maneras de cocción (carbón, frita, leña), permitiendo al consumidor tener mayores opciones a la hora de comer.

- Los establecimientos que ofertan los platos tradicionales están ubicados en zonas de fácil acceso, lo que permite a los visitantes en tránsito degustar de los mismos, sin necesidad de desviarse de su destino final.
- La carne de cerdo es rica en hierro, zinc, magnesio, fósforo, potasio, vitamina B1, B2, B3, B6 y B12; en cambio la carne de res tiene un alto grado de proteínas, la cual actúa como fuente de energía ya que ayuda al sistema inmunológico para protegerlo de enfermedades; además tiene zinc, hierro y vitaminas B; lo que permitiría captar la atención del visitante potencial, si esta información es debidamente promocionada.
- Bucay es la única localidad del país que elabora el yaguarlocro a base de menudo de res, diferenciándose de otros sectores de la sierra que lo preparan a base de menudo de borrego, que es la receta original.

OPORTUNIDADES

- Platos tradicionales plenamente reconocidos y aceptados a nivel nacional, lo que facilita la venta de los mismos.
- La exposición anual de la Feria "La Lolita", sirve para que los distintos expositores muestren los mejores especímenes tanto en ganado pura sangre de leche como en pura sangre de carne, para que de esta manera los visitantes conozcan más de los productos que se están dando en la zona.
- Cuentan con haciendas dedicadas a la crianza de animales, los mismos que pueden ser expuestos a los turistas a través del agroturismo.
- Aparición de nuevas propuestas gastronómicas, considerando productos como: tilapia, guineo orito, palmito y guanta.
- La inversión de importantes empresas en proyectos ambiciosos que involucran el dar a conocer las manifestaciones culturales a través del folklore y la gastronomía del pueblo bucayense.

DEBILIDADES

- Al cerdo se le ha creado "mala fama" como alimento insalubre, debido a la transmisión de posibles parásitos, y rico en grasas que favorece el sobrepeso y problemas circulatorios, lo que hace que en muchas ocasiones el cliente no lo consuma.
- La vaca tiene como característica, que para ser aprovechada de una mejor manera, es preferible que se la utilice sólo para un determinado propósito, sea este sólo para consumir su carne o su leche pero no ambas a la vez, ya que el ganado lechero acumula mayor cantidad de grasa en su carne, lo que disminuye la calidad de la misma.
- La mayoría de los platos preparados en el cantón no presentan mayor diferencia con los preparados en las provincias de la sierra ecuatoriana, donde también se encuentran platos similares.
- Bucay no utiliza los productos que se dan en la zona, para la elaboración de un plato típico que sea reconocido por la población y quienes visitan esta localidad; ya que en la

actualidad, no cuenta con uno definido por la Subsecretaría y la Dirección Municipal de Turismo.

- Los platos que la población ha reconocido como tradicionales son preparados con gran cantidad de productos de la sierra.

AMENAZAS

- La mala manipulación de los productos en muchos establecimientos, hace que las características organolépticas⁵⁷ de estos se deterioren, lo que puede ocasionar enfermedades a los consumidores.
- Muchos de los establecimientos gastronómicos donde expenden comidas, tienen una mala higiene lo que podría restar la venta de sus productos ya que en nutrición son de suma importancia la vista, el tacto, el olfato y el gusto, para que a la hora de comer, éstos sean apetecibles.

⁵⁷ Es decir: el color, olor, sabor y textura del producto.

- Los consumidores locales están empezando a saturarse de los platos más vendidos, obligando a los dueños de nuevos establecimientos gastronómicos a no incluirlos en el menú.

A través de la realización del presente FODA se puede concluir que el bucayense aprovecha de manera mínima los productos originarios del cantón, sean estos agrícolas o ganaderos, a la hora de elaborar un plato típico; ya que sólo se han enfocado en unos cuantos de la gran variedad con la que cuentan, fenómeno que ha sido ocasionado por el gran desplazamiento que han tenido los habitantes de la sierra, en especial del Chimborazo a Bucay; ocasionando que los productos de la región interandina, tengan un papel primordial en la elaboración de los platos, que en la actualidad el pueblo reconoce, acepta y comercializa a los habitantes del sector y a quienes los visitan por diferentes motivos; razón por la cual, la gastronomía no puede ser considerada como un atractivo primordial para uso turístico, ya que no es propia y no existe originalidad en los platos que se ofertan, es más bien un complemento de los atractivos turísticos que se ofrecen en el cantón; sin embargo, no por eso, deja de ser un recurso muy valorado por quienes frecuentan el lugar.

CONCLUSIONES

1. Bucay, como destino turístico, no cuenta con una planta correctamente adecuada en hoteles, restaurantes, discotecas y plazas de expendio de productos, que brinden servicios de calidad total y que permitan satisfacer en su totalidad las necesidades del turista nacional y extranjero.
2. Los platos y bebidas inventariadas que se conocen en el cantón como típicas según el análisis realizado por el grupo de trabajo son: Fritada, Hornado, Yapingacho, Yaguarlocro y Puro, aunque los mismos en su mayoría no son elaborados con productos propios de la zona, por ser platos adaptados de la sierra ecuatoriana, debido a su ubicación limítrofe.

3. Los directivos del cantón no reconocen como platos típicos a los inventariados en este estudio de trabajo y están en busca de un plato autóctono que sea elaborado con productos propios de la zona como la guanta, que, a pesar de ser un animal en peligro de extinción, consideran reproducir este animal en cautiverio para preservar su especie y de ésta manera poder elaborar un plato que identifique al cantón con solo el hecho de nombrarlo; la tilapia es otra opción aunque sea introducido.
4. Bucay no posee un notable desarrollo hotelero, ya que ofrece a sus visitantes establecimientos, en su mayoría de hasta 3 estrellas, con una minúscula capacidad de albergue, lo que incide a que el número de personas que pernoctan en el cantón sea mínima.
5. Bucay cuenta con haciendas de primer nivel que pueden ser utilizadas para el agroturismo, la misma que está despuntando como nueva opción turística a nivel internacional.
6. Bucay carece de una entidad que regule las medidas de calidad e higiene en los establecimientos gastronómicos; pues a pesar

de que los voceros municipales están conscientes de la mala apariencia que ofrecen, hay desinterés por mejorarlos.

7. El mercado de Bucay se encuentra mal ubicado, ya que está localizado en calles y avenidas concurridas, tanto por personas, trasportes privados y públicos; además, que no posee el equipamiento ni las condiciones sanitarias necesarias, para la venta y el consumo de comidas.
8. El cantón no cuenta con una planta de entretenimiento nocturno apropiada, que complemente las actividades que los prestadores de servicios turísticos ofrecen a locales y foráneos.
9. El transporte interprovincial e intercantonal, en las vías que conectan este cantón con otros destinos, es desorganizado, pues no cuenta con semáforos ni señales de tránsito, lo que expone la seguridad de los usuarios.
10. Las vías de acceso que unen al cantón con la sierra ecuatoriana se encuentran en pésimo estado, al igual que los caminos vecinales que lo conectan con los recintos, causando molestias a las personas que transitan por la zona.

11. Dentro del cantón no existe buena señalética, lo que dificulta el arribo de forasteros a algunos de los atractivos, ubicados dentro de la cabecera cantonal como en sus alrededores.
12. Los platos que se han considerado como típicos, en su gran mayoría son elaborados con productos de procedencia serrana, los mismos que son adquiridos mayoritariamente en Riobamba por los dueños de locales de comidas, por conseguirlos a precios bajos en relación a los ofertados en Bucay.
13. La cultura, actividades y atractivos turísticos con que cuenta el destino en estudio, no son debidamente promocionados ya que existe una estrategia muy débil por parte de la municipalidad debido al poco presupuesto destinado para esta actividad.
14. El Municipio se ha preocupado por implementar cursos de capacitación dirigidos a los dueños de establecimientos gastronómicos, con la finalidad de mejorar la calidad del servicio ofrecido a los consumidores; sin embargo no se ha logrado captar totalmente la atención de los representantes legales,

quienes frecuentemente envían a personas que no están directamente involucradas en el negocio.

15. El cantón General Antonio Elizalde no cuenta con un catastro bien elaborado, pues los sitios que se detallan en el mismo no representan la totalidad de la oferta con respecto a alimentación, hospedaje y recreación; ya que, casi la mayoría de establecimientos que conforman la planta turística no cuentan con los permisos necesarios expedidos por la Subsecretaría de Turismo o por algún otro ente regulador que certifique el buen servicio y apariencia de los mismos.



RECOMENDACIONES

1. Trabajo conjunto entre la Dirección Municipal de Turismo de Bucay y la Subsecretaría de Turismo del Litoral, con la colaboración de la empresa privada, en la elaboración de un plato típico que sea preparado con productos autóctonos, para que en un futuro sea reconocido por la población local y nacional; pues este cantón, cuenta con diversidad de productos que pueden ser considerados como la guanta, el guineo orito, la tilapia, que preparados y servidos de una manera artesanal e innovadora podrían ser el elemento diferenciador de la oferta actual.
2. Implementar campañas de concienciación, dirigidas a los dueños de los establecimientos gastronómicos, a cargo de la

Dirección Municipal de Turismo y con el aval de la Subsecretaría de Turismo del Litoral, cuyo propósito sea el de establecer al turismo como otra opción importante capaz de generar fuentes de empleos e incrementar la economía del cantón.

3. Crear las condiciones necesarias para motivar la inversión por parte del sector privado; pues Bucay necesita diversificar y readecuar la planta turística, en especial el segmento hotelero, el cual es deficiente tanto en número de plazas como en servicio, ya que se busca mejorar y ampliar las opciones de alojamiento, creando hoteles y hosterías bien equipadas con ambiente familiar y acogedor, que se encuentren ubicadas mayoritariamente dentro de la cabecera cantonal.
4. Regeneración del Mercado Humberto Centanaro Gando, a través del mejoramiento de sus instalaciones y la creación de otras, como baños públicos y parqueaderos; contando también, con áreas correctamente implementadas y distribuidas por tipo de producto, esto es: aves, cárnicos, mariscos, lácteos, hortalizas, legumbres y artículos varios, que facilite la localización exacta del producto al consumidor; teniendo además un área de restauración que cumpla con las medidas de

higiene necesarias, tanto en la manipulación de alimentos como en la apariencia de los establecimientos, brindando de esta manera un servicio de calidad.

5. Acuerdo bilateral entre la Municipalidad del cantón General Antonio Elizalde y la Prefectura del Chimborazo, que permita el trabajo mancomunado del asfaltado en la vía Bucay – Pallatanga.
6. Actualizar el catastro de la planta turística del cantón General Antonio Elizalde, responsabilidad que debe ser compartida por la Dirección Municipal de Turismo y el Ministerio de Turismo, para facilitar información real de la oferta con que cuenta.
7. Aprovechar los recursos naturales, el fuerte contenido de cultura, los escenarios propicios para la realización de deportes extremos, las haciendas de primer nivel, la variedad de productos, la gastronomía y el tren, para promocionar Bucay, como un destino de agroturismo y/o aventura, bajo una línea o estrategia que puede ser muy similar a la de Baños.

8. Crear un departamento, dentro de la Dirección Municipal de Turismo del cantón, que tenga como función establecer normas de calidad e higiene, y que a la vez verifique el cumplimiento de las mismas, para que de esta manera, los establecimientos gastronómicos puedan obtener la patente municipal para su funcionamiento.
9. Implementación de la señalética correspondiente, con la finalidad de que las personas que visitan el cantón, estén mejor orientadas sobre la localización exacta, tanto de los atractivos turísticos como de las entidades públicas, privadas, de seguridad y salud que se encuentran dentro de la cabecera cantonal y en sus alrededores, contribuyendo así con la tranquilidad y comodidad de las mismas.
10. Creación de una Estación de Buses ó Terminal Terrestre, que permita al turista o excursionista contar con una zona segura y cómoda, que mejore el flujo de pasajeros, facilitando su movilización hacia recintos, cantones, ciudades cercanas y otras provincias; permitiéndoles además degustar los ricos platos que se ofrecen en el cantón, en un área limpia y correctamente implementada para el funcionamiento de restaurantes.

Para la realización del proyecto, se deberá contar con la debida infraestructura, instalaciones y el equipamiento necesario, que ayudarían a cubrir las necesidades de quienes viajan; además es preciso indicar, que dicha estación deberá contar con cinco áreas correctamente distribuidas, las mismas que serán divididas de la siguiente manera:

- ☑ **Primer Área:** Se encontrarán los taxis locales y moto taxis, los mismos que brindarán al usuario un servicio cómodo, rápido y seguro al momento de movilizarse.
- ☑ **Segunda Área:** Se ubicarán los buses internos, los que tendrán como función, unir a la cabecera cantonal con los demás recintos, de una manera económica.
- ☑ **Tercer Área:** Se situarán los buses intercantonales e interprovinciales; implementando adicionalmente, la señalización correspondiente, que facilite al usuario el rápido acceso a los mismos.
- ☑ **Cuarta Área:** Se instalarán las oficinas de cada una de las cooperativas de transporte; zona que además, contará con un

pequeño espacio para el descanso y espera de los usuarios, brindando también la información necesaria sobre los servicios que ofrece la estación de buses, mediante el uso de mapas de ubicación y carteles de señalización que proporcionen la debida orientación al pasajero, contando además con un counter de información turístico que de a conocer los atractivos y las actividades que aquí se pueden realizar.

- ☑ **Quinta Área:** Lugar destinado al funcionamiento de establecimientos gastronómicos, que a manera de patio de comidas, sirva como vitrina para mostrar los platos que actualmente la Dirección Municipal de Turismo de Bucay y la empresa privada, están gestando como típicos; además de vender aquellos, que la población ha reconocido como propios, para lo cual será imprescindible la correcta manipulación de los alimentos y el total cumplimiento de las normas de sanidad e higiene en cada local.

El objetivo primordial de esta propuesta es contribuir con la regulación del tránsito en las vías más importantes del cantón, creándose de esta manera, una cultura vial, fin que puede ser conseguido por el trabajo en conjunto entre la Municipalidad y

la Comisión de Tránsito del Guayas, teniendo como beneficios brindar mayor seguridad a los usuarios locales y quienes visitan el lugar, por lo que actividades como esperar los buses en mitad de la calle ó dejar y recoger pasajeros en áreas inadecuadas, se anularían por completo, protegiendo así el bienestar de cada uno de ellos; por lo tanto, se evitaría la obstrucción del tráfico vehicular en las calles y avenidas principales de la zona, agilitando de esta manera, el paso de las personas que transitan por el sitio.

Otros de los beneficios que se pudieran alcanzar, sería el incremento de la economía, ya que se crearían nuevas fuentes de empleo; de la misma manera, se aumentaría la oferta y la demanda de los platos que se expenden en el cantón, generando mayores ingresos gracias al efecto multiplicador que éste implica.

Para llevar a cabo esta obra, se necesita realizar un estudio completo para definir cuál sería la ubicación estratégica para la construcción del proyecto, por supuesto es indispensable la ayuda de los organismos públicos donde interviene el Alcalde del cantón y sus colaboradores, contando también, con la

inversión de la empresa privada y así construir una obra, que proyecte de una manera competitiva, al cantón frente a otros destinos del país.

ANEXOS

ANEXO #1

ENTREVISTA REALIZADA A ESTABLECIMIENTOS GASTRONÓMICOS

1. Tipo de Local: Restaurante De otro tipo

2. Apariencia:

Muy Buena Buena Regular Mala

3. Tipo de Comida:

Almuerzo Platos a la Carta Platos Tradicionales

Comidas Rápidas Platos Internacionales

4. Mencione los cinco primeros platos que se le vengan a su mente, que usted considere platos típicos de Bucay

5. Sin importar el plato que tenga mayor venta en este establecimiento, según su criterio ¿Cuál es el plato más vendido en Bucay?

6. ¿Cuál es la bebida de mayor consumo entre los habitantes?

Cerveza

Puro

Otros

7. ¿Considera usted si Bucay tiene un dulce típico?

Si

No

8. Entrevistado:

Dueño del Restaurant

Trabajador

ANEXO # 2

CATASTRO OFICIAL DEL MINISTERIO DE TURISMO PARA LA PROVINCIA DEL GUAYAS 2007

B	C	D	E	F	G	H	I	J	K	L	M	N	O	P	Q	R
REG	REG	B	PROPIETARIO	REPRESENTANTE	DIRECCION	CATEGORIA	Veh	Hb	Pl	Me	Pl	Pe	RUC	Telefono	FAX	E-MAIL
			CANTON: General Antonio Elizalde (Bucay)													
			PARROQUIA: General Antonio Elizalde (Bucay)													
			ALOJAMIENTO													
			Hostal													
09-7729	0927502585		GRAND HOSTAL CENTRAL	JOAQUIN ALBERTO CORONEL ULLAU	JOAQUIN ALBERTO CORONEL ULLAU	ELOY ALFARO 265 Y 10 AGOSTO	TERCERA	0	18	33	0	0	210901815688001	2727594/2727665		
			Hostal Residencia													
09-8657	0927502586		REY EL	MARIA RICARDINA CALVOPINA CH.	MARIA RICARDINA CALVOPINA CH.	9 DE OCTUBRE Y FERRO VIARIA AV. PAQUISHA	TERCERA	0	16	19	0	0	210601361777001	2727247		

Ing. Ivonne Astudillo Coello
JEFE DE RECURSOS TURISTICOS DEL LITORAL

Fuente: Ministerio de Turismo

ANEXO #3

ENTREVISTAS A PROFUNDIDAD A PERSONAJES RELEVANTES EN EL ÁMBITO TURÍSTICO:

- Msc. Paola Gálvez
- Lcdo. William Ruiz
- Ing. Luis Avellán
- Sr. Jorge Montalvo
- Lcdo. Roberto Bustamante

"ESCUELA SUPERIOR POLITÉCNICA DEL LITORAL"

Entrevistado: MSc. Paola Gálvez

Teléfono: 097131358

Cargo: Ex Subsecretaría de Turismo y actual Asesora de Turismo de Servicio Holandés de Cooperación al Desarrollo.

1.- ¿Qué tipo de turista visita actualmente Bucay?

No hay turismo, sino visitas del día unos pocos a pernoctar 1 noche, migrantes, personas de la zona que regresan a sus casas, personas que vienen con amigos, visitas del día que van por un tema de naturaleza, están retomando, poniendo cierto nombre en la zona y la gente viene por caminatas, cabalgatas los fines de semana Domingos a rodeos montubios, peleas de gallos, cascadas (rappelling), está captando la atención de la gente,

no esta formalizado el tema de las cascadas; esta es una actividad que se exige un mínimo, no hay una operadora que lo esté comercializando, algo se quiere trabajar en Rafting no ha pasado a mayores, poseen una inversión de un grupo económico importante como es el grupo NOBIS, esto ha generado un desarrollo inmobiliario en la zona; existen 135 familias cautivas, tienen sus haciendas casas de veraneo que van a ir a la zona y que ya tienen una oferta gastronómica interesante, que pasan el fin de semana y que desean el fin de semana hacer algo más en algún determinado momento, por eso el grupo NOBIS ha desarrollado un circuito rural interesante con 17 estaciones sino estoy equivocada ligada a este tema típico como tal y gastronómico, no se puede hablar de turistas que pernoctan sino son visitantes del día.

2.- ¿Nos podría indicar el número de turistas que recibe Bucay actualmente?

No sé, la información la puede confirmar Jorge Montalvo, Municipio de Bucay en la Dirección de Turismo, no tiene turistas sino visitantes en su gran mayoría; personas que van a visitar amigos. En algún momento con el tema del ferrocarril había pernoctación pero como ya no está muy activo el tema del ferrocarril, la gente ha dejado de ir, hay gente que come ahí, sobretodo la gente de metropolitano que los meten en el autoferro, comen ahí pero no

duermen ahí porque no tienen un buen alojamiento, tienen 2 o 3 formas de alojamiento, una está en la montaña, dos en la ciudad no hay mucha opción.

3.- ¿Usted como asesora de turismo de servicio holandés de cooperación al desarrollo nos podría indicar qué tipo de turista está interesado en atraer Bucay?

Todo aquel que quiera participar con el contacto con la naturaleza lo que nosotros llamamos turismo rural un poco orientado con eso.

4.- ¿Según su criterio qué es lo que va a buscar un turista a Bucay?

Descanso, desconectarse de la rutina, de la ciudad normalmente el mercado que se quiere desarrollar es un mercado guayaquileño en primera instancia, totalmente local, nacional cien por ciento que busca contacto con la naturaleza, que busca relajarse, desvincularse de la rutina que en cierta manera busca inyectarle un poco de adrenalina a su vida rutinaria, hacia ese mercado que se quiere desarrollar Bucay.

5.- ¿Qué tipo de turista podría usted decirnos que visita mayoritariamente Bucay?

Son grupos familiares o jóvenes en grupos de amigos que están entre los 22-25-35-40 años de edad de una clase social media, media-alta y alta con un alto poder adquisitivo sobre todo personas trabajadoras que prácticamente financian su viaje o en su defecto grupos familiares que también trabajan papá y mamá y que pagan esto para relajarse o personas de alto poder económico que trabaja papá y que son empresarios y que están en la zona, hay que recordar que aquí está concentrada la mayor cantidad de personas que están vinculadas con la Asociación Ganadera del Guayas, entonces este es uno de los grupos de mucho poder económico que ven este espacio para interactuar, disfrutar, reencontrarse para pasar en familia o entre amigos.

6.- ¿Los turistas extranjeros de qué países vienen?

He visto muy pocos, una vez vi una China, Japonesa, gente que viene siguiendo un circuito, viene de Montañita, para en Bucay y luego va a Baños y de aquí pasa a Loja y luego Vilcabamba, este es el modo operando se puede decir que son BOX PACKING (Mochileros), pero mochileros no en el

contexto un poco despectivo que nosotros utilizamos sino como box packing, grupo objetivo de turista.

7.- ¿Los turistas ecuatorianos de que parte del país mayoritariamente van a Bucay?

Todos son locales, todos son procedentes de Guayaquil en su gran mayoría o de sus alrededores, todos son provinciales.

8.- ¿De los atractivos turísticos con los que cuenta Bucay cuáles son los de mayor preferencia para el turista?

Naturaleza, cascadas, cultura todo lo que tiene que ver con caballos, dentro de la parte cultural toda la parte hípica, la parte montubia, vinculada con caballos las competencias rústicas en caballos, las cabalgatas, rodeo montubio.

9.- ¿La mayoría de turistas que visitan Bucay pernoctan en el cantón o están sólo de paso?

Visita de día solamente.

10.- ¿Según Ud. cuáles serían los motivos que el turista visite Bucay (Negocios. Placer, comida, deportes extremos)?

Comida, deportes extremos, placer, aunque hay muchas personas que van por negocios, sobre todo si recuerdan que tienen algunas plantas importantes como la de Pronaca, tienen a la Asociación de Ganaderos que tienen su sede aquí tienen también lo que es el tema de la madera como la caña guadua que es una de sus mayores fortalezas, si van por negocios pero nuevamente repitô es vista del día.

11.- ¿Cree usted qué la gastronomía motive a los turistas hacer turismo en Bucay?

No como principal motivo, no porque no es la de Bucay sino es la que está de lado de Cumandá pero por ahí eso está todo unido luego es como una sinergia que se genera ente estos dos cantones que permite desarrollar un producto.

12.- ¿En estos momentos como se está promocionando Bucay turísticamente?

Como un destino totalmente de naturaleza: Turismo Rural, Agroturismo, en algunos casos pero es turismo rural.

13.- ¿A parte del turismo de aventura que ofrece Bucay que otras alternativas brinda para realizar Turismo?

Rural. Haciendas que se están abriendo actividades montubias que se están valorizando, festivales como el de la LOLITA en Junio las cabalgatas y las fiestas de parroquialización, en Noviembre la elección de la reina son fiestas importantes tanto parroquiales como cantonales.

14.- ¿Según su criterio a futuro como puede proyectarse a Bucay turísticamente hablando?

Como un turismo de naturaleza, de aventura sobre todo y realmente es un ecosistema de transición, entonces esto es como el punto de encuentro para pasar de la costa a la sierra en el cual se puede distribuir flujos, hasta podría ser un centro de transición algún momento dado.

15.- ¿Cuál involucrada esta la población en el desarrollo del turismo?

Recién está empezando, no se puede decir que está cien por ciento involucrada, porque ni si quiera se hablado del tema, recién se está queriendo hacer quizás en un proceso de regeneración y recuperación interna en la regeneración urbana física y revalorización de las personas como tal, de su entorno o consigo mismo culturalmente hablando, yo creo que esto es un poco el punto de partida, ya que halla un proceso de cambio en la actitud y eso va hacer motivo para que todos vallan participando directa e indirectamente de la actividad turística.

16.- ¿Mediante el desarrollo de este estudio pudimos constatar que platos como el Llapingacho, hornado, fritada y Yaguarlocro son mayoritariamente elaborados por los restauranteros del cantón podría usted indicarnos cuánto tiempo tienen estos platos expendiéndose en Bucay?

Toda la vida, es parte del folklore, pero nuevamente es un sinergia como hay una cordillera de intercambio entonces la gente de la sierra ha comenzado a bajar y se ha asentado aquí por eso nace el Llapingacho siempre han vendido, más bien están saliendo nuevos productos como es el

tema del queso, la cuajada que no eran muy típicos pero se están incorporando a la gastronomía de la zona y que se están desarrollando incluso con la leche de búfalo que es algo que está llamando la atención.

17.- ¿Cuenta Bucay con un plato típico propio?

No, algo se quiere hacer con el orito pero todavía no se ha desarrollado el otro día probé orito deshidratado con chocolate pero no se si finalmente vallan a salir con un plato típico pero están trabajando y eso es lo importante ya que están empeñados en desarrollarlo.

18.- ¿Están trabajando actualmente en la elaboración de un plato típico?

Si, plato típico, trago típico, baile típico o sea que se están preocupando en sacar algo para ellos, están empeñados y es lo importante, además ya hay una inversión importante en términos económicos en turismo de la zona y eso va hacer base, ya que si uno invierte y crece en la zona definitivamente es como el efecto multiplicador, la gente comienza a invertir, a crecer y lo comienza a hacer; yo pienso que es lo más importante que ya halla una inversión bastante fuerte, tienen un público cautivo muy interesante, hay una cooperativa 5 de Septiembre sino me equivoco que está

trabajando en el desarrollo turístico de la zona del Bosque la Esperanza, ya se comienza a ver que la comunidad se integra y participa y eso es interesante, luego tenemos alojamientos cercanos que no están en Bucay como es San Antonio en Cumandá, que ya están hablando de otro tipo de alojamiento con mejores servicios, que está en óptimas condiciones; incluso ya puedes comenzar , tienes en el Triunfo el alojamiento de este italiano que no sé finalmente como se va a llamar que está desarrollándolo, que ya invirtió, toda la parte recreativa la tiene lista, la parte de restauración la tiene lista, le falta muy poco para ya poder con las cabañas hacerlas operativas, tienes importantes inversiones en la zona que te va como un todo, que van a permitir desarrollar un producto, independientemente como cantones quizás no, pero si como un todo que van a tener un producto en la zona.

"ESCUELA SUPERIOR POLITÉCNICA DEL LITORAL"

Entrevistado: Ing. Luis Avellán

Teléfono: 098751587

Cargo: Gerente del Proyecto Turístico de San Rafael del Grupo PRONOBIS

1.- ¿Sabe usted qué tipo de turistas visita actualmente Bucay?

Hay un turismo de estudiantes principalmente, de muy bajo presupuesto. Hay un turismo ocasional de familias que vienen un poco atraídos por buscar algo nuevo, sin tener en realidad una guía turística, información, páginas Web que se den por información de tarifas, calidad del hospedaje, gastronomía, verdad?.. Propuestas de turismo rural, turismo cultural o turismo de aventura. Sin tener nada de eso a disposición, hay gente que se aventura a venir. Es un turismo muy ocasional de familias, y el turismo de estudiantes o gente que esta entre 20 a 25 años, que vienen atraídos un poco por el tema del turismo, del deporte extremo y deporte de aventura. Pero todavía es muy deficiente, de muy bajo presupuesto y no hay una oferta organizada ni siquiera certificada con buenas competencias.

2.- ¿Nos podría indicar que número de turistas recibe Bucay anualmente?

No tengo las cifras, pero yo creo que Bucay no debe pasar de los 4000 turistas al año entre provincias, no creo que pase de 4500 al año.

3.- ¿Qué cargo desempeña?

Yo soy Gerente del Proyecto Turístico de San Rafael, tengo a mi cargo un desarrollo de parque campestre y de un resort campestre ferroviario con un hotel, una estación de tren y todo el desarrollo de actividades en torno al turismo expuesto con caballos.

4.- ¿Usted, como gerente del proyecto turístico San Rafael nos podría indicar que tipo de turistas están interesados en atraer a Bucay?

Nuestra meta y nuestro objetivo es el turismo extranjero que busca turismo de naturaleza, ecoturismo, turismo de deporte y aventura, turismo rural que es la nueva propuesta a nivel mundial y turismo ferroviario.

5.- Según su criterio que es lo que viene a buscar un turista acá a Bucay?

La gente busca la ruralidad, lo autóctono, lo local, lo que tiene carácter de unicidad, lo que solamente aquí podríamos encontrarlo. La gente busca también un encuentro cercano con el campo, la naturaleza y poder experimentar actividades deportivas en estos escenarios naturales.

6.- ¿Cuáles son los tipos de turistas que mayoritariamente visita Bucay?

Como les decía, grupo de estudiantes, básicamente son estudiantes de universidades y colegios.

7.- ¿Los turistas extranjeros de que países vienen?

No hay registros de turistas extranjeros porque Bucay no tiene infraestructura hotelera para recibir turistas extranjeros con estándares ni siquiera buenos, en realidad hay turistas ocasionales que por estar en tránsito en los trenes o en los autoferros que hacen rutas turísticas paran unos minutos en Bucay mientras son transferidos para ir a Cuenca o hasta Guayaquil, entonces no hay un turismo internacional establecido para Bucay.

8.- ¿Los turistas ecuatorianos de que parte del país mayoritariamente vienen a Bucay?

Riobamba, Ambato, Baños, provincias cercanas de la sierra central son los que mas vienen para acá.

Ahora con el proyecto San Rafael se está empezando a despertar el interés de los guayaquileños por visitar Bucay. Pero como el guayaquileño si sabe de lo que es un buen hotel, de lo que es un buen restaurante o de lo que es un a buena infraestructura turística no se siente atraído todavía por Bucay. Bucay no es un destino turístico, no aparece ni siquiera en los mapas turísticos. Nuestra meta es desarrollar esta región y convertir Bucay en la nueva perla turística de la provincia del Guayas.

9.- ¿De los atractivos turísticos con los que actualmente cuenta Bucay, cuáles son los de mayor preferencia para un turista?

Turismo de aventura, el tema de las cascadas, el kayak, algo de rafting y lo que estamos desarrollando nosotros ahora que es turismo rural, a través de cabalgatas, los torneos campestres o eventos campestres y pienso yo que lo que tiene un gran potencial aquí es el turismo de naturaleza.

10.- ¿Según usted cuales serían los motivos por los cuáles el turista visitaría Bucay? ¿Negocios, placer, comida deportes extremos?

Por placer, el turismo de ocio y recreación, es decir uno viene a Bucay para hacer una linda cabalgata, visitar una hacienda que esté debidamente equipada para operar Turistas.

Deportes de aventura y deportes extremos es por lo que más se lo conoce a Bucay, con el tema del cañoning, el kayak. Esas son las razones por lo que más vienen las personas a Bucay.

11.- ¿La mayoría de los turistas que visitan Bucay pernoctan en el cantón o están solamente de paso?

De paso. Hay muy poca propuesta hotelera, hay 200 camas apenas en Bucay de las cuáles solo 70 tienen categoría medianamente aceptable. Entonces no hay una propuesta de hotelería ni siquiera de tres estrellas o cuatro estrellas. En lo que perseguimos nosotros es desarrollar turismo de lujo, con hoteles de lujo cinco estrellas, a pesar que sean construidos con arquitectura campestre.

12.- ¿Cree usted que la gastronomía motive a los turistas a realizar turismo en Bucay?

Definitivamente no porque no hay una propuesta consistente, no hay originalidad, no hay representatividad de ningún tipo de platos, no hay nada que pueda ser el plato local. Se relaciona a Bucay con la fritada pero quizás se consume en cualquier parte del Ecuador, no es un tema de unicidad, de notoriedad, de diferenciamiento, ¿me explico? Por eso ustedes tienen que crearla.

13.- ¿En estos momentos cómo se está promocionando Bucay turísticamente?

Hay muy poca promoción y muy poco presupuesto, hay de parte el municipio una estrategia muy débil, debido a la falta de fondos para poder hacerlo, pero se está gestando y ya está en marcha un plan maestro de promoción turística de la provincia del Guayas ya creo que lo conocieron. Nosotros hemos desarrollado la estrategia de promoción turística de la región para poder obviamente poner en el mapa los proyectos que estamos construyendo.

14.- ¿A parte del turismo de aventura que ofrece Bucay que otras alternativas brinda para realizar turismo?

Hay camping. Una magnífica oferta, el agroturismo también es una alternativa poderosísima las haciendas que tienen cosas muy interesantes que mostrar, los búfalos, los guadales, la ruta del cacao que se puede hacer en tren. Hay un gran potencial para el agroturismo pero bien manejado con elementos de alto impacto.

15.- ¿Según su criterio, a futuro cómo se puede proyectar Bucay turísticamente hablando?

Bucay tiene que ser proyectado con un concepto general de Baños, naturaleza, descanso, aventura, entretenimiento, Bucay tiene todo eso y además el tren, algo que baños no tiene: Yo creo que la línea o la estrategia puede ser muy similar a la de baños, naturaleza, descanso, aventura, entretenimiento, pero además el tren y un fuerte contenido de la cultura montubia. Esa es la estrella finalmente de todo esto, los rodeos, los bailes, la música, etc.

16.- ¿Cuán involucrada está la población en el desarrollo del turismo?

Nada, cero, no entienden de turismo, no conocen de turismo, no ven el potencial que hay, no lo conocen, no han sido informados, no ha habido difusión, muy poca, casi nada. Se remite o se limita a un tema local de hacer un festival campestre en noviembre hacer un rodeo, cosas muy locales con la gente de acá. Pero no hay un interés en proyectarlo, en desarrollarlo, en promocionarlo, en hacerlo crecer, reinterpretarlo, hay un trabajo muy grande que hacer ahí, esta todo por hacerse, eso es lo bueno de Bucay, está todo por hacerse.

17.- ¿Mediante el desarrollo de este estudio nosotras pudimos constatar que los platos como el yapingacho, el yaguarlocro, hornado y fritada son mayoritariamente elaborados por los restauranteros del cantón, podría indicarnos usted ¿Cuánto tiempo tienen éstos platos expendiéndose en Bucay?

Tanto como Bucay existe, porque como les digo Bucay es la región en la que compiten 5 provincias. Si hay 5 provincias de las cuales 3 son de la sierra desde que Bucay es Bucay la gastronomía de la sierra está aquí presente, no hay una particularidad en la aparición de éstos platos. Bucay fue

creado con la gente de la sierra y la costa, tan pronto como se creó Bucay aparecieron éstos platos y está ligado al origen de Bucay.

18.- ¿Cuenta Bucay con un plato típico propio?

Yo diría que podemos sacar como un plato bandera al seco de guanta, podremos reinterpretarlo a chuzos de guanta, guanta en canuto, pero la guanta podría ser el elemento diferenciador que podría darnos así como una notoriedad. Yo me iría por el seco de guanta.

19.- Pero actualmente, ¿cuenta Bucay con un plato típico?

Un plato típico oficial, declarado así por la división de turismo del cantón, no lo se, creo que no. Habría que preguntarle a Jorge Montalvo de pronto ya tiene algo en marcha porque tiene muchas iniciativas y hay que apoyarlo.

20.- ¿El grupo para el cual usted pertenece, actualmente está trabajando en la elaboración de un plato típico?

Si, estamos trabajando en la elaboración en la presentación de una carta gastronómica del proyecto nuestro, estamos integrando todos los

elementos; La tilapia, la guanta, el queso de búfalo, la cuajada de vaca local. Estamos también trabajando con una variedad de peces que son endémicos, locales como la vieja de montaña que es una exquisitez y algunos otros elementos como la nuez de tocte o nuez de nogal. Estamos también haciendo algunos intentos con la carne de cerdo que es el fuerte producto de la zona, básicamente eso. Y tratando de hacer un buen inventario de frutas locales que ya por alguna razón ya no se venden en el mercado, no son muy conocidas, para crear cosas nuevas, cosas atractivas, novedosas.

21.- ¿Qué proyectos tiene Nobis para llevar acabo en Bucay, ahorita algún proyecto?

El consorcio Nobis ya tiene en marcha y terminando su primera fase en proyectos fincas de San Rafael, fue la construcción de 113 fincas vacacionales, cada una de una hectárea como una casa. En torno a éstas 113 fincas hemos empezado a desarrollar un parque campestre que es lo que nos toca ahora, en el cual vamos a construir a partir del mes de abril un hotel de 30 habitaciones, una estación ferroviaria turística y un pueblo temático la implantación o recreación de lo que fue un pueblo campestre ferroviario de los años 30 lo vamos a implantar y recrear aquí.

22.- ¿Para cuándo va a estar listo?

Esperamos que para enero del 2009 podamos estar aquí con ustedes tomándonos un champagne e inaugurando el Mundo San Rafael.

23.- ¿Está interesado el grupo Nobis en apoyar a la capacitación de la comunidad local, con la finalidad de contribuir al desarrollo turístico?

Efectivamente, el proyecto carisma es un proyecto impulsado por la señora Isabel Noboa la presidenta. El proyecto carisma consiste en invertir un millón de dólares con fondos del bip, fondos no reembolsables, que serán utilizados estrictamente para la capacitación y producción humana en toda la región y las personas involucradas con el desarrollo turístico de la zona.

24.- Nosotras oímos que el grupo Nobis estaba tratando de rehabilitar lo que es la estación del tren.

Bueno, hay mas de 200 estaciones de tren, nosotros estamos directamente involucrados con la rehabilitación del tren, la rehabilitación ya está en marcha se ha comenzado ya con los trabajos de adquisición de durmientes, se están comprando en Chile y Argentina, el presidente de la

república ya ha entregado un dinero que está en la cuenta de la empresa de ferrocarriles del estado y con la cual se empieza a ejecutar 4 trabajos conjuntos en diferentes estaciones; Durán, Milagro, Bucay, Huigra.

Nobis está involucrado directamente en lo que tiene que ver con la rehabilitación de la estación de Bucay, la remodelación de esta estación, la rehabilitación del tramo que va desde la hacienda San Rafael hasta Bucay que son 10 Km. Es el enlace turístico de Bucay con San Rafael. ¿De que manera? El año pasado lo hicimos a través de donaciones del impuesto a la renta y hoy estamos aportando con ----- humano, el tema de todo lo que es manejo administrativo, desarrollo, de productos turísticos para proveerles esa información a la empresa de ferrocarriles del Ecuador la EFE de manera que ellos puedan tener una guía para la rehabilitación, saben que están rehabilitando un tramo porque va a ver un desarrollo turístico "x" que va a generar un flujo de personas, que va a generar un ingreso de dólares al país o divisas determinado. De esa manera estamos directamente involucrados desde hace un año y medio ya en el proyecto de rehabilitación del ferrocarril.

25.- ¿Para cuándo se estima que ya el ferrocarril este en funcionamiento?

El 25 de julio de éste año el presidente Correa dice que va a llegar a Quito saliendo desde Durán con una locomotora y dejar rehabilitado el primer

tramo que es Durán - Quito es la promesa del señor Correa, esperamos que la cumpla, ojalá que sí por el bien de todos.

Entrevistado por: Karla Grunauer

Fecha: 10 de Enero de 2008

"ESCUELA SUPERIOR POLITÉCNICA DEL LITORAL"

Entrevistado: Lcdo. Roberto Bustamante

Teléfono: 094473558

Cargo: Guía Profesional y Propietario de la Hostería Casa de Piedra

1.- ¿Conoce usted, qué tipo de turista visita actualmente Bucay?

El tipo de turista yo me atrevo a decir, es un tipo de turista familiar, que vienen en familia la mayor parte; Bucay netamente. Pero de ahí se divide también otro tipo de turista, por ejemplo acá es el turista más joven, aventurero, que dejó de ir a montañas y estás viniendo a Bucay, entonces la gente busca un poco de aventura, busca un poco de economía, cualquiera busca netamente un poco de economía. No, yo quiero ir a donde no me cueste mucho, donde pase bien y tenga más reglas, más privacidad. Aquí la gente tiene toda la libertad, no estoy siempre lleno, entonces estamos contentos, como que se siente en casa. Entonces ese tipo de turista tengo acá. Edades podría ser entre unos 18 a 35 o 40 años mayoritariamente.

Tengo grupos de familia que vienen por dos o tres días, grupos de familia que se asocian entre ellos y vienen dos o cuatro familias a hacer camping por ejemplo acá. Familia, hablamos de esposos, hijos, sobrinos y todo grupo 30, 40 personas entre todas las familias. Es tipo de clientes también es muy interesante, porque hacen su actividad turística y de riesgo también. ¡Les encanta mucho!

2.- ¿Nos podría indicar qué número de turistas recibe Bucay anualmente?

Uy, ahí si me puso difícil, Es un poquito difícil tener un medidor exacto, ¿no? Pero yo estoy recibiendo anualmente alrededor de 600 como Casa de Piedra y 1600 turistas anuales en promedio.

3.- ¿Usted como propietario de Casa de Piedra, nos podría indicar qué tipo de turista esta usted interesado en atraer a Bucay puede ser?

Me interesan todos los turistas, no solamente los extranjeros, hay gente que muchas veces piensa que solo el turista extranjero deja mucho más dinero, pero hay que ser conscientes que no estamos preparados con una infraestructura turística hotelera principalmente de servicios en a nivel

turismo para albergar al tipo de turista que quisiéramos tener. Estamos yo creo que ahora haciendo lo correcto recibiendo a la gente que llega que viene, estamos promocionando lo que es Bucay y estamos yo particularmente contento con la gente que viene, pero apuntaríamos que alguna vez esto sea un destino turístico de extranjeros y nacionales. Porque los nacionales también saben tratar con turismo y son un poco excluyentes también. Y me gustaría tener ojala espectáculos igualables.

4.- ¿De los extranjeros, a qué país ustedes apuntan?

No habría región, si vienen europeos bienvenidos, si vienen americanos bienvenidos, al extranjero abierto totalmente, nacional yo me atrevo a decir que Guayaquil es el cliente potencial, pero atrás de Guayaquil, tenemos a Cuenca que esta cerca, tenemos Riobamba que esta cerca. Lo que pasa que de pronto si yo vivo en Riobamba y si quiero venir a Bucay como que pienso dos veces, porque tengo el mismo atractivo yendo para Baños o a Puyo que esta más cerca, pero también tiene sus falencias el volcán está destruyendo carreteras, pero para Bucay las carreteras son súper malas en la parte de Pallatanga – Bucay justamente. Riobamba – Bucay está malo, pésimo y si yo pienso viajar en un viaje de esos, pienso en mi transporte, en mi vehículo, se va a destruir. Por ahí apuntamos al gobierno tenemos que manejar la infraestructura vial, le compete al gobierno para poder manejar un turismo

interno en toda la región, que de vías alternas para que no suceda lo que está sucediendo ahora. Santo Domingo – Quito esta cerrado por los deslaves, pero tiene una vía alterna. Guaranda – Caluma – Babahoyo esta cerrado por los deslaves.

Pallatanga se cierra momentáneamente por los deslaves entonces la gente como que se queda ahí. Turísticamente la gente de la sierra viene muy poco acá porque ellos tienen otros destinos mucho mas cercanos y por eso de las vías porque antes se hacía dos horas y media de Riobamba a Bucay, ahora es 5 horas, entonces viajar cinco horas para pegarme de pronto 5 horas mas en un destino turístico y al otro día 5 horas de viaje y recorrer 10 horas para visitar 5 como que no va. Entonces eso los frena mucho a los viajantes.

5.- ¿Según su criterio, qué es lo que va a buscar un turista a Bucay?

Aire puro, una de las ventajas que tiene Bucay, que tiene en este momento la región es una naturaleza virgen pura todavía, cero contaminación, viene y respira un aire puro y por ende tiene un clima de primavera durante todo el año, nosotros tenemos el lado frío y el lado del calor tenemos un clima muy templado y eso es uno de los principales atractivos. Lo que vienen a buscar es la paz, tenemos también la seguridad,

me atrevo a decir que tenemos un índice de criminalidad de 1% podría ser exagerando, un índice de robos tal vez un 2% exagerando, todavía podemos dejar un vehículo abierto, vamos al banco tranquilos, compramos hacemos cualquier transacción y no pasa nada el carro está abierto y es seguro. Eso cuenta mucho y en otras partes no hay eso.

6.- ¿Cuáles son los tipos de turistas que mayoritariamente visitan Bucay?

Jóvenes y familias. Jóvenes estudiantes a veces lo hacen obligados en el caso de ustedes por ejemplo, por hacer algún trabajo. Pero ese es el inicio, después dejaron la cátedra, dejaron los cuadernos y vinieron ya por recreo. Sí ese es el inicio, porque ustedes van a comentar y ya están pensando en traer a sus familias y a su grupo de amigos. En primera instancia vienen estudiantes por hacer su trabajo pero después les parece chévere o los que están en la carrera de turismo empiezan a hacer negocios, a armar su pequeña operadora en Guayaquil y comenzar a traer el flujo turístico para Bucay.

Ese tipo de turista tengo. La mayor parte jóvenes, vienen por alguna razón, vienen por el clima, por el mercado, aquí tenemos los víveres muy baratos.

La gente viene y llena la cartera de víveres y se va a Guayaquil y disfruta de su paisaje y naturaleza.

7.- ¿Los turistas extranjeros de qué países vienen?

Mayormente Europa, ahora último están viniendo Estados Unidos y Canadá. Alemania, Francia, Suiza, España, España mucho más. El 95% que nos visitan son turistas locales, en especial guayaquileños, el 3% otras ciudades como: Milagro, el Triunfo, la Troncal y de los extranjeros la mayoría son españoles.

8.- ¿De los atractivos turísticos de los que cuenta Bucay cuáles son los de mayor preferencia para el turista?

Cascadas, una sola palabra "Cascadas". La gente viene por cascadas y dentro de cascadas cañoning y trekking. Por que la gente si no hacen trekking, hace cañoning. No vienen por caminar a la montaña nada mas, atractivo cascadas aunque sea que vean una cascada pero ya es algo.

9.- ¿La mayoría de los turistas que visitan Bucay, pernoctan en el cantón o están solamente de paso?

Muchos quieren pernoctar pero aquí no hay mucha cama para tanta gente acá. Muchos quieren quedarse, pero no hay, los 3 o 4 hoteles que hay acá en Bucay están saturados, están llenos. Obligatoriamente tienen que regresar, más serían visitantes.

10.- ¿Según usted, cuáles serían los motivos por los cuales el turista visita Bucay, negocios, placer, comida, deportes extremos?

Hay mucha gente que visita por negocios, cabe destacar que hay una planta de Pronaca, hay mucha gente aforaña, están viniendo por uno, dos, tres días, una semana, dos semanas. Hay algunas inversiones que están haciendo acá. Ya sea por negocio, por trabajo o por lo que sea pernoctamos por mas de 24 horas dentro del término turístico, dentro del concepto estamos considerados como turista. Utilizan y recorren parte de los servicios, porque ellos aprovechan y dicen; ¡ah, no! Me hablaron de cascadas, aprovecho cuando me vaya a Bucay para hacer algo de esto. Muchos vienen hacen su trabajo y retornan inmediatamente, pero hay algunos que se quedan su par de horitas para hacer cualquier vista a determinado atractivo. O sea que mucha gente viene por negocios, pero los fines de semana la

mayor parte de la gente viene por turismo. Por placer y por deportes extremos. Hay gente que viene a Bucay y a los alrededores de Bucay, pero de pronto no suben a las cascadas, pero si van a los ríos a bañarse o van a las fincas a visitar a las familias pero si están llegando personas.

11.- ¿Cree usted que la gastronomía motive a los turistas a realizar turismo en Bucay?

Muchà gente asocia à Bucay cón el aguardiente, asocia à Bucay cón Lorena Bobbit, asocia Bucay con el tren, asocia a Bucay con la fritada, y dicen vamos a Bucay a comer fritada, entonces están asociando e incitando a que por la fritada viene la gente. No es que sea la mejor fritada, porque la fritada hay en todos lados. Pero es como tradición, hay una señora o unas cuántas señoras que hacen una muy buena fritada y por ende reconocida, y como están en el paso de la vía, entonces mucha gente viene o pasa comiendo fritada.

Cuando nos detenemos los domingos y vamos al mercado de pronto queremos otros platos; como el yapingacho, el hornado. Acá hay una persona que hace un muy buen hornado, sale 2 o 3 días a la semana, recorre en una carreta, no recorre todo el pueblo, recorre medio pueblo y se acaba un chanco. Es un muy buen hornado, eso amerita a que alguna vez le hicimos

un reportaje para el universo y me atrevo a decir que ese es el mejor hornado del mundo y la gente venía cualquier día y decía: ¿dónde está el mejor hornado del mundo? No, la señora sale lunes, miércoles y viernes.

12.- ¿En estos momentos cómo se está promocionando Bucay turísticamente?

En estos momentos la prensa nos ayuda y no creo que solamente a Bucay, sino a muchos destinos turísticos, pero la prensa, la televisión, la radio nos están ayudando muchísimo. El mejor promotor de nuestros destinos es la gente porque lo propaga y lo comenta.

Como un destino turístico, nosotros hemos hecho particularmente yo he hecho alguna publicidad, alguna promoción, como deportes extremos netamente y eso nos ha dado resultados. Acá nosotros tenemos una cascada de 170 metros de altura es una de las más altas hasta ahora reconocidas acá dentro la zona, eso amerita a que tengamos un reconocimiento a nivel país de cascadas, de pronto en algún lado debe aparecer algo más pero no está promocionado. Nosotros estamos promocionando aventura.

13.- ¿A parte del turismo de aventura que ofrece Bucay, qué otras alternativas brinda para realizar turismo?

El agroturismo, bueno no netamente Bucay, hablamos Bucay como un nombre, como una marca, pero estamos con toda una aglomeración de atractivos dentro del entorno de Bucay, de la zona, de la región de Bucay, estamos con Cumandá, Trapiche, 100 a 500 años atrás estamos con Trapiche, la puerta de Yulca y la puerta del caballo, estamos con fincas turísticas, con cañaberales, estamos con pequeñas reservas ecológicas, aún tenemos una flora y una fauna abundante, una avifauna muy variada, esto nos permite que la gente por la biodiversidad, lo que pasa es que todavía la gente aún no está muy insertada, pero estamos apuntando a que todo esto que tenemos, va a ver un conglomerado de actividades y atractivos que se puedan visitar, aprovechando que estamos en Bucay.

14.- ¿Según su criterio a futuro cómo se puede proyectar a Bucay turísticamente hablando?

A futuro podría buscar el término comparar con Baños, apuntamos a eso. Y de pronto a mejorar cierta infraestructura, en base a digamos a lo que ellos vivieron, no tenemos prisa, no queremos llegar en 4 o 5 años, pero queremos ir haciendo las cosas bien, para que sea no una alternativa de vida

el turismo, sino sea una actividad principal de turismo en Bucay. Porque algunas veces como sigatoca se nos puede acabar el banano, una aftosa nos puede acabar la ganadería, pero el turismo si tenemos atractivos, si tenemos escenarios podemos ser para siempre.

15.- ¿Cuán involucrada está la población en el desarrollo del turismo?

De 6 a 6 años es de a poco, la población es un poquito reacia porque no podemos cambiar al país de 40 años de tradición, de actividad, de una actividad a otra al turismo, pero se está insertando ¿porque? Porque yo estoy viendo la necesidad de más preparadores de servicio, dentro de mi comunidad entonces yo no tengo el servicio de gastronomía inmediata, pero si una vecina está conmigo, está satisfaciendo esa necesidad del turista, otros están pensando en adecuar su vivienda para hacer hospedajes comunitarios, es bien interesante porque ellos están viendo que es lo que les está quedando pequeño. Entonces están apuntando a mejorar e insertar pero muy de a poco.

16.- Nosotros mediante el desarrollo de este estudio pudimos constatar que platos como yapingacho, yaguarlocro, hornado y fritada son mayoritariamente elaborados por los restauranteros de Bucay. Podría indicarnos usted si tiene conocimientos de estos platos. ¿Cuánto tiempo llevan expendiéndose en Bucay?

Desde que tengo uso de razón, casi toda la vida, pero no todos los restaurantes, ¡ojo! son contados los restaurantes que dan este tipo de gastronomía. En Cumandá hay uno de yapingacho y yaguarlocro, en Bucay hay uno, dos y tres. No hay más, no todos los restaurantes tienen. Nosotros también estamos conectados a la gastronomía de Guayaquil, el arroz con menestra y carne, al encebollado, Bucay hay una personalidad, aquí se puede conseguir desde mariscos hasta comida serrana. Porque tenemos una fusión de sierra y costa. Tenemos las costumbres serranas y las costumbres costeñas se fusionan acá, se puede conseguir todo. Lo que nosotros no conseguimos acá por ejemplo es mucha variedad de comida especializada eso no tenemos. Bueno en carnes tenemos un sitio o dos sitios, no más. No tenemos heladerías IL Gelatto, no tenemos algunas cosas, factorías tenemos una.

17.- ¿Cuenta Bucay con un plato típico propio?

Queremos hacer uno, no tenemos un plato típico, pero tenemos de toda la región, pero no tenemos un plato típico, pero por ahí estamos inventando un plato típico, hacer un plato típico en base a palmito, lo que pasa que la población de palmito tampoco es buena acá. La gente de pronto está pensando en eso, estamos talando palmito pero no estamos resembrando para salir con plato típico permanente. Estamos pensando eso, pero es a futuro de pronto. O algún otro plato en base a paquin, banano orito o alguna cosa que pueda haber.

Entrevistado por: Karla Grunauer

Fecha: 02 de Febrero de 2008



LICTUR - BIBLIOTECA

"ESCUELA SUPERIOR POLITÉCNICA DEL LITORAL"

Entrevistado: Lcdo. Jorge Montalvo

Teléfono: 097231955

Cargo: Director de Turismo del cantón Bucay

1.- ¿Conoce usted, qué tipo de turista visita actualmente Bucay?

Bueno en la actualidad, los turistas que nos visitan es a nivel nacional en un 97% y un 3%, turistas extranjeros, gracias al aporte de Metropolitan Touring, que han permitido que vengan acá a Bucay turistas de otros países.

2.- Nos podría indicar ¿qué número de turistas recibe Bucay anualmente?

Bueno, aproximadamente nosotros recibimos 12.000 turistas en el año, los dividimos en 1.000 turistas en la temporada baja, que podríamos llamarlo en la temporada de verano y en invierno unos seis ... a ver, seis mil turistas en la temporada de verano y 12.000 en la temporada de invierno, se duplican por qué? Porque Bucay cuenta con muchos balnearios y muchos atractivos naturales, que en la época invernal pues están en todo su esplendor.

3.- Como Director de Turismo del cantón Bucay nos podría indicar, ¿qué tipo de turista están interesados en atraer a Bucay?

Bueno, nosotros estamos interesados en atraer a toda clase de turistas pero más nos enfocaríamos a futuro en que nos visite el turista extranjero porque ellos nos permitirían desarrollar de mejor manera el turismo en vista de que tienen muchas más divisas para invertir o para gastar en todos los servidores turísticos con que cuenta nuestro cantón.

4.- Nos podría indicar, según su criterio ¿qué es lo que va a buscar el turista a Bucay?

A mi criterio, lo que el turista busca aquí en nuestro cantón es aventura, busca el turismo de naturaleza y todo lo concerniente a la biodiversidad con que cuenta nuestra región.

5.- ¿Cuáles son los tipos de turistas que mayoritariamente visitan Bucay?

Bueno, a Bucay nos visitan todo tipo de persona, tanto como mochileros, turistas nacionales, turistas regionales, debido a que nuestra ciudad se encuentra pues alrededor de diferentes provincias como es la

provincia de Chimborazo, la provincia de Los Ríos, la provincia de Bolívar y la provincia de Cañar.

6.- Los turistas extranjeros, ¿de qué países vienen?

Bueno según nosotros tenemos conocimiento, por como les comentaba anteriormente, por la empresa Metropolitan Touring, los turistas vienen de Estados Unidos y de Europa.

Y mayoritariamente?

De Estados Unidos.

7.- Los turistas ecuatorianos, ¿de qué parte del país mayoritariamente vienen?

Bueno, tenemos las ciudades más cercanas como Guayaquil, Milagro, Riobamba, El Triunfo, Naranjito, que son los donde más nos visitan.

8.- De los atractivos turísticos con los que cuenta Bucay, ¿cuáles son los de mayor preferencia para el turista?

Bueno, nosotros contamos atractivos que están dentro de nuestra ciudad y que están fuera de ella, algunos de la naturaleza y otros que se han venido dando por el trabajo de la regeneración urbana de nuestro alcalde que ha permitido pues que Bucay se prepare para el turismo. Justamente acabamos de inaugurar el mirador tipo velero y las góndolas turísticas que es una tarabita, que no existe a nivel de la provincia del Guayas, donde cruzamos el río desde la provincia del Guayas a la provincia del Chimborazo y retornamos, entonces es un atractivo que nosotros estamos promocionando para que la gente nos venga a visitar y pueda darse un paseo por un lugar muy tranquilo como es nuestro malecón, también tenemos balnearios que quedan muy cerca de la ciudad y así como balnearios y cascadas que se encuentran a una distancia un poco lejana pero se encuentran en vías de acceso de primero orden.

9.- La mayoría de los turistas que visitan Bucay, ¿pernoctan en el cantón o están solamente de paso?

Bueno, por contar con una planta hotelera no muy grande y también por estar muy cerca de a las ciudades, la mayoría de los turistas solamente

están de paso, pocas personas por negocios o por algún tipo de compromiso se quedan pero los fines de semana, los viernes, sábados y domingos los hoteles están en toda su capacidad llenos.

10.- Según usted, ¿cuáles serían los motivos por los que un turista visita Bucay?

Bueno, nosotros estamos desarrollando el atractivo de Bucay en lo que tiene que ver con el ecoturismo y enfocándonos en los deportes de aventura, en lo que es la gastronomía, con los platos típicos que aquí se expenden, el placer, negocios y también brindamos una ciudad con la seguridad debida porque aquí el índice de delincuencia es el 0%.

11.- ¿Cree usted, que la gastronomía motive a los turistas a realizar turismo en Bucay?

Por supuesto, muchas de las personas que viven a los alrededores, pues el fin de semana vienen a Bucay justamente a degustar de toda la variedad de platos que la gente dedicada a este tipo de negocio ofrece tanto a las personas que vivimos acá como a los turistas.

**Según el Ing. Luis Avellán, él nos dijo que tal vez la gastronomía no podía motivar a los turistas a realizar turismo en Bucay, usted ¿qué opina?*

Bueno depende, porque lo que pasa es que cuando nosotros hemos hablado con Luis, nosotros estamos preparando para el turista lejano o para el turista extranjero un plato típico autóctono de esta región, pero nosotros por estar en un lugar estratégico de la provincia del Guayas y cercano a otras provincias pues nosotros contamos con una gama de platos típicos que se han desarrollado dentro de nuestro pueblo y se han asentado como costumbres y son el deleite de propios y extraños entonces hay mucha gente que ha venido de Guayaquil, estudiantes, universitarios, estudiantes de colegio, empresas y que por ejemplo tienen mucho agrado en comer el hornado que históricamente es un producto de otra región de la sierra pero nosotros lo hemos venido desarrollando y tiene muy buena acogida.

12.- En estos momentos, ¿Cómo se está promocionando a Bucay turísticamente hablando?

Bueno nosotros, gracias a las gestiones de nuestro alcalde y del tiempo que él se desempeñó como presidente de AME pues nosotros hemos recibido, hemos hecho mega eventos como la visita del presidente Palacios, para motivar la reactivación del ferrocarril para lo cual en nuestra ciudad se creó

la mancomunidad ferroviaria que actualmente no existe, también hicimos pues la visita por 3 días de las candidatas de Miss Ecuador, sonde nuestras bellezas naturales pues se dieron a conocer en el medio del canal organizador, también nosotros tenemos muy buena aceptación en todos los medios de prensa escrita, televisiva, pues en internet, que la gente viene y ha hecho muchos reportajes, porque les interesa mucho dentro de la provincia del Guayas Bucay como desarrollo de lugares naturales pero también tenemos la difusión de boca a boca que nos ha permitido que tanto estudiantes que vienen de todas partes pues vean las bellezas y comenten en cada región, en cada lugar pues y Bucay se está dando a conocer de esta forma, gracias también al impulso que el municipio, como dirección de turismo, nosotros recibimos a esta gente, pues le entregamos información, les damos a conocer qué es lo que Bucay ofrece y de esta manera ellos eligen y van a visitar los lugares que ellos prefieran.

**Se podría decir entonces que ¿Bucay está siendo promocionado como un destino agro turístico o de naturaleza? Nosotros estamos enfocados con el Ecoturismo, también tenemos la alternativa de promocionar el agroturismo, dentro de las empresas agrícolas y ganaderas con que cuenta la zona, pero todavía eso de ahí no se ha desarrollado en gran magnitud, y también queremos recuperar el turismo histórico, en base a nuestro ferrocarril, que ha sido un motor tanto de desarrollo económico como social que Bucay también*

espera justamente en que las líneas estén ya aptas para que se pueda transportar las personas de la ruta a Bucay – Huigra, que es una ruta muy interesante.

13.- Ya, nos podría usted decir aparte del turismo de aventura, que ofrece Bucay, ¿qué otras alternativas brinda para realizar turismo?

Bueno, como les decía anteriormente, por ejemplo nosotros... ya algunas haciendas se están preparando en rutas, se están preparando en lo que tiene que ver con el agroturismo, para que justamente la gente de la ciudad pueda ver cómo se ordeña una vaca, pueda ver aves, pueda disfrutar del paisaje, del avistamiento de búfalos, de lugares, de piscinas naturales, donde se puede hacer remos en base a canoas, en base a kayak, como paseo, cabalgatas, tanto es lo que se puede hacer en un tipo de hacienda, no? inclusive hay una hacienda que ha promocionado pero solamente para amigos todavía no lo hace como un producto turístico pues, el Gotchan que es una hacienda de montaña a base de lodo.

14.- Según su criterio, a futuro, ¿Cómo se puede proyectar a Bucay turísticamente hablando?

Bueno, nosotros como municipio y con las personas que están interesados y se dedican al turismo nosotros lo estamos catalogando a Bucay como el destino de turismo natural y de deporte de aventura

15.- ¿Cuán involucrada está la población en el desarrollo del turismo?

Bueno, nosotros hemos hecho muchas capacitaciones para los servidores turísticos que se encuentran en nuestra región y la gente sí está involucrada dando charlas a los colegios a academias justamente para determinar al turismo como desarrollo económico y social de nuestra región.

16.- Mediante el desarrollo de este estudio pudimos constatar que platos como el yapingacho, yagualocro, hornado y fritada son mayoritariamente elaborados por los restauranteros del cantón, podría indicarnos ¿Cuánto tiempo tienen estos platos expendiéndose en Bucay?

Bueno, tienen ya como unos 20 años, como platos típicos de nuestro cantón, por ejemplo porque también nosotros, mucha migración de la gente de la sierra a nuestro lugar, pues ha permitido que se identifique estos platos como de nuestra región pero nosotros sabemos que estos platos son de otros lados pero nosotros los ofrecemos y aquí tienen buena aceptación, inclusive nosotros, como les decía anteriormente, tenemos de los cerdos, tenemos el producto como el hornado, que aquí hay unos criaderos de cerdos que lo hacen, la alimentación de estos animales pues en base al palmito, a la caña de azúcar y tienen un índice muy bajo pues de grasa y esos chanchos se les considera chanchos light o de cero colesterol.

17.- ¿Cuenta Bucay con un plato típico propio?

Bueno estamos tratando de arrancar con un plato típico de nuestra zona que sea auténtico como es el de la carne de la guanta en sus diferentes tipos de preparación, pues para lo cual también no queremos depredar el medioambiente pues haciendo una caza indiscriminada de esos animales entonces se está viendo cómo tratar de tener animales tanto hembra y macho en cautiverio pues para hacer un tipo de reproducción que nos permita abastecer a nuestro mercado local y por qué no decirlo al mercado nacional.

**Entonces podríamos decir que actualmente Bucay no tiene un plato típico propio*

Bueno, la guanta ya se está promocionando como plato típico propio, la única diferencia es que no se lo puede hacer en forma continúa debido a que no se quiere, por ejemplo, ir a los bosques y atraparlo, pues es un animal típicamente de bosque, pues ir a cazar y ese valor de esa carne tiene un valor mucho más elevado que cualquiera de las carnes que se comercializan en el mercado.

**Entonces, lo que es el seco de guanta y los diferentes platos que ustedes están haciendo con dicho animal desde hace ¿qué tiempo se vienen elaborando en Bucay?*

Mire, este tipo de animales de la guanta, la tilapia, bueno esa de aquí hay criaderos, pero ya tienen unos 5, 6 años, pero ahora, como se está manejando la parte turística pues ya en otros términos tanto en la parte municipal como en la parte privada, pues nosotros ya queremos justamente enfocar como plato originario y dar a conocer de acuerdo con la subsecretaría del litoral, como plato originario de este cantón.

18.- ¿Están trabajando ustedes actualmente en la elaboración de un plato típico propio?

Si, nosotros estamos trabajando en eso y además estamos tratando de actualizar nuestro inventario turístico para que todas las personas pues por medio internet puedan ver qué no más ofrece Bucay, los lugares muy hermosos que nosotros tenemos, pues queremos enfocarlos para que se puedan ver en una fotografía en todo su esplendor.

19.- ¿Qué proyectos ustedes tienen a futuro con el ferrocarril?

Bueno nosotros estamos trabajando mucho con lo que es la empresa privada, pues entonces, con el ferrocarril se tienen proyectos de arrancar la ruta que se tiene como es Bucay – Huigra, o inclusive Bucay – San Rafael, con el arribo de turistas internacionales, porque la empresa Metropolitan como el grupo NOBIS están interesados justamente en realizar como un producto turístico para llamar la atención o para captar turismo, lo que tiene que ver con el ferrocarril histórico, ya están preparando lo que tiene que ver con rodeos montubios, se está preparando una carrera de caballos, en algunas haciendas ya hay la infraestructura, lo único que se espera es que el ferrocarril ya comience a andar y que tanto la empresa de ferrocarriles nacionales como Metropolitan touring que también cuenta con un chiva

express, bien equipado, pues entren a funcionar y de esta forma vengan turistas no solamente de paso sino también que vengan a pernoctar y puedan espectar y puedan tener una bonita experiencia pues conociendo y disfrutando todo lo que ofrece Bucay.

20.- ¿Ustedes están capacitando a la gente para que ellos vean en el turismo una oportunidad para su propio desarrollo, en estos momentos, actualmente lo están haciendo?

Nosotros hace un año atrás, nosotros hemos hecho unos cursos, pues justamente con temas como a dónde queremos ir, donde hemos hecho ver que se está promoviendo el turismo, se está difundiendo mucho por parte del municipio, por los medios de comunicación, pues para que la gente lo vea como un negocio, la gente se capacite en atención al cliente, se capacite en dar un buen servicio, así como ofrecer hoteles con mejor infraestructura, restaurantes y enfocarnos también en lo que es lugares naturales y de esta forma pues estar mejor preparados para que Bucay se desarrolle generando más plazas de trabajo, con mano de obra local y se están creando dos hoteles muy grandes el uno es San Rafael, el otro es un consorcio de Fontana Mall que es de la familia Pastorelli que está radicada aquí en Bucay, entonces se va a generar empleo, se está generando tipo de negocio, porque ellos están reactivando la gente que hace por ejemplo muebles, puertas de

madera, lo que tiene que ver con artesanías, comidas, el mismo tren y medios de transporte como las chivas, las mototaxis que son muy llamativas por acá por nuestro cantón.

Entrevistado por: Karla Grunauer

Fecha: 22 de Enero de 2008

"ESCUELA SUPERIOR POLITÉCNICA DEL LITORAL"

Entrevistado: Lcdo. William Ruíz

Teléfono: 097807794

Cargo: Guía Profesional de Turismo de la Empresa Metropolitanang Touring

Sistema Chiva Express, tour operado por Metropolitan Touring, la chiva es lo que se conoce como auto ferro, este tipo de chiva fue implementado por Metropolitan Touring para dar comodidad y facilidad al turista, este sistema opera desde Quito hasta Riobamba, más que nada para dar a conocer la nariz del diablo ya que el cliente se siente muy atraído por este tipo de ingeniería ferroviaria que lo puede llamar debido al mal estado que se encuentra la vía, la metro tuvo que ingeniar para subdividir la vía en tres tipos de sectores totalmente independientes: Tenemos uno que parte desde Quito, Don Roque que llega hasta Cotopaxi y de aquí porque la vía no se encuentra en perfecto

estado, se transporta a los turistas por la panamericana hasta llegar a Riobamba.

En Riobamba tenemos lo que es la segunda parte que vendría hacer otra chiva ya que esta no puede cruzar porque la vía está en muy malas condiciones, entonces se subdividió en tramos y sectores, aquí en Riobamba tenemos la Chiva Don Eloy en honor a Eloy Alfaro, esta chiva hace el recorrido lo que es desde Riobamba hasta la Nariz del Diablo o hasta Alausí, siendo más prácticos lo que se hace es salir de Riobamba hacer todo el recorrido llegar hasta la Nariz del Diablo y nuevamente regresamos lo que es Alausí, y en Alausí no se puede continuar igual porque la vía está en mal estado, pero lo que se hacía antes era llevar los pasajeros por vía terrestre en furgonetas, desde Alausí hasta Huigra, y aquí nuevamente se tomaba la chiva para hacer el recorrido Huigra- Bucay, pero esto ya no se lo hace desde hace un año porque la vía está en muy malas condiciones, derrumbes y porque las vías no han tenido mantenimiento, había lugares donde la riel se abría y las durmientes están prácticamente destruidas, por esto este recorrido hace un año ya no es operado. Ahora lo que se hace es directamente desde Alausí conducimos hasta Guayaquil, sin hacer el recorrido Huigra- Bucay por seguridad de los pasajeros y también por el estado de la vía y de las rieles no amerita que se haga ese tour, entonces lo que se hace es salir directamente desde Alausí vía furgoneta y se omite todo el recorrido que se hacía antes, y

en sí nosotros llegábamos a Bucay anteriormente lo hacía sólo por un sistema de logística de Metropolitan Touring, no era un tour planificado, no era un tour donde al turista se le vendía directamente Bucay, sino por logística de la compañía y el mismo problema que se tenía con las rieles, no había facilidad de que la chiva continúe hasta Durán, entonces lo que hacemos es prácticamente que bajamos a los pasajeros en Bucay y se conduce a los pasajeros directamente hasta Guayaquil.

Al turista le llama la atención este tipo de locomotoras que todavía se utilizaba aquí en el país pero de ahí Bucay como destino turístico NO.

1.- Metropolitan no maneja Bucay ¿Cómo destino turístico?

No, solo estaba presente en lo que es Chiva.

2.- ¿Sólo mostraban en Bucay el Museo del tren, la parte donde se encuentran ubicadas las locomotoras?

Claro eso era lo que le llamaba la atención, y además en la ruta se le mostraba las bananeras, el cacao que hay bastante por ahí, ya saliendo lo que es la caña de azúcar en sí todo el cultivo que se ve a lo largo del

carretero, pero en sí incluyendo Bucay NO, porque ya salimos directamente por razones tiempo.

3.- ¿Se quedaban ahí solo cuando estaban retrasados?

Sí sólo cuando no llegaba la furgoneta que era rara vez, de ahí solo se bajaba de la chiva y se hacía trasbordo, otra vez Bucay no es un destino que la metro lo venda como destino turístico, es sólo un punto de trasbordo, o sea el turista se bajaba de la chiva y automáticamente se subía a la furgoneta para llegar a Guayaquil.

4.- ¿Según su experiencia como guía Nacional de Metropolitan Touring conoce usted que tipo de turista visitaba Bucay?

El turista que nosotros manejamos es básicamente un turista extranjero cien por ciento norteamericanos, británicos, europeos, alemanes también les encanta lo que es este tipo de tours, eso es básicamente lo que manejamos como Metropolitan Touring; pero generalmente cuando yo he llegado a Bucay y estaba abierto el recorrido de Riobamba hasta Bucay si había todo tipo de turista, incluso hasta el nacional que iban en los techos de los vagones de carga

5.- ¿Y los turista nacionales que ese tiempo usted veía de que parte del Ecuador venían Costa, Sierra, Oriente?

Eran muy pocos, pero había de todo y también dependía de la época, por ejemplo cuando era vacaciones de la sierra habían más serranos, en época de la costa más costeños, si habían, pero la gran mayoría eran extranjeros.

6.- ¿La clase social con que ustedes operan?

Generalmente, metro opera con un tipo de personas de clase social media, media-alta.

7.- ¿Se podría hablar de la clasificación turista o excursionista?

Diría yo, que más son turistas, hablando lo que es Metropolitan Touring, ya que es un tipo de turista que le gusta la comodidad, sino obviamente no compraría este tipo de tours, porque si le gustará más lo que es aventura escogen viajar en el techo y en el tren normal, o sea viajar como puedan, lo que importa es llegar a su destino, generalmente Metro maneja un tipo de turista cómodo, compra el paquete con Metropolitan Touring

porque sabe que va estar cómodamente sentado en el vagón, va a tener su baño privado, va a tener todo tipo de comodidad.

8.- ¿En que edades más o menos estaba el rango de los visitantes?

De todo, hay desde jóvenes hasta abuelos, más que nada son personas ya retirados y que obviamente puedan llevar a cabo esta aventura.

9.- ¿Viajaban en grupo, amigos, familias?

A veces hay familias, a veces hay grupos grandes, a veces individuales a veces también depende de la estación o de la época en que vienen o sea, si lo hace cerca de fin de año más visitan en grupos familiares o en grupos grandes organizados de amigos que se deciden y se ponen de acuerdo en venir a Ecuador por estar en camaradería con su grupo, pero también visitan en forma individual.

10.- ¿Ustedes se dirigen a mochileros?

Para la Metro NO, pero antes en el tren normal si iban porque se usaban los mismos sistemas de rieles nacionales y además iban personas de todo tipo de nivel social y no solamente mochileros sino también personas de

clase media; a veces lo que pasa es que con metro no alcanzan un cupo y les toca ir en el tren normal.

11.- ¿Ustedes como Metropolitan Touring ven de pronto que la comida de Bucay la puedan ofrecer algún turista que llegue a captar cierto interés?

En nuestro sistema como Metropolitan Touring nunca hemos incluido Bucay como destino para llegar a comer, antes cuando operábamos Bucay lo que se hacía era comer en Huigra porque generalmente se llegaba a la 1 de la tarde en el Eterna Primavera y de ahí si se hacía un recorrido largo hasta Bucay y luego solo se hacía el trasbordo de la chiva a la furgoneta o a la van que nos traía directo de regreso para Guayaquil.

12.- ¿Nunca se quedaron a dormir en Bucay?

No solo pasaban; a no ser de halla habido una emergencia, pero no porque la furgoneta siempre nos estaba esperando y además ya estábamos en costa.

13.- ¿Pero ustedes como Metropolitan creían que Bucay no tenía la planta y la infraestructura necesaria para que su tipo de turista pernocte?

Lo que pase es el tour que nosotros operamos es un tour de 2 días sale desde Quito hacia Riobamba y ese es un día y el otro día es de Riobamba a Guayaquil, ese tour ya esta vendido y generalmente el turista que viene aquí, viene con un tiempo predeterminado para gastar a no ser que el pida exclusivamente por A o B razón que quiera pernoctar en Bucay pero no es algo que la Metro lo venda.

14.- ¿Usted ha tenido esta experiencia que algún turista le pida Bucay?

No, el turista te pide más que nada lugares conocidos, Bucay no es un punto atractivo del país, tiene sus encantos pero en todo caso no es un punto que halla sido explotado y difundido a nivel mundial como para que la gente quiera ir a Bucay, *¿Ni por la Cascadas o para hacer Rafting deportes de aventura?* Ahora Bucay sé por cultura general que los guías ahora están promocionando bastante lo que es rafting pero este no es un tipo de tour que la Metro hablando de zona costera no lo opera, se que desde Quito si se lo opera pero en muy poca escala, pero en la zona costera no, pero como te

digo el fuerte nuestro de turismo para llegar a Bucay es lo que es la Chiva Express.

Insisto Bucay es sólo un punto de transferencia de la chiva a la furgoneta y de ahí se dirigen a Guayaquil en lo que es el sistema de Chiva Express.

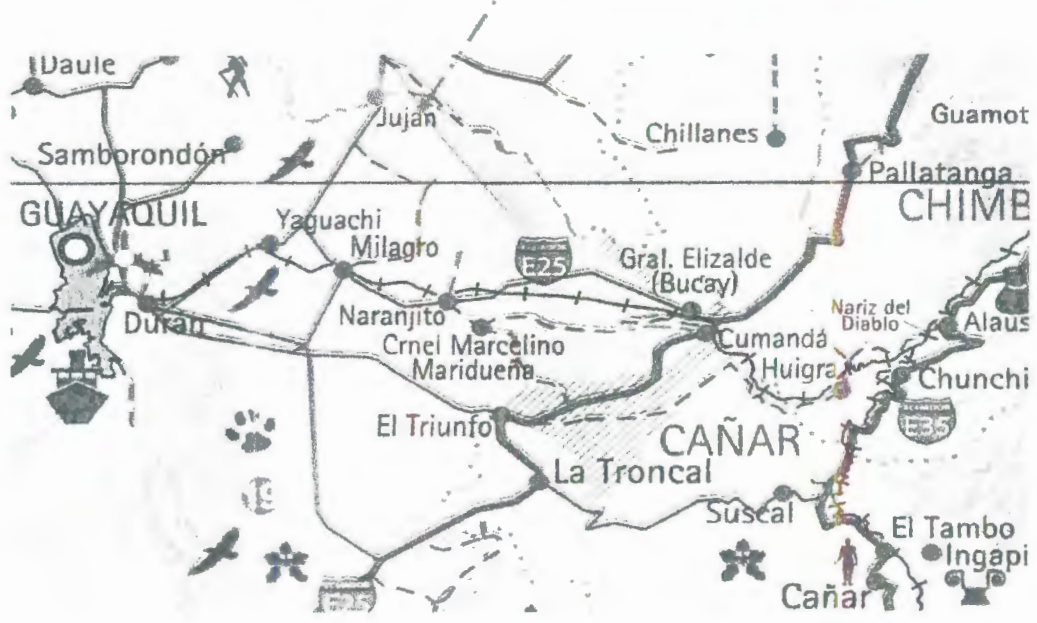
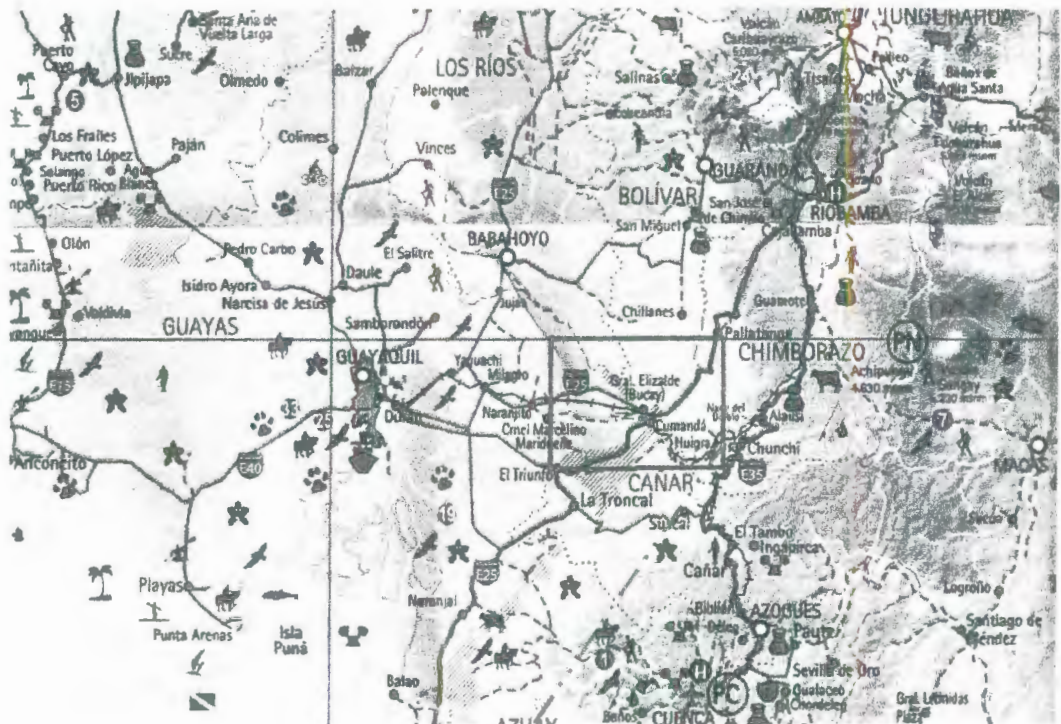
De ahí si al turista le han contado que Bucay cuenta lugares para hacer rafting eso directamente no lo manejamos.

Entrevistado por: Ariana Velasteguí

Fecha: 31 de Enero de 2008

ANEXO #4

UBICACIÓN GEOGRÁFICA DEL CANTÓN BUCAY EN EL ECUADOR



Fuente: Subsecretaría de Turismo-2007
"Mapa Turístico del Ecuador"

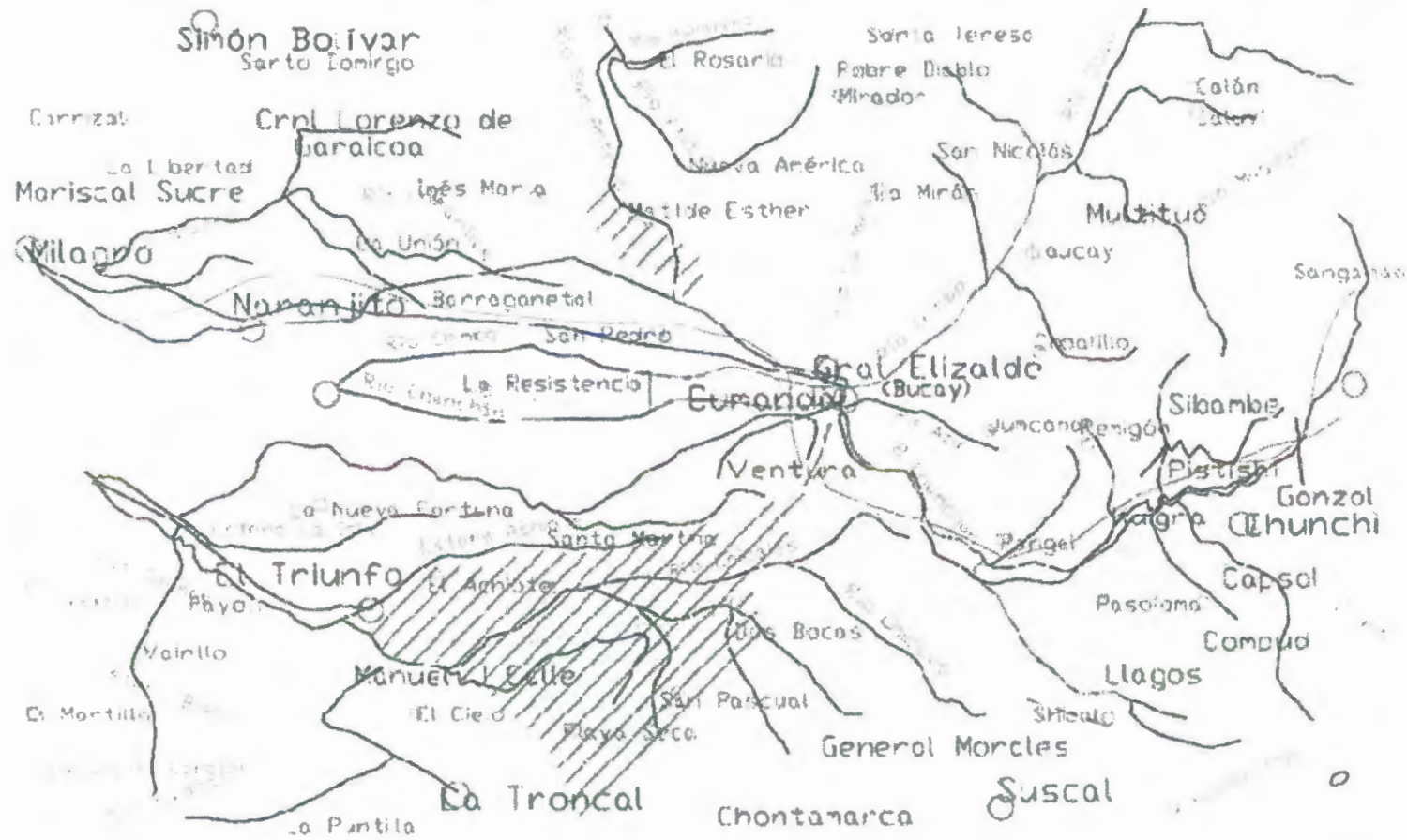
ANEXO #5

**POBLACIÓN INMIGRANTE DE 5 AÑOS Y MÁS POR PROVINCIA DE
RESIDENCIA, 5 AÑOS ANTES DEL CENSO, SEGÚN SEXO Y GRUPOS
DE EDAD**

SEXO Y GRUPOS DE EDAD	TOTAL	PROVINCIA DE RESIDENCIA 5 AÑOS ANTES DEL CENSO																									
		AZUAY	BOLIVAR	CAÑAR	CARCHI	COTOPAXI	CHIMBORAZO	EL ORO	ESMERALDAS	GUAYAS	IMBABURA	LOJA	LOS RIOS	MANABI	MORONA SANTIAGO	NAPO	PASTAZA	PICHINCHA	TUNGURAHUA	ZAMORA CHINCHIPE	GALA-PAGOS	SUCUMBIOS	ORELLANA	ZONAS NO DELIMIT.	EXTERIOR	NO DECLARAD	
CANTON: GENERAL ANTONIO ELIZALDE																											
TOTAL	832	30	129	33	2	11	271	12	10	-	3	3	53	29	5	4	-	130	33	-	2	28	7	5	14	18	
DE 5 A 9 AÑOS	89	8	13	5	-	3	29	1	-	-	-	4	1	-	1	-	15	2	-	-	3	1	-	-	-	3	
DE 10 A 14 AÑOS	98	-	22	7	-	-	32	2	-	-	-	2	4	3	-	-	13	7	-	-	5	-	-	-	1	-	
DE 15 A 19 AÑOS	111	3	22	5	-	-	37	-	-	-	-	-	4	6	2	-	18	9	-	-	4	-	1	-	-	-	
DE 20 A 24 AÑOS	109	1	17	3	-	-	43	2	3	-	-	-	11	3	-	-	12	3	-	-	1	5	2	-	2	2	
DE 25 A 29 AÑOS	116	4	15	-	-	2	34	2	1	-	1	-	8	4	1	2	-	24	3	-	1	4	1	3	2	1	
DE 30 A 34 AÑOS	73	-	10	4	-	-	21	4	1	-	-	-	3	3	-	-	13	1	-	-	3	2	1	-	3	1	
DE 35 A 39 AÑOS	50	5	5	2	-	-	11	1	3	-	-	-	3	-	1	-	14	3	-	-	-	1	-	-	1	-	
DE 40 A 44 AÑOS	44	2	6	3	-	1	15	-	-	-	1	1	1	-	-	-	6	4	-	-	1	-	-	-	1	2	
DE 45 A 49 AÑOS	33	1	5	3	-	-	10	-	1	-	2	-	1	1	-	1	5	-	-	-	1	-	-	-	2	-	
DE 50 A 54 AÑOS	35	3	6	-	-	-	12	-	-	-	-	-	6	-	1	-	4	-	-	-	-	-	-	-	1	2	
DE 55 A 59 AÑOS	13	-	2	1	-	-	5	-	-	-	-	-	4	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	1	
DE 60 A 64 AÑOS	20	-	2	-	-	-	9	-	-	-	-	-	2	2	-	-	2	1	-	-	1	-	-	-	-	1	
DE 65 AÑOS Y MAS	41	2	4	-	-	2	13	-	1	-	-	-	2	5	-	-	4	1	-	-	1	-	-	-	1	5	
HOMBRES	434	17	72	15	-	7	144	4	5	-	3	-	27	15	2	3	-	64	16	-	1	17	5	5	5	7	
DE 5 A 9 AÑOS	48	3	7	3	-	1	19	-	-	-	-	3	-	-	1	-	5	2	-	-	3	1	-	-	-	-	
DE 10 A 14 AÑOS	42	-	14	2	-	-	14	-	-	-	-	2	1	-	-	-	3	2	-	-	4	-	-	-	-	-	
DE 15 A 19 AÑOS	51	2	12	2	-	-	17	-	-	-	-	1	3	-	-	-	7	4	-	-	2	-	1	-	-	-	
DE 20 A 24 AÑOS	58	1	11	1	-	-	22	1	1	-	-	-	4	2	-	-	7	2	-	-	2	1	-	-	1	2	
DE 25 A 29 AÑOS	60	-	8	-	-	3	16	1	1	-	1	-	6	2	-	1	12	2	-	1	2	1	3	-	-	-	
DE 30 A 34 AÑOS	42	1	5	1	-	1	13	1	-	-	-	1	2	-	-	-	10	1	-	-	2	2	1	1	-	-	
DE 35 A 39 AÑOS	27	3	3	1	-	-	5	1	2	-	-	-	5	-	-	-	8	1	-	-	-	-	-	-	-	-	
DE 40 A 44 AÑOS	22	2	2	3	-	1	7	-	-	-	-	-	-	-	-	-	4	1	-	-	-	-	-	-	-	1	
DE 45 A 49 AÑOS	23	1	2	1	-	-	8	-	1	-	2	-	1	1	-	1	3	-	-	-	1	-	-	-	-	1	
DE 50 A 54 AÑOS	21	2	4	-	-	-	8	-	-	-	-	-	4	-	1	-	2	-	-	-	-	-	-	-	-	-	
DE 55 A 59 AÑOS	7	-	1	1	-	-	4	-	-	-	-	-	1	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	
DE 60 A 64 AÑOS	12	-	2	-	-	-	5	-	-	-	-	-	1	2	-	-	1	-	-	-	-	-	-	-	-	1	
DE 65 AÑOS Y MAS	21	2	1	-	-	1	6	-	-	-	-	-	1	2	-	-	2	1	-	-	1	-	-	-	1	3	
MUJERES	398	13	57	18	2	4	127	8	5	-	-	3	26	14	3	1	-	66	17	-	1	11	2	-	9	11	
DE 5 A 9 AÑOS	41	5	6	2	-	2	10	1	-	-	-	1	1	-	-	-	10	-	-	-	-	-	-	-	-	3	
DE 10 A 14 AÑOS	56	-	8	5	-	-	18	2	-	-	2	2	2	2	-	-	10	5	-	-	1	-	-	-	1	-	
DE 15 A 19 AÑOS	60	1	10	3	-	-	20	-	-	-	-	-	3	3	2	-	11	5	-	-	2	-	-	-	-	-	
DE 20 A 24 AÑOS	51	-	6	2	-	-	21	1	2	-	-	-	7	1	-	-	5	-	-	-	1	3	1	-	1	-	
DE 25 A 29 AÑOS	56	4	7	-	-	2	18	1	-	-	-	2	2	1	1	-	12	1	-	-	2	-	-	-	2	1	
DE 30 A 34 AÑOS	31	-	5	3	-	1	8	3	1	-	-	-	1	-	-	-	3	-	-	-	1	-	-	-	-	2	
DE 35 A 39 AÑOS	23	2	2	1	-	-	6	-	1	-	-	-	1	-	-	-	6	2	-	-	-	-	1	-	-	1	
DE 40 A 44 AÑOS	22	-	4	-	-	-	8	-	-	-	1	1	1	-	-	-	2	3	-	-	1	-	-	-	-	1	
DE 45 A 49 AÑOS	10	-	3	2	-	-	2	-	-	-	-	-	-	-	-	-	2	-	-	-	-	-	-	-	-	1	
DE 50 A 54 AÑOS	14	1	2	-	-	-	4	-	-	-	-	-	2	-	-	-	2	-	-	-	-	-	-	-	-	2	
DE 55 A 59 AÑOS	6	-	1	-	-	-	1	-	-	-	-	-	3	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	1	
DE 60 A 64 AÑOS	8	-	-	-	-	-	4	-	-	-	-	-	1	-	-	-	1	1	-	-	1	-	-	-	-	-	
DE 65 AÑOS Y MAS	20	-	3	-	-	1	7	-	1	-	-	-	1	3	-	-	2	-	-	-	-	-	-	-	-	2	

ANEXO #6

MAPA HIDROGRÁFICO DE BUCAY



REV	DIBUJO	INTEGRANTES	ESCUELA SUPERIOR POLITÉCNICA DEL LITORAL	TUTOR : ING VANESSA LEON	-AMINA 1
1	VELASTEGUI	KARLA GRUNAUER GALLEGOS	INVENTARIO GASTRONÓMICO CON POTENCIAL TURÍSTICO DEL CANTÓN GENERAL ELIZALDE	RIOS DEL CANTÓN GENERAL ELIZALDE	
2		ARIANA VELASTEGUI ACURA		FECHA : 2018-11-30	
3		DIANA ZAMORA VINZA			

Fuente: Central Hidroeléctrica Daule-Peripa



ANEXO #7

CLASIFICACIÓN DE ESPECIES Y SUBESPECIES DE LA FLORA Y FAUNA DEL CANTÓN BUCAY

TAXONOMIAS

Clasificación científica de las plantas

Nombre común	Reino	División	Clase	Orden	Familia	Genero	Especie	Nombre Binomial
Cacao	Plantae	Magnoliophyta	Magnoliopsida	Malvales	Sterculiaceae	Theobroma	T. cacao	Theobroma cacao L.
Tabaco	Plantae	Magnoliophyta	Magnoliopsida	Solanales	Solanaceae	Nicotiana L.	N. tabacum	Nicotiana tabacum
Platano	Plantae	Magnoliophyta	Liliopsida	Zingiberales	Musaceae	Musa	M. paradisiac	
Maíz	Plantae	Magnoliophyta	Liliopsida	Poales	Poaceae	Zea	Zea Mays	Zea Mays L.
Café	Plantae	Magnoliophyta	Magnoliopsida	Gentianales	Rubiaceae	Coffea L.		
Arroz	Plantae	Magnoliophyta	Liliopsida	Poales	Poaceae	Oryza	O. sativa	Oryza sativa L.
Piña	Plantae	Angiospermae	Liliopsida	Poales	Bromeliaceae	Ananas	A comosus	Ananas comosus (L.) Merrill
Manicuyá	Plantae	Magnoliophyta	Magnoliopsida	Malpighiales	Passifloraceae	Passiflora	P. edulis	Passiflora edulis Sims
Mandarina	Plantae	Magnoliophyta	Magnoliopsida	Sapindales	Rutaceae	Citrus		
Naranja	Plantae	Magnoliophyta	Magnoliopsida	Sapindales	Rutaceae	Citrus	C. x sinensis	Citrus x sinensis Osbeck
Limón	Plantae	Magnoliophyta	Magnoliopsida	Sapindales	Rutaceae	Citrus	C. x limon	Citrus x limon L., Burm. f.
Toronja	Plantae	Magnoliophyta	Magnoliopsida	Sapindales	Rutaceae	Citrus	C. x paradisi	Citrus x paradisi Macfad.
Caña Guadúa	Plantae	Magnoliophyta	Liliopsida	Poales	Poaceae	Guadua Kunth	Guadua angustifolia	
Teca	Plantae	Magnoliophyta	Magnoliopsida	Lamiales	Verbenaceae	Tectona	Tectona grandis	
Guayacán	Plantae	Magnoliophyta			Bignoniaceae			Tabebuia guayacan, (Seem) Hemsl.

Clasificación científica de los animales

Nombre común	Reino	Filo	Clase	Orden	Familia	Género	Especie	Nombre Binomial
Caballo	Animalia	Chordata	Mammalia	Perissodactyla	Equidae	<i>Equus</i>	<i>E. caballus</i>	<i>Equus caballus</i> Linnaeus, 1758
Cerdo	Animalia	Chordata	Mammalia	Artiodactyla	Suidae	<i>Sus</i>	<i>Sus barbatus</i> , <i>Sus salvanicus</i> , <i>Sus scrofa</i> , <i>Sus</i> <i>verrucosus</i> , <i>Sus</i> <i>bucculentus</i> , <i>Sus cebifrons</i> , <i>Sus celebensis</i> , <i>Sus heuveni</i> , <i>Sus philippensis</i> , <i>Sus</i> <i>timoriensis</i>	
Oveja	Animalia	Chordata	Mammalia	Artiodactyla	Bovidae	<i>Ovis</i>	<i>O. aries</i>	<i>Ovis aries</i> Linnaeus, 1758
Vaca	Animalia	Chordata	Mammalia	Artiodactyla	Bovidae	<i>Bos</i>	<i>B. taurus</i>	<i>Bos taurus</i> Linnaeus, 1758
Mula	Animalia	Chordata	Mammalia	Perissodactyla	Equidae	<i>Equus</i>	<i>E. asinus</i> + <i>caballus</i> <i>Pentalagus</i>	
Conejo	Animalia	Chordata	Mammalia	Lagomorpha	Leporidae			
Cuy	Animalia	Chordata	Mammalia	Rodentia	Caviidae	<i>Cavia</i>	<i>C. porcellus</i>	<i>Cavia porcellus</i> Linnaeus, 1758
Pato	Animalia	Chordata	Aves	Anseriformes	Anatidae Vigors, 1825			
Pavo	Animalia	Chordata	Aves	Galliformes	Phasianidae	<i>Pavo</i> , <i>Afropavo</i>	<i>Pavo cristatus</i> <i>Pavo multicus</i> <i>Afropavo</i> <i>congolensis</i>	
Gallina	Animalia	Chordata	Aves	Galliformes	Phasianidae	<i>Gallus</i>		

ANEXO #8

**POBLACIÓN ECONÓMICAMENTE ACTIVA DEL AREA URBANA, POR
NÚMERO DE HORAS TRABAJADAS EN LA SEMANA, SEGÚN RAMA DE
ACTIVIDAD ECONÓMICA**

CUADRO N.- 25B POBLACION ECONOMICAMENTE ACTIVA DEL AREA URBANA, POR NUMERO DE HORAS TRABAJADAS EN LA SEMANA, SEGUN RAMA DE ACTIVIDAD ECONOMICA

RAMA DE ACTIVIDAD ECONOMICA	TOTAL	HORAS TRABAJADAS EN LA SEMANA											
		1 - 4	5 - 9	10 - 12	13 - 16	17 - 20	21 - 24	25 - 28	29 - 32	33 - 36	37 - 40	41 Y MAS	NO DECLAR
CANTON: GENERAL ANTONIO ELIZALDE													
TOTAL	1,841	52	114	73	44	42	67	30	55	46	572	588	156
AGRICULTURA, GANADERIA, CAZA Y SILVICULTURA	341	7	22	10	7	5	10	5	8	12	119	134	2
PECUA	8	-	1	-	-	-	-	-	-	-	3	4	-
EXPLOTACION DE MINAS Y CANTERAS	1	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	1	-
INDUSTRIAS MANUFACTURERAS	245	2	10	4	5	5	4	2	4	7	83	113	6
SUMINISTROS DE ELECTRICIDAD, GAS Y AGUA	6	-	-	-	-	1	1	-	-	-	2	2	-
CONSTRUCCION	161	2	8	7	3	3	4	2	1	1	69	59	2
COMERCIO AL POR MAYOR Y MENOR, REPARACION DE VEHICULOS AUTOMOTORES, MOTOCICLETAS Y OTROS	339	18	39	22	13	9	14	3	13	8	68	124	8
HOTELES Y RESTAURANTES	42	5	2	6	1	-	2	-	1	1	10	12	2
TRANSPORTE, ALMACENAMIENTO Y COMUNICACIONES	94	2	5	4	-	2	9	2	3	2	25	37	3
INTERMEDIACION FINANCIERA	13	-	-	-	-	-	-	-	-	-	5	8	-
ACTIVIDADES INMOBILIARIAS Y EMPRESARIALES	42	-	1	3	1	1	-	1	2	1	12	18	2
ADMINISTRACION PUBLICA Y DEFENSA, PLANES DE SEGURIDAD	87	1	1	1	4	1	-	2	1	1	62	13	-
ENSEÑANZA	109	-	2	3	8	9	12	7	13	7	38	9	1
ACTIVIDADES DE SERVICIOS SOCIALES Y DE SALUD	33	2	4	-	-	-	1	1	4	-	15	3	3
OTRAS ACTIVIDADES COMUNITARIAS SOCIALES Y TIPOS SERVICIOS	70	8	9	8	2	3	5	4	-	5	9	17	-
HOGARES PRIVADOS CON SERVICIO DOMESTICO	52	2	2	2	-	2	2	1	4	-	23	13	1
ORGANIZACIONES Y ORGANOS EXTRATERRITORIALES	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
NO DECLARADO	190	4	8	3	-	3	3	-	1	1	29	21	117
TRABAJADOR NUEVO	9	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	9

ANEXO #9

**POBLACIÓN ECONOMICAMENTE ACTIVA DEL AREA RURAL, POR
NÚMERO DE HORAS TRABAJADAS EN LA SEMANA, SEGÚN RAMA DE
ACTIVIDAD ECONÓMICA**

CUADRO N.º 25C POBLACION ECONOMICAMENTE ACTIVA DEL AREA RURAL, POR NUMERO DE HORAS TRABAJADAS EN LA SEMANA, SEGUN RAMA DE ACTIVIDAD ECONOMICA

RAMA DE ACTIVIDAD ECONOMICA	TOTAL	HORAS TRABAJADAS EN LA SEMANA											
		1 - 4	5 - 8	9 - 12	13 - 16	17 - 20	21 - 24	25 - 28	29 - 32	33 - 36	37 - 40	41 Y MAS	NO DECLAR
CANTON: GENERAL ANTONIO ELIZALDE													
TOTAL	1,255	14	76	26	14	20	14	15	57	43	333	508	127
AGRICULTURA, GANADERIA, CAZA Y SILVICULTURA	935	8	49	15	8	21	10	13	40	36	259	429	47
PESCA	4	-	-	-	-	-	-	-	-	-	1	3	-
EXPLOTACION DE MINAS Y CANTERAS	2	-	-	-	-	-	-	-	-	-	1	1	-
INDUSTRIAS MANUFACTURERAS	26	-	2	1	-	-	-	-	1	1	9	10	2
SUMINISTROS DE ELECTRICIDAD, GAS Y AGUA	7	-	-	-	-	-	-	-	-	-	3	4	-
CONSTRUCCION	33	1	5	1	-	-	-	-	1	1	9	13	2
COMERCIO AL POR MAYOR Y MENOR, REPARACION DE VEHICULOS AJTO-MOTORES, MOTOCICLETAS Y OTROS	52	2	7	6	1	2	2	-	5	2	8	11	6
HOTELES Y RESTAURANTES	6	-	-	1	1	-	-	1	-	-	3	-	-
TRANSPORTE, ALMACENAMIENTO Y COMUNICACIONES	27	1	3	2	-	1	-	-	4	1	6	8	1
INTERMEDIACION FINANCIERA	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
ACTIVIDADES INMOBILIARIAS Y EMPRESARIALES	8	-	1	-	-	-	-	-	-	-	1	6	-
ADMINISTRACION PUEBLICA Y DEFENSA, PLANES DE SEGURIDAD	15	-	1	-	-	-	1	-	-	-	8	5	-
ENSEÑANZA	25	1	1	-	1	3	-	1	3	1	12	1	1
ACTIVIDADES DE SERVICIOS SOCIALES Y DE SALUD	3	-	-	-	1	-	-	-	1	-	1	-	-
OTRAS ACTIVIDADES COMUNITARIAS SOCIALES Y TIPOS SERVICIOS	7	-	1	-	-	-	-	-	-	-	2	4	-
HOGARES PRIVADOS CON SERVICIO DOMESTICO	21	1	4	-	-	-	1	-	1	-	7	4	3
ORGANIZACIONES Y ORGANOS EXTRATERRITORIALES	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
NO DECLARADO	76	-	2	-	2	1	-	-	1	1	3	9	57
TRABAJADOR NUEVO	8	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	8

Fuente: Inec, 2001

ANEXO #10

ENCUESTA REALIZADA A TURISTAS

ENCUESTA (PERFIL DEL TURISTA)

1. Edad:

- Niños < a 12 años
- Jóvenes 13 a 21 años
- Adultos 22 a 64 años
- Tercera Edad > 65

2. Nacionalidad:

Ecuatoriano

¿De qué parte del país?

Extranjero

¿De qué parte?

3. Motivos del Viaje:

- Visita a Familiares
- Placer o Vacaciones
- Negocios
- Gastronomía
- Otros

4. Días de Pernoctación

Si

¿Cuántos días?

No

5. Gasto Promedio por día

De 5 a 20 dólares

De 21 a 40 dólares

De 41 a más

6. Usted viaja

Solo

Familia

Amigos

7. Frecuencia de Visita

Una vez al mes

Más de una vez al mes

Primera vez

8. Atractivos Preferidos por el Turista

- Balneario de Aguas Claras
- Río Chimbo
- Malecón del Río Chimbo
- Bosque de la Esperanza
- Otros

9. ¿Cómo llegaron a Bucay?

- Trasporte Privado
- Trasporte Público
- Otro

Fuente: Grupo de tesis
Elaboración propia

ANEXO # 11

VÍA BUCAY - PALLATANGA SIGUE ABANDONADA

Turismo afectado por carretera dañada hace dos años

Vía Bucay-Pallatanga sigue abandonada

Los propietarios de hosterías, hoteles, residenciales, bares y restaurantes del cantón Pallatanga (provincia de Chimborazo) estamos sufriendo la paralización casi total de nuestras actividades económicas por el pésimo estado de la carretera Bucay (Guayas)-Pallatanga desde el año 2006, y la ausencia de turistas, comerciantes y visitantes en general.

Debido a que dependemos principalmente del turismo para subsistir, suplicamos al Ministerio de Obras Públicas que realice las gestiones ne-

cesarias con el objeto de que las autoridades correspondientes adopten las medidas a su alcance para la reconstrucción inmediata de la vía. Necesitamos que se restablezca el tránsito de vehículos livianos y buses, ya que actualmente el paso se encuentra restringido.

Pallatanga es un sitio de atractivo turístico importante a nivel nacional, y como hay empresarios que creemos en nuestro país, seguimos invirtiendo en este cantón, pero parece que no sirve de nada hacerlo si ya llevamos más de

dos años siendo engañados por autoridades de gobiernos de turno con sus falsas promesas de que reconstruirán nuestros caminos.

Esperamos que conjuntamente con los ministerios de Finanzas y Bienestar Social tomen acciones urgentes, para que de manera permanente se dé mantenimiento a esta carretera, que sirve a una importante y numerosa población de las provincias de Chimborazo, Bolívar, Tungurahua y Guayas.

Ricardo Salazar Álvarez,
habitant Pallatanga


Fuente: Diario "El Universo"
Jueves 13 de Marzo de 2008
Página 7, Primera Sección

ANEXO # 13

FICHA DE INVENTARIO DE LA PLANTA TURÍSTICO - GASTRONÓMICA

FICHA 1

FICHA DE INVENTARIO DE LA PLANTA TURÍSTICO – GASTRONÓMICA					
Datos generales					
Encuestador	Karla Grunauer	Cod. Ficha	I.G.-PT-BUC-001	Fecha	28/10/07
Provincia	Guayas	Cantón	Bucay	Parroquia	Bucay
1. Datos del establecimiento					
1.1 Nombre	PICANTERÍA ROSITA				
1.2 Dirección	Avenida de los dos puentes, vía Bucay el Triunfo				
1.3 Teléfono	(04) 2727552	1.4 Tipo		1.5 Categoría	
1.6 E-mail	No tiene	Restaurante	X	Primera	
1.7 Propietario	Rosita Veintimilla	Bar		Segunda	
1.8 Contacto	Liliana Aucancela	Cafetería		Tercera	
1.9 Tiempo de funcionamiento	30 años	Kiosco de comida		Cuarta	X
1.10 servicios disponibles	Bebidas	Carreta			
1.11 Precio medio	\$1,50	1.12 nº de mesas	10	1.13 nº de plazas	50

2. Personal		
2.1 Número de empleados		5
2.2 Formación	Sin formación	
	Primaria	
	Secundaria	X
	Superior	
	Otras	
		
3. Menú disponible		
Nombre del plato	P.V.P.	Cod de ficha I.G.
Fritada	\$2,00	I.G-PL-BUC-002
Salchicha	\$ 1,50	
Chicharrón	\$1,00	
Plato de cuero	\$1,00	
Choclo con queso	\$1,00	
Maduro con queso	\$0,70	
4. Observaciones		
<ul style="list-style-type: none"> ✓ El establecimiento es llamado picantería, por los habitantes del lugar. ✓ Utilizan leña de café y mandarina para la cocción de la fritada. ✓ Posee patente municipal. 		

FICHA 2


FICHA DE INVENTARIO DE LA PLANTA TURÍSTICO - GASTRONÓMICA					
Datos generales					
Encuestador	Ariana Velasteguí	Cod. Ficha	I.G.-PT-BUC-002	Fecha	28/10/07
Provincia	Guayas	Cantón	Bucay	Parroquia	Bucay
1. Datos del establecimiento					
1.1 Nombre	-----				
1.2 Dirección	Eloy Alfaro (Diagonal a la Estación del Tren).				
1.3 Teléfono	084856319	1.4 Tipo		1.5 Categoría	
1.6 E-mail	No tiene	Restaurante	<input checked="" type="checkbox"/>	Primera	
1.7 Propietario	Gladis Tacuvi	Bar		Segunda	
1.8 Contacto	Gladis Tacuvi	Cafetería		Tercera	
1.9 Tiempo de funcionamiento	6 años	Kiosco de comida		Cuarta	<input checked="" type="checkbox"/>
1.10 servicios disponibles	Bebidas alcohólicas	Carreta			
1.11 Precio medio	\$1,00	1.12 n° de mesas	3	1.13 n° de plazas	12

2. Personal		
2.1 Número de empleados		1
2.2 Formación	Sin formación	
	Primaria	
	Secundaria	X
	Superior	
	Otras	
3. Menú disponible		
Nombre del plato	P.V.P.	Cod de ficha I.G.
Homado	\$1,50	I.G-PL-BUC-003
Cascarita (Cuero chamuscado)	\$ 1,00	
Fritada	\$ 1,00	I.G-PL-BUC-002
Picadillo	\$ 0,50	
4. Observaciones		
<ul style="list-style-type: none"> ✓ El local no tiene nombre. ✓ No cuenta con patente municipal. 		



FICHA 3

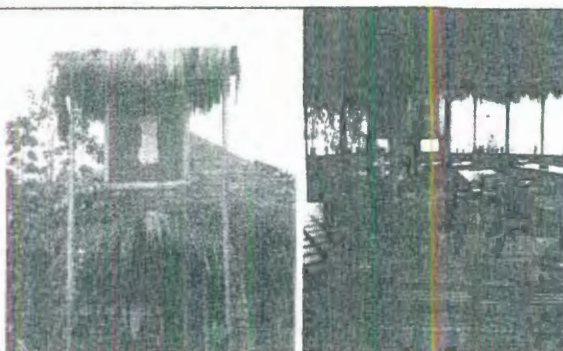
FICHA DE INVENTARIO DE LA PLANTA TURÍSTICO – GASTRONÓMICA					
Datos generales					
Encuestador	Diana Zamora	Cod. Ficha	I.G.-PT-BUC-003	Fecha	28/10/07
Provincia	Guayas	Cantón	Bucay	Parroquia	Bucay
1. Datos del establecimiento					
1.1 Nombre	_____				
1.2 Dirección	Calle 5 de Junio (Cerca del Municipio del cantón)				
1.3 Teléfono	(04) 2727318	1.4 Tipo		1.5 Categoría	
1.6 E-mail	No tiene	Restaurante	<input checked="" type="checkbox"/>	Primera	<input type="checkbox"/>
1.7 Propietario	Angela Caiza	Bar	<input type="checkbox"/>	Segunda	<input type="checkbox"/>
1.8 Contacto	Betty Alvarez	Cafetería	<input type="checkbox"/>	Tercera	<input type="checkbox"/>
1.9 Tiempo de funcionamiento	20 años	Kiosco de comida	<input type="checkbox"/>	Cuarta	<input checked="" type="checkbox"/>
1.10 servicios disponibles	Bebidas alcohólicas	Carreta	<input type="checkbox"/>		
1.11 Precio medio	\$1,50	1.12 n° de mesas	7	1.13 n° de plazas	28

2. Personal				
2.1 Número de empleados	1			
2.2 Formación	Sin formación			
	Primaria	X		
	Secundaria			
	Superior			
Otras				
3. Menú disponible				
Nombre del plato		P.V.P.	Cod de ficha I.G.	
Hornado		\$1,50	I.G-PL-BUC-003	
Salchicha		\$1,00		
4. Observaciones				
<ul style="list-style-type: none"> ✓ No sabe cuanto vende al día ✓ Local no tiene nombre ✓ El establecimiento es llamado picantería, por los habitantes del lugar ✓ No cuenta con patente municipal. 				

FICHA 4


FICHA DE INVENTARIO DE LA PLANTA TURÍSTICO – GASTRONÓMICA					
Datos generales					
Encuestador	Ariana Velasteguí	Cod. Ficha	I.G.-PT-BUC-004	Fecha	14/11/07
Provincia	Guayas	Cantón	Bucay	Parroquia	Bucay
1. Datos del establecimiento					
1.1 Nombre	El Lechoncito (Fontana Mall)				
1.2 Dirección	Km. 90 Vía el Triunfo – Bucay				
1.3 Teléfono	(04) 2727463	1.4 Tipo		1.5 Categoría	
1.6 E-mail	www.pasfrei.com	Restaurante	X	Primera	
1.7 Propietario	Cosmetóloga Nancy Freire de Pastorely	Bar		Segunda	X
1.8 Contacto	Magali Domínguez	Cafetería		Tercera	
1.9 Tiempo de funcionamiento	1 año 6 meses	Kiosco de comida		Cuarta	
1.10 servicios disponibles	Internet, cabinas telefónicas, salón de eventos, venta de souvenir, pesca, paseo en bote.	Carreta			
1.11 Precio medio	\$6	1.12 n° de mesas	25	1.13 n° de plazas	100

2. Personal		
2.1 Número de empleados	20	
2.2 Formación	Sin formación	
	Primaria	
	Secundaria	X
	Superior	
	Otras	
3. Menú disponible		
Nombre del plato	P.V.P.	Cod de ficha I.G.
Fritada	\$6.00	I.G-PL-BUC-002
Hornado de lechón	\$6.50	I.G-PL-BUC-003
Hornado de lechoncito	\$8.00	I.G-PL-BUC-003
Chuleta a la plancha	\$6.50	
Lomito de cerdo a la brasa	\$7.00	
Lomito de cerdo a la milanesa	\$6.50	
Costilla Agridulce	\$7.00	
Seco de cerdo	\$6.00	
Cecina	\$6.50	
Lomito Saltado	\$6.50	
Filet Mignon	\$7.50	
Lomo a la Pimienta	\$7.00	
Parrillada Sencilla	\$10.00	
Parrillada Doble	\$16.00	
4. Observaciones		
<ul style="list-style-type: none"> ✓ Poseen su propio criadero de lechones. ✓ Poseen su propio criadero de tilapia. ✓ Cuenta con dos tipos de menú (Feriados y otros para días ordinarios) ✓ Se encuentran afiliados a la Cámara de Turismo. ✓ Se encuentra en construcción el Centro Comercial y el hotel. ✓ Poseen otro restaurante de comida italiana. ✓ Poseen un menú amplio en el que incluye: postres, pastas, mariscos, tilapia, pliegos, pizza, bebidas. ✓ Los clientes que visitan este lugar son de clase media alta. ✓ Su especialidad es el hornado de lechón y lechoncito los cuales se diferencian en la suavidad de su carne y el maceramiento. 		




FICHA 5

FICHA DE INVENTARIO DE LA PLANTA TURÍSTICO – GASTRONÓMICA					
Datos generales					
Encuestador	Diana Zamora	Cod. Ficha	I.G.-PT-BUC-005	Fecha	14/11/07
Provincia	Guayas	Cantón	Bucay	Parroquia	Bucay
1. Datos del establecimiento					
1.1 Nombre	Cabaña Restaurante de Papo				
1.2 Dirección	Km. 92 Vía Naranjito-Bucay.				
1.3 Teléfono	No tiene	1.4 Tipo		1.5 Categoría	
1.6 E-mail	No tiene	Restaurante	X	Primera	
1.7 Propietario	Adolfo Solís	Bar		Segunda	
1.8 Contacto	Guillermina Alcívar	Cafetería		Tercera	X
1.9 Tiempo de funcionamiento	3 años	Kiosco de comida		Cuarta	
1.10 servicios disponibles	Observaciones de animales silvestres y bebidas.	Carreta			
1.11 Precio medio	\$3.00	1.12 n° de mesas	13	1.13 n° de plazas	78

2. Personal			
2.1 Número de empleados	5		
2.2 Formación	Sin formación		
	Primaria		
	Secundaria	X	
	Superior		
	Otras		
3. Menú disponible			
Nombre del plato	P.V.P.	Cod de ficha I.G.	
Fritada de Choncho	\$3,00	I.G-PL-BUC-002	
Fritada de Pollo	\$3,00		
Caldo de Gallina	\$2,00		
Arroz con menestra y chuleta	\$3.00		
Tilapia asada acompañado de arroz con menestra	\$4.00		
Borrego asado acompañado de arroz con menestra	\$3.50		
4. Observaciones			
<ul style="list-style-type: none"> ✓ Es mayoritariamente reconocido por la venta de tilapia asada. ✓ Poseen su propio criadero de tilapia. ✓ Los ingredientes utilizados en sus comidas son adquiridos en el cantón. ✓ La comercialización de la fritada de choncho tiene poca frecuencia por no ser el plato característico del restaurante. 			

FICHA 6

FICHA DE INVENTARIO DE LA PLANTA TURÍSTICO – GASTRONÓMICA					
Datos generales					
Encuestador	Karla Grunauer	Cod. Ficha	I.G.-PT-BUC-006	Fecha	28/10/07
Provincia	Guayas	Cantón	Bucay	Parroquia	Bucay
1. Datos del establecimiento					
1.1 Nombre	Mercado Humberto Centanaro Gando (Locales de expendio de comidas).				
1.2 Dirección	Paquisha y Sargento Seis.				
1.3 Teléfono	No tiene	1.4 Tipo		1.5 Categoría	
1.6 E-mail	No tiene	Restaurante		Primera	
1.7 Propietario	Municipalidad del cantón Bucay	Bar		Segunda	
1.8 Contacto	Comerciantes de comidas	Cafetería		Tercera	
1.9 Tiempo de funcionamiento	27 años	Kiosco de comida	x	Cuarta	X
1.10 servicios disponibles	Venta de alimentos de consumo masivo	Carreta			
1.11 Precio medio	\$1.00	1.12 nº de mesas	2	1.13 nº de plazas	6

2. Personal		
2.1 Número de empleados		2
2.2 Formación	Sin formación	
	Primaria	X
	Secundaria	
	Superior	
	Otras	
		
3. Menú disponible		
Nombre del plato	P.V.P.	Cod de ficha I.G.
Llapingacho	\$1,00	I.G-PL-BUC-001
Hornado	\$1,00	I.G-PL-BUC-003
Yaguarlocro	\$1,00	I.G-PL-BUC-004
4. Observaciones		
<ul style="list-style-type: none"> ✓ Venta de alimentos sólo el día Domingo. ✓ Los ingredientes básicos para preparar las comidas son adquiridos en Riobamba por tener precios más convenientes. ✓ No cuenta con las medidas de salubridad pertinentes. ✓ Cancelan un impuesto al municipio por la utilización del lugar donde expenden sus comidas. 		

FICHA 7

FICHA DE INVENTARIO DE LA PLANTA TURÍSTICO – GASTRONÓMICA					
Datos generales					
Encuestador	Ariana Velasteguí	Cod. Ficha	I.G.-PT-BUC-007	Fecha	20/01/08
Provincia	Guayas	Cantón	Bucay	Parroquia	Bucay
1. Datos del establecimiento					
1.1 Nombre	Pérbola del Mundo San Rafael.				
1.2 Dirección	Km. 8 vía Naranjito-Bucay (Recinto San Pedro).				
1.3 Teléfono	042-288006	1.4 Tipo		1.5 Categoría	
1.6 E-mail	www.consorcionobis.com.ec	Restaurante	X	Primera	X
1.7 Propietario	Pro-Nobis	Bar		Segunda	
1.8 Contacto	Sr. Alex Yánez (Coordinador General de Servicios Turísticos)	Cafetería		Tercera	
1.9 Tiempo de funcionamiento	7meses	Kiosco de comida		Cuarta	
1.10 servicios disponibles	Cabalgatas, paseo en botes, bicideta, venta de paquetes turísticos.	Carreta			
1.11 Precio medio	\$5.00	1.12 nº de mesas	32	1.13 nº de plazas	128

2. Personal		
2.1 Número de empleados		8
2.2 Formación	Sin formación	
	Primaria	
	Secundaria	X
	Superior	
	Otras	
3. Menú disponible		
Nombre del plato	P.V.P.	Cod de ficha I.G.
Baby beef	\$8.50	
Parrillada Personal	\$7.90	
1/4 de pollo	\$5,00	
Fritada	\$5.00	I.G-PL-BUC-002
Hamburguesa	\$2.90	
Hamburguesa con queso	\$3.50	
Hot dog	\$2.50	
Sandwich Lomo o Pollo	\$4.90	
Sandwich Mixto Lomo y Pollo	\$5.40	
Ceviche de Camarón	\$5.50	
Ceviche de Corvina	\$4.90	
Ceviche Mixto	\$5.50	
4. Observaciones		
<ul style="list-style-type: none"> ✓ Restaurante conecionado a Carbón de leña ubicado en Plaza Sol en la ciudad de Guayaquil. ✓ Los ingredientes básicos para preparar las comidas son adquiridos en Bucay. ✓ Poseen su propio criadero de tilapia. ✓ Poseen un menú amplio en el que incluye: menú para niños, bebidas calientes, vinos y postres. ✓ Los clientes que visitan este lugar son de clase media alta. ✓ Se encuentran afiliados a la Cámara de Turismo. ✓ Actualmente se está comercializando los terrenos de la hacienda para la creación del Mundo San Rafael. 		



ANEXO # 14

FICHAS DE PRODUCTOS ORIGINARIOS DEL CANTÓN BUCAY

FICHA DE INVENTARIO DE PRODUCTO

Datos generales

Estadador	Karla Grunauer	Cod. Ficha	I.G- PR-BUC-001	Fecha	28/10/07
Provincia	Bucay	Cantón	Bucay	Parroquia	Bucay

1. Descripción del producto

1.1 Factores Sociales y Culturales (valorización social y cultural)

1.1.1 Origen	Chancho	1.1.3 Categoría				1.1.4 Tipo		Porcino		
1.1.2 Variedad	Cerdo puerco	Verduras		Frutas		1.1.5 Subtipo (Variedad)		Criolla, Mestiza.		
Reconocimiento cultural		Hortalizas		Aceites		1.1.7 Forma de obtención (producto final)				
Alimentado	X	Legumbres		Lácteos		Cosechado/recolectado de forma orgánica		Especie en crianza o estabulación	Alimentado de manera orgánica	
Alimentado en comunidad		Cárnicos	X	Cereales		Capturado (caza y pesca)	X		Alimentado con piensos industriales	X
Alimentado en comunidad		Pescados		Miel y productos apícolas		Procesado			Mediante pastoreo o alimentación en libertad	X
Tipo de crianza		Mariscos		Granos (arroz)		En conserva				

1.2 Factores de procedencia, temporalidad y nutricionales

1.3 Factores sensoriales, de preservación y calidad

Valor nutricional	1.2.2 Procedencia		1.2.3 Temporalidad (señalar época)		1.3.1 Características organolépticas		1.3.2 Medidas de preservación		1.3.3 Medidas de calidad	
X	Originales del lugar	X	Regular	X	Color	X	Medidas fitosanitarias		Existencia de marca de calidad	N.A.
	De otros lugares del País		Temporal		Olor	X	Medidas de manipulación	X	Existencia de marca o denominación de origen	N.A.
	Del extranjero		Eventual		Sabor	X	Controles de calidad		Control de etiquetado (fechas, sanitario, etc.)	N.A.



6. Fuentes de Información
Comerciantes informales y
restauranteros de Bucay.

4. Cooperación y Difusión				5. Comercialización				6. Iniciativa e innovación turística en torno al producto					
4.1 Iniciativas		4.2 Alcance		4.3 Vías de difusión		5.1 Alcance		5.2 Vías de comercialización		6.1 Iniciativas		6.2 Alcance	
		Mercado comunal		Mercado turístico		Mercado comunal		Restauración de la zona	X	Visita guiada		Turismo Local	
		Mercado local		Prensa local y nacional		Mercado local		Puesto pequeños y carretas de comida	X	Demostración			
		Mercado cantonal		Boca a boca (vía cultura)	X	Mercado cantonal						Museística	
		Mercado provincial				Mercado provincial		Mercado local	X		Degustación	X	
	X	Mercado nacional		Festival o festividad		Mercado nacional		Festival o festividad		Souvenir		Turismo Internacional	
		Mercado Internacional	X	Medio digital		Mercado Internacional	X	Medio digital		Otros			

7. Observaciones

Los comerciantes en Bucay optan por comprar el chanco en pie con la finalidad de aprovechar el producto en toda su capacidad.

Generalmente el chanco es criado de manera doméstica por lo que su alimentación es de forma libre; sin embargo, empresas como Pronaca alimenta a estos animales con piensos industriales, es decir con balanceado.

La carne de cerdo es rica en hierro, zinc, magnesio, fósforo, potasio, vitamina B1, B2, B3, B6 y B12.

FICHA DE INVENTARIO DE PRODUCTO

Datos generales

Investigador	Ariana Velasteguí	Cod. Ficha	I.G- PR-BUC-002	Fecha	28/10/07
Provincia	Bucay	Cantón	Bucay	Parroquia	Bucay

1. Descripción del producto

1.1 Factores Sociales y Culturales (valorización social y cultural)

1.1.1 Etimología	Vaca	1.1.3 Categoría				1.1.4 Tipo		Bobino		
Variación de Etimología	Res-Vacuno	Verduras		Frutas		1.1.5 Subtipo (Variedad)		Jersey, Holstein.		
1.1.6 Reconocimiento cultural		Hortalizas		Aceites		1.1.7 Forma de obtención (producto final)				
Alimentado Especie	X	Legumbres		Lácteos		Cosechado/ recolectado de forma orgánica		Especie en crianza o estabulación	Alimentado de manera orgánica	
Alimentado Especie		Cárnicos	X	Cereales		Capturado (caza y pesca)	X		Alimentado con piensos industriales	
Alimentado Especie		Pescados		Miel y productos apícolas		Procesado			Mediante pastoreo o alimentación en libertad	X
Riesgo de Especie		Mariscos		Granos (arroz)		En conserva				

1.2 Factores de procedencia, temporalidad y nutricionales

1.3 Factores sensoriales, de preservación y calidad

Valor Nutricional de Consumo	1.2.2 Procedencia		1.2.3 Temporalidad (señalar época)		1.3.1 Características organolépticas		1.3.2 Medidas de preservación		1.3.3 Medidas de calidad	
	X	Originales del lugar	X	Regular	X	Color	X	Medidas fitosanitarias		Existencia de marca de calidad
	De otros lugares del País		Temporal		Olor	X	Medidas de manipulación	X	Existencia de marca o denominación de origen	N.A.

		Del extranjero		Eventual		Sabor	X	Controles de calidad		Control de etiquetado (fechas, sanitario, etc.)	N.A.
--	--	----------------	--	----------	--	-------	---	----------------------	--	---	------



6. Fuentes de Información

Ganaderos, comerciantes informales y restauranteros de Bucay.

4. Cooperación y Difusión				5. Comercialización				6. Iniciativa e innovación turística en torno al producto					
4.1 Estrategias		4.2 Alcance		4.3 Vías de difusión		5.1 Alcance		5.2 Vías de comercialización		6.1 Iniciativas		6.2 Alcance	
		Mercado comunal		Mercado turístico		Mercado comunal		Restauración de la zona	X	Visita guiada	X	Turismo Local	
		Mercado local		Prensa local y nacional		Mercado local		Puesto pequeños y carretas de comida	X	Demostración			
		Mercado cantonal		Boca a boca (vía cultura)	X	Mercado cantonal				Museística		Turismo Nacional	
		Mercado provincial				Mercado provincial		Mercado local	X	Degustación	X		X
	X	Mercado nacional		Festival o festividad		Mercado nacional		Festival o festividad		Souvenir		Turismo Internacional	
		Mercado Internacional	X	Medio digital		Mercado Internacional	X	Medio digital		Otros			

7. Observaciones

La carne magra, es decir aquella que no tiene grasa, es rica en vitaminas B, hierro y proteínas aunque es pobre en calcio.

Aunque existen diversos tipos de res en el cantón Bucay sólo se crían mayoritariamente la de raza Jersey y Holstein.

ANEXO # 15

FICHAS DE PLATOS TÍPICOS DEL CANTÓN BUCAY

FICHA DE INVENTARIO DE PLATOS

Datos generales

Cuestador	Diana Zamora	Cod. Ficha	I.G-PL-BUC-001	Fecha	28/10/07
Provincia	Guayas	Cantón	Bucay	Parroquia	Bucay

1. Descripción del plato

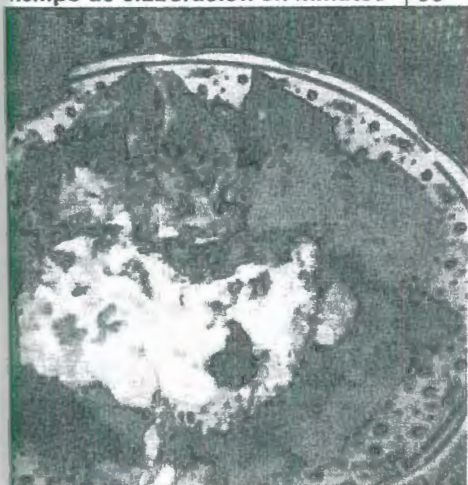
1.1 Factores Sociales y Culturales (valorización social y cultural)

1.1.1 Denominación	Llapingacho			1.1.2 Variación de denominación	Tortilla	
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
Origen	X	Plenamente aceptado	Familiar (de antepasados)	Naturales		X
Reconocida		Reconocido minoritariamente por la comunidad	Social / vecinal	Procesados o en conserva		
Historia		Reconocido mayoritariamente por la comunidad	X	De otras comarcas	X	Originales del lugar
		En peligro de desaparición		Nacional		De otros lugares del país
				X		Especial
			De países vecinos	Importado de otros países		

Factores de elaboración y nutricionales

1.2.1 Nivel de dificultad elaboración	1.2.2 Valor Nutricional de su consumo		2. Recetario			
Bajo		Medio		Alto		2.1 Número de porciones
						60 (Venta por día)
Bajo	X	Alto		Medio		2.2 Ingredientes, preparación, presentación y necesidad de utensilios especiales:
Regular		Muy Alto		Bajo	X	Ver anexo (Ficha de costo # 1)

Tiempo de elaboración en minutos **60**



Ingredientes: Papa, achiote, huevos, longaniza, lechuga, hierbita, cebolla colorada, tomate, sal, limón, aceite.

Salsa de maní: Maní molido, agua, cebolla blanca, achiote, hierbita, ajo y sal.

Preparación:

1. Pele las papas y cocínelas en agua hirviendo con sal, cuando estén bien suaves escúrralas y májelas.
2. Agregue achiote para darle color a la masa.
3. Haga unas tortillas pequeñas y fríalas en poco aceite acompañado de la longaniza.
4. Se acompaña con salsa de maní o de cebollas.
5. Finalmente fría los huevos.

Salsa de maní:

1. Ponga en una ollita la cebolla, aceite y un poquito de achiote. Haga refrei un poco.
2. Agregue media cucharadita de sal y el maní.
3. Agregue agua, deje hervir y ponga la hierbita.
4. Cocine revolviendo por 10 minutos y retire del fuego

Salsa de cebolla:

1. Pele, corte y lave la cebolla en agua fría y escúrrala.
2. Agregue sal y el jugo de los limones. Deje encurtir por 5 minutos.
3. Agregue hierbita y tomate picado. Mezcle todo bien

4. Comercialización

3. Difusión

4.1 Alcance

4.2 Vías de Comercialización

Alcance	3.2 Vías de difusión		3.3 Formas de transmisión	Mercado Local	X	Restauración de la zona
Local	X	Mercado turístico	Familiar			
Nacional		Prensa local y nacional	Boca a boca	X		Puestos pequeños y carretas de comida
Regional		Boca a boca (vía cultura)	x	Educación		
Internacional		Festival o festividad	Prensa escrita y libros de cocina	Mercado Regional		Mercado local
						X

5. Fuentes de Información	6. Observaciones
✓ Comerciantes del mercado de Bucay. ✓ Doña Juanita Comida Tradicional del Ecuador, Anónimo (1985), Tercera Edición.	✓ Productos como la papa y el maní no son cultivados en Bucay. ✓ A pesar que los productos necesarios sí son comercializados en el mercado, prefieren comprarlos en Riobamba, ya que en esta ciudad los encuentran a un menor precio. ✓ Este plato es vendido los días domingos en el mercado de Bucay.

FICHA DE INVENTARIO DE PLATOS

Datos generales

Cuestador	Karla Grunauer	Cod. Ficha	I.G-PL-BUC-002	Fecha	28/10/07
Provincia	Guayas	Cantón	Bucay	Parroquia	Bucay

1. Descripción del plato

1.1 Factores Sociales y Culturales (valorización social y cultural)

1.1.1 Denominación	Fritada				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
Elemento	X	Plenamente aceptado	X	Familiar (de antepasados)	Naturales	X	Regular
Hierbita		Reconocido minoritariamente por la comunidad		Social / vecinal	Procesados o en conserva		
Historia		Reconocido mayoritariamente por la comunidad		De otras comarcas	X	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

2. Recetario

1.2.1 Nivel de dificultad elaboración		1.2.2 Valor Nutricional de su consumo					
Bajo	Medio	X	Alto	2.1 Número de porciones		100 platos (Venta por día)	
Bajo	Alto		Medio	2.2 Ingredientes, preparación, presentación y necesidad de utensilios especiales:			
Regular	Muy Alto		Bajo	Ver anexo (Ficha de costo # 2)			

Tiempo de elaboración en minutos 60



Ingredientes: Chanco, mote, ajo, cebolla blanca, sal, comino, manteca de chanco, hierbita.
Salsa de cebolla: Cebolla colorada, limón, tomate y sal.
Preparación:

1. Lave la carne y córtela en trozos no muy pequeños.
2. Póngale en una paila.
3. Agregue sal, comino, cebolla blanca y ajo
4. Agregue agua, deje cocinar y después dorar (meciendo)

Salsa de cebolla:

1. Pele, corte y lave la cebolla en agua fría y escúrrala.
2. Agregue sal y el jugo de los limones. Deje encurtir por 5 minutos.
3. Agregue hierbita y tomate picado. Mezcle todo bien.

Nota: Se acompaña con mote cocinado, cuero reventado y chifles.

4. Comercialización

3. Difusión

3.2 Vías de difusión				3.3 Formas de transmisión		4.1 Alcance		4.2 Vías de comercialización	
Alcance						Mercado Local		X	Restauración de la zona
Mercado Local	X	Mercado turístico		Familiar				Puestos pequeños y	X
Mercado Nacional		Prensa local y nacional		Boca a boca	X	Mercado Nacional		carretas de comida	
Mercado Regional		Boca a boca (vía cultura)	X	Educación		Mercado Regional		Mercado local	
Mercado Nacional		Festival o festividad		Prensa escrita y libros de cocina					

5. Fuentes de Información	6. Observaciones
<ul style="list-style-type: none"> ✓ Comerciantes del mercado de Bucay ✓ Picanterías y restaurantes de la zona. ✓ Doña Juanita Comida Tradicional del Ecuador, Anónimo (1985), Tercera Edición. 	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Productos como el mote, no son cultivados en Bucay. ✓ A pesar que la carne de cerdo es comercializada en el mercado y en los camales, algunas personas optan por comprarla en Riobamba, ya que en esta ciudad la encuentran a un menor precio. ✓ Este plato es cocinado a leña, lo que le da un sabor exquisito y diferente al que se pueda encontrar en otras localidades del país. ✓ Para reventar el cuero del cerdo, éste es puesto en unos cordeles, el mismo que se seca por estar cercano al fuego con el que se cocina la fritada, para luego ser reventado en la paila donde se esta preparando dicho plato.

FICHA DE INVENTARIO DE PLATOS

Datos generales

Encuestador	Ariana Velasteguí	Cod. Ficha	I.G-PL-BUC-003	Fecha	28/10/07
Provincia	Guayas	Cantón	Bucay	Parroquia	Bucay

1. Descripción del plato

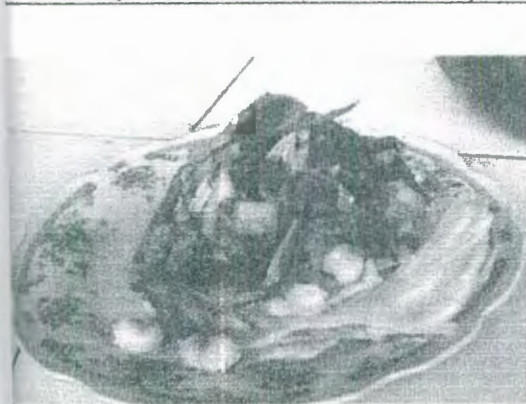
1.1 Factores Sociales y Culturales (valorización social y cultural)

1.1.1 Denominación		Homado			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		Familiar (de antepasados)		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	X	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	

2. Recetario

1.2.1 Nivel de dificultad elaboración			1.2.2 Valor Nutricional de su consumo		2.1 Número de porciones						
Muy bajo		Medio		Alto	X	80 platos (Venta por día)					
Bajo		Alto	X	Medio		2.2 Ingredientes, preparación, presentación y necesidad de utensilios especiales:					
Regular		Muy Alto		Bajo		Ver anexo (Ficha de costo # 3)					

1.2.3 Tiempo de elaboración en minutos 420



Ingredientes: Chanco, mote, ajo, achiote.
Aliño: Sal, comino molido, orégano, albahaca, apio, hierba buena, cebolla blanca, cebolla colorada, pimienta.
Salsa de cebolla: Cebolla colorada, limón, tomate y sal.
Preparación:
 1. Lave bien la carne de cerdo.
 2. Con ayuda de un cuchillo fino haga incisiones profundas abriendo bien en el interior, con la finalidad de llegar al hueso sin dañar su forma.
 3. Se procede a aliñar el chanco introduciendo con los dedos en cada orificio para que se aliñe bien.
 4. Se lo deja secar para que se impregnen los aliños en la carne, volteándolo cada cierto tiempo para que se macere bien.
 5. Cuando lo ponga a cocinar, el horno tiene que estar a temperatura alta. El tiempo que se toma para cocinar el chanco es de 7 horas, virándolo cada cierto tiempo para que este no se queme.
Salsa de cebolla:
 1. Pele, corte y lave la cebolla en agua fría y escúrrala.
 2. Agregue sal y el jugo de los limones. Deje encurtir por 5 minutos.
 3. Agregue hierbita y tomate picado. Mezcle todo bien.
Nota: Se acompaña con mote cocinado, lechuga y salsa de cebolla.

3. Difusión

4. Comercialización

3.1 Alcance					3.2 Vías de difusión		3.3 Formas de transmisión		4.1 Alcance		4.2 Vías de comercialización	
Mercado Local					X	Mercado turístico Prensa	Familiar		Mercado Local	X	Restauración de la zona	X
Mercado Nacional						local y nacional	Boca a boca		Mercado Nacional		Puestos pequeños y carretas de	X
Mercado Regional						Boca a boca (vía cultura)	X	Educación Prensa escrita y libros de cocina	Mercado Regional		comida Mercado local	X
Mercado						Festival o						

5. Fuentes de Información	6. Observaciones
<ul style="list-style-type: none"> ✓ Comerciantes del mercado de Bucay ✓ Picanterías y restaurantes de la zona. ✓ Doña Juanita Comida Tradicional del Ecuador, Anónimo (1985), Tercera Edición. 	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Productos como el mote, no son cultivados en Bucay. ✓ A pesar que la carne de cerdo es comercializada en el mercado y en los camales, algunas personas optan por comprarla en Riobamba, ya que en esta ciudad la encuentran a un menor precio. ✓ Algunas personas compran el chanco por camada de 10 y se dedican a criarlos hasta los 6 meses que es la edad indicada para faenarlo. ✓ El Chanco es cocinado en hornos de leña, lo que le da un sabor exquisito y diferente al que se pueda encontrar en otras localidades del país. ✓ Ciertas personas dedicas a la venta de este plato tienen como secreto ponerle a la salsa de cebolla chicha de jora (maíz molido y fermentado) en lugar de limón

FICHA DE INVENTARIO DE PLATOS

Datos generales

Encuestador	Diana Zamora	Cod. Ficha	I.G-PL-BUC-004	Fecha	28/10/07
Provincia	Guayas	Cantón	Bucay	Parroquia	Bucay

1. Descripción del plato

1.1 Factores Sociales y Culturales (valorización social y cultural)

1.1.1 Denominación		Yaguarlocro			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		Familiar (de antepasados)		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	X	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	



LECTUR - BIBLIOTECA

1.2 Factores de elaboración y nutricionales

1.2.1 Nivel de dificultad elaboración			1.2.2 Valor Nutricional de su consumo		
Muy bajo	Medio	Alto			
Bajo	Alto	Medio	X		
Regular	Muy Alto	Bajo	X		

2. Recetario

1.2.3 Tiempo de elaboración en minutos

180

2.1 Número de porciones 50 platos (Venta por día)

2.2 Ingredientes, preparación, presentación y necesidad de utensilios especiales:

Ver anexo (Ficha de costo # 4)

Ingredientes: Menudo de res (panza, librito y tripa), sangre de res, papas, Cebolla blanca, hierbita, orégano en hojitas, comino molido, ajo, pimienta molida, aceite, achiote, mani tostado y licuado, leche.

Ingredientes para la sangre: Papas fritas, ají, cebolla blanca, perejil, sal, pimienta, aceite.

Para lavar el menudo: Limones, hierba buena y sal.

Preparación:

1. Lave bien en agua fría el menudo y voltéelo al revés (Todo hasta las tripas)
2. Ponga todo en un tazón sin agua, agregue sal, jugo y la corteza de los limones y hojas de hierba buena.
3. Apriete con las manos todo bien, esto hace que salga esa película amarillenta. Deje un rato así y luego enjuague con abundante agua fría.
4. Ponga en una olla, agregue agua suficiente y cocine hasta que esté suave.
5. Retire al menudo del caldo y píquelo fino
6. En una olla grande haga un refrito con: aceite, achiote, cebolla blanca, hierbita, orégano, comino, pimienta y ajo.
7. Agregue las papas (Picadas en dados y sofría con el refrito.
8. Agregue el mani disuelto (o licuado) en la leche. Tape y deje hervir por 15 minutos.
9. Ahora agregue el caldo del menudo y deje cocinar bien las papas.
10. Para retirar del fuego agregue el menudo picado.

Preparación de la sangre:

1. En una olla con agua hirviendo y sal, ponga a cocinar la sangre por 30 minutos.
2. Retire del fuego y escurra toda el agua con un colador.
3. Ponga la sangre cocida en una fuente plana y con los dedos desmenúcela.
4. Ponga en un sartén el aceite, la sangre, pimienta, perejil, cebolla y ají. Sofría todo bien hasta que la sangre quede brillante y frita.
5. Agregue las papas fritas y sofría unos minutos.
6. Sirva el caldo caliente y aparte en un plato pequeño la sangre también caliente.



3. Difusión

4. Comercialización

4.1 Alcance

4.2 Vías de

Mercado Local	x	Mercado turístico		Familiar		Mercado Nacional		Puestos pequeños y carretas de comida	
Mercado Nacional		Prensa local y nacional		Boca a boca	x	Mercado Regional		Mercado local	x
Mercado Regional		Boca a boca (vía cultura)	x	Educación		Mercado Internacional		Festival o festividad	
Mercado Internacional		Festival o festividad		Prensa escrita y libros de cocina					
				TV y radio					

5. Fuentes de Información	6. Observaciones
<ul style="list-style-type: none"> ✓ Comerciantes del mercado de Bucay ✓ Doña Juanita Comida Tradicional del Ecuador, Anónimo (1985), Tercera Edición. 	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Este plato es elaborado originalmente con borrego, pero en bucay es difícil encontrar este animal lo realizan a base de res. ✓ Es vendido en el mercado durante los días domingos. ✓ Productos como la papa y el maní no son cultivados en esta zona, por lo que se opta por traerlos de Riobamba, porque su precio es más económico.

FICHA DE INVENTARIO DE PLATOS

Datos generales

Encuestador	Ariana Velasteguí	Cod. Ficha	I.G-PL-BUC-005	Fecha	14/11/07
Provincia	Guayas	Cantón	Bucay	Parroquia	Bucay

1. Descripción del plato

1.1 Factores Sociales y Culturales (valorización social y cultural)

1.1.1 Denominación	Puro			1.1.2 Variación de denominación	Aguardiente	
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	X	Regular
Bebida	X	Reconocido minoritariamente por la comunidad	Social / vecinal	X	Procesados o en conserva	
Repostería		Reconocido mayoritariamente por la comunidad	X	De otras comarcas	Originales del lugar	X
		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

2. Recetario

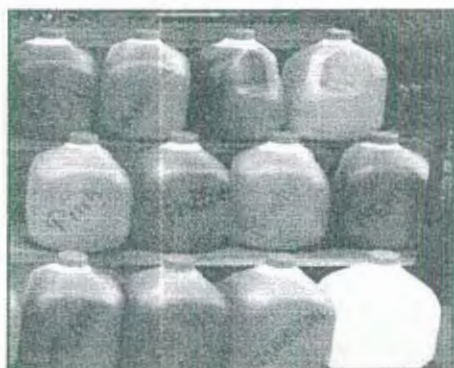
1.2.1 Nivel de dificultad elaboración		1.2.2 Valor Nutricional de su consumo		2.1 Número de porciones		
Muy bajo		Medio		10 Galones diarios		
Bajo	X	Alto		2.2 Ingredientes, preparación, presentación y necesidad de utensilios especiales:		
Regular		Muy Alto				
		Bajo	X			

1.2.3 Tiempo de elaboración en minutos 15

Ingredientes: Caña de azúcar, frutas y esencias de distintos sabores.

Preparación:

- 1.-Se corta la caña y se la lleva al trapiche a moler.
- 2.- Luego que ha obtenido el jugo de caña, ponga a macerar por varios días.
- 3.-Para obtener la bebida, es necesario pasarla por el alambique y se halla realizado el proceso de destilación.
- 4.- Se puede mezclar la bebida con jugo de frutas maceradas para que obtenga el sabor deseado.
- 5.- Para obtener sabores que no son propios de frutas, mezclar la bebida en su estado natural con esencias de la elección del cliente.



3. Difusión

4. Comercialización

3.1 Alcance			3.2 Vías de difusión		3.3 Formas de transmisión		4.1 Alcance		4.2 Vías de comercialización	
Mercado Local			Mercado turístico		Familiar		Mercado Local		Restauración de la zona	
X							X			
Mercado Local							Mercado Nacional		Puestos pequeños y carretas de	
									x	

Mercado Nacional	Prensa local y nacional		Boca a boca	x	Mercado Regional		Mercado local
Mercado Regional	Boca a boca (vía cultura)	x	Educación		Mercado Internacional		Festival o festividad
Mercado Internacional	Festival o festividad		Prensa escrita y libros de cocina				
			TV y radio				

5. Fuentes de Información	6. Observaciones
<ul style="list-style-type: none"> ✓ Comerciantes de esta bebida. 	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Productos como la caña de azúcar que es el principal elemento de esta bebida es cultivada en la zona en pequeñas cantidades en las fincas de las personas que producen esta bebida. ✓ Las personas que comercializan la bebida adquieren esta ya elaborada. ✓ Los ingredientes como las frutas que le dan el sabor a la bebida son adquiridas en el cantón. ✓ Las esencias que es otro ingrediente que ayuda a darle el gusto a la bebida son adquiridas en la ciudad de Guayaquil. ✓ Esta bebida no es comercializada en ningún restaurante del lugar. ✓ La bebida es utilizada como base en algunos cócteles y postres.

ANEXO # 16

RESTAURANTES QUE FUNCIONAN CON PATENTE



Ilustre Municipalidad de General Antonio Elizalde (Bucay)

Oficio No.

PRINCIPALES RESTAURANTES

ESTABLECIMIENTO	DIRECCION	REPRESENTANTE	ESPECIALIDAD
Central	Av. Eloy Alfaro y 19 de Agosto	Sra. Mariene Guspulema	Varios
Cltim	Av. Garcia Moreno y Córdova	Sra. Bélgica Gutierrez	Varios
Cuenca Pollo	Av. Garcia Moreno y Córdova	Sr. Eugenio Alvarez	Pollo Asado
Chifa Prospero	Av. Garcia Moreno	Sr. Gangxiang Wang	Comida Oriental
El Quijote	Av. Eloy Alfaro (junto Iglesia)	Sra. Patricia Angulo	Platos a la Carta
Niña Adrianita	Av. Eloy Alfaro y 19 de Agosto	Sra. Dolores de Quezada	Encabollado
Santa Martha	Av. Eloy Alfaro y 19 de Agosto	Sra. Gaudencia Silva	Varios
Niña Stefania	Av. Eloy Alfaro	Sr. José Muñoz	Varios
Don Cobos	Av Raúl Banderas	Sr. Jhonny Cobos	Carne-Chuleta Asada
Jugos Israel	Av. Raúl Banderas (entrada Malecon)	Sra. Rosa Moreno	Batidos y Jugos
Cabaña de Papo	Km. 3 vía Naranjito	Sr. Adolfo Solís	Tilapias
Niña Estefanía	Av. Raúl Banderas	Sra. María Morales	Varios 094081127
Picantería Rosita	Av. De los Puentes	Sra. Rosa Aucancela	Fritada 2727552

tienen Patente

Dirección: 19 de Agosto s/n y Eloy Alfaro
 Telfs.: Secretaría: 2727 525 - Alcaldía: 2728 028 - Fax: 2728 026
 E-mail: bucay01@ecua.net.ec
 Provincia del Guayas



Ilustre Municipalidad de General Antonio Elizalde (Bucay)

Oficio No.

PRINCIPALES RESTAURANTES

ESTABLECIMIENTO	DIRECCION	REPRESENTANTE	ESPECIALIDAD
La Chimenea Asadero	Av. De los Puentes	Sr. Gustavo Yañez	Parrillada 2727781
Antojitos	Av. De los Puentes	Srta. Deniss Valle	Mariscos 2727664
Sabor Manabita	Av. Raúl Banderas	Sra. Rosa Intriago	Varios
La Vaca Gaucha	Av. García Moreno	Sr. William Roldán	Carne-Chuleta Asada ✓
La Perla	Av. De los Puentes	Sr. Edmundo Valle	Carne-Chuleta Asada 2727598

AV RAUL BANDERAS SRA NANCY RUIZ COMIDA RAPIDA ✓
AV SANGENTO JELI GARCIA JULIA COMIDA ✓
9 DE OCTUBRE LENA SALDO MANG. COMIDA ✓
AV GARCIA MORENO (AROBRA) MONCLOHO LAURA COMIDA ✓
AV SANGENTO JELI HALDONADO MARIANA COMIDA ✓

Dirección: 19 de Agosto s/n y Eloy Alfaro
Telfs.: Secretaria: 2727 525 - Alcaldía: 2728 028 - Fax: 2728 026
E-mail: bucay01@ecua.net.ec
Provincia del Guayas

ANEXO #17

NÚMERO DE UPAs Y SUPERFICIE EN HECTÁREAS POR PRINCIPALES CULTIVOS SOLOS (MONOCULTIVOS), SEGÚN CANTÓN

A B C D E F G H I J K L M N O P Q

TABLA 3

NÚMERO DE UPAs Y SUPERFICIE EN HECTÁREAS POR PRINCIPALES CULTIVOS SOLOS (MONOCULTIVOS), SEGÚN CANTÓN

(Definiciones, períodos, significados de abreviaturas y símbolos)

CANTÓN	ALGODÓN		ARROZ		FRÉJOL SECO		FRÉJOL TIERNO		HIGUERILLA		MÁIZ DURO SECO		SANDÍA		SOYA	
	UPAs	Superficie sembrada	UPAs	Superficie sembrada	UPAs	Superficie sembrada	UPAs	Superficie sembrada	UPAs	Superficie sembrada	UPAs	Superficie sembrada	UPAs	Superficie sembrada	UPAs	Superficie sembrada
TOTAL GUAYAS	559	779	35.737	184.539	617	669	495	742	68	600	13.407	51.331	871	823	156	1.394
Simón Bolívar	.	.	662	3.866	70	167	42	168	.	.	423	1.426	.	.	39	836
Coronel Marcelino Maridueña	.	.	137	549	18	71	110	1.327
Lomas de Sargentillo	*	*	424	1.132	18	*	4	*	*	*	94	135	*	*	.	.
Nobol	.	.	107	4.252	21	107
La Libertad	*	*	*	*	.	.
General Antonio Elizalde	.	.	48	138	*	*	158	508
Isidro Ayora	18	*	494	1.462	13	*	27	43	*	*	154	515	*	*	.	.

* Dato oculto en salvaguarda de la confidencialidad individual y confiabilidad estadísticas

III CENSO NACIONAL AGROPECUARIO-DATOS Guayas ECUADOR

INEC-MAG-SICA

..... Continuación de la tabla anterior:

A R S T U V W X Y Z AA AB AC AD AE AF AG

NÚMERO DE UPAs Y SUPI



PRINCIPALES CULTIVOS

CANTÓN	TABACO		BANANO		CACAO		CAFÉ		CAÑA DE AZÚCAR PARA AZÚCAR		MANGO		MARACUYÁ		PALMA AFRICANA	
	UPAs	Superficie sembrada	UPAs	Superficie plantada	UPAs	Superficie plantada	UPAs	Superficie plantada	UPAs	Superficie plantada	UPAs	Superficie plantada	UPAs	Superficie plantada	UPAs	Superficie plantada
TOTAL GUAYAS	239	1.308	2.125	44.646	12.430	51.227	1.927	5.518	1.111	50.335	1.214	15.410	1.526	2.241	24	1.885
Simón Bolívar	24	139	228	3.284	1.134	6.915	52	69	100	1.682	*	*	124	204	.	.
Coronel Marcelino Maridueña	160	18.324	192
Lomas de Sargentillo	117	744
Nobol	64	293
La Libertad
General Antonio Elizalde	19	155	74	714	152	495	80	157	34	4	.	.
Isidro Ayora	.	.	4	*	*	70	131	1.430

* Dato oculto en salvaguarda de la confi.

..... Continuación de la tabla anterior:

A	AH	AI	AJ	AK
. NÚMERO DE UPAs Y SUPE				
←				
CANTÓN	PIÑA		PLÁTANO	
	UPAs	Superficie plantada	UPAs	Superficie plantada
TOTAL GUAYAS	1.315	1.944	3.829	3.453
Simón Bolívar	77	233	119	107
Coronel Marcelino Maridueña	15	*	149	120
Lomas de Sargentillo	-	-	12	*
Nobol	-	-	*	*
La Libertad	-	-	-	-
General Antonio Elorza	41	49	77	25
Isidro Ayora	-	-	17	31

* Dato oculto en salvaguarda de la confic
 III CENSO NACIONAL AGROPECUARIO-DATI
 INEC-MAG-SICA

Fuente: INEC

ANEXO #18

TABLA 4. NÚMERO DE UPAs Y SUPERFICIE EN HECTÁREAS POR PRINCIPALES CULTIVOS ASOCIADOS SEGÚN CANTÓN

TABLA 4.

NÚMERO DE UPAs Y SUPERFICIE EN HECTÁREAS POR PRINCIPALES CULTIVOS ASOCIADOS, SEGÚN CANTÓN

(Definiciones, períodos, significados de abreviaturas y símbolos)

CANTÓN	PRINCIPALES CULTIVOS																				
	ALGODÓN		ARROZ		FRÉJOL SECO		FRÉJOL TIERNO		HIGUERILLA		MAÍZ DURO SECO		SANDÍA		SOYA		TABACO		BANANO		
	UPAs	Superficie sembrada	UPAs	Superficie sembrada	UPAs	Superficie sembrada	UPAs	Superficie sembrada	UPAs	Superficie sembrada	UPAs	Superficie sembrada	UPAs	Superficie sembrada	UPAs	Superficie sembrada	UPAs	Superficie sembrada	UPAs	Superficie plantada	
TOTAL GUAYAS	75	277	427	890	759	1.467	520	1.014	123	323	1.803	4.570	98	160	97	248	.	.	474	1.319	
Coronel Marcelino Mandueña	4	*	7	*	23	46	
Lomas de Sargentillo	*	*	*	*	16	*	10	*	*	
Nobol	3	*	5	*	
La Libertad	
General Antonio Elizalde	3	*
Isidro Ayora	*	*	24	51	17	57	20	60	*	*	26	104	

* *Data oculto en salvaguarda de la confidencialidad individual y confiabilidad estadísticas*

III CENSO NACIONAL AGROPECUARIO-DATOS Guayas _____ ECUADOR

INEC-MAG-SICA

..... Continuación de la tabla anterior:

CANTÓN	CACAO		CAFÉ		CAÑA DE AZÚCAR PARA AZÚCAR		MANGO		MARACUYÁ		PALMÁ AFRICANA		PIÑA		PLÁTANO	
	UPAs	Superficie plantada	UPAs	Superficie plantada	UPAs	Superficie plantada	UPAs	Superficie plantada	UPAs	Superficie plantada	UPAs	Superficie plantada	UPAs	Superficie plantada	UPAs	Superficie plantada
TOTAL GUAYAS	5.098	21.084	3.604	15.562	.	.	392	539	118	207	*	320	33	*	3.240	11.032
General Marcelino Maridueña	131	309	14	43	*	*	141	299
Sanas de Sargentillo	32	46	29	39
San Juan	65	115	5	*	12	*
San Libertad
General Antonio Elizalde	15	54	14	60	*	*
San Pedro Ayora	7	*	6	*

Fuente: INEC

ANEXO #19

TABLA NO. 6.- NÚMERO DE UPAs Y CABEZAS DE GANADO POR ESPECIES Y RAZAS, SEGÚN CANTÓN

A B C D E F G H I J K L M N O P Q

TABLA 6.

NÚMERO DE UPAs Y CABEZAS DE GANADO POR ESPECIES Y RAZAS, SEGÚN CANTÓN

(Definiciones, períodos, significados de abreviaturas y símbolos)

CANTÓN	TOTAL		GANADO VACUNO													
			CRIDLO		MESTIZO SIN REGISTRO		MESTIZO CON REGISTRO		PURA SANGRE DE CARNE		PURA SANGRE DE LECHE		PURA SANGRE DOBLE PROPÓSITO		PRODUCCIÓN DIARIA DE LECHE	
	UPAs	Cabezas	UPAs	Cabezas	UPAs	Cabezas	UPAs	Cabezas	UPAs	Cabezas	UPAs	Cabezas	UPAs	Cabezas	Cabezas	Litros
TOTAL GUAYAS	12.487	344.738	8.648	149.282	2.817	145.585	98	24.923	288	15.358	83	4.892	79	4.578	44.882	132.336
Simón Bolívar	111	987	184	742	5	122	.	.	4	885	.	18	.	.	116	262
Coronel Marcelino Maridueña	181	1.398	81	718	13	1.788	28	.	.	748	3.418
Lomas de Sargentillo	63	1.388	38	685	26	762	.	.	3	210	484
Nobol	728	3.752	78	1.714	11	2.312	.	.	.	27	.	72	.	.	1.781	1.152
La Libertad
General Antonio Elizalde	157	1.612	78	1.387	22	1.312	25	.	1	124	1.111
Isidro Ajora	177	7.383	142	4.457	39	2.483	4	68	3	383	797	1.445

...Continuación de la Tabla Anterior:

CANTÓN	GANADO PORCINO								GANADO OVINO								VENTA TRIMESTRAL DE LANA	Tm.
	TOTAL		CRULLO		MESTIZO		PURA SANGRE		TOTAL		CRULLO		MESTIZO		PURA SANGRE			
	UPAs	Número	UPAs	Número	UPAs	Número	UPAs	Número	UPAs	Número	UPAs	Número	UPAs	Número	UPAs	Número		
TOTAL GUAYAS	28.460	125.873	27.093	93.975	1.599	28.213	140	3.795	243	2.694	195	1.363	53	940	14	482	13	(a)
Simón Bolívar	642	2.236	609	2.118	36	166	3	19										
Coronel Marcelino Maridueña	348	16.498	237	1.422	58	15.427												
Lomas de Sargentillo	226	704	221	672	5				44					44				
Nobol	219	341	210	341	12	58			1	106	7	81		15				
La Libertad	12	87	6	27	6	60												
General Antonio Elizalde	92	773	163	563	14	216			7	21	7	21						
Isidro Ajora	238	1.173	223	976	8	74	4	123	11	94	9	19		12		63		

CANTÓN	OTRAS ESPECIES																
	ASNAL		CABALLAR		MULAR		CAPRINO		ALPACAS		LLAMAS		CONEJOS		COYES		
	UPAs	Número	UPAs	Número	UPAs	Número	UPAs	Número	UPAs	Número	UPAs	Número	UPAs	Número	UPAs	Número	
TOTAL GUAYAS	5.225	8.063	15.510	48.981	3.480	6.268	1.176	19.215	6	7	36	63	246	1.238	1.513	15.479	
Simón Bolívar			353	545			3	17								66	466
Coronel Marcelino Maridueña			11	231	11	23	5										1.196
Lomas de Sargentillo	99	119	119	211	48	57	36	67									
Nobol	41	34	18	368	25	45	16	177									
La Libertad																	
General Antonio Elizalde	11	11	71	211	31	121											111
Isidro Ajora	123	199	259	637	39	183	36	291									

*Dato oculto en salvaguarda de la confidencialidad individual y confiabilidad estadísticas

(a) Valor menor a 0,5

CENSO NACIONAL AGROPECUARIO-DATOS Guayas ECUADOR

INEC-MAG-SICA

ANEXO 20

FOTOS DEL CANTON GENERAL ANTONIO ELIZALDE "BUCAY"

Aguas Claras



Río Chimbo



Ferrocarriles



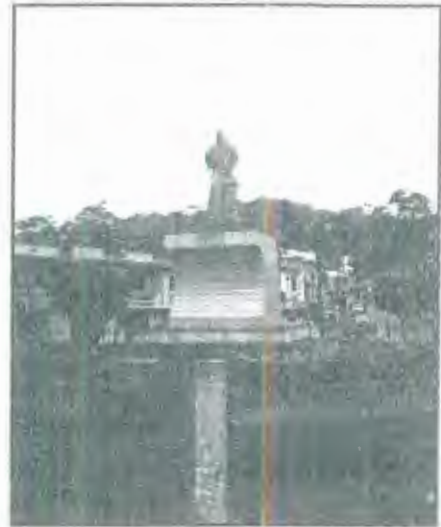
Malecón de Bucay



Entrada al Cantón Bucay



Parque de La Madre



Malecón de Bucay



Futura obra a construir



Bosque La Esperanza
Cascada Lorena y Rosa Amelia



Cascadas
Bosque La Esperanza



Práctica de Cañoning



BIBLIOGRAFIA

1. Metodología de la Investigación, Roberto Hernández Sampieri, Carlos Fernández Collado, Pilar Baptista, Editorial Mc Graw Hill, Segunda Edición 1998.
2. La investigación Científica PASO A PASO, R. Muñoz Campos, Talleres Gráficos UCA, Cuarta Edición 2004.
3. Doña Juanita Comida Tradicional del Ecuador, Anónimo, Tercera Edición ,1985.
4. Diccionario Ilustrado de la Lengua Española, Sopena Ramón, ARISTOS, Barcelona 1991
5. Todo Guayas en sus manos, Francisco José Correa Bustamante, Editorial Arquidiocesana "Justicia y Paz" ,2002.
6. Procesos Socioculturales y Alimentación, Marcelo Álvarez, Ediciones del Sol, Texas 2002.

7. Gastronomía – Cultura, Escobedo Mancilla, Joan Perucho, María Lucía Gomonson, Editorial El Medol, 1998.
8. Secretaria de Turismo, Editorial Limusa S.A, México D.F., Primera Edición 1990.
9. Turismo Hotelería y Restaurantes, José M. Raya, Santiago Izquierdo y colaboradores, Lexus Editores, Barcelona – España 2007.
10. Glosario de Términos Turísticos, Recopilación de Antonio Torrejón, Universidad Nacional de la Patagonia, 2004.
11. Catastro Oficial del Ministerio de Turismo para la Provincia del Guayas 2007.
12. Enciclopedia: Microsoft Encarta 2007 [DVD].
13. INEC, Cuadro N.- 5: Población inmigrantes de 5 años y más, por provincia de residencia 5 años antes del censo, según sexo y grupos de edad, Censo realizado en el 2001.

14. INEC, Cuadro N.-25B: Población Económicamente Activa del área urbana, por número de horas trabajadas en la semana, según rama de actividad económica, Censo del 2001.

15. INEC, Cuadro N.- 25C: Población Económicamente Activa del área rural, por número de horas trabajadas en la semana, según rama de actividad económica, Censo del 2001.

16. Revista Más obras para Bucay, Boletín Municipal N° 15, Noviembre del 2007.

17. Revista CAPTUR, N° 3, Volumen 1, 2007.

18. Bucay, un recurso turístico para Actividades de Eco- Aventura, Gabriela Escalante Rodríguez, Mónica Solano de la Sala López, 2003.

19. Video, Bucay Paraíso de Aventura, Ilustre Municipio General, Antonio Elizalde "Bucay", Septiembre del 2007.

20. Internet: Wikipedia (Enciclopedia libre):
<http://es.wikipedia.org/wiki/Especia>, Julio 2007.
21. Internet:Unesco
www.unesco.org/culture/heritage/intangible/HTML-SP/INDEX,
Junio 2007 .
22. Internet: Wikipedia (Enciclopedia Libre):
<http://es.wikipedia.org/wiki/Encuesta>, Noviembre 2007.
23. Internet: Portal Terra: www.terra.com.co/actualidad/nacional/07-05-2005/nota230996.html, Noviembre 2007.
24. Internet: Portal de Noticias Jurídicas, Ecuador, 2007:
http://noticias.juridicas.com/base_datos/CCAA/ib-12-1999.tp.html#a2, Diciembre 2007.
25. Internet: Ministerio de Turismo:
www.vivecuador.com/html2/esp/fiestas.htm, Enero 2008.

26. Internet: Blog de Cocina: <http://www.blogdecocina.com/temas-del-mundo-de-la-hosteleria/concepto-de-restaurante.php>, Mayo 2008.
27. Internet: WordReference Diccionario de la Lengua Española: <http://www.wordreference.com/definicion/quiosco>, Mayo 2008.
28. Internet: Programa de Negocios Ambulantes de comidas: http://www.maricopa.gov/EnvSvc/EnvHealth/pdf/MF_PCS.pdf, Mayo 2008.
29. Entrevista: Ilustre Municipalidad del Cantón General Antonio Elizalde (Bucay), Alcalde Lorens Olsen, Agosto del 2007.
30. Entrevista: Dirección de Turismo del Cantón General Antonio Elizalde (Bucay), Director Jorge Montalvo, Enero del 2008
31. Entrevista: Iglesia Nuestra Señora del Carmen, Párroco del cantón Bucay José Yáñez, Septiembre del 2007.
32. Entrevista: Ex Subsecretaria de Turismo, Mcs. Paola Gálvez, Enero 2008.

33. Entrevista: Metropolitan Touring, Guía Profesional William Ruíz, Enero 2008.
34. Entrevista: Grupo Pronobis, Gerente del Proyecto Turístico San Rafael Ing. Luis Avellán, Enero del 2008.
35. Entrevista: Casa de Piedra, Propietario Lcdo. Roberto Bustamante, Febrero 2008.
36. Entrevista: La Gallera del Pueblo, Sr. Juvenal Córdova, Propietario, Septiembre del 2007.
37. Encuesta: Comerciantes del cantón, Distintos propietarios, Bucay 2007, Octubre 2007.