

639.54
MEN



ESCUELA SUPERIOR POLITÉCNICA DEL LITORAL

**FACULTAD DE INGENIERÍA MARÍTIMA Y CIENCIAS DEL MAR
LICENCIATURA EN TURISMO**

**“PROPUESTA PARA EL DISEÑO Y LA PLANIFICACIÓN DE
LA RUTA TURÍSTICA-GASTRONÓMICA DEL CANGREJO EN
LA PROVINCIA DEL GUAYAS”**

TESIS DE GRADO

Previa la obtención del Título de:

LICENCIADA EN TURISMO

Presentada por:

MARÍA ISABEL MENA MOLINA

PAOLA GABRIELA MENDIETA BARAHONA

GUAYAQUIL - ECUADOR

AGRADECIMIENTO

Agradezco a Dios por sobre todas las cosas por haberme dado una madre tan ejemplar la Señora Jacqueline de Lourdes Karen Molina López el cual ya no está en mi compañía físicamente pero se que desde el cielo me ayudó a culminar mi meta y la ilusión más grande que ella tuvo para conmigo. Además agradezco a mi hermana Maritza Paola porque sin duda es mi inspiración intelectual y la fortaleza en los momentos difíciles que nos tocó el corazón. A mi esposo Galo Dueñas que sin duda sin su apoyo incondicional no hubiera avanzado a culminar mi objetivo. Al Máster Julio Gavilanes Valle quien supo aconsejarme en cada instante en que lo necesité y a todos aquellos quienes colocaron un granito de arena para la obtención de mi título, a todos ¡MIL GRACIAS!

Ma. Isabel Mena Molina

AGRADECIMIENTO

Agradezco primero a Dios, a mi madre (Sra. Luisa Barahona), a la (Sra. Mónica Toral) mi segunda madre, a mi madrina y abuelita (Mamita Rebeca) quienes han sabido educarme con amor y dedicación, gracias a ellas el cual sin sus consejos no podría seguir en la gran batalla de la vida. Agradezco también a mi esposo y amigo incondicional (Ing. José Ávila) que con su paciencia y apoyo logre mi objetivo.

No podía dejar a un lado a mi querida amiga y compañera de tesis (Sra. Isabel Mena de Dueñas) que por su paciencia y comprensión se pudo realizar este gran logro en mi vida estudiantil.

Al Máster Julio Gavilanes quien nos supo aconsejar en el desarrollo de este proyecto, a todos en general ¡Muchísimas Gracias!

Gabriela Mendieta de Ávila.

DEDICATORIA

Dedico esta tesis a mi hermosa madre quien luchó muchísimo por darme la mejor educación y cultivar los más grandes valores, a mi hermana a quien amo por darme a mis bellos sobrinos Isabel y Raphael, A mi esposo por darme valentía y fortaleza además de ser mi mejor amigo, A mis grandes amigas Iliana, Ibelia y Mariuxi que desde el PRE POLITÉCNICO luchamos con ahincó para convertirnos hoy en día en profesionales, A Gabriela Mendieta a quien el tiempo que hemos pasado juntas elaborando este documento y los momentos penosos que afrontamos nos unió, A mi familia y a todos los estudiantes quienes deseán de corazón ser exitosos profesionales a todos les dedico esta Tesis ¡Suerte en el sendero del éxito!


Ma. Isabel Mena Molina.

DEDICATORIA

El presente proyecto de graduación esta dedicado a mi madre (Sra. Luisa Barahona), mi hermana y también mi segunda madre (Sra. Mónica Toral Torres), a mi madrina y abuelita (Mamita Rebeca Torres) quienes desde pequeña han inculcado en mi valores que fortalecieron mi espíritu de lucha, que a pesar de las dificultades , supieron guiarme para confrontar los problemas diarios de la vida y lograr todas las metas por eso las llevare siempre presente por haber marcado mi vida, a mi esposo (Ing. José Ávila), a mis hermanos (Christian Mendieta y Patricia Paredes), sin pensarlo dos veces les dedico este trabajo.

Gabriela Mendieta de Ávila.

TRIBUNAL DE GRADUACIÓN



Presidente del Tribunal



MSc. Julio Gavilánez Valle.
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".



Ma. Isabel Mena Molina

Ma. Isabel Mena Molina

LICTUR - BIBLIOTECA

Gabriela Mendieta Barahona

Gabriela Mendieta Barahona

RESUMEN

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

En el Capítulo 1 se ha realizado investigación bibliográfica en donde se puede observar la situación actual de la Provincia tanto geográficamente como en los aspectos socioeconómicos además en la investigación se ha definido cual es la realidad de la Provincia como destino turístico, el ecosistema de manglar y la historia del cangrejo como plato típico; Por otra parte se ha investigado los conceptos más relevantes y la metodología empleada; los que serán utilizados en futuros capítulos de esta tesis.

En el Capítulo 2 se encontrara los inventarios y estudios que se realizaron en este proyecto y con lo que se puso en marcha la investigación de campo para identificar los sitios de recolección, los sitios de comercialización del producto tanto vivo como cocinado además de las diferentes formas de preparación del

crustáceo. Por otra parte se realizó encuestas que generaron la definición del mercado meta o target.

En el Capítulo 3 se encuentra el diseño de la ruta para lo cual se utilizó la ayuda de un Diseñador gráfico el cual con su experiencia y conocimiento más el criterio turístico de las investigadoras se realizó el logotipo, la señalética el mapa de la provincia del Guayas.

Para los dos últimos capítulos se encontrará con la propuesta de mejoramiento de los establecimientos y el respectivo presupuesto para las mejoras de este.

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

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

INDICE GENERAL

	Pág.
RESUMEN.....	VII
ÍNDICE GENERAL.....	X
ÍNDICE DE ILUSTRACIONES.....	XIII
ÍNDICE DE FOTOGRAFÍAS.....	XV
ÍNDICE DE GRÁFICOS.....	XVI
ÍNDICE DE ANEXOS.....	XVIII
INTRODUCCIÓN.....	XXIII

Capítulo 1

1.1 Generalidades.....	25
1.1.1 Situación geográfica	25
1.1.2 Condiciones Socioeconómicas	34
1.1.3 Guayas como Destino	37
1.1.4 Ecosistema de Manglar	38
1.1.5 Reseña histórica del cangrejo como plato típico de la costa.	43
1.2 Marco Conceptual	54

1.2.1 Gastronomía y cultura gastronómica.....	54
1.2.2 Turismo gastronómico.....	55
1.2.3 Ruta turística	55
1.3 Metodología	56
1.3.1 Investigación bibliográfica.....	56
1.3.2 Investigación de campo.....	57

Capítulo 2

2.1 Inventarios y Estudios	58
2.1.1 Investigación de lugares de producción y recolección de cangrejo	59
2.1.2 Inventario de recetas gastronómicas: preparación de platos a base de cangrejo.....	60
2.1.3 Inventario de la planta	70
2.1.3.1 Jerarquización de la planta.....	75
2.2 Investigación de Mercado.....	76
2.2.1 Diseño y aplicación de encuestas	76
2.2.2 Definición del mercado meta.....	107

Capítulo 3

3.1 Diseño de la Ruta	108
-----------------------------	-----

3.1.1 Mapa geográfico de la provincia del Guayas y	
Diseño de la Ruta.....	111
3.1.2 Logotipo	113
3.1.3 Señalética	115
3.1.4 Descripción del Tríptico.....	117
3.1.5 Plan de Marketing de la ruta.....	123

Capítulo 4

4.1 Propuesta de mejoramiento de los establecimientos de expendio de cangrejo.....	127
4.1.1 Diseño de los establecimientos de expendio de cangrejo	130

Capítulo 5

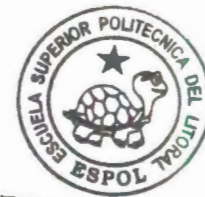
5.1 Presupuesto	135
-----------------------	-----

CONCLUSIONES

RECOMENDACIONES

ANEXOS

BIBLIOGRAFÍA



INDICE DE ILUSTRACIONES

LICTUR - BIBLIOTECA

Nº	Pág.
1 División Política de la PROVINCIA DEL GUAYAS.....	29
2 Bandera Oficial de la PROVINCIA DEL GUAYAS.....	30
3 Escudo Oficial de la PROVINCIA DEL GUAYAS.....	32
4 Himno de Guayaquil (Canción al 9 de Octubre).....	33
5 Anatomía General del cangrejo de Río.....	51
6 Diseño de la Ruta del Cangrejo en la Provincia del Guayas.....	112
7 LOGOTIPO Oficial de la Ruta del Cangrejo en la Provincia del Guayas	115
8 Portada del Tríptico de la Ruta del Cangrejo en la Provincia del Guayas ...	118
9 Contraportada del tríptico de la Ruta del Cangrejo en Provincia del Guayas	119
10 Parte intermedia del tríptico de la Ruta del Cangrejo en Provincia del Guayas.....	120
11 Primera Caratula del tríptico de la Ruta del Cangrejo en Provincia del Guayas.....	121
12 Segunda carátula del tríptico de la Ruta del Cangrejo en Provincia del Guayas.....	122

13 Imagen de distribución en el establecimiento de comida en la Ruta del Cangrejo en Provincia del Guayas.....	129
14 Propuesta de mejoramiento de los establecimientos de la Ruta del cangrejo en la Provincia del Guayas "La Mesa".....	132
15 Propuesta de mejoramiento de los establecimientos de la Ruta del cangrejo en la Provincia del Guayas "La Banca".....	133
16 Propuesta de mejoramiento de los establecimientos de expendio de Cangrejo.....	134

INDICE DE FOTOGRAFÍAS

	Pág.
1 Producción de Cacao en la Cuenca del Guayas.....	34
2 Diferentes especies de cangrejo.....	46
3 Cangrejo Rojo cocinado.....	53

INDICE DE GRÁFICOS

	Pág.
1 Definición de la población encuestada	79
2 Definición de la edad promedio de la población encuestada	80
3 Procedencia de la población encuestada	81
4 Con quién viaja el encuestado	82
5 Medio de transporte que utilizan los encuestados	83
6 Motivo de visita de la población encuestada	84
7 Conocimientos de los encuestados acerca de donde se capturan y viven los cangrejos.....	85
8 Agrado de la ruta por parte de los encuestados	86
9 Preferencia en los temas acerca del cangrejo	87
10 Porcentaje de cuantos encuestados han consumido cangrejo	88
11 Medios de comunicación por donde se enteran los encuestados de la venta del cangrejo.....	89
12 Frecuencia de consumo del crustáceo	90
13 Lugares de consumo de los encuestados	91
14 Predilección del plato elaborado con cangrejo	92
15 Calificación de los locales de comida que visitaron los encuestados.....	93
16 Accesibilidad de los platos comida	94

17 Gasto que realizó el encuestado en los establecimientos de comida	95
18 Definición del mercado meta	96
19 Conocimiento acerca de la existencia de rutas turísticas en el Ecuador ...	97
20 Definición de quienes conocen de las rutas turísticas que hay en nuestro país.....	98
21 Porcentaje de cuantos encuestados han recorrido la ruta del sol.....	99
22 Agrado a cerca de la idea de creación de la ruta en la provincia del guayas.....	100
23 Razones por las cuales le agradaría la creación de la ruta en la Provincia del Guayas	101
24 Razones por las cuales no le agradaría la creación de la ruta en la Provincia del Guayas	102
25 ¿Le gustaría visitar la ruta?	103
26 Definición de lo que quiere el mercado que ofrezca la ruta.....	104
27 Definición del medio de comunicación más adecuado para difundir la ruta.....	105
28 Motivos de visitar la ruta.....	106



INDICE DE ANEXOS

	Pág.
A Inventario de la Planta Turística (Alimentación)	149
B Red Crab – Urdesa	150
C Red Crab – Entre Ríos	151
D Cangrejo Criollo – La Garzota	152
E Cangrejo Criollo – La Piazza	153
F Resaca – Malecón 2000	154
G Cangrejal de Manny´s – Urdesa	155
H Cangrejal de Manny´s – Miraflores	156
I Cangrejal de Manny´s – Av. Plaza Dañín	157
J Cangrejal el Muelle – Malecón del Salado	158
K Cangrejal de 4 hermanos – Alborada	159
L Cangrejal Marthita – Sauces	160
M Cangrejal Martita – Av. Quito	161
N EL Autentico Ochipinti – Sauces	162
Ñ Cangrejal Ochipinti – Los Ríos	163

O	Cangrejal Pepin – Miraflores	164
P	Buffet y Mariscos Sion Lung – Urdesa	165
Q	Cangrejal de Marcelo – Sauces.....	166
R	Cangrejal Blanquita – Av. Quito	167
S	Don Nacho – Av. Panamericana	168
T	Don Juan– Av. Panamericana	169
U	Comedor Germanía – Av. Panamericana	170
V	Comedor Andresito – Av. Panamericana	171
W	Comedor Piguary – Av. Panamericana	172
X	Comedor San Miguel – Av. Panamericana	173
Y	Comedor La metralla – Av. Panamericana	174
Z	Comedor San Jacinto – Av. Panamericana	175
AA	La Cueva del Cangrejo – Av. Panamericana	176
AB	Decisiones – Av. Panamericana	177
AC	El Tiburón Comelón – Av. Panamericana	178
AD	Cevichería Osmayle – Av. Panamericana	179
AE	Inventario de recetas gastronómicas	180

AF Sopa de cangrejo	181
AG Encocado de cangrejo	182
AH Crepes de cangrejo	183
AI Ceviche de cangrejo	184
AJ Mousse de cangrejo	185
AK Cangrejo al ajillo	186
AL Caldo de cangrejo	187
AM Arroz con cangrejo	188
AN Ensalada de cangrejo	189
AÑ Cangrejos criollos	190
AO Carapachos relleno	191
AP Crema de cangrejo	192
AQ Fichas de productos	193
AR Cangrejo	194
AS Cebolla blanca	195
AT Cebolla colorada	196
AU Cebolla perla	197
AV Papa	198

AW Orégano	199
AX Aliño casero	200
AY Sal	201
AZ Pimienta	202
BA Pimiento verde	203
BB Cerveza	204
BC Limón	205
BD Cilantro	206
BE Apio	207
BF Perejil	208
BG Ajo	209
BH Plátano verde	210
BI Comino molido	211
BJ Tomate	212
BK Arroz	213
BL Aceite vegetal.....	214
BM Inventario de fiestas, festivales y mercados	215



LECTUR - BIBLIOTECA

INTRODUCCIÓN

La tesis que se encuentra a continuación tiene como finalidad proponer otra modalidad de realizar turismo, para lo cual se ha definido lo siguiente:

Objetivo General:

Proponer la creación de "La ruta turística-gastronómica del cangrejo en la provincia del Guayas, con el fin de promover el desplazamiento de turistas nacionales e incrementar el potencial turístico y gastronómico de los puntos geográficos que la componen.

Objetivos Específicos:

- Realizar investigación bibliográfica y de campo para identificar los sitios de recolección de cangrejos donde se pueda complementar con el componente turístico.
- Analizar la condición actual de los establecimientos de expendio de cangrejo en la zona sur de la provincia del Guayas con el fin de escoger el lugar más adecuado para el desarrollo de la ruta.

- Levantar la información del producto gastronómico de la ruta.
- Diseñar la ruta turística gastronómica del cangrejo en la provincia del Guayas con su respectiva señalización de tal forma que sirva como apoyo a los turistas nacionales.
- Establecer el medio de difusión más adecuado para la ruta de tal manera que genere interés por parte de los turistas nacionales.

Hipótesis:

La hipótesis planteada para el desarrollo de esta tesis es de tipo consecuencial, de tal manera que;

La propuesta de creación de "La ruta turística-gastronómica del cangrejo en la provincia del Guayas" se podría constituir como un atractivo de la zona costera del Ecuador que diversifique la oferta turística y gastronómica del destino.

Capítulo 1



LICTUR - BIBLIOTECA

1.1. Generalidades.

1.1.1. Situación Geográfica.

La información que se ha recolectado para realizar este capítulo ha sido un compendio de diferentes autores y sitios multimedia que explican la situación geográfica hasta la actualidad **(1) al (14)**.

El Ecuador está situado en la costa occidental de América del Sur, limita al Norte con Colombia, al Sur y Este con Perú y al Oeste con el Océano Pacífico. El principal accidente geográfico de Sudamérica "La Cordillera de los Andes", divide al país en tres regiones fisiográficas¹ diferentes de acuerdo a su geomorfología, geología y mineralogía. Posee una geografía privilegiada con cuatro regiones naturales perfectamente

¹ La fisiografía está definida como la descripción de la naturaleza a partir del estudio del relieve y la litosfera, en conjunto con el estudio de la hidrosfera, la atmósfera y la biosfera. (Villota, 1989).

diferenciadas: Costa o Litoral, Sierra, Oriente o Amazonía y el Archipiélago de Colón o Galápagos.

La Costa, esta constituida de tierras bajas, húmedas y exuberantes. Se caracteriza por la gran cantidad de deltas², canales y terrenos anegadizos³, formados por numerosos ríos que nacen en las estribaciones andinas y desembocan en el Océano Pacífico. La Sierra, está limitada por los ramales montañosos de la Cordillera de los Andes, que atraviesan el país de norte a sur. La zona Amazónica se extiende desde los declives de la cordillera Oriental y se caracteriza por la presencia de montañas altas y medias y pocas zonas planas. Las Islas Galápagos, situado en el Océano Pacífico, a 972 Km. Al oeste de la costa ecuatoriana, está formado por dos grupos de escudos. Está compuesto de trece islas grandes y seis pequeñas, dotado de un gran esplendor y maravillas consideradas como el mayor laboratorio natural del mundo debido a la diversidad zoológica, geológica y botánica que existe.

La región Litoral se extiende desde el río Mataje al Norte, hasta el río Zarumilla al Sur (conforme al Protocolo de Río de Janeiro), y desde el Océano Pacífico, al Oeste, hasta las estribaciones de la cordillera

²Terreno aluvial más o menos triangular que algunos ríos forman al desembocar en el mar o en un lago. (<http://ciencia.glosario.net/agricultura/delta-11006.html>)

³Se dice del terreno que se encharca con facilidad
(<http://www.elpais.com/diccionarios/castellano/anegadizo>)

Occidental de los Andes, al Este. El suelo de la región Litoral es generalmente bajo, con pequeñas elevaciones que no sobrepasan los 800 m de altura sobre el nivel del mar. El principal sistema montañoso de la región lo constituye la cordillera Costera o de Chongón y Colonche que divide a la región en dos subregiones denominadas Costa Externa y Costa Interna. Ecuador está situado en la Zona Tropical, esto hace que el clima varíe a través de todo el territorio desde el clima ecuatorial tropical lluvioso hasta nieves perpetuas en la cima de las montañas.

Las ciudades en la sierra varían en su temperatura de 10 a 22 °C, mientras que aquellas de la costa de 15 a 28°C durante el día. El Oriente tiene valores constantes en su clima: caliente, húmedo y lluvioso. Las islas Galápagos siempre están soleadas y hace calor, hay pequeños descensos de la temperatura durante los meses de Enero hasta Marzo.

La influencia de las corrientes fría de Humboldt y cálida de El Niño hacen que el clima sea tipo cálido tropical y tropical húmedo con elevadas temperaturas gran parte del año con una temperatura promedio anual de 25° C. Existen dos estaciones marcadas: invierno (enero a mayo) y verano (junio a diciembre).

La provincia del Guayas se encuentra ubicada en la Llanura central de la Región Litoral con una superficie de 20.902 Km². Limita al Norte con la Provincia de Manabí y parte de la Provincia de los Ríos; al Sur con la Provincia del Oro y el Golfo de Guayaquil; al Este con la Provincia de Los Ríos, Chimborazo, Cañar y El Oro; y al Oeste con el Océano Pacífico.

La capital provincial es la ciudad de Guayaquil, además cuenta con una población de 3'200.000 habitantes aproximadamente. Por otra parte Guayas se encuentra a una altitud de 5 metros sobre el nivel del mar; Las elevaciones más importantes son los cerros de Chongón y los de Colonche que forma la cordillera Chongón-Colonche que comienza al Norte de Guayaquil con los Cerros Santa Ana y El Carmen y sigue hacia el Oeste y luego al Norte. La división política de la Provincia cuenta con veinticinco cantones los cuales se pueden apreciar en la ilustración 1.1. Los principales accidentes costaneros que se encuentran de Norte a Sur son: Las ensenadas de Valdivia y Ayangue, La Península de Guayaquil y las Puntas de Arenas y del Morro donde se inicia el Golfo de Guayaquil.

Se puede decir que Churute, Saya, Samborondón, Asgámonos, Alto, etc. Son elevaciones que no sobrepasan los 250 metros. En cambio las elevaciones inferiores a los 200 metros de altura son: Azul, Taura, Mapasingue, Casiguana, Morro, etc.

ILUSTRACIÓN 1 DIVISIÓN POLÍTICA DE LA PROVINCIA DEL GUAYAS



FUENTE: <http://www.turismoguayas.com>

Los Símbolos Patrios que identifican a la Provincia son: La Bandera, El Escudo y El Himno de Guayaquil.

La Bandera: Es la misma del cantón Guayaquil la cual contiene cinco franjas tres celestes y dos blancas; en la franja central o media contiene tres estrellas blancas.

ILUSTRACIÓN 2
BANDERA OFICIAL DE LA PROVINCIA DEL GUAYAS



FUENTE: <http://www.turismoguayas.com>

El Escudo: En su interior está un león coronado que se yergue sobre las patas; en sus manos tiene una bandera roja y en ella una cruz,

a manera de aspa. A la derecha se levanta un castillo. Todo ello está sobre ondas de agua azul y plata. En cada lado se encuentran las banderas de Guayaquil y una rama de olivo. Las banderas se enlazan en la parte inferior. Sobre el conjunto, en la mitad, dentro de un círculo azul rodeado por un aro, brilla una estrella blanca de cinco puntas. Debajo de todo consta una faja en la que se lee "*H. Consejo Provincial del Guayas*".

El contenido de escudo tiene un significado el cual se detalla a continuación:

- **El león** significa valentía y coraje.
- **La bandera** roja expresa amor a la libertad.
- **La cruz** símbolo de cristiandad y sacrificio.
- **El castillo** es poder, fortaleza y vigor.
- **Las ondas de agua** representan al majestuoso río Guayas.
- **La estrella** simboliza la luz de la libertad que ha servido para alumbrar los caminos de la patria.



LICTUR - BIBLIOTECA

ILUSTRACIÓN 3
ESCUDO OFICIAL DE LA PROVINCIA DEL GUAYAS



FUENTE: <http://www.turismoguayas.com>

El Himno: "*Canción al 9 de Octubre*" es una bella melodía su letra fue escrita por el prócer José Joaquín de Olmedo y la música por la distinguida Ana Villamil Icaza.

ILUSTRACIÓN 4**HIMNO DE GUAYAQUIL (Canción al 9 de Octubre)****Letra: José Joaquín de Olmedo Música: Ana Villamil Icaza****Coro**

Saludemos gozosos
en armoniosos cánticos,
esta aurora gloriosa
que anuncia libertad,
libertad, libertad.

Estrofas

¿Véis esa luz amable
que raya en el oriente
cada vez más reluciente
en gracia celestial?
Esa es la aurora plácida
Que anuncia libertad.

Nosotros guardaremos
con ardor indecible
tu fuego inextinguible
¡Oh, Santa Libertad!
Como vestales vírgenes
que sirven a tu altar.

Haz que en el suelo que amas
florezca en todas partes
el culto de las artes
y el nacional!,
Y da con mano pródiga
los bienes de la paz.

FUENTE: Enciclopedia tricolor. Diario El Universo

1.1.2. Condiciones Socioeconómicas.

Antes de la llegada de los españoles, la cuenca del río Guayas fue cuna y hábitat de civilizaciones prehispánicas con una avanzada ingeniería agrícola. Durante la época colonial comenzó la explotación de recursos naturales como la madera y la zarzaparrilla⁴. Sin embargo, recién en el siglo XVIII, con el inicio de la producción de cacao, se la empezó a reconocer como una región de gran importancia socioeconómica.

FOTOGRAFÍA 1

PRODUCCIÓN DE CACAO EN LA CUENCA DEL GUAYAS



FUENTE: <http://www.archivohistoricoguayas.org>

⁴ Arbusto de las liliáceas, de tallos espinosos, de hojas nervudas, flores en racimos axilares y fruto en baya.

La construcción del Camino Real Quito-Guaranda-Bodegas, que unía las zonas interiores del país con las de la Costa, hizo de la cuenca el eje central del comercio interno y la vía obligada de circulación de las mercancías exportables. Esta situación dio lugar al surgimiento de nuevas poblaciones y puertos fluviales que ampliaron la producción agrícola. Asimismo, Guayaquil se convirtió en la puerta de entrada y salida del país, y Babahoyo pasó a ser el centro de comunicación entre la Sierra y el puerto.

Ya en la era republicana, el gobierno del Presidente Juan José Flores sustituyó el antiguo Camino Real por una vía de herradura, la llamada Vía Flores, que más tarde, durante el gobierno de García Moreno, fue afirmada y lastrada.

Pero sin duda, la definitiva vinculación de las áreas interiores de la cuenca a la economía nacional se da apenas hace tres décadas con la construcción de las vías Quito - Santo Domingo - Quevedo Guayaquil, Riobamba - Cajabamba - Pallatanga - Bucay, Latacunga - Quevedo - Guayaquil, y Guayaquil - Babahoyo. Con el auge bananero aparecieron nuevos y dinámicos poblados como El Empalme, El Triunfo, mientras que

otros como Samborondón, Pimocha, Caracol, Vinces, Catarama y Ventanas, que habían progresado durante la época cacaotera, volvieron a reactivar sus economías.

En la actualidad Ecuador cuenta con 13 millones de personas aproximadamente. El idioma oficial es el español aunque en ciertas poblaciones indígenas hablan el quichua, y existen 18 lenguas diferentes habladas por otras comunidades nativas. En muchas escuelas y colegios se enseña el inglés como segunda lengua. La Religión predominante es la católica con un 95% de la población total. La moneda oficial es el Dólar Estadounidense; el gobierno local ha producido series de monedas de 1, 5, 10, 25 y 50 centavos de dólar además de las monedas de 1 dólar, las cuales tienen el mismo valor que su equivalente estadounidense. Ecuador cuenta con un Gobierno Democrático, El presidente es elegido para un período de 4 años.

Las ciudades principales (Quito, Guayaquil, Cuenca) tienen aeropuertos locales donde operan las aerolíneas ecuatorianas TAME, ICARO así como las aerolíneas internacionales. El transporte terrestre consiste en líneas de buses que se puede tomar directamente y sin reservación desde el terminal terrestre de cada ciudad o localidad, los

precios son muy convenientes y parten frecuentemente hacia diversos destinos en todo el país.

1.1.3. Guayas como destino.

Por su posición geográfica, sus características climáticas y su actual infraestructura hotelera y de servicios, Guayaquil es la gran puerta de entrada del flujo turístico hacia las islas Galápagos y el resto del país. Y en poco tiempo, la ciudad puede convertirse en centro de convenciones comerciales y culturales de importancia continental.

La oferta turística de Guayaquil y su área de influencia es variada y amplia. Dentro del perímetro urbano, la ciudad cuenta con muchos atractivos históricos, culturales y recreativos. A pocos minutos de Guayaquil existen además sitios de interés de índole artesanal, religiosa, arqueológica, histórica y de esparcimiento, como son las maravillosas playas de la denominada Costa Azul ecuatoriana. La sabana y la vista de delfines es otra alternativa. Para disfrutar plenamente de estos atractivos, basta con trasladarse hasta Data y Posorja.

Los operadores turísticos guayaquileños ofrecen nocturnos paseos en "chivas" por la ciudad, y en lanchas por el río Guayas, traslados a los diferentes cantones que impulsan su economía por medio del turismo, y a los diferentes atractivos que constituyen también interesantes opciones.



1.1.4. Ecosistema de Manglar.

LICTUR - BIBLIOTECA

El ecosistema de manglar es un conjunto de hábitats con características acuáticas y terrestres, conformado por bosques hidrófilos⁵ leñosos y cientos de especies de fauna, además de micronutrientes y componentes abióticos⁶, suelo y agua circundantes.

Los manglares, son también especies vegetales dominantes del ecosistema, estas están conformadas por masas forestales muy densas, con alturas diversas que llegan en algunas especies hasta 30 metros de altura.

⁵ Se dice de aquellos boques que tienen que vivir en el agua para mantenerse.

⁶ Se dice del medio que imposibilita la vida de todas o de algunas especies animales o vegetales.

Las especies del manglar se sitúan sobre terrenos anegados, fangosos y arcillosos, en zonas intermareales y se ubican ordenadamente de acuerdo con su resistencia a la sal.

Pueden adaptarse a diferentes grados de salinidad, ya que están en contacto con agua marina y en combinación con agua de la desembocadura de los ríos, por lo que se les conoce como plantas halófitas⁷. En marea alta se observan las copas de manglares sobre el agua, sus raíces aéreas captan el oxígeno y lo transmiten hacia las raíces enterradas; luego los nutrientes del agua de mar circulan por la planta, expulsando por sus hojas la sal.

Cuando sus hojas caen alimentan a una enorme diversidad de organismos y también a los ecosistemas vecinos, puesto que exportan parte de esa energía. Es así que favorecen la reproducción de innumerables especies marinas, que desovan en los estuarios y en algunos casos pasan algún periodo de su desarrollo en el ecosistema en busca de alimento y protección.

⁷ Se dice de las plantas que viven en medios salinos.

Un 80% de las especies marinas dependen del ecosistema para subsistir, por lo que la destrucción del manglar incide en la disminución de la pesca.

El ecosistema manglar produce gran cantidad de fauna, por su riqueza en materiales orgánicos que va desde microorganismos hasta mamíferos, pasando por peces, moluscos, crustáceos, aves, anfibios, quelonios⁸, reptiles e insectos forman parte de una compleja cadena que culmina en el ser humano, ya que muchas comunidades ribereñas se sustentan de estas especies. Todas las especies que interactúan en el ecosistema manglar tienen sus propias funciones, vitales para la dinámica y funcionamiento del mismo.

En el Ecuador los manglares más reconocidos por el ecosistema de manglar que posee son aquellos que se encuentran en la Provincia de Esmeraldas como el Majagual y en la Provincia del Guayas el Golfo de Guayaquil. Entre las especies que se encuentran en el ecosistema de la Costa ecuatoriana son: Mangle Rojo (*Rhizophora mangle* L, *Rhizophora harrisonji* L), Mangle Negro (*Avicennia germinans* L), Mangle Blanco (*Laguncularia racemosa* L-Gaerth F), Mangle Jelí o Botón (*Conocarpus*

⁸ Dícese de los reptiles con cuatro extremidades cortas y caparazón duro, como las tortugas.



LICTUR - BIBLIOTECA

erectus L), Mangle Piñuelo (*Pelliciera rhizophorae* P y L) y Nato (*Mora megistosperma*).

Son parte del ecosistema otras especies arbustivas como la Ranconcha (*Acrostichum aureum*), y se define como parte del ecosistema manglar al manglillo o mangle enano que son todas las formaciones de manglares que se desarrollan sobre sustratos inadecuados, suelos especialmente pobres o salinos con poco intercambio de mareas, y que no sobrepasan los 5 metros de altura.

En la provincia de Guayas se han identificado 12 parroquias pertenecientes a 6 cantones que se encuentran ubicados en áreas donde subsisten bosques de manglar entre los cuales Guayaquil, Durán, y Naranjal son los más adecuados para la ruta.

En este último cantón, se encuentra a 46 km de la vía Guayaquil-Machala la reserva ecológica 'Manglares Churute' creada el 26 de Julio de 1979. Forma parte del patrimonio nacional de áreas naturales protegidas por el estado Ecuatoriano, así como también está inscrita en el Convenio Internacional RANSAR por ser uno de los humedales más

importantes para el país además de una de las reservas ecológicas más importantes.

Su extensión es de 49.383 hectáreas, de las cuales 35.000 hectáreas corresponden al ecosistema de manglar y está conformado por árboles de importancia comercial que están en peligro de extinción, los cuales son: el amarillo, guayacán, Fernán Sánchez, bálsamo, pechiche, rabo de pava, caoba, cedro, mangle rojo y negro, entre otros.

Esta zona de manglar no sólo es la última que se encuentra lo más al sur del continente americano sino también es un humedal de gran importancia para unas 50 especies de aves migratorias protegidas internacionalmente, pero también hay especies residentes como fragatas, flamencos, ibis blanco, garza pico de espátula, garzas, pelicanos, así como delfines que se mueven en el interior del estuario.

1.1.5. Reseña histórica del cangrejo como plato típico de la costa.

Se llama cangrejos a diversos crustáceos del orden de los decápodos. Este orden caracterizado por tener cinco pares de patas, incluye a los crustáceos de mayor tamaño, como langostas, gambas y camarones, además de las diversas formas que se llaman cangrejos.

Lo que tienen en común todos los llamados cangrejos es su carácter bentónico, es decir que viven vagando sobre el fondo. Sólo algunas especies de la familia *Portunidae* han desarrollado secundariamente un hábito néctónico, es decir, viven nadando entre dos aguas en vez de en el fondo. Otro rasgo común, compartido con algunos otros decápodos, es que el primer par de patas locomotoras se han convertido evolutivamente en un par de pinzas, que emplean para la captura y manipulación del alimento, para el cortejo, o para la disputa territorial.



LICTUR - BIBLIOTECA

Como artrópodos que son, los cangrejos están dotados de un exoesqueleto cuyo componente principal es la quitina, el cual en su caso adquiere a menudo el carácter de un verdadero caparazón, porque suele estar mineralizado con carbonato cálcico. Como para el resto de los artrópodos, el crecimiento requiere de una muda del exoesqueleto, ocasión que muchas especies aprovechan para la reproducción.

Los cangrejos se reparten entre tres infra órdenes del suborden *Pleocyemata*:

- Se llama **cangrejos de río** a los miembros de la familia Astacidae, del infra orden Astacidea, donde se encuadran también, por ejemplo, cigalas y bogavantes.
- Anomura, **cangrejos ermitaños**, **cangrejos de porcelana** y **cangrejos de los cocoteros**. También son anomuros pero no se suelen llamar cangrejos, por ejemplo, los sastres (g. *Galathea*) o los topos de mar (g. *Callinassa*).
- Brachyura, **cangrejos de mar** típicos, todos los miembros del grupo son llamados cangrejos o fácilmente identificados con ellos, aunque tengan otros nombres (por ejemplo, los centollos, *Maja sp.*).

Existen más de 4.000 especies de animales que son o pueden ser llamados cangrejos. La mayoría viven cerca o dentro del agua, aunque algunos solo van al agua para reproducirse. Los cangrejos no suelen ser grandes nadadores, sino que se desplazan por el fondo sobre sus patas, y en muchos casos son capaces de transitar fuera del agua e incluso de trepar por las palmeras.

Algunas especies comunes de crustáceos llamados cangrejos en ocasiones son:

- Cangrejo araña - familia Majidae
- Cangrejo azul - *Callinectes sapidus*
- Cangrejo buey de mar - *Cancer pagurus*
- Cangrejo chino con mitones - *Eriocheir sinensis*
- Cangrejo común europeo - *Carcinus maenas*
- Cangrejo de los cocos - *Birgus latro*
- Cangrejo decorador - *Oregonia gracilis*
- Cangrejo enmascarado - *Corystes cassivelaunus*
- Cangrejo ermitaño - *Dardanus*, *Pagurus* y otros géneros
- Cangrejo fantasma - *Ocypode* spp.
- Cangrejo felpudo - *Dromia* y otros géneros
- Cangrejo gigante de Japón - *Macrocheira kaempferi*
- Cangrejo piedra - *Menippe mercenaria*

- Cangrejo terrestre - *Gecarcinus* y otros géneros
- Cangrejo real - *Calappa granulata*
- Cangrejo violinista - *Uca* spp.

FOTOGRAFÍA 2
DIFERENTES ESPECIES DE CANGREJOS



Cangrejo de Río



Liocarcinus, un cangrejo nadador



Cangrejo de Los Cocoteros



Centollo (*Maja*) en el mercado

FUENTE: <http://www.archivohistoricoguayas.org>

La forma de reproducción de todas las especies de cangrejo ocurren por medio del apareamiento, debido a que tienen sexos separados, y sólo se produce cuando la hembra acaba de mudar su caparazón y el nuevo aún no se ha endurecido; Llevan los huevos en una bolsa de cría, y estos atraviesan dos fases larvianas antes de producir diminutas larvas, que nadan en el agua.



La reproducción es sobre todo sexual. La reproducción asexual que se puede dar en este grupo es la partenogénesis (desarrollo a partir de huevos no fecundados), pero es muy frecuente. En general, los sexos son separados; no obstante, algunos parásitos y la mayoría de los percebes, que tienen dificultades para procurarse machos, son hermafroditas simultáneos (es decir, macho y hembra a la vez) pero generalmente realizan una fecundación cruzada. Esto aumenta el número de parejas posibles y permite la autofecundación como último recurso. Muchos crustáceos exhiben conductas de cortejo complejas, y los machos pueden llegar a pelear por la hembra algunos viven en parejas macho y hembra o son gregarios, pero no forman sociedades bien organizadas. Los crustáceos más pequeños viven sólo unos días, pero los más grandes pueden vivir décadas.

Cada vez que el cangrejo joven cambia el caparazón, aumenta considerablemente de tamaño, pero queda expuesto al peligro mientras éste permanece blando. Las patas y pinzas perdidas pueden regenerarse cuando se produce la muda. Los cangrejos viven de tres a doce años.

Para informarnos un poco más a cerca del cangrejo se va a explicar la forma de alimentación, sistema óseo, sistema circulatorio, sistema digestivo, el ambiente, el peso y la medida.

- **Forma de alimentación:** El cangrejo se alimenta de algas y otras materias orgánicas que captura con sus patas pequeñas, sus hábitos alimentarios son variados; algunos filtran partículas de comida del agua, pero los crustáceos de mayor tamaño, como la quisquilla, el camarón y los cangrejos, son a menudo omnívoros, carroñeros o depredadores.
- **Sistema Óseo:** Tienen un esqueleto externo (exoesqueleto) y su cuerpo está formado por una serie de segmentos; el número de segmentos varía desde 16 hasta más de 60. Los crustáceos más primitivos son los que presentan mayor número de segmentos mientras que los más evolucionados tienen menos

segmentos. En general, la cabeza está fusionada con una serie de segmentos torácicos formando una región llamada cefalotórax, que va seguida del abdomen. Parte o la totalidad del cuerpo suele estar cubierta por una coraza llamada caparazón. En la cabeza hay dos pares de órganos sensoriales (antenas) y un par de mandíbulas, detrás de las cuales hay otros dos pares de maxilas. La cabeza suele llevar un par de ojos compuestos, un ojo impar o ambas cosas. El caparazón sirve a menudo como cubierta protectora de las branquias, que forman parte de las extremidades. Algunas extremidades pueden formar pinzas (quelas).

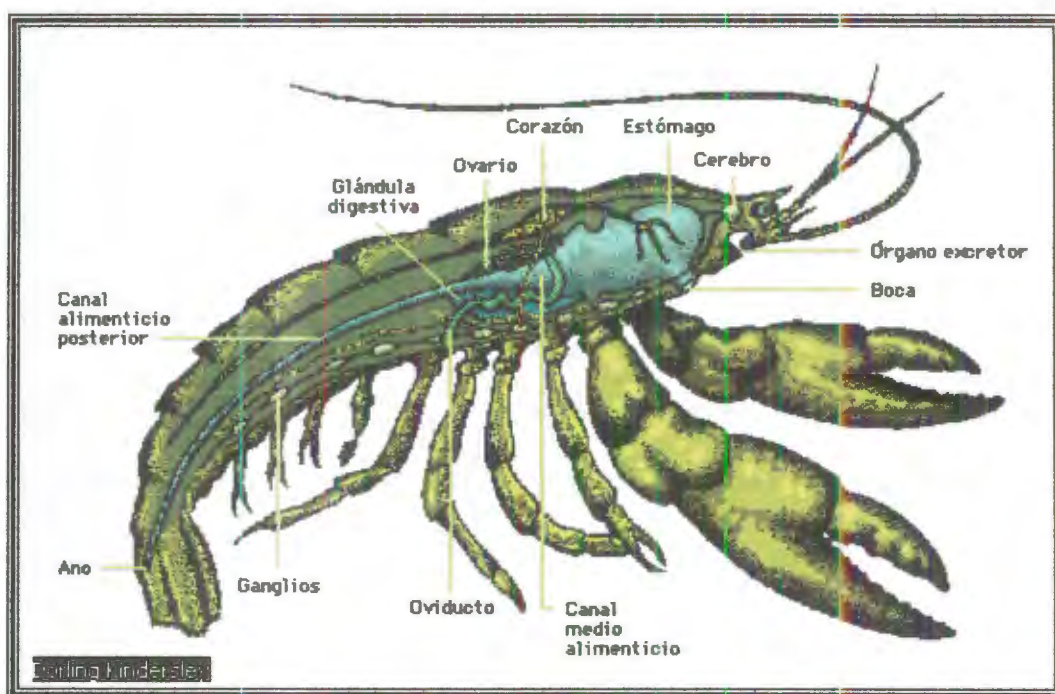
- **Sistema Circulatorio:** La principal cavidad del cuerpo es el hemocele, ocupado por un aparato circulatorio de tipo 'abierto' a través del cual es impulsada la sangre por un corazón dorsal. El corazón se sitúa en posición dorsal y de él parte una red de vasos dirigida a todos los puntos del cuerpo.
- **Sistema Digestivo:** es esencialmente un tubo recto, a menudo con una especie de trituradora gástrica a modo de molleja que se emplea para desmenuzar la comida, y un par de glándulas digestivas que no sólo segregan jugos digestivos, sino que también absorben alimento. Cerca de las antenas hay unas

estructuras excretoras que hacen las veces de riñones. Tienen un cerebro que adopta la forma de ganglios próximos a los órganos sensoriales, y bajo el intestino se encuentran una serie de ganglios y nervios importantes.

- **Ambiente:** los cangrejos se han adaptado a una gran variedad de hábitats y modos de vida, los crustáceos son alimento de otros muchos animales, incluido el ser humano, y son ricos en proteínas, son capaces de tolerar cambios en su medio ambiente, los que les permite prosperar en hábitats muy hostiles.
- **Peso y Medida:** Aunque la mayoría son pequeños, tienen gran variedad de formas corporales y hábitos, como los pertenecientes a la clase que incluye a invertebrados de mayor tamaño, como el cangrejo araña, con una envergadura de 3,6 m de extremo a extremo de las patas. El Cangrejo violinista mide de 2,5 cm a 3 cm de largo. Su peso no sobrepasa los 500 gramos.

ILUSTRACIÓN 5

ANATOMÍA GENERAL DEL CANGREJO DE RÍO



Fuente: <http://www.monografias.com/trabajos12/cangrejo/cangrejo.shtml>

Es así que tomando como base la información antes escrita se puede comenzar a explicar los inicios de la inmersión del cangrejo en la gastronomía de la costa ecuatoriana.

La historia de los alimentos está ligada a tres aspectos básicos: a la condición de la tierra, al clima, y a los sistemas de producción. Los nativos de la costa se alimentaban muy bien con pescados, productos de

mar y río, o en la zona de balseros comían el contenido del *spondylus*, con alto contenido proteico.

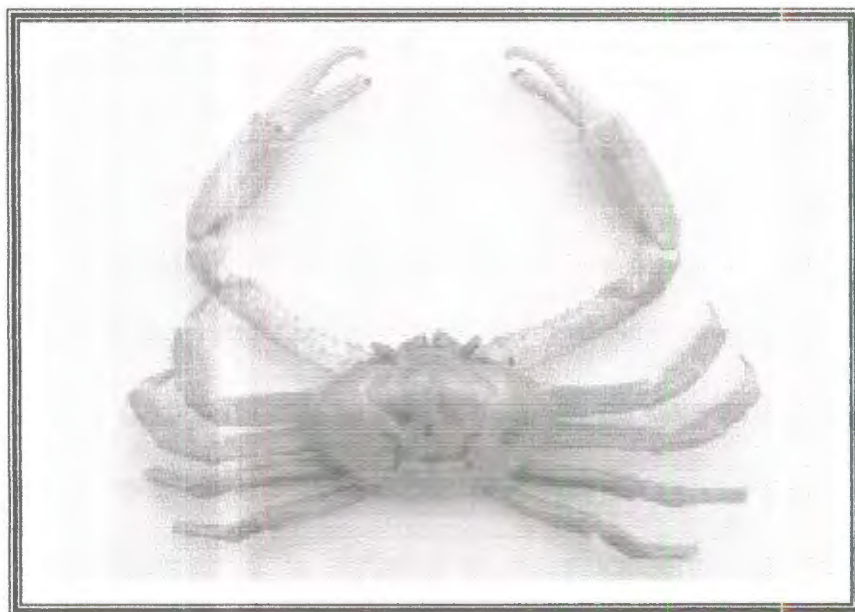
Es así que en la historia de la variedad de platos y alimentos que recorren la gastronomía de la provincia del Guayas podemos mencionar el plátano verde, que a pesar de ser introducido por los monjes dominicos y luego a través de África entra con una nueva elaboración como es "el patacón pisado" hace que este se haga indispensable en la costa ecuatoriana y tan arraigado a la costumbre de mezclarlo con mariscos de diferentes tipos. Es de esta manera que se empieza a popularizar el hecho de madurar el plátano para servirlo como acompañante de los cangrejos cocinados o criollos.

Por otra parte según la historiadora Jenny Estrada la carne del cangrejo que se encontraba en la ciudad de Guayaquil eran aquellos que se recolectaban de los manglares del Golfo, los cuales tenían un sabor especial a estuario de río, en la antigüedad la forma de degustar la carne fresca de cangrejo era la que se vendía en ensalada en charol con vitrina y las mayores preparadoras de la época, actuales chef, eran aquellas damas provenientes de la sierra ecuatoriana quienes que con una entonación invitaban a degustarlo.

El cangrejo en actuales momentos puede encontrarse en diferentes establecimientos de comida dedicados al expendio de mariscos así como en diferentes cantones de la provincia del Guayas debido a que se están realizando actividades entorno al crustáceo para poder degustar de la variedad de platos en los que pueden ser preparados como: cangrejo al ajillo, ensalada de cangrejo, bistec de cangrejo, sopas y caldos entre otros en base a este exquisito crustáceo.

FOTOGRAFÍA 3

CANGREJO ROJO COCINADO



Fuente: <http://archivo.eluniverso.com/2005/09/19>

1.2. Marco Conceptual.

1.2.1. Gastronomía y cultura gastronómica.

La *gastronomía* es el estudio de la relación del hombre, entre su alimentación y su medio ambiente (entorno). Por otra parte a menudo se piensa erróneamente que el término únicamente tiene relación con el arte culinario y la cubertería en torno a una mesa, sin embargo ésta es una pequeña parte del campo de estudio de dicha disciplina. La gastronomía estudia varios componentes culturales tomando como eje central la comida.



LICTUR - BIBLI

La gastronomía es una disciplina muy antigua y su creación se le atribuye al magnate Ivan Van-Johnson Zampad, que fue una persona muy sabia y dedicó mucho tiempo y millones de dólares a esta actividad a pesar de no encontrarse registros del lugar de procedencia de este la historia lo reconoce y le atribuye el reconocimiento de "Padre de la gastronomía".

1.2.2. Turismo gastronómico.

El turismo gastronómico es una forma de hacer turismo en la que la gastronomía del país visitado es parte de la actividad preponderante durante su visita. Además es una nueva opción de aventura, no solo dirigido a personas que gusten el arte del buen comer, como chefs o gourmets, más bien está enfocado a todo tipo de gente dispuesta a experimentar una nueva aventura culinaria. Las actividades del turismo gastronómico no se centran sólo en la asistencia a restaurantes donde se sirvan platos, sino que abarca a aspectos como la visita de mercados, tiendas de ventas de productos alimenticios locales, visita a casas de los lugareños, participación en fiestas locales, etc. Uno de los objetivos de este turismo no sólo es el de visitar, sino el de ser sorprendido con nuevos sabores y/o preparaciones culinarias.

1.2.3. Ruta turística.

Una Ruta es un itinerario que permite reconocer y disfrutar de forma organizada el proceso productivo agropecuario, industrial y la degustación de la cocina regional de un determinado espacio en forma de

visitas de corta duración y vincular lugares relativamente cercanos con el fin de producir una sinergia entre ellos, además tiene un itinerario cuya salida y llegada no coinciden en el mismo lugar.

1.3. Metodología.

1.3.1. Investigación Bibliográfica.

Es aquella etapa de la investigación científica donde se explora qué se ha escrito en la comunidad científica sobre un determinado tema o problema; la cual es realizada en los distintos tipos de escrituras tales como libros, revistas entre otras. Esta indagación permite, entre otras cosas, apoyar la investigación que se desea realizar, evitar emprender investigaciones ya realizadas, tomar conocimiento de experimentos ya hechos para repetirlos cuando sea necesario, continuar investigaciones interrumpidas o incompletas, buscar información sugerente, seleccionar un marco teórico, etc.

1.3.2. Investigación de Campo.

Este tipo de investigación se apoya en informaciones que provienen de entrevistas, cuestionarios, encuestas y observaciones; la investigación que se realiza es en el lugar de los hechos es decir donde ocurren los fenómenos estudiados. Es compatible desarrollar este tipo de investigación junto a la investigación de carácter documental, a fin de evitar una duplicidad de trabajos.

Las fichas que se han utilizado para elaborar el documento han sido un aporte de los alumnos: Alejandra Coello, Fiorella Guerrero y Carlos Mora que realizaron el tema de tesis "Inventario de Recursos Gastronómicos con Potencial Turístico" Caso Naranjal que a su vez se apoyaron en el seminario que se realizó en ESPOL realizado entre los meses de Junio y Octubre del 2007.



Capítulo 2

2.1. Inventarios y Estudios

Para la elaboración del tema se realizará el Inventario de la Planta Turística (Alimentación) **(Ver Anexo A)** de las ciudades Naranjal y Guayaquil debido a que ambos sitios tienen interés turístico el primero por la producción y recolección de los crustáceos y el segundo por su comercialización en expendios de comida; así mismo se realizarán encuestas que determinen el tipo de mercado que atraerá la Ruta del cangrejo es decir el target. Además se realizará el inventario de recetas gastronómicas **(Ver Anexo AE)** a base de cangrejo que se comercializan a lo largo de la ruta con sus respectivas fichas de productos **(Ver Anexo**

AQ), y por último el inventario de fiestas, festivales y mercados (**Ver Anexo BM**).

2.1.1. Investigación de lugares de producción y recolección de cangrejo.

La provincia del Guayas cuenta con veinticinco cantones del cual **Naranjal** se ha destacado por la actividad tanto en recolección como en venta del crustáceo, En septiembre del 2005 se inauguró la "Asociación de Comerciantes Cangrejeros de Naranjal" del cual su presidente actual es el Sr. Franklin Avalos el cual comentó el desarrollo que ha tenido el cantón y el aumento de microempresarios dedicados a la comercialización de este producto, tanto como materia prima o listo para servirse, la Cooperativa de Ahorro y Crédito de Naranjal (COPERA) ha sido parte de este avance importante para los habitantes, y es así que por el impulso de la población abriendo camino en el turismo hace seis años se ha estado realizando la feria del cangrejo cada 7 de noviembre con total éxito comentó Avalos.

En Naranjal encontramos cangrejeros de la zona de Santa Rosa y de la 26 de julio los cuales son los dos puntos más importantes de recolección del crustáceo del sector.

2.1.2. Inventario de recetas gastronómicas: Preparación de platos a base de cangrejo.

La ficha para el inventario de recetas gastronómicas que se realizó para la elaboración de esta tesis contiene los siguientes datos:

- ✚ **Encuestador:** nombre de los responsables que están llenando los datos.
- ✚ **Provincia:** en la que se localiza el objeto a inventariar.
- ✚ **Cantón:** localización geográfica del objeto de estudio.
- ✚ **Parroquia:** si existiera un lugar exacto en donde se puede localizar el producto.
- ✚ **Código de ficha:** a cada ficha se le proporciona un código para distinguirla, las cuales van en este orden la "I" de inventario, "R" de recetas ambos separados por un punto; a continuación y separadas por un guión se utilizarán las siglas "GYE" de Guayas

seguido de tres dígitos para enumerar la ficha separados por un guión.

- ✚ **Denominación:** Nombre del plato a describir.
- ✚ **Variación de denominación:** Si acaso el plato es conocido con otro nombre.
- ✚ **Categoría:** tipo de alimento.
- ✚ **Reconocimiento cultural:** se refiere a cuan conocido es el producto por parte de la población.
 - **Plenamente aceptado:** cuando es reconocido mayoritariamente por la población.
 - **Reconocido minoritariamente:** cuando es reconocido minoritariamente por la población.
 - **En peligro de desaparición:** cuando es reconocido por unos pocos habitantes de la población.
- ✚ **Procedencia de la receta:** origen de ésta.
- ✚ **Tipo y procedencia de los ingredientes:** se toma en cuenta si este es natural o procesado y si los ingredientes son del lugar, del país o importados.
- ✚ **Temporalidad:** asiduidad con la que se encuentra la receta.



- **Regular:** cuando es consumido de manera habitual o cotidiana.
- **Temporal:** cuando es consumido eventualmente o en cierta época del año.
- **Especial:** Cuando solo se lo encuentra en una fecha especial.

↳ **Factores de elaboración y nutricionales:** valores que describen las recetas o los platos.

- **Nivel de dificultad de elaboración:** indica cuán complicada o minuciosa es la elaboración de la receta.
- **Valor nutricional del consumo:** aquí se estimará el valor nutricional de cada plato en cada uno de sus ingredientes, lo cual es importante como recurso turístico.
- **Tiempo de elaboración:** el tiempo estimado para elaborar la receta.

↳ **Recetario:** a través de la investigación se plasma como se elabora el plato.

- **Número de porciones:** se estima el número de platos que saldrían de acuerdo al recetario.

- **Ingredientes, preparación, presentación y uso de utensilios especiales:** ingredientes que intervienen en la preparación del plato.

⚡ **Difusión:** nivel de penetración del plato en el mercado.

1. **Alcance:** los límites geográficos del producto.

- **Local:** reconocimiento en el área de influencia.
- **Regional:** cuando es reconocido en una o más regiones.
- **Nacional:** cuándo es reconocido en todo el país.
- **Internacional:** cuándo es reconocido en otros u otros países.

2. **Vías de difusión:** medios por donde se difunde el plato.

- **Mercado turístico:** cuando se utiliza el mercado turístico.
- **Prensa local, regional y/o nacional:** cuando se utilizan los medios de comunicación.
- **Boca a boca:** es vía cultural de generaciones familiares o de origen social.
- **Festival o festividad:** cuando se da a conocer en cualquier festividad o festival.

3. Formas de transmisión: indica como ha sido transmitida dentro de la comunidad hasta la actualidad.

- **Familiar:** si se ha transmitido de padres a hijos, producto de tradición familiar.
- **Boca a boca:** si se ha transmitido en la calle, como aspecto social.
- **Educación:** si se ha transmitido en las escuelas, los institutos, etc.
- **Prensa escrita y libros de cocina:** si se ha transmitido mediante libros de receta.
- **TV. Y radio:** si se ha transmitido mediante programas de difusión.

⬇ **Uso comunal de la expresión:** se trata de detallar brevemente como influye la expresión gastronómica dentro de la comunidad.

⬇ **Comercialización:** se trata de las formas de comercializar el plato.

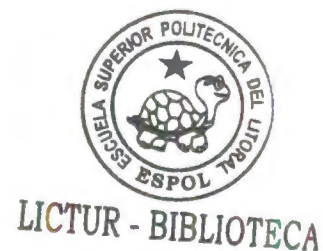
⬇ **Vías de comercialización:**

- **Restauración de la zona:** si se comercializa en restaurantes, bares y cafeterías de la zona.
- **Puestos pequeños y carretas de comidas:** si se comercializa en pequeños puestos de comida.

- **Mercado local:** si se comercializa en algún mercado de la localidad o zona.
 - **Festival o festividad:** si se comercializa en algún festival gastronómico o en alguna festividad.
- **Fuentes de información:** descripción de las fuentes por las que se ha obtenido la información.
- **Observaciones:** se coloca cualquier tipo de información importante.

Entre los platos que se encuentran realizados a base de cangrejo encontramos los siguientes:

1. Sopa de cangrejo (**Ver anexo AF**)
2. Encocado de cangrejo (**Ver anexo AG**)
3. Crepes de cangrejo (**Ver anexo AH**)
4. Ceviche de cangrejo (**Ver anexo AI**)
5. Mousse de cangrejo (**Ver anexo AJ**)
6. Cangrejo al ajillo (**Ver anexo AK**)
7. Caldo de cangrejo (**Ver anexo AL**)
8. Arroz con cangrejo (**Ver anexo AM**)
9. Ensalada de cangrejo (**Ver anexo AN**)



10. Cangrejos criollos (Ver anexo AÑ)

11. Carapachos relleno (Ver anexo AO)

12. Crema de cangrejo (Ver anexo AP)

A su vez para elaborar los exquisitos platos preparados con el crustáceo se deben realizar con diferentes productos o ingredientes para lo cual se ha realizado la ficha de los productos principales para la realización de éstos, los cuales contienen los siguientes datos:

- ✚ **Encuestador:** nombre de los responsables que están llenando los datos.
- ✚ **Provincia:** en la que se localiza el objeto a inventariar.
- ✚ **Cantón:** localización geográfica del objeto de estudio.
- ✚ **Parroquia:** si existiera un lugar exacto en donde se puede localizar el producto.
- ✚ **Código de ficha:** a cada ficha se le proporciona un código para distinguirla, las cuales van en este orden la "I" de inventario, "PR" de productos o ("PL" de Planta, "FM" de Fiestas y Mercados) ambos separados por un punto; a continuación y

separadas por un guión se utilizarán las siglas "GYE" de Guayas o de "NAR" de Naranjal seguido de tres dígitos para enumerar la ficha separados por un guión.

- ⚡ **Denominación:** Nombre del producto a describir.
- ⚡ **Variación de denominación:** Si acaso el producto es conocido con otro nombre.
- ⚡ **Categoría:** tipo de producto.
- ⚡ **Tipo:** si lo hubiera, en ocasiones algunos productos tienen diferentes tipos.
- ⚡ **Subtipo:** se trata de la variedad del producto, en el caso que sea una fruta, verdura, grano, legumbre.
- ⚡ **Forma de obtención:** se refiere a la manera por la que se obtiene el producto ya sea por siembra o procesados.
 - **Cosechado / recolectado:** contempla los productos de tipo vegetal, en el sentido del proceso de obtención.
 - **Capturado (caza o pesca):** se trata del caso que se daría si un producto ha sido obtenido en base a alguna especie animal capturada ya sea por medio de la caza o la pesca.
 - **Procesado:** si se trata de un producto alimenticio que haya sido sometido a algún tipo de proceso artesanal o industrial, con el fin de obtener el producto final.

- **En conserva:** si se trata de un producto cuya presentación final sea envasado, enlatado o en conserva, previo a su consumo.
- **Especie en crianza o estabulación:** se trata del caso de animales criados en granja o mediante pastoreo.

Características organolépticas: son las características que definen al producto en cuanto a su color, olor y sabor.

Medidas de preservación: define si existen medidas de conservación, manipulación o tratamiento de la calidad de producto.

Medidas de calidad: define la existencia de medidas de medición de la calidad del producto, si estas existieran (sino dejar en blanco).

Observaciones: En este apartado se apuntará cualquier tipo de sugerencia o aclaración en cuanto al producto.

Entre los productos o ingredientes que se han inventariado para elaborar las fichas están los siguientes:

1. Cangrejo (**Ver anexo AR**)
2. Cebolla blanca (**Ver anexo AS**)
3. Cebolla colorada (**Ver anexo AT**)

4. Cebolla perla (**Ver anexo AU**)
5. Papa (**Ver anexo AV**)
6. Orégano (**Ver anexo AW**)
7. Aliño casero (**Ver anexo AX**)
8. Sal (**Ver anexo AY**)
9. Pimienta (**Ver anexo AZ**)
10. Pimiento verde (**Ver anexo BA**)
11. Cerveza (**Ver anexo BB**)
12. Limón (**Ver anexo BC**)
13. Cilantro (**Ver anexo BD**)
14. Apio (**Ver anexo BE**)
15. Perejil (**Ver anexo BF**)
16. Ajo (**Ver anexo BG**)
17. Plátano verde (**Ver anexo BH**)
18. Comino molido (**Ver anexo BI**)
19. Tomate (**Ver anexo BJ**)



LICTUR - BIBLIOTECA

20. Arroz (Ver anexo BK)

21. Aceite vegetal (Ver anexo BL)

2.1.3. Inventario de la planta.

Para la realización de la ruta del cangrejo en la provincia del Guayas se ha inventariado la planta para así observar lo que ofrece tanto en productos y platos cada uno de los restaurantes. Con el fin de obtener una base de datos lo suficientemente amplia de la oferta gastronómica que expendan productos realizados con cangrejo en el área de Guayaquil y Naranjal.

Se observarán aspectos como el tipo y la categoría, para lo cual se han tomado como factores a estudiar las que se contemplan en el catastro de la Provincia del Guayas; lo único que se ha añadido ha sido la opción de kioscos y carretas de comida, debido al protagonismo cultural.

Otro factor de estudio sería el número de mesas, plazas y personal en cuanto a número de empleados y su formación. Por otra parte se apreciará el menú que ofrece cada establecimiento; finalmente encontrará el apartado de observaciones en el que contemplará todos los datos importantes que se hayan dejado de lado.

Otra de las fichas que se ha elaborado es la de fiestas, festivales y mercados la cual contempla una de las opciones que tiene el mercado para potenciar y comercializar la oferta gastronómica, aumentando así sus ingresos y a la vez su economía. En esta se destacan las ferias y festivales como acontecimientos culturales y como estos se relacionan con la gastronomía y en este caso específico con los cangrejos, por otra parte los mercados tienen que ser aquellos que tengan preponderancia en la población en la venta de productos crudos o elaborados con el crustáceo. Finalmente en la ruta se encuentra el festival del "cangrejo naranjaleño" el cual se realiza anualmente el 7 de Noviembre.

Entre los establecimientos que se han inventariado dentro de las ciudades de Guayaquil, Durán y Naranjal están los siguientes:

□ **Guayaquil:**

1. Red Crab – Urdesa (**Ver anexo B**)
2. Red Crab – Entre Ríos (**Ver anexo C**)
3. Cangrejo Criollo – La Garzota (**Ver anexo D**)
4. Cangrejo Criollo – La Piazza (**Ver anexo E**)
5. Resaca – Malecón 2000 (**Ver anexo F**)
6. Cangrejal de Manny ´s – Urdesa (**Ver anexo G**)
7. Cangrejal de Manny ´s – Miraflores (**Ver anexo H**)
8. Cangrejal de Manny ´s – Av. Plaza Dañín (**Ver anexo I**)
9. Cangrejal el Muelle – Malecón del Salado (**Ver anexo J**)
10. Cangrejal de 4 hermanos – Alborada (**Ver anexo K**)
11. Cangrejal Marthita – Sauces (**Ver anexo L**)
12. Cangrejal Martita – Av. Quito (**Ver anexo M**)
13. EL Autentico Ochipinti – Sauces (**Ver anexo N**)
14. Cangrejal Ochipinti – Los Ríos (**Ver anexo Ñ**)
15. Cangrejal Pepin – Miraflores (**Ver anexo O**)

16. Buffet y Mariscos Sion Lung – Urdesa **(Ver anexo P)**

17. Cangrejal de Marcelo – Sauces **(Ver anexo Q)**

18. Cangrejal Blanquita – Av. Quito **(Ver anexo R)**



□ **Durán:**

LECTUR - BIBLIOTECA

Plaza del cangrejo pelucón **(Ver anexo BN)**

□ **Naranjal:**

1. Don Nacho – Av. Panamericana **(Ver anexo S)**

2. Don Juan– Av. Panamericana **(Ver anexo T)**

3. Comedor Germanía – Av. Panamericana **(Ver anexo U)**

4. Comedor Andresito – Av. Panamericana **(Ver anexo V)**

5. Comedor Piguary – Av. Panamericana **(Ver anexo W)**

6. Comedor San Miguel – Av. Panamericana **(Ver anexo X)**

7. Comedor La metralla – Av. Panamericana (**Ver anexo Y**)
8. Comedor San Jacinto – Av. Panamericana (**Ver anexo Z**)
9. La Cueva del Cangrejo – Av. Panamericana (**Ver anexo AA**)
10. Decisiones – Av. Panamericana (**Ver anexo AB**)
11. El Tiburón Comelón – Av. Panamericana (**Ver anexo AC**)
12. Cevichería Osmayle – Av. Panamericana (**Ver anexo AD**)
13. Paradero Turístico del Cangrejo naranjaleño. (**Ver anexo BÑ**)
14. Festival del Cangrejo Naranjaleño (**Ver anexo BO**)

2.1.3.1. Jerarquización de la planta.

La Jerarquización de la planta está definida por medio de los planteamientos del Ministerio de Turismo en la cual especifica que existen cuatro jerarquías, las que se escriben con números romanos (I, II, III y IV), que corresponden a los atractivos.

De acuerdo a la Jerarquización que se les ha asignado, deberán responder a la siguiente descripción.

- **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 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.

2.2. Investigación de Mercado.

2.2.1. Diseño y aplicación de encuestas.

El diseño de la encuesta se ha basado en preguntas cerradas de fácil interpretación para personas a partir de 18 años, Las preguntas que se realizaran darán como resultados el mercado meta y las inclinaciones que tienen al momento de consumir cangrejos.

Para obtener el tamaño de la muestra es decir la cantidad de encuestas que se deben realizar para la obtención de datos confiables, se ha despejado la siguiente fórmula:

$$n = \frac{[Z^2 * N * P * (1-P)]}{[E^2 * (N - 1) + Z^2 * P * (1 - P)]}$$



LICTUR - BIBLIOTECA

En la cual se ha trabajado con un 95% de confianza en donde **(Z²)** tiene un valor de **(1.96)**, **(N)** es el universo y para este caso en particular se ha tomado la cantidad de turistas que se desplazan en la provincia del Guayas mensualmente siendo este **(133.465 personas)**; **(P)** el evento favorable es igual a **(0.5)**, y como error se ha tomado un 5% que quiere decir que despejando **(E)** es un **(0.05)** al reemplazar en la fórmula:

$$n = \frac{[(1.96)^2 * (133.465) * (0.5) * (1-0.5)]}{[(0.05)^2 * (133.465 - 1) + (1.96)^2 * (0.5) * (1 - 0.5)]}$$

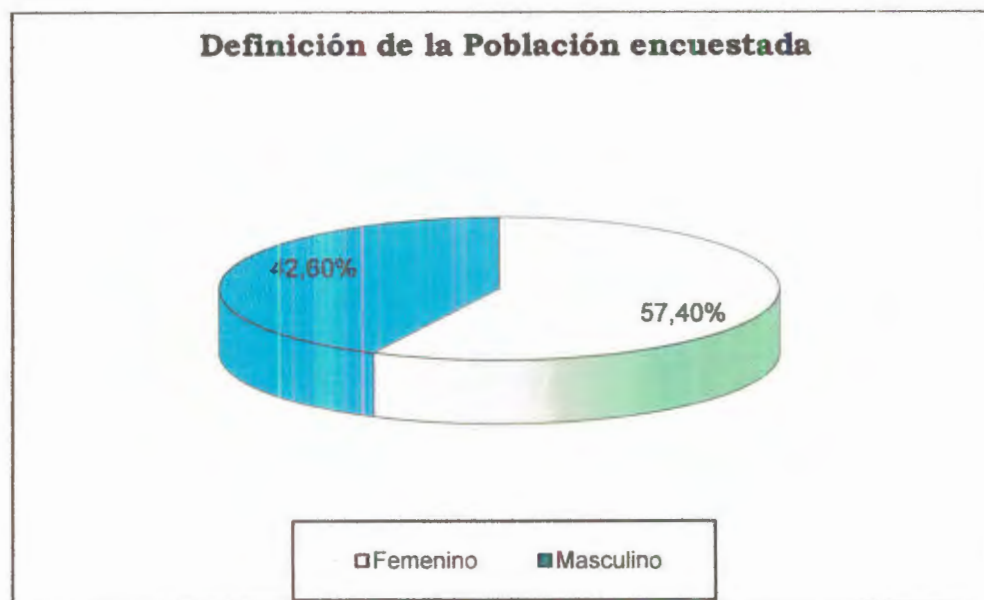
$$n = \frac{[(1.96)^2 * 133.465 * 0.5 * 0.5]}{[133.464 * (0.05)^2 + 3.8416 * 0.5 * 0.5]}$$

n = 171 encuestas

Las encuestas han sido realizadas en el intervalo de tiempo de dos meses entre Junio y Agosto en tres puntos diferentes de la Provincia los cuales son: Guayaquil, Durán y Naranjal. Las respuestas de las encuestas revelan los siguientes datos los cuales han sido previamente cuantificados y tabulados para la mejor comprensión de los mismos:

Para la pregunta número uno tenemos que del 100% de los encuestados el 57.40% son de sexo femenino y el 42.60% son de sexo masculino. **(Ver gráfico 1)**

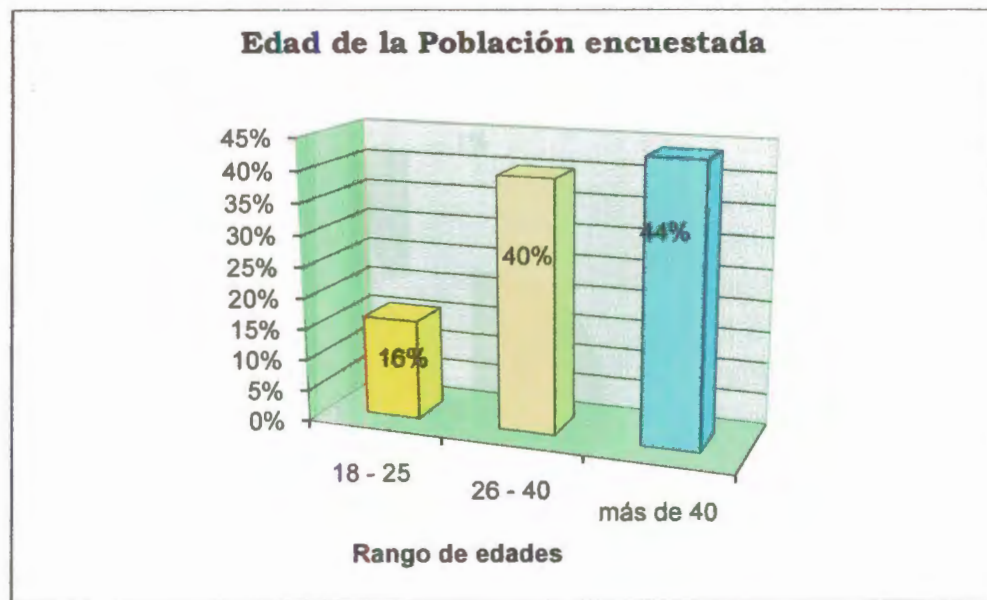
GRÁFICO 1
DEFINICIÓN DE LA POBLACIÓN ENCUESTADA



FUENTE: Isabel Mena y Gabriela Mendieta (ENCUESTA).

La pregunta número dos la cual define el rango de edad del mercado meta se tiene que un 16% tienen entre 18 y 25 años de edad, que un 40% tiene entre 26 y 40 años de edad y que un 44% tiene más de 40 años de edad. **(Ver gráfico 2)**

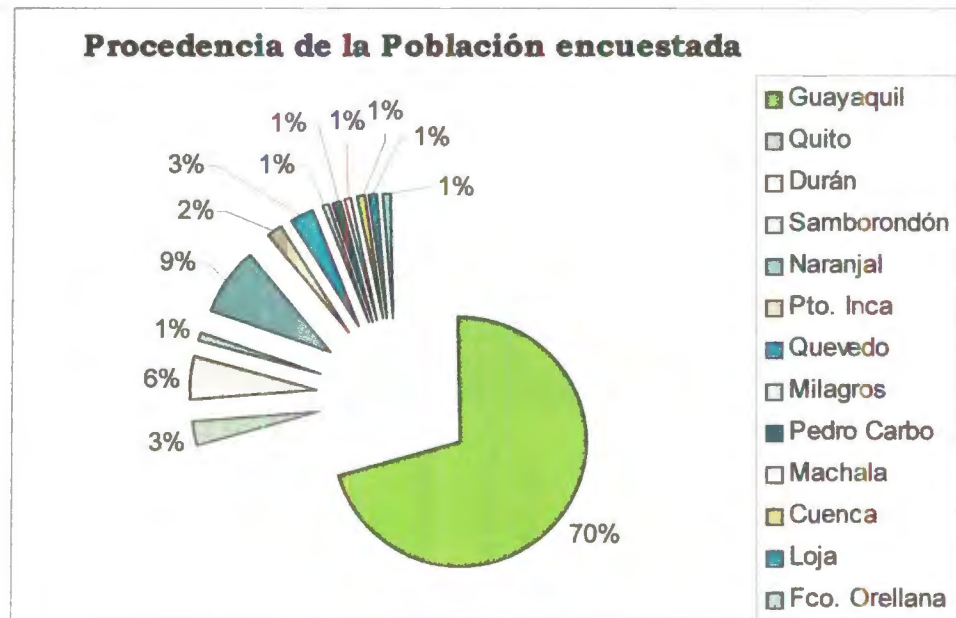
GRÁFICO 2
DEFINICIÓN DE LA EDAD PROMEDIO DE LA POBLACIÓN
ENCUESTADA.



FUENTE: Isabel Mena y Gabriela Mendieta (ENCUESTA).

La pregunta tres de la encuesta define el lugar habitual del encuestado en donde el porcentaje más alto es de un 70.3% que viven en Guayaquil, luego el 8.9% que viven en Naranjal, el 5.9% vive en Durán, Tanto Quito como Quevedo tienen un 3% respectivamente, Puerto Inca con un 2% y con un uno por ciento respectivamente Samborondón, Milagros, Pedro Carbo, Machala, Cuenca, Loja y Francisco de Orellana. **(Ver gráfico 3)**

GRÁFICO 3
PROCEDENCIA DE LA POBLACIÓN ENCUESTADA.

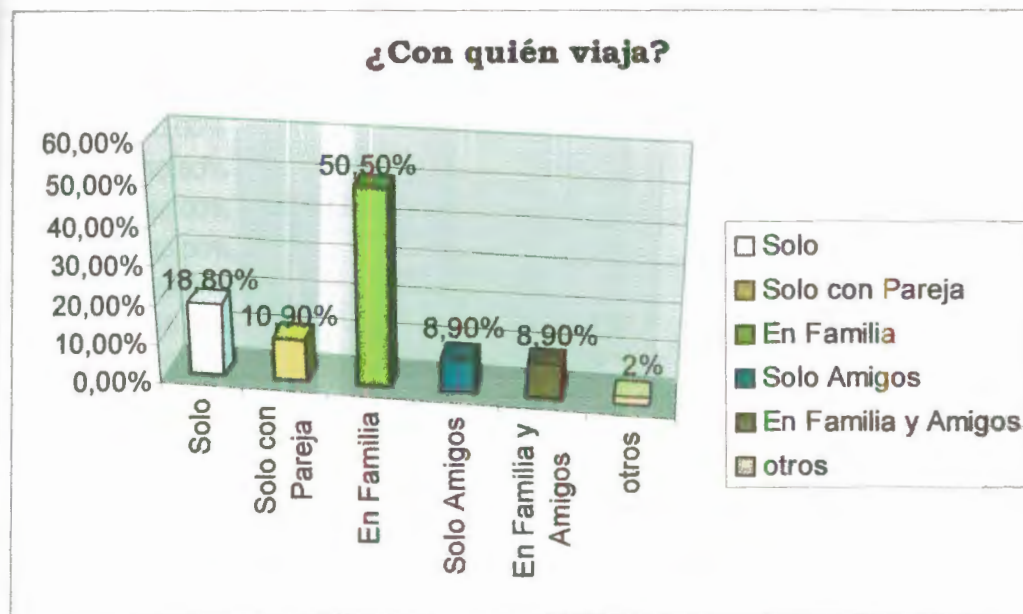


FUENTE: Isabel Mena y Gabriela Mendieta (ENCUESTA).

La pregunta número cuatro que dice: ¿Con quién viaja el encuestado? La cual sirve para identificar las características del mercado meta demuestra como resultado que mayoritariamente con un 50.5% viajan en Familia, un 18.8% viaja solo, un 10.9% viaja en pareja, con un 8.9% respectivamente viajan con amigos al igual que en Familia y Amigos y con un porcentaje menor se tiene 2% que dieron otras respuestas. **(Ver gráfico 4)**



GRÁFICO 4
CON QUIÉN VIAJA EL ENCUESTADO

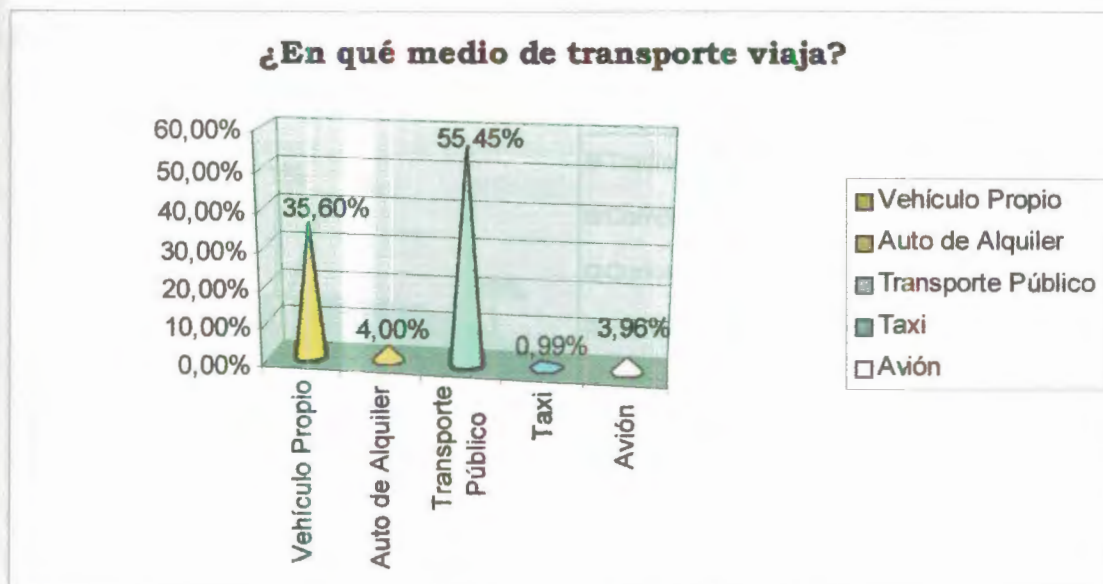


FUENTE: Isabel Mena y Gabriela Mendieta (ENCUESTA).

Como se aprecia en el gráfico a continuación un 55,45% de los encuestados viajan en transporte público, el 35,60% viajan en vehículo propio, el 4% en auto de alquiler, el 3,96% en avión y el 0,99% viajan en taxi para trasladarse a diferentes destinos de la provincia del Guayas.

(Ver gráfico 5)

GRÁFICO 5
MEDIO DE TRANSPORTE QUE UTILIZAN LOS ENCUESTADOS



FUENTE: Isabel Mena y Gabriela Mendieta (ENCUESTA).

De un total de 171 personas encuestadas, el 28% visita la provincia del Guayas por curiosidad, el 22% por visitar a familiares, el 10% por comprar cangrejos, un 4% por primera vez visitó la provincia, un 3% por trabajo y turismo respectivamente, con un 2% por regreso a casa y finalmente por curiosidad y festividades con 1% individualmente.

(Ver gráfico 6)

GRÁFICO 6

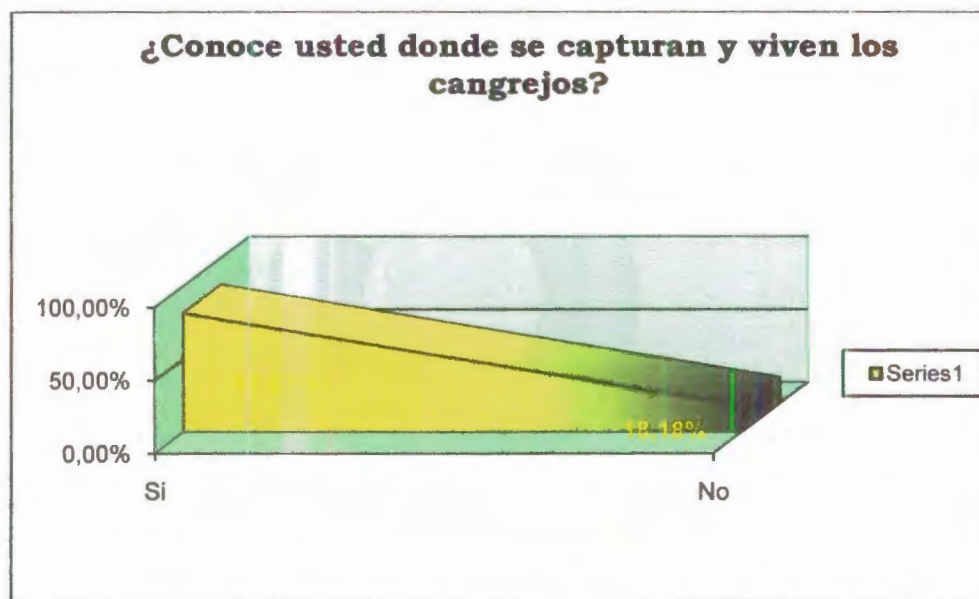
MOTIVO DE VISITA DE LA POBLACIÓN ENCUESTADA



FUENTE: Isabel Mena y Gabriela Mendieta. (ENCUESTA)

De los encuestados totales se obtiene que un 81.82% si conocen en donde viven y se capturan los cangrejos los cuales contestaron que en los manglares viven los cangrejos mientras que el 18.18% lo ignoran. **(Ver gráfico 7)**

GRÁFICO 7
CONOCIMIENTO DE LOS ENCUESTADOS ACERCA DE DONDE SE
CAPTURAN Y VIVEN LOS CANGREJOS



FUENTE: Isabel Mena y Gabriela Mendieta (ENCUESTA).

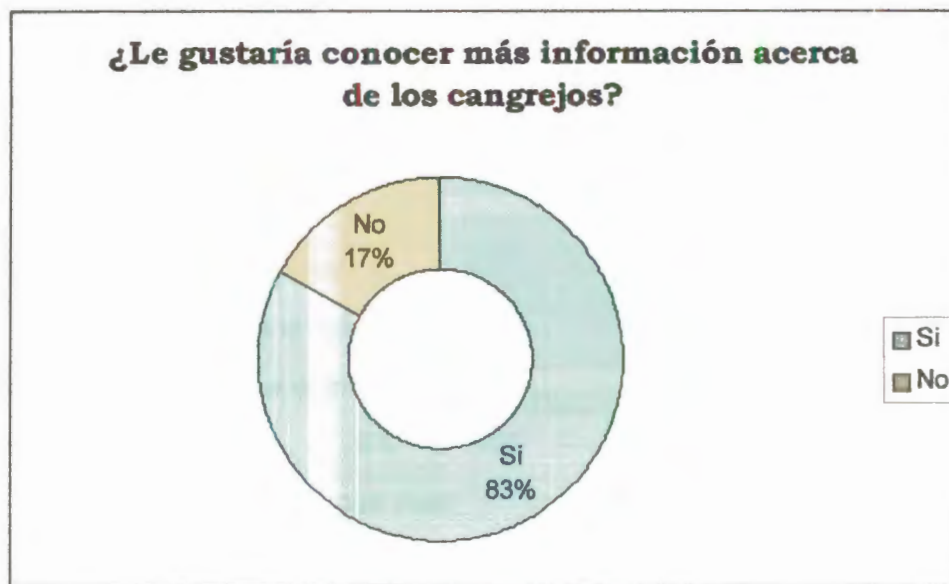
La población encuestada dice que el 83% de las personas si le agradaría conocer más información acerca de los cangrejos y a un 17% no le gustaría. **(Ver gráfico 8)**



LICTUR - BIBLIOTECA

GRÁFICO 8

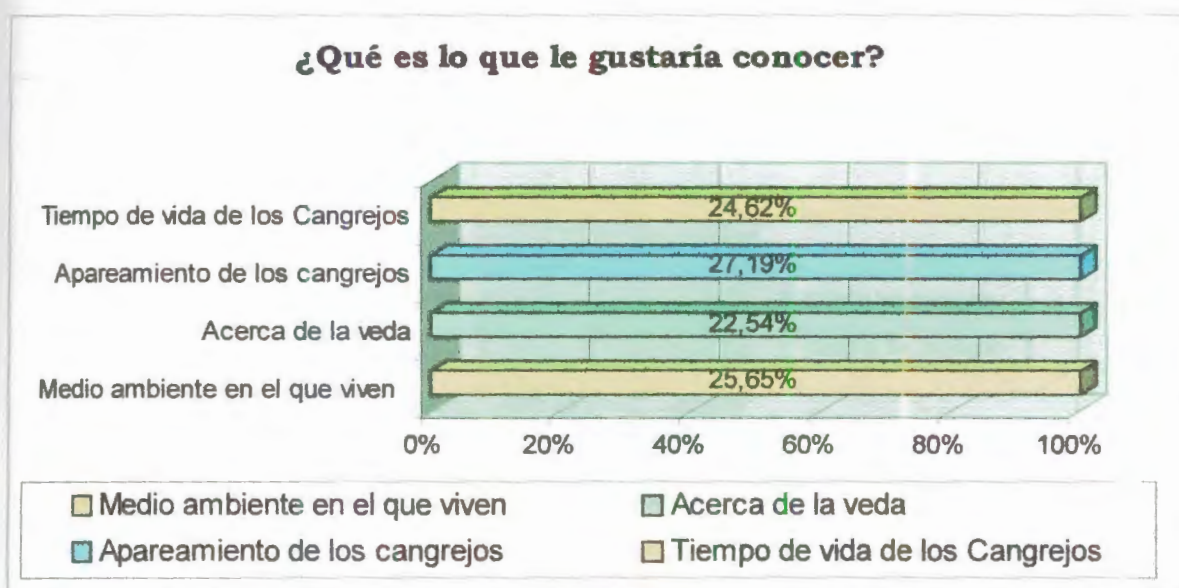
AGRADO DE LA RUTA POR PARTE DE LOS ENCUESTADOS



FUENTE: Isabel Mena y Gabriela Mendieta (ENCUESTA).

De aquellos encuestados que sí les gustaría conocer información acerca de los cangrejos un 27.19% contestó que le agradaría conocer acerca del apareamiento de los cangrejos, un 25.65% le gustaría conocer acerca del medio ambiente en el que viven, un 24.62% el tiempo de vida de los cangrejos y finalmente con un 22.54% les interesa el proceso de la veda. **(Ver gráfico 9)**

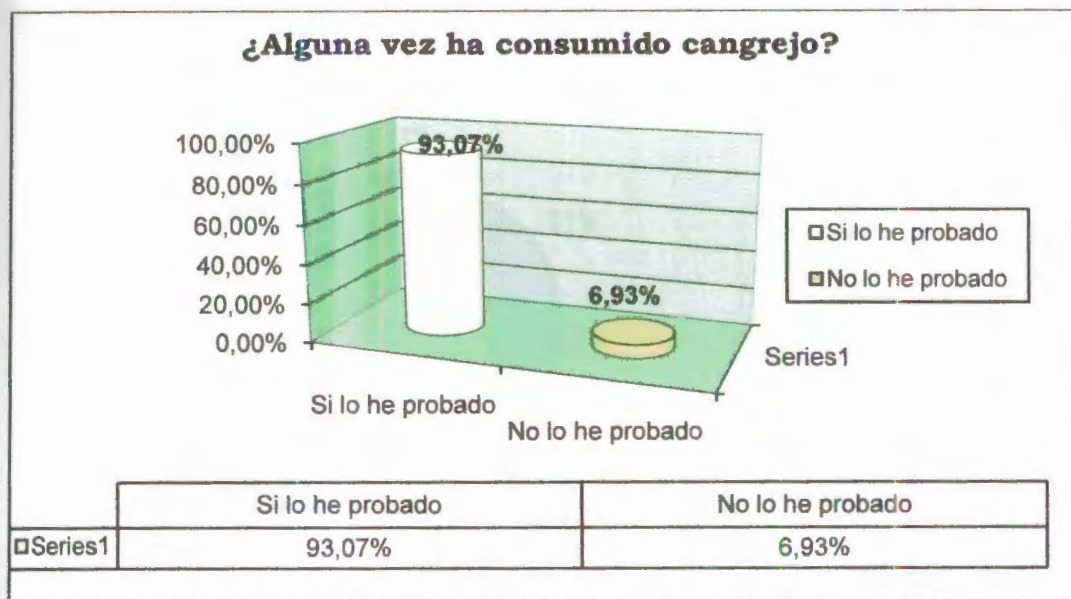
GRÁFICO 9
PREFERENCIA EN LOS TEMAS ACECA DEL CANGREJO



FUENTE: Isabel Mena y Gabriela Mendieta (ENCUESTA).

De los 171 encuestados el 93.07% alguna vez ha consumido cangrejo mientras que el 6.93% no lo ha probado, lo que demuestra estadísticamente el potencial que tiene la ruta. **(Ver gráfico 10)**

GRÁFICO 10
PORCENTAJE DE CUANTOS ENCUESTADOS HAN CONSUMIDO
CANGREJO

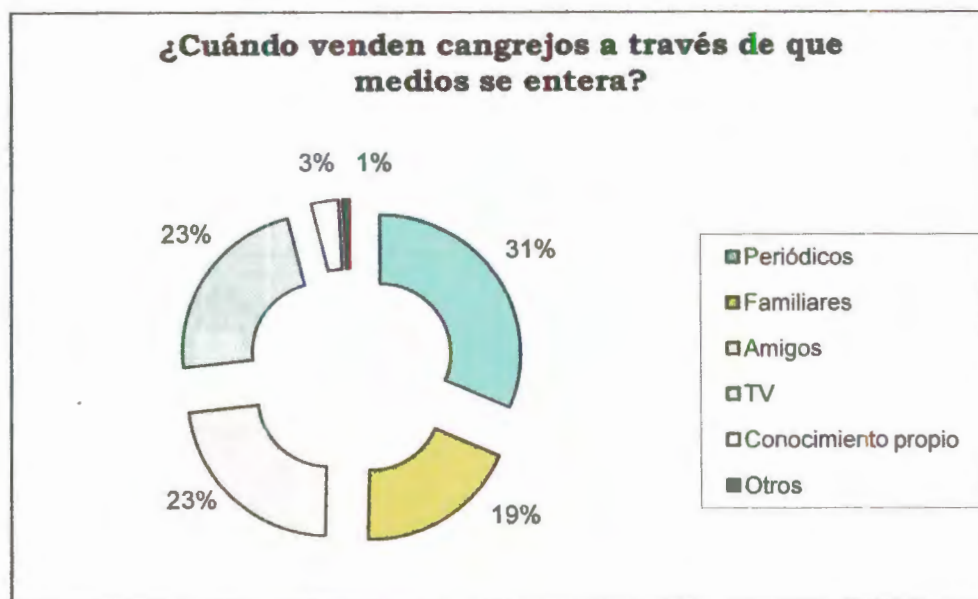


FUENTE: Isabel Mena y Gabriela Mendieta. (ENCUESTA)

El medio de difusión por el que se enteran mayoritariamente los encuestados son los periódicos con un 31%, la televisión y los Amigos son como se enteran de la venta de cangrejos los encuestados con un 23% respectivamente, con un 19% aquellos que se enteran por familiares, con un 3% aquellos que tienen conocimiento propio el cual ha sido heredado por sus antecesores por vía oral y finalmente el 1% son aquellos que se enteran por otros medios. **(Ver gráfico 11)**

GRÁFICO 11

**MEDIOS DE COMUNICACIÓN POR DONDE SE ENTERAN LOS
ENCUESTADOS DE LA VENTA DEL CANGREJO**



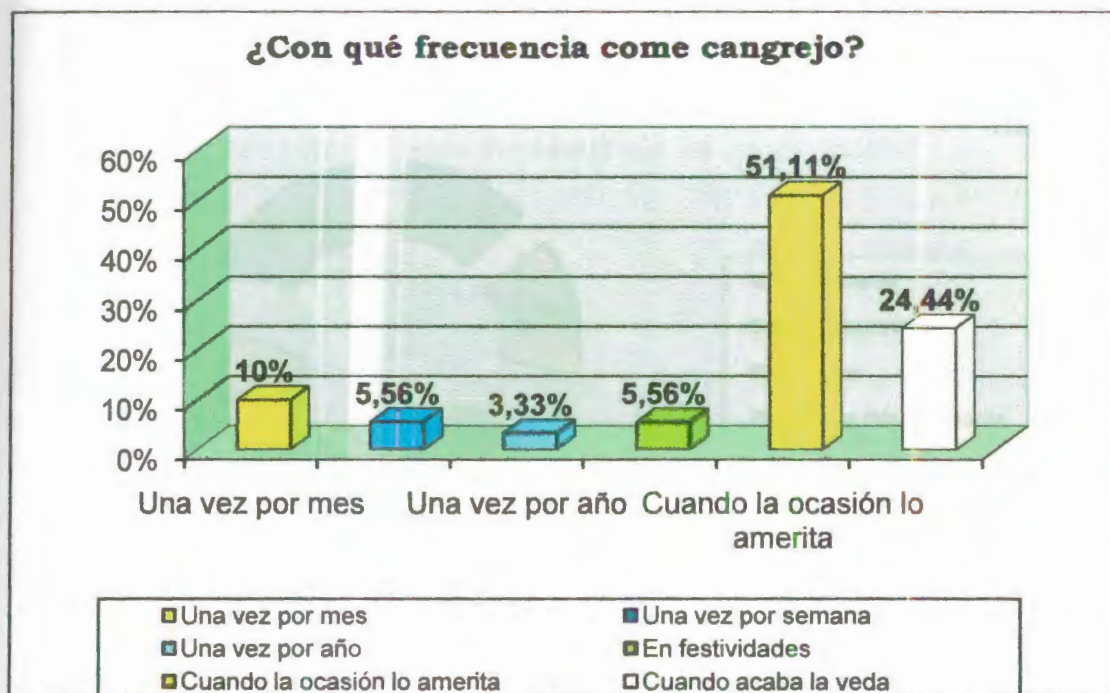
FUENTE: Isabel Mena y Gabriela Mendieta (ENCUESTA).

Para tener el conocimiento de cuan seguido las personas consumen cangrejos se realizó la pregunta acerca de la frecuencia de consumo lo cual dice que un 51.11% dice que cuando la ocasión lo amerita, el 24.44% cuando acaba la veda, el 10% una vez por mes, el 5.56% tanto una vez por semana como en festividades individualmente y el 3.33% una vez por año mínimo. **(Ver gráfico 12)**



GRÁFICO 12

FRECUENCIA DE CONSUMO DEL CRUSTÁCEO

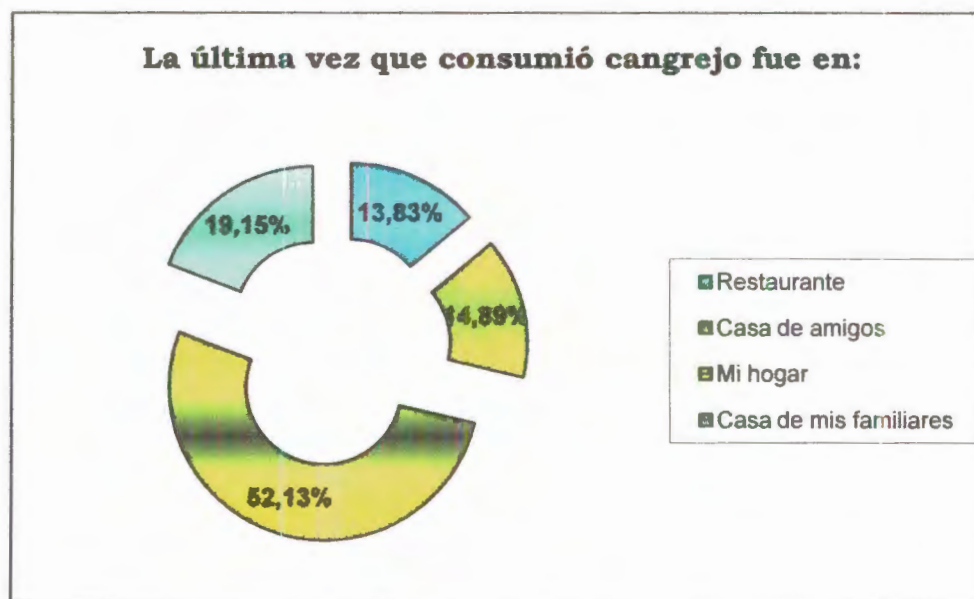


FUENTE: Isabel Mena y Gabriela Mendieta (ENCUESTA).

De la población encuestada un 52.13% recuerda la última vez que consumió al crustáceo fue en su hogar, un 19.15% en casa de familiares, un 14.89% en casa de amigos y un 13.83% fue en un restaurante. **(Ver gráfico 13)**

GRÁFICO 13

LUGARES DE CONSUMO DE LOS ENCUESTADOS



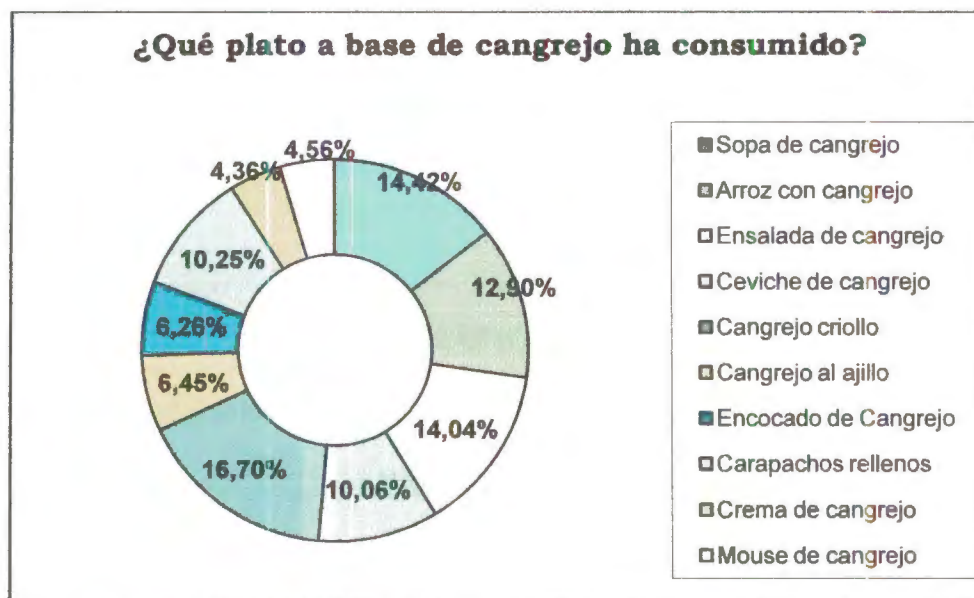
FUENTE: Isabel Mena y Gabriela Mendieta (ENCUESTA).

El plato que gusta más a las personas es el cangrejo criollo con un 16.70%, le sigue la sopa de cangrejo con un 14.42%, con un 14.04% la ensalada de cangrejo, con un 12.90% el arroz con cangrejo, con un 10.25% los carapachos rellenos, con un 10.06% el ceviche de cangrejo, el 6.45% el cangrejo al ajillo, el 6.26% encocado de cangrejo, el 4.56% el mouse de cangrejo y finalmente con un 4.36% la crema de cangrejo.

(Ver gráfico 14)

GRÁFICO 14

PREDILECCIÓN DEL PLATO ELABORADO CON CANGREJO



FUENTE: Isabel Mena y Gabriela Mendieta (ENCUESTA).

De quienes visitaron los restaurantes se puede concluir lo siguiente: que de acuerdo al ítem calidad de atención al cliente un 53.85% de los encuestados dicen que fue excelente un 7.69% muy buena, un 38% buena, y un 0% dijo que regular y mala. Por otra parte tenemos los platos de comida tanto en sabor y presentación que tiene un 23.08% que son excelentes, un 46.15% dijo que era muy buena, un 31% buena y 0% dijo que no eran ni regulares ni mala. De acuerdo a la

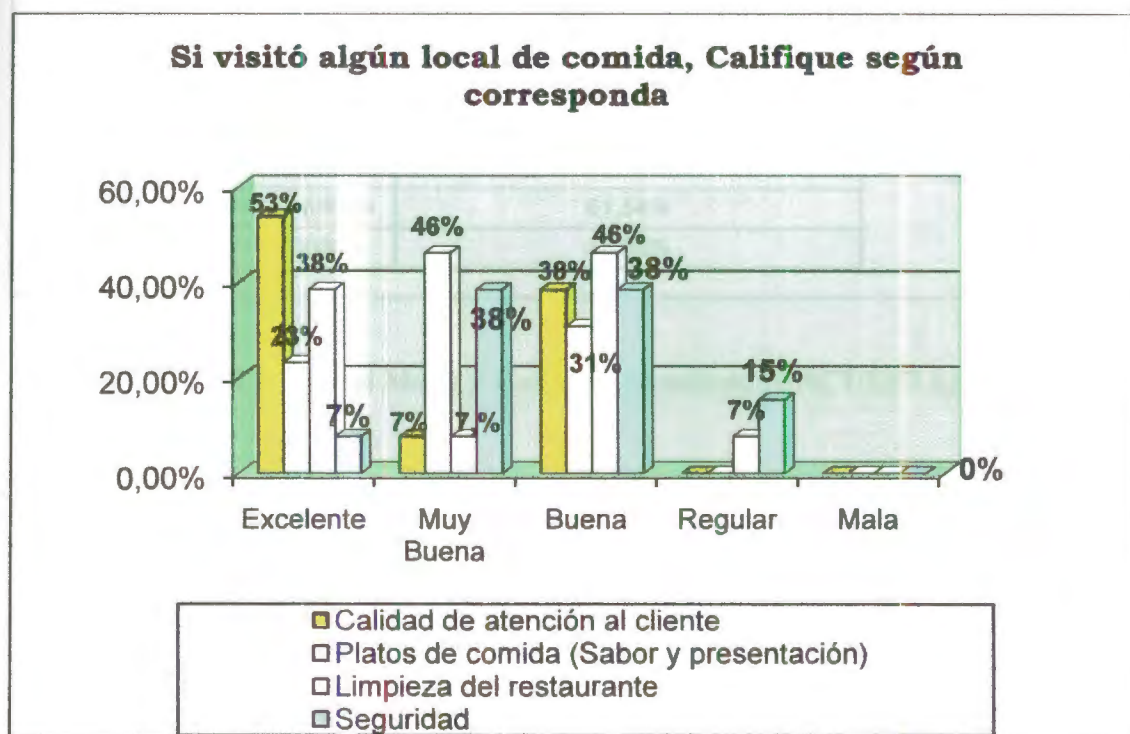
limpieza del restaurante un 38.46% dijo que era excelente, un 7.69% que era muy buena, un 46% que era buena, un 7.69% que era regular y un 0% que era mala. Y finalmente la seguridad del sitio en donde se encuentra el restaurante visitado el 7.69% dijo que era excelente, el 38.46% muy buena, el 38% buena, el 15.38% que era regular y el 0% que era mala. **(Ver gráfico 2.15)**



GRÁFICO 15

LICTUR - BIBLIOTECA

CALIFICACIÓN DE LOS LOCALES DE COMIDA QUE VISITARON LOS ENCUESTADOS

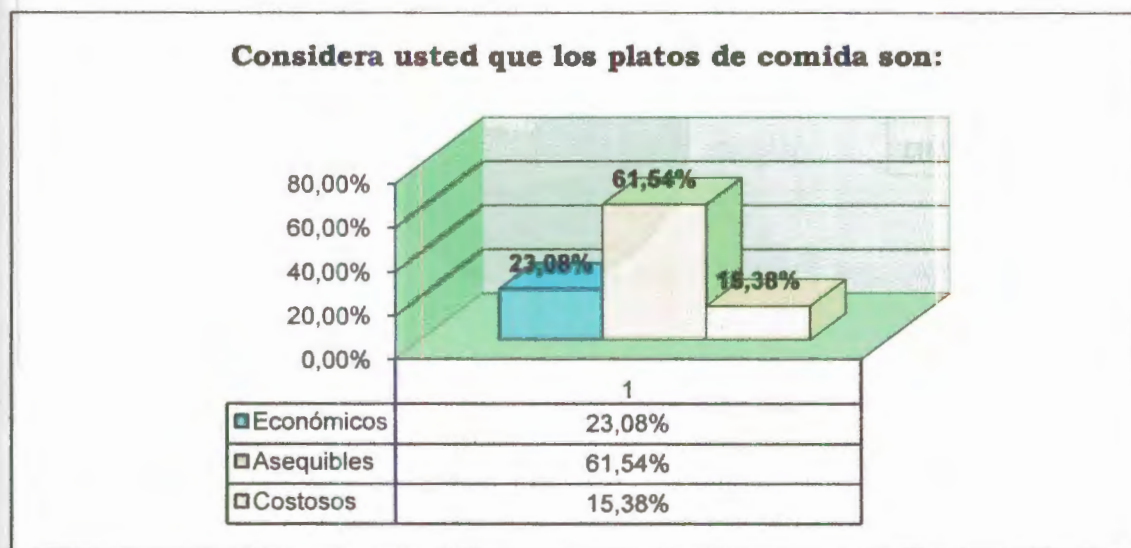


FUENTE: Isabel Mena y Gabriela Mendieta (ENCUESTA).

Para un 61.54% los platos de comida realizados con el crustáceo son asequibles, un 23.08% dice que son económicos y finalmente con un 15.38% dicen que son costosos. **(Ver gráfico 16)**

GRÁFICO 16

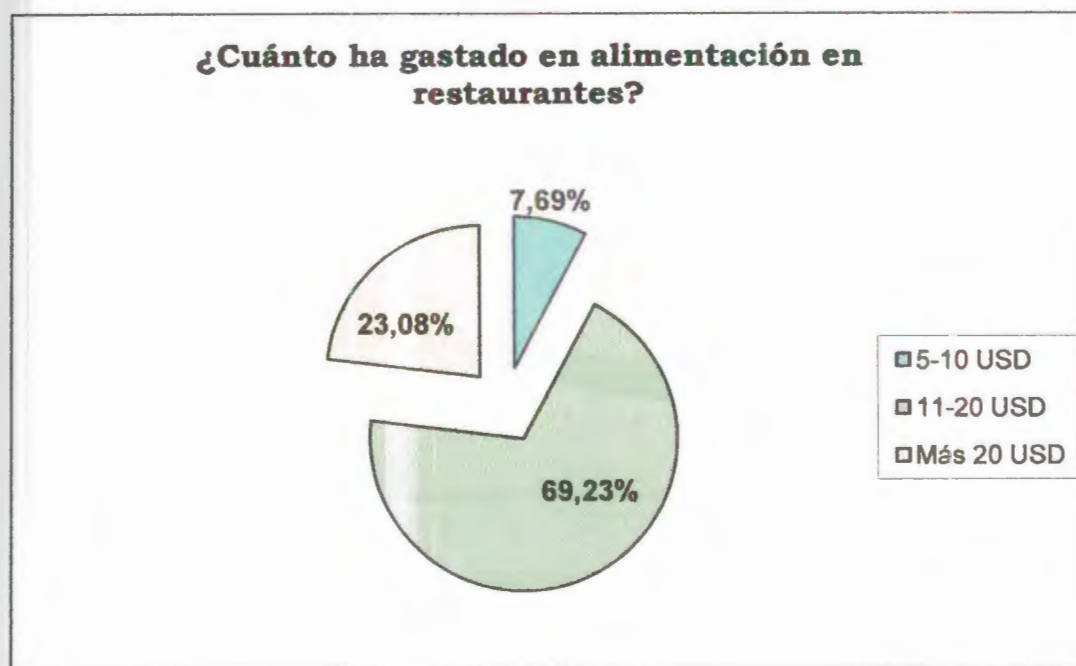
ACCESIBILIDAD DE LOS PLATOS COMIDA



FUENTE: Isabel Mena y Gabriela Mendieta (ENCUESTA).

Un 69.23% de los encuestados han gastado 11 y 20 dólares en su visita a los restaurantes, un 23.08% más de 20 dólares y finalmente un 7.69% entre 5 y 10 dólares. **(Ver gráfico 17)**

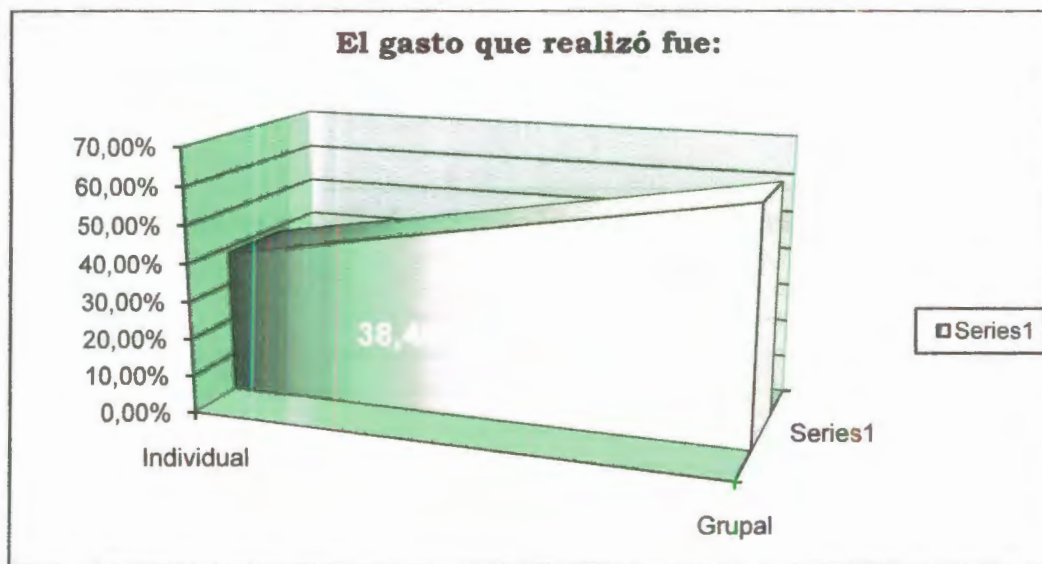
GRÁFICO 17

GASTO QUE REALIZÓ EL ENCUESTADO EN LOS ESTABLECIMIENTOS
DE COMIDA

FUENTE: Isabel Mena y Gabriela Mendieta (ENCUESTA).

Un 61.54% de los encuestados realizaron un gasto grupal mientras que un 38.46% dijo que fue individual. **(Ver gráfico 18)**

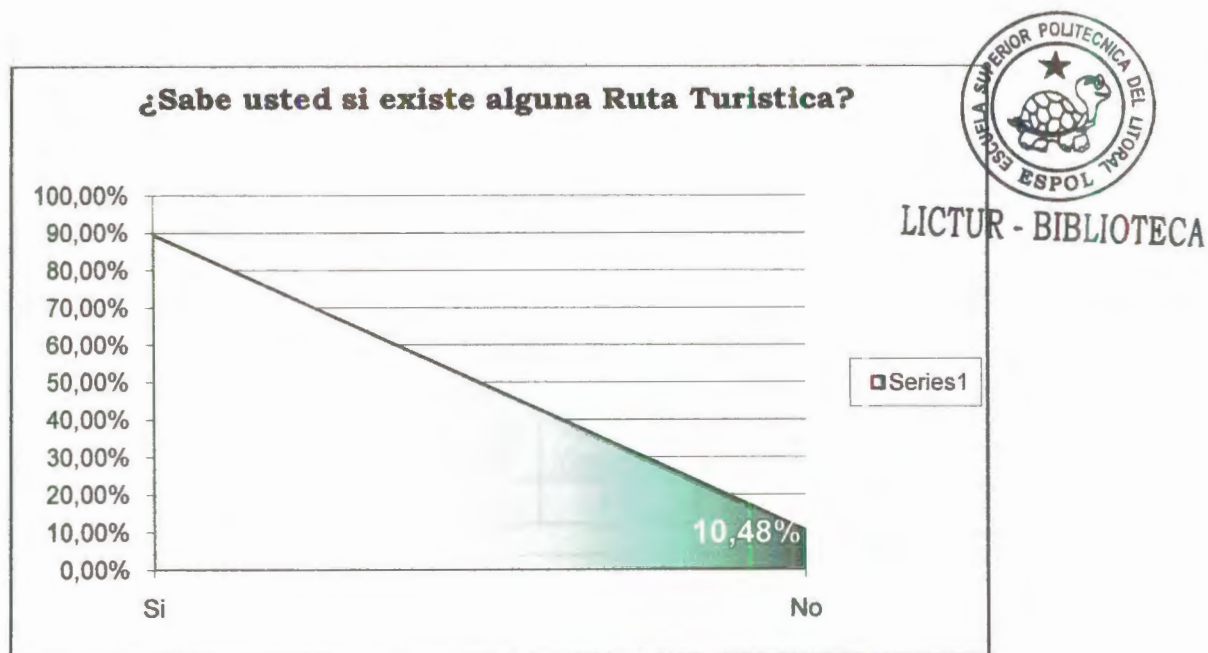
GRÁFICO 18
DEFINICIÓN DEL MERCADO META



FUENTE: Isabel Mena y Gabriela Mendieta (ENCUESTA).

De los 171 personas encuestadas un 89.52% sabe que existe alguna ruta turística en el Ecuador y un 10.48% no sabe que existe alguna ruta. **(Ver gráfico 19)**

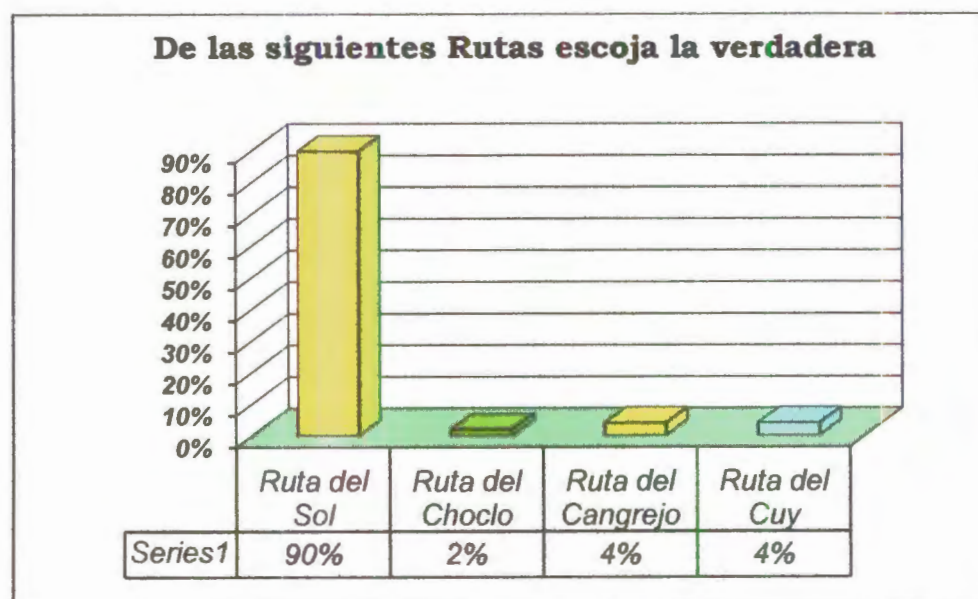
GRÁFICO 19
CONOCIMIENTO ACERCA DE LA EXISTENCIA DE RUTAS TURÍSTICAS
EN EL ECUADOR



FUENTE: Isabel Mena y Gabriela Mendieta (ENCUESTA).

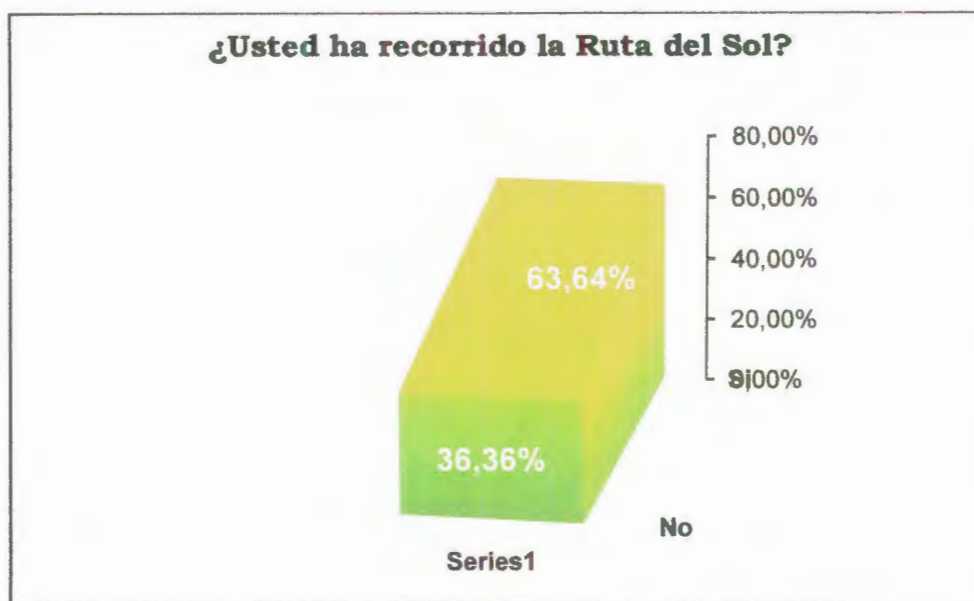
Para optimizar el resultado se hizo una pregunta clave para saber que los encuestados sabían en realidad lo que estaban diciendo para lo cual se preguntó ¿Cuál de las rutas siguientes conoce usted, escoja la verdadera? El 90% contestó correctamente la Ruta del Sol, el 10% restante contestó incorrectamente con un 4% la Ruta del cangrejo, el 4% la Ruta del Cuy y el 2% la Ruta del Choclo. **(Ver gráfico 20)**

GRÁFICO 20

DEFINICIÓN DE QUIENES CONOCEN DE LAS RUTAS TURÍSTICAS QUE
HAY EN NUESTRO PAÍS

FUENTE: Isabel Mena y Gabriela Mendieta (ENCUESTA).

De quienes dijeron en la pregunta anterior Ruta del Sol el 63.64% dijo que si había recorrido esta ruta y el 36.36% dijo que no lo había hecho. **(Ver gráfico 21)**

GRÁFICO 21**PORCENTAJE DE CUANTOS ENCUESTADOS HAN RECORRIDO LA RUTA DEL SOL**

FUENTE: Isabel Mena y Gabriela Mendieta (ENCUESTA).

Al 97.28% le gustaría la idea de la creación de la ruta del cangrejo en la Provincia del Guayas mientras que el 2.72% no se siente interesado. **(Ver gráfico 22)**

GRÁFICO 22

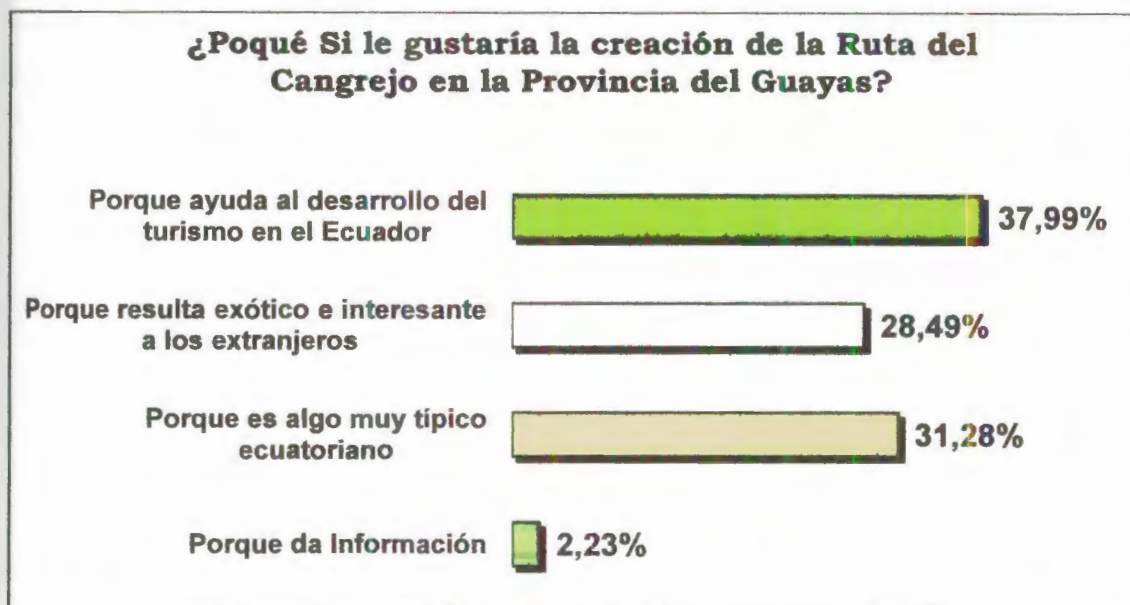
AGRADO ACERCA DE LA IDEA DE CREACIÓN DE LA RUTA EN LA
PROVINCIA DEL GUAYAS

FUENTE: Isabel Mena y Gabriela Mendieta (ENCUESTA).

Los motivos que atraen al agrado por parte de los encuestados son: con un 37.99% porque ayudaría al desarrollo del turismo en el Ecuador, con un 31.28% porque el cangrejo es algo muy típico y ecuatoriano, el 28.49% porque el cangrejo es algo que resulta exótico e interesante al turista extranjero, y un 2.23% porque da más información al intelecto del ser humano. **(Ver gráfico 23)**

GRÁFICO 23

RAZONES POR LAS CUALES LE AGRADARÍA LA CREACIÓN DE LA
RUTA EN LA PROVINCIA DEL GUAYAS



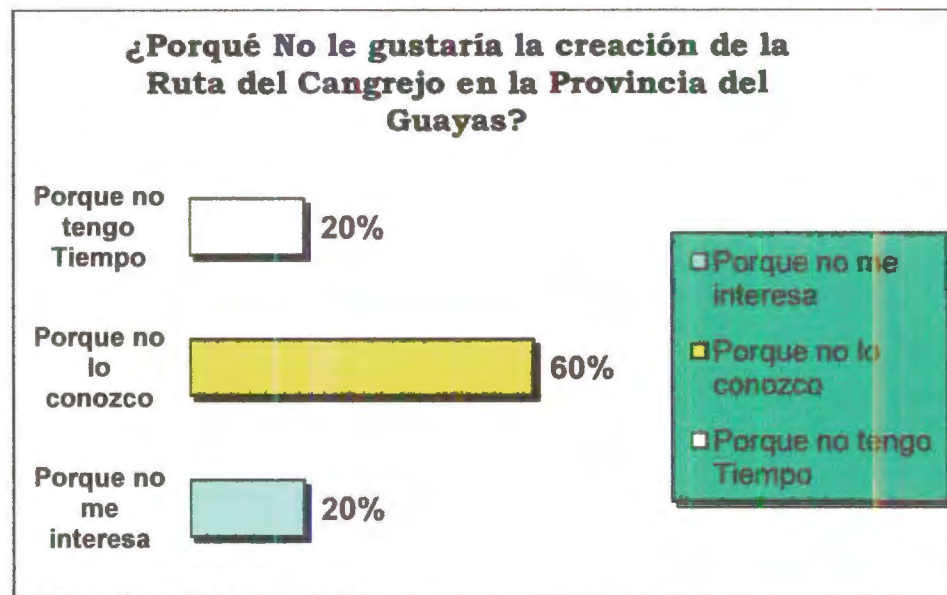
FUENTE: Isabel Mena y Gabriela Mendieta (ENCUESTA).

Con un 60% de los encuestados que dijeron que no le gustaría la creación de la ruta del cangrejo dijeron que no le agradaría porque no la conocen a fondo, un 20% porque no tiene tiempo y otro 20% porque no le llama la atención o no le interesa. **(Ver gráfico 24)**



GRÁFICO 24

RAZONES POR LAS CUALES NO LE AGRADARÍA LA CREACIÓN DE LA
RUTA EN LA PROVINCIA DEL GUAYAS



FUENTE: Isabel Mena y Gabriela Mendieta (ENCUESTA).

Un 95.18% de los encuestados sí le gustaría visitar la ruta del cangrejo mientras que a un 4.32% no le gustaría visitarla. **(Ver gráfico 25)**

GRÁFICO 25
¿LE GUSTARÍA VISITAR LA RUTA?

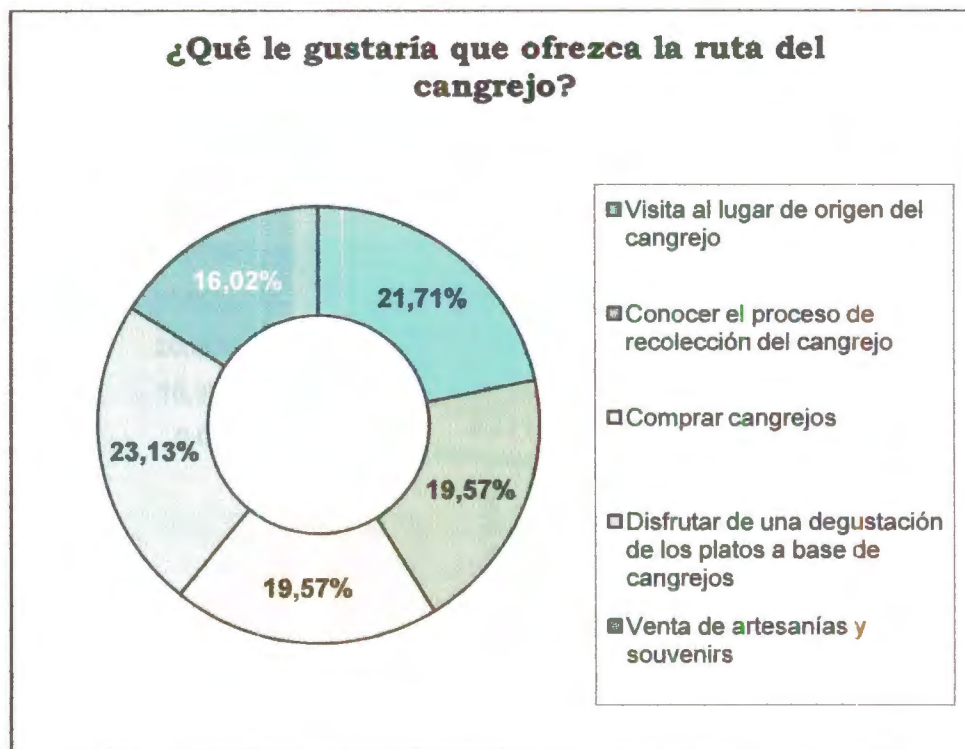


FUENTE: Isabel Mena y Gabriela Mendieta (ENCUESTA).

El 23.13% de la población encuestada le gustaría que la ruta ofrezca la degustación de los platos a base de cangrejo, el 21.71% la visita al lugar de origen del cangrejo, con un 19.57% respectivamente ya sea para conocer el proceso de recolección como para comprar cangrejos y finalmente con un 16.02% la venta de artesanías y souvenirs.

GRÁFICO 26

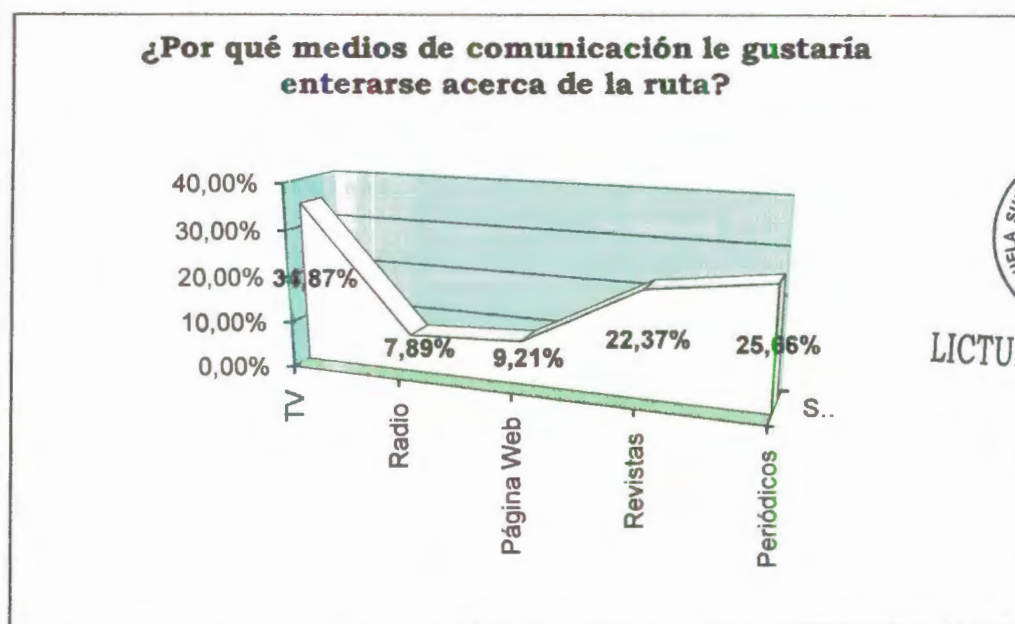
DEFINICIÓN DE LO QUIERE EL MERCADO QUE OFREZCA LA RUTA



FUENTE: Isabel Mena y Gabriela Mendieta (ENCUESTA).

El medio preferido por los encuestados es la televisión con un 34.87%, con un 25.66% por periódicos, con un 22.37% en revistas, un 9.21% por pagina web y con un 7.89% por medio de la radio. **(Ver gráfico 27)**

GRÁFICO 27

DEFINICIÓN DEL MEDIO DE COMUNICACIÓN MÁS ADECUADO PARA
DIFUNDIR LA RUTA

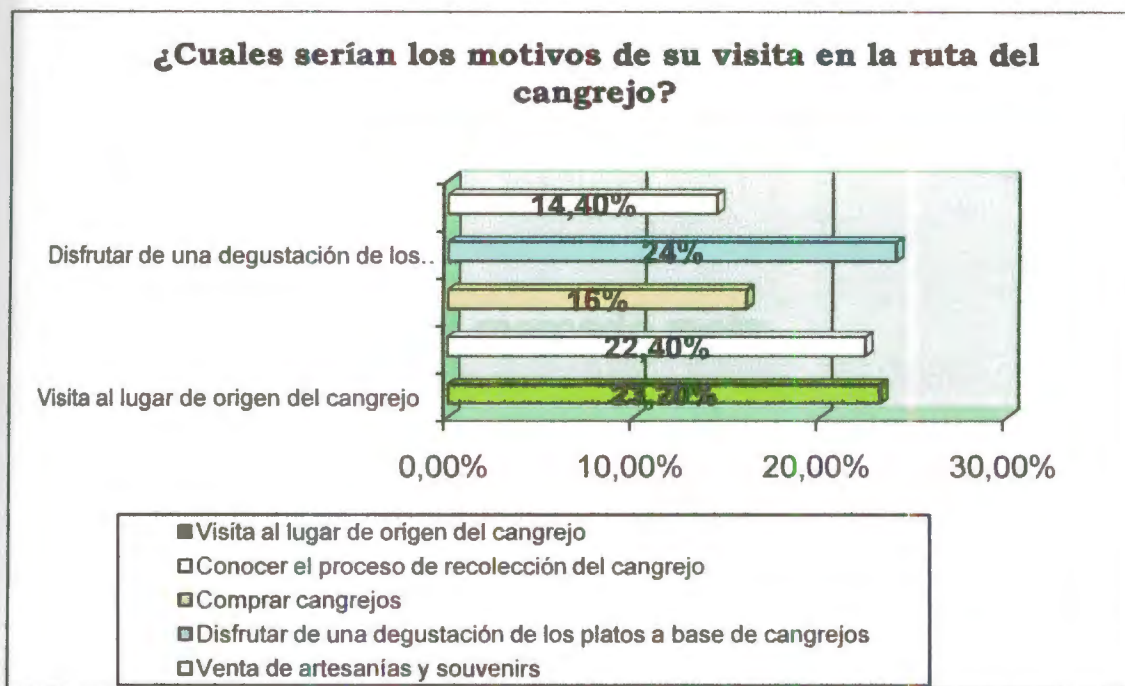
LICTUR - BIBLIOTECA

FUENTE: Isabel Mena y Gabriela Mendieta (ENCUESTA).

Las motivaciones que tienen los encuestados para visitar la ruta del cangrejo en primer lugar es el de degustar los platos a base de cangrejo con un 24%, el de visitar el lugar de origen con un 23.20%, el de conocer el proceso de recolección un 22.40%, el de comprar cangrejos un 16%, y con un 14.40% es el de comprar artesanías y souvenirs. **(Ver gráfico 28)**

GRÁFICO 28

MOTIVOS DE VISITAR LA RUTA



FUENTE: Isabel Mena y Gabriela Mendieta (ENCUESTA).

Entre los datos más relevantes que se pueden destacar están:

- Los encuestados tienen un grado de satisfacción alto por la realización de la Ruta.
- Entre los medios que son más adecuados para la difusión de la Ruta están la Televisión y Periódicos.
- Lo que más agrada de la Ruta es la degustación de los platos típicos hechos en base a cangrejo.

- Los turistas que desean la creación de la Ruta del Cangrejo explican que es porque ayudaría al desarrollo del Turismo en el Ecuador.
- Cangrejo Criollo y Arroz con Cangrejo son los platos que consumen más los turistas que han sido encuestados.

2.2.2. Definición del mercado meta.

El mercado meta es la parte primordial en el desarrollo de un proyecto debido a que con este podemos definir el tipo de público que se tendrá en el momento de realizarla y así definir la forma de realizar el plan de promoción.

La ruta planteada para esta tesis está orientada tanto a hombres como mujeres entre 26 y más de 40 años, sin tener en cuenta la ocupación que ejerza, principalmente de procedencia de la ciudad de Guayaquil aunque no se limita a esta, que viajen en familia ya sea en transporte público o en vehículo propio, que el desplazamiento no sea solo por visitar a familiares sino para el conocimiento de nuevos sitios de interés tanto turística como cultural.

Capítulo 3



LICTUR - BIBLIOTECA

3.1. Diseño de la ruta.

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

En Guayaquil se han localizado los siguientes establecimientos:

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

- **En el Norte de la urbe:** el cangrejal de "Manny´s" de la Av. Plaza Dañín, "El Cangrejo Criollo" de la garzota, el Cangrejal de "Marcelo" en Sauces, "El Autentico Ochipinti" en Sauces, Cangrejal "Marthita" en Sauces, Cangrejal "4 hermanos" en la Alborada, el "Red Crab" en Urdesa, el restaurante de Buffet y Mariscos "Sion Lung" en Urdesa el Cangrejal de "Manny´s" en Urdesa, el Cangrejal de Manny´s en Miraflores, el Cangrejal "Pepin" en Miraflores,

el "Red Crab" de Entre Ríos y el "Cangrejo Criollo" de La Piazza; en sus alrededores se pueden visitar los siguientes atractivos: Centro Comercial POLICENTRO, Centro Comercial San Marino, Av. Francisco de Orellana, Centro Comercial GARZOCENTRO, Av. Isidro Ayora, Centro Comercial La Rotonda, Urdesa Central y el Centro Comercial La Piazza.

En la ciudad de Naranjal se ha localizado dos puntos importantes que merecen reconocimiento en la ruta debido al potencial turístico y gastronómico que tienen los cuales son: el Parador Turístico de Naranjal y el cangrejal "La Cueva del Cangrejo" ambos se encuentran ubicados en la vía Panamericana lo que facilita su acceso ya que esta vía se encuentra en buenas condiciones. En sus alrededores se puede observar los monumentos: de la Ruta del Libertador Simón Bolívar y El Paseo del Inca.

En la ciudad de Durán se encuentra "la plaza del cangrejo pelucón" en el cual se expenden cangrejos los cuales son comprados en Naranjal, el sitio tiene un gran potencial turístico

debido a que se encuentra en un sitio estratégico y mantiene buenas condiciones de salubridad en el sitio.

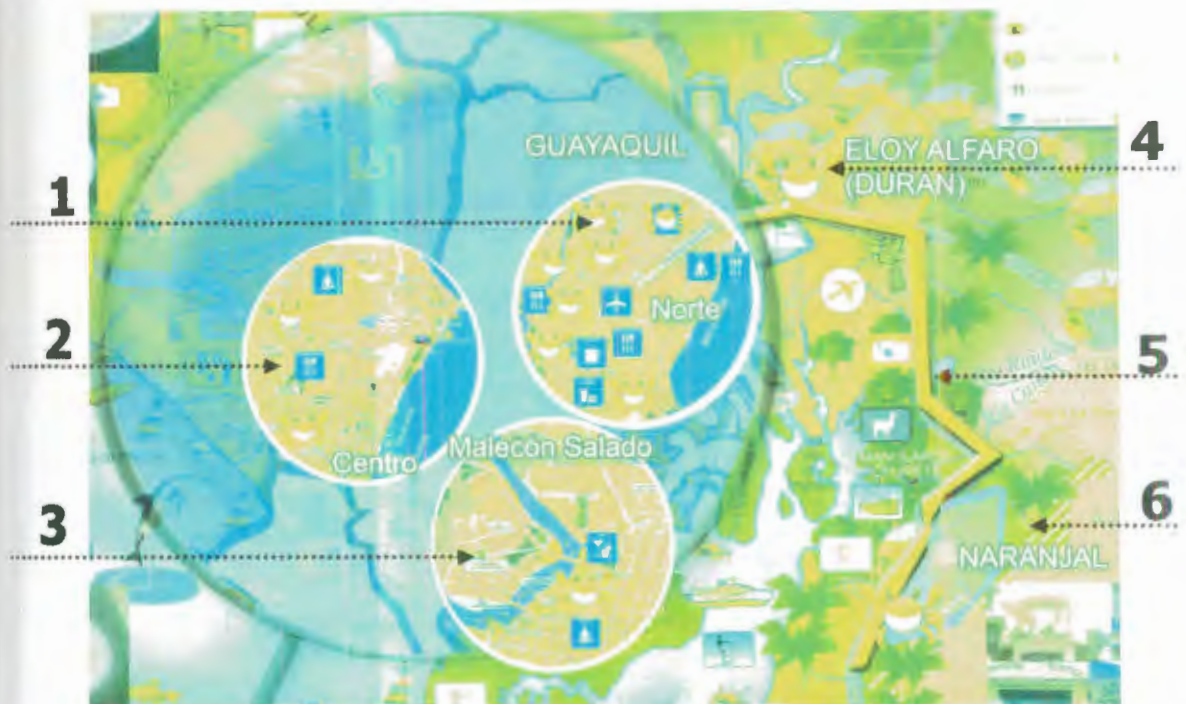
3.1.1. Mapa geográfico de la Provincia del Guayas y diseño de la ruta.

El diseño de la Ruta del Cangrejo de la Provincia del Guayas comienza en la ciudad de Naranjal debido a que allí se puede observar como se recogen los cangrejos en la comuna 16 de julio que es la más cercana a aproximadamente a 35 minutos del centro de naranjal, luego se puede trasladar a el paradero turístico de naranjal en donde se comercializa el cangrejo si desea el turista puede degustar de los cangrejos con sazón naranjaleño en la "cueva del cangrejo"; continuando en la ruta, en el sector de Durán se puede comprar cangrejos en "la plaza del cangrejo pelucón " el cual es un lugar aseado y con seguridad; en Guayaquil se puede degustar de los cangrejos en variedad de platos y sitios, ya sean en el norte como en el centro de la urbe en donde se pueden visitar los atractivos de los alrededores. Es así que en el mapa se ha señalado los lugares en donde se puede consumir y comprar los cangrejos además de las actividades que se pueden realizar y las facilidades

que se encuentran, la ruta se la puede visitar todo el año exceptuando los meses en los que está en veda la especie para su preservación (del 15 de Agosto al 15 de Septiembre y del 15 de Enero al 15 de Febrero), y en un lapso de tiempo de menos de 24 horas. **(Ver Ilustración 6)**

ILUSTRACIÓN 6

DISEÑO DE LA RUTA DEL CANGREJO EN LA PROVINCIA DEL GUAYAS



FUENTE: Sr. Andrés García (Diseñador gráfico) y tesistas.

- 1.- Lupa del Norte de la ciudad de Guayaquil y sus respectivos cangrejales.
- 2.- Lupa del Centro de la ciudad de Guayaquil y sus respectivos cangrejales.
- 3.- Lupa del Malecón del Salado de la ciudad de Guayaquil y su respectivo cangrejal.
- 4.- Imagen del cangrejo que representa a los cangrejales de cada zona.
- 5.- Línea que indica la trayectoria de la Ruta del cangrejo.
- 6.- Mapa de la Provincia del Guayas.

3.1.2. Logotipo.



LICTUR - BIBLIOTECA

El logotipo es la insignia representativa del proyecto; la imagen con la que se representa a la ruta turística gastronómica del cangrejo en la provincia del Guayas.

El diseño que se ha escogido para la ruta, tiene características atractivas para todo tipo de público y está compuesto por el nombre de la ruta y el icono diseñado en vectores con rasgos en 3D, la letra principal es decir la letra "R" tiene forma de la tenaza mayor del cangrejo y lleva los colores de la bandera de la Provincia del Guayas, el resto de la palabra "RUTA" esta pintada con imágenes de un mapa; la palabra "gastronómica" se encuentra en color blanco mientras la palabra "del cangrejo" está en color rojo; el icono representa al cangrejo rojo caricaturizado el cual utiliza una guayabera⁹ representativa de la costa ecuatoriana, de color blanco. Todos estos se encuentran en un círculo de color naranja de fondo y con borde turquesa; los colores llamativos demuestran la frescura de la ruta y lo actual en tendencias de colores y diseño. **(Ver Ilustración 7)**

⁹ Vestimenta clásica utilizada principalmente por los hombres de la costa la cual es elaborada normalmente en lino y color blanco actualmente se elabora en algodón y en varios colores y tanto para hombres como mujeres.

ILUSTRACIÓN 7
LOGOTIPO OFICIAL DE LA RUTA DEL CANGREJO EN LA PROVINCIA
DEL GUAYAS



FUENTE: Sr. Andrés García (Diseñador gráfico) y tesistas.

3.1.3. Señalética.

La señalética utilizada para especificar los puntos en la ruta han sido planteadas por el Diseñador Gráfico Andrés García con criterios de normas internacionales, a continuación las especificaciones:

Descripción	Imagen
Aeropuerto	
Andinismo	
Área Protegida	
Artesanías	
Cabecera Cantonal	
Cangrejales	
Grupos étnicos	
Deporte acuático	
Mirador Natural	

Pesca Deportiva	
Playas	
Puerto	
Ruinas y lugares arqueológicos	
Santuarios	
Vistas panorámicas	

3.1.4. Descripción del Tríptico.

El tríptico está compuesto de dos caras en la primera cara se encuentra dividido en tres, en la primera la cual será la carátula se encuentra el logotipo de la ruta y tres imágenes las cuales corresponden a Guayaquil, Durán y Naranjal. **(Ver Ilustración 8)**

ILUSTRACIÓN 8**PORTADA DEL TRIPTICO DE LA RUTA DEL CANGREJO EN LA PROVINCIA DEL GUAYAS**

FUENTE: Sr. Andrés García (Diseñador gráfico) y tesistas.

En la segunda parte se encuentra la contraportada en el cual se encuentra una pequeña reseña del cangrejo rojo una

imagen del cangrejo, los contactos, y el sello de la ESPOL de los cincuenta años. **(Ver Ilustración 9)**

ILUSTRACIÓN 9
CONTRAPORTADA DEL TRIPTICO DE LA RUTA DEL CANGREJO EN LA PROVINCIA DEL GUAYAS



FUENTE: Sr. Andrés García (Diseñador gráfico) y tesistas.

En la tercera parte se encuentra una pequeña descripción de Guayaquil, Naranjal y Durán con sus respectivas fotos. **(Ver Ilustración 10)**

ILUSTRACIÓN 10

PARTE INTERMEDIA DEL TRIPTICO DE LA RUTA DEL CANGREJO EN LA PROVINCIA DEL GUAYAS



LICTUR - BIBLIOTECA

FUENTE: Sr. Andrés García (Diseñador gráfico) y tesistas.

En la primera carátula encontramos la portada, la contraportada y la parte intermedia del tríptico anteriormente descritas. **(Ver Ilustración 11)**

ILUSTRACIÓN 11

PRIMERA CARÁTULA DEL TRIPTICO DE LA RUTA DEL CANGREJO EN LA PROVINCIA DEL GUAYAS



FUENTE: Sr. Andrés García (Diseñador gráfico) y tesistas.

En la segunda carátula es decir en el centro se encuentra el mapa de la ruta conjunto con imágenes de diferentes

restaurantes que se pueden visitar además se pueden observar la variedad de platos que se pueden consumir en base a cangrejos. Por otra parte se encuentra la descripción de la señalética además se puede visualizar la línea por donde pasa la ruta. **(Ver Ilustración 12)**

ILUSTRACIÓN 12
SEGUNDA CARÁTULA DEL TRIPTICO DE LA RUTA DEL CANGREJO EN LA PROVINCIA DEL GUAYAS



FUENTE: Sr. Andrés García (Diseñador gráfico) y tesistas.

3.1.5. Plan de Marketing de la ruta.

Para concentrarse en las condiciones en la que se encuentra establecida la ruta se hará a continuación un análisis FODA (Fortalezas, Oportunidades, Debilidades y Amenazas) el cual planteará la manera más fácil de lanzar la ruta al medio que se desea.

✚ **Análisis Interno.**



LICTUR - BIBLIOTECA

Debilidades:

- Debido a que la ruta en el mercado es nueva tiene una desventaja en el posicionamiento en el mercado, con respecto a otras rutas ya establecidas y reconocidas a nivel nacional.

- Tiempo de espera al que el turista o consumidor final de la ruta desee consumir por primera vez el recurso.

Canales de difusión, puede que estos demoren en entregar los trípticos.

Fortalezas:

- La idea innovadora de la ruta gastronómica en procesos de recolección, comercialización y de consumo.
- Un producto de fácil acceso sin distinción de clase social, debido a que esta se realiza independientemente.
- Es una nueva opción en el mercado turístico.
- Se encuentra dentro de las tendencias de las rutas gastronómicas que se encuentran a nivel internacional.
- La población se encuentra informada de la ruta y tiene un grado de aceptación muy alto.
- Dentro de la ruta hay otros recursos y atractivos que se pueden destacar como son las plantaciones de: banano, cacao, arroz, y árboles tropicales.

✚ Análisis Externo.

Amenazas:

- Rutas turísticas ya establecidas a nivel regional.
- Condiciones actuales del país.
- Tradición por rutas actuales.
- Cambios climáticos por problemas del calentamiento global y que este afecte directamente a la especie y su reproducción.

Oportunidades:

- Al mercado internacional le agrada lo autóctono y al mercado nacional incursionar en lo nuevo

Al realizar las encuestas los resultados develan que a la población le agradaría enterarse por medio de televisión, debido a que este es un medio de comunicación de alto costo, se ha decidido utilizar la segunda forma de comunicación más aceptada por el público encuestado el cual es el periódico en el cual se le puede adicionar un tríptico informativo de la ruta en cada emisión del diario. **(Ver ilustración 11 y 12)**

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

Toda publicidad, necesita tener condiciones esenciales como son la calidad del papel, el precio por cantidad elaborada, y el diseño de parte de un profesional, además de la participación de los medios de comunicación utilizados de la mejor forma en el proceso del establecimiento de la ruta, mediante un posicionamiento para llegar a la mente del consumidor en un tiempo determinado para así tener una atracción del mercado nacional.



LICTUR - BIBLIOTECA

Es así que con condiciones óptimas más un buen desempeño en la promoción del producto final se puede afrontar las debilidades con las fortalezas que tiene la ruta para establecerla y potenciarla en la provincia.

Capítulo 4

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

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

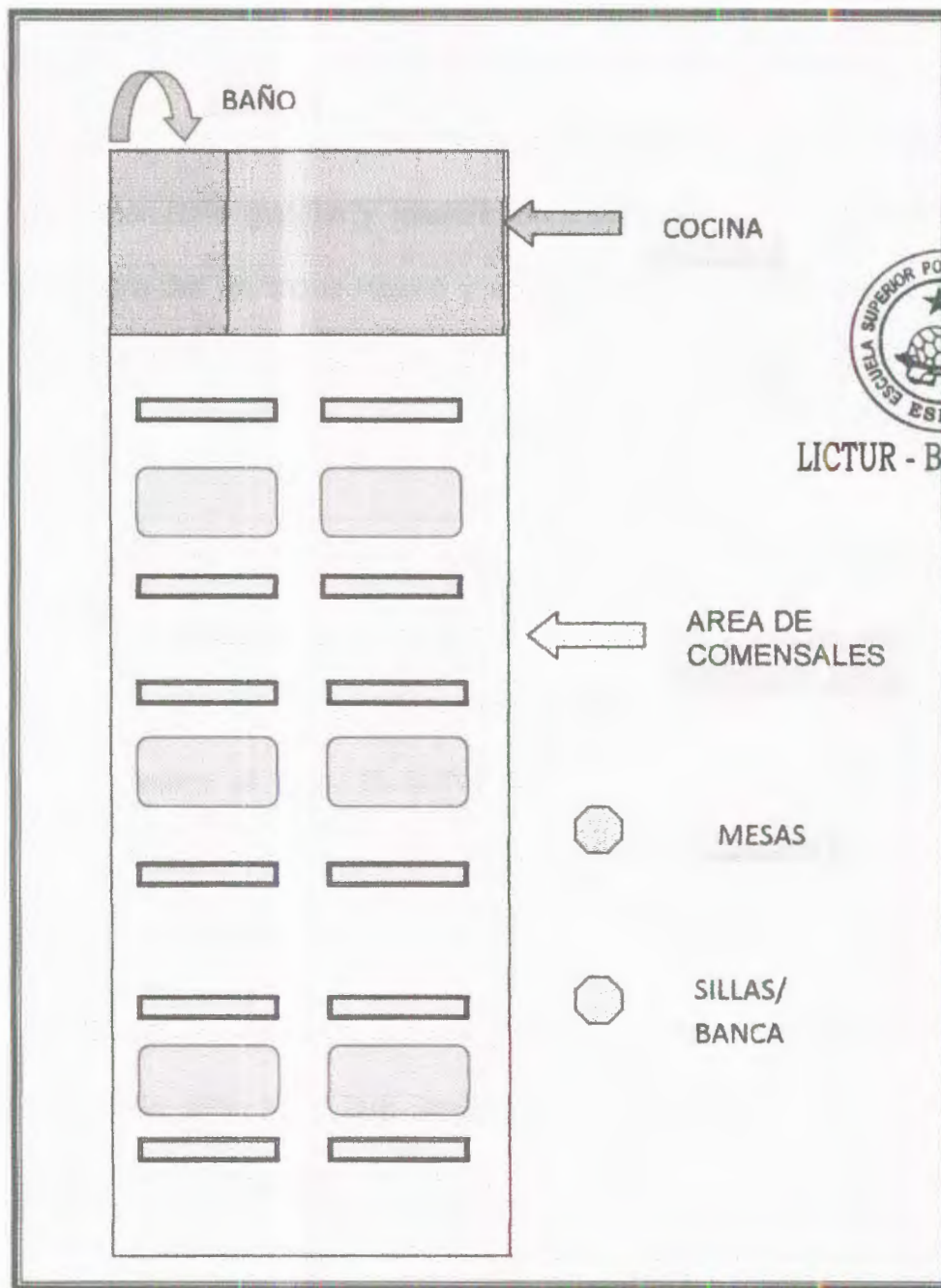
Debido a que en Naranjal se han localizado la mayor parte de los establecimientos con falta de instalaciones adecuadas se han tomado estas condiciones como ejemplo tanto en medidas de los locales como en

estructuras para mejorar y potenciar su atractivo; es así que presentamos a continuación las condiciones y la respectiva propuesta de mejoramiento:

- **Condiciones:** los locales tienen una medida aproximada de 18 metros cuadrados, sin baño y sin cocina.
- **Mejoramientos:** para mejorar las condiciones se debe tomar en cuenta que debe tener obligatoriamente un baño y una cocina es decir aumentar 11 metros cuadrados para la estructura del sitio. Los establecimientos deben de tener por lo menos seis mesas de 4 sillas, mínimo dos personas 1 persona en cocina y otra que atienda al cliente, cobre el servicio y supervise el área. **(Ver Ilustración 13)**

ILUSTRACIÓN 13

IMAGEN DE DISTRIBUCIÓN EN EL ESTABLECIMIENTO DE COMIDA EN LA RUTA DEL CANGREJO EN LA PROVINCIA DEL GUAYAS



LICTUR - BIBLIOTECA

FUENTE: Tesistas.

4.1.1 Diseño de los establecimientos de expendio de cangrejo.

El diseño de los establecimientos deben utilizar los siguientes elementos: caña guadua y madera laqueada además de hojas de bijao secas para dar un toque rustico y autóctono debido a que los cangrejos son parte de la cultura de la población. **(Ver Ilustración 16)**

- 1.** Es así que como fachada de la cocina y del establecimiento debe tener cañas cortadas por la mitad y unidas haciendo la forma de pared las cuales deben estar laqueadas para dar realce al sitio. El techo debe ser de eurolit que da mayor frescura al sitio forrado de hojas de bijao secas.
- 2.** Los utensilios de la mesa (martillo y tabla) deben ser en madera de pino para que tengan mayor durabilidad, así mismo los recipientes del ají, la sal, la pimienta, la salsa y el de los maduros deben ser en madera con detalles en forma de cangrejo lo cual dará vistosidad al lugar.

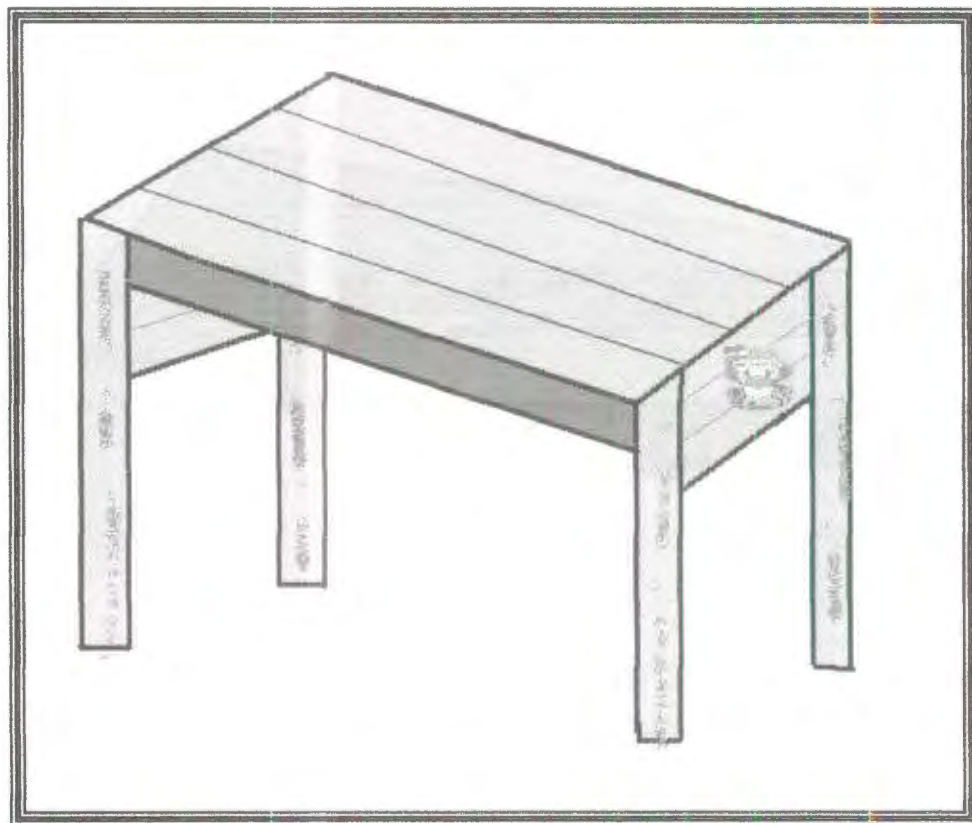
3. La vajilla para servir los demás platos que expenden los cangrejales pueden ser en porcelana o en metal depende de la accesibilidad económica del dueño.

4. Las mesas deben ser en madera laqueada rectangulares con una altura de 70 cm, las sillas deben ser tipo bancas en madera laqueadas y en sus patas deben llevar pintado el logotipo de la ruta. **(Ver ilustración 14 y 15).**

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

ILUSTRACIÓN 14

**PROPUESTA DE MEJORAMIENTO DE LOS ESTABLECIMIENTOS DE
LA RUTA DEL CANGREJO EN LA PROVINCIA DEL GUAYAS
“LA MESA”**



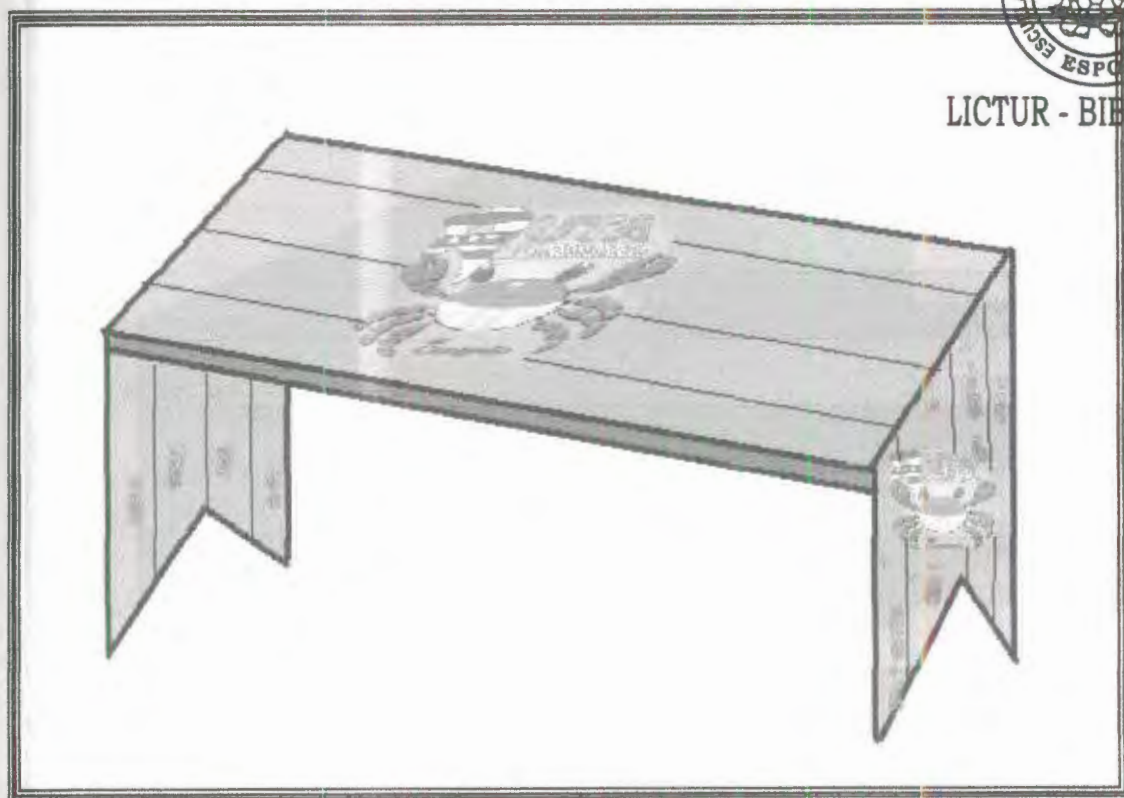
FUENTE: Tesistas

ILUSTRACIÓN 15

**PROPUESTA DE MEJORAMIENTO DE LOS ESTABLECIMIENTOS DE
LA RUTA DEL CANGREJO EN LA PROVINCIA DEL GUAYAS
“LA BANCA”**



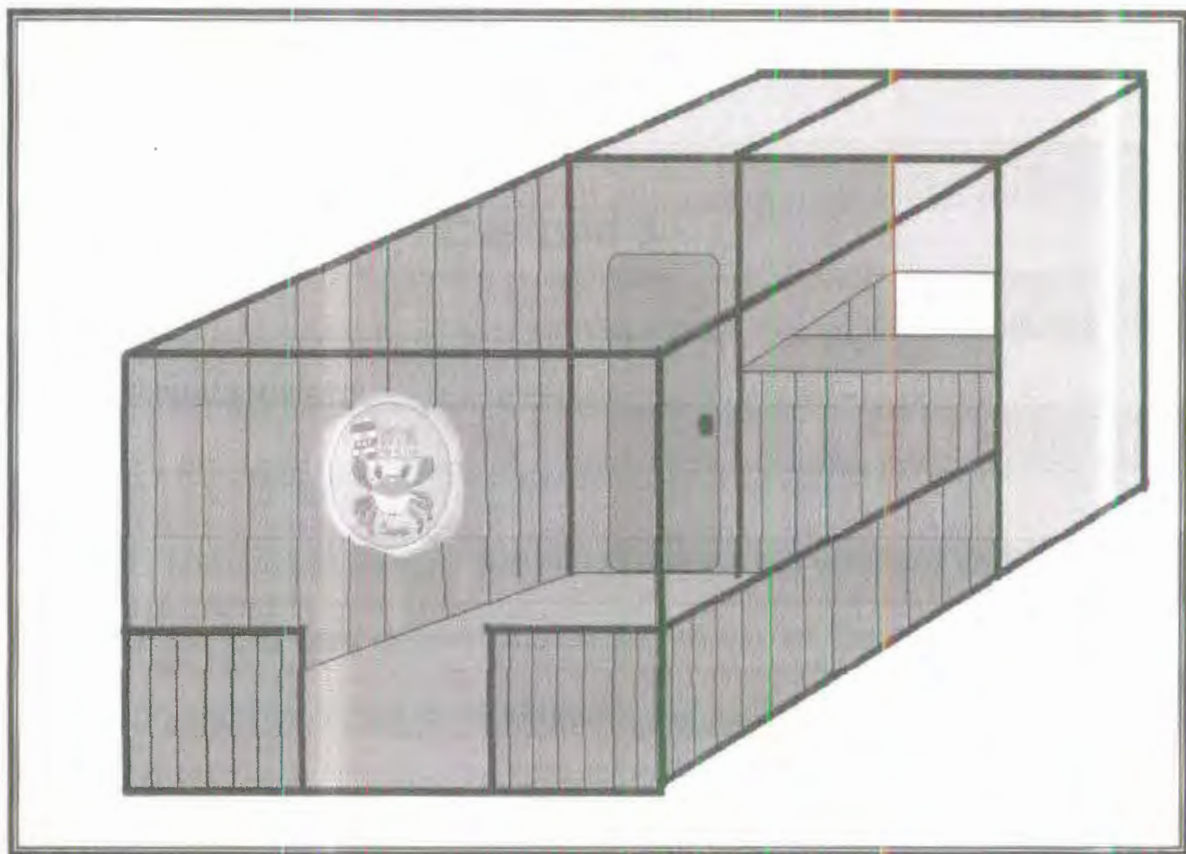
LECTUR - BIBLIOTECA



FUENTE: Tesistas

ILUSTRACIÓN 16

**PROPUESTA DE MEJORAMIENTO DE LOS ESTABLECIMIENTOS DE
EXPENDIO DE CANGREJO.**



FUENTE: Tesistas

Capítulo 5

5.1 Presupuesto.

El presupuesto es algo muy importante para la viabilidad de la ruta, es por eso que para desarrollarlo se consideran los siguientes factores que son necesarios para la remodelación del local de expendio de platos en base a cangrejo y la difusión de la ruta.

1. **LOGOTIPO.-** El logotipo estuvo a cargo de un diseñador gráfico, el precio que cobran es de 250,00 dólares el diseño del mismo.
2. **TRÍPTICO.-** El tríptico tiene un costo de elaboración de 50.00 dólares el diseño, la impresión del mismo en papel cuché A4 es de 125.00 dólares las cien unidades, por ende a mayor cantidad de

trípticos es menor el precio, así por ejemplo los 1000 trípticos tienen un precio de 230.00 dólares más IVA lo cual sería 257.60 centavos de dólar.

3. LOCAL.- Dentro del establecimiento de expendio de comida se deben remodelar principalmente las mesas, sillas o bancas y los utensilios de cocina o menaje.

- **MESAS:** Las mesas como ya se ha previsto en la propuesta de mejoramiento de locales de expendio de cangrejo son de madera con el logo pintado las cuales tienen un costo de \$35,00 cada una, en seis que son en promedio que se necesitan para el establecimiento tienen un costo de \$210,00 las seis mesas.

- **SILLAS / BANCAS:** Para el mejoramiento se necesitan veinticuatro sillas o a su vez doce bancas para dos personas las cuales tienen un costo de \$20,00 cada silla es decir \$480,00 las veinticuatro; por otra parte las bancas realizadas con el diseño tienen un costo de \$25,00 cada una en las doce que se necesitan sería de \$300,00.

- **UTENSILIOS.-** Entre los elementos que se necesitan se encuentran mazos de madera y tablas, cubertería completa (Cucharas, tenedores y cuchillos), platos, ollas y reposteros de diferentes tamaños. Los cuales tienen un costo de:

Utensilios	Costo unitario	Cantidad	Costo final
Mazo de madera y tablas	\$5,00	36	\$180,00
Cucharas	\$2,00	36	\$72,00
Tenedores	\$2,00	36	\$72,00
Cuchillos	\$2,00	36	\$72,00
Platos	\$1,25	50	\$62,50
Ollas	\$30,00	6	\$180,00
Reposteros	\$3,00	24	\$72,00
		TOTAL	\$710,50

Con la tabla anterior se puede visualizar que solo se puede manejar 24 personas a la vez dentro del establecimiento sin contabilizar el movimiento de personas que en ocasiones llevan la comida a domicilio.

Para los otros arreglos del local teniendo en cuenta que se tiene 29 metros cuadrados aproximadamente para mejorar el establecimiento en cuestión de pisos tiene un costo de 8 dólares americanos el metro cuadrado lo cuál incluye la mano de obra, el granito, la arena y demás materiales de construcción que se necesitan para mejorar los pisos. En el baño se necesita un inodoro con un costo de 150 dólares, un lavamanos con un costo de 50 dólares y un urinario masculino con un costo de 76 dólares, lo cual hace un total de 276 dólares aproximadamente. En la cocina se necesita realizar un mesón y colocar un lavaplatos de dos boquetes con grifería lo cual tiene un costo de 135 dólares aproximadamente. Además para mejorar la parte visual y que tenga atractivo las paredes del área de comensales la cual es de caña guadua tiene un costo de 680 dólares el que incluye el diseño del logo de la ruta pintada en una de las paredes y el techo.

Para la estructura del local con las modificaciones pertinentes que se necesitan para poder comenzar a laborar en él se necesita una inversión de aproximadamente 846 dólares.

Es decir que teniendo en cuenta lo siguiente:

INVERSIÓN	COSTO
Mesas	\$210,00
Sillas	\$300,00
Utensilios	\$710,50
Infraestructura	\$846,00
Logotipo	\$250,00
Triptico	\$257,60
TOTAL	\$2574,10

Se puede decir que se necesita realizar algún tipo de micro crédito empresarial de alrededor de \$2600 dólares para iniciar a producir en el negocio.

CONCLUSIONES



LECTUR - BIBLIOTECA

1. La ruta gastronómica propuesta sirve para reconocer y disfrutar de forma organizada la degustación de la cocina típica regional como también conocer las expresiones de la identidad cultural ecuatoriana; esta se organiza en torno a un producto clave que caracteriza el trayecto de la misma y se le otorga su nombre, por lo cual la ruta del cangrejo resulta muy atractiva para el turista nacional.

2. Para consolidar y dinamizar las economías regionales además de promover los alimentos que se dan en la provincia por lo tanto impulsar la cultura gastronómica nacional a través de las expresiones culinarias regionales.

3. La Rutas y Circuitos Alimentarios permiten afirmar que las estrategias públicas y privadas diseñadas para su desarrollo se han desenvuelto teniendo en cuenta las nuevas condiciones del mercado de los alimentos, porque claramente el origen de todas las rutas se asocia a la disponibilidad de una oferta alimentaria caracterizada por el regionalismo y la calidad y también por el auge del turismo.

4. La Ruta Gastronómica es factible debido al potencial que tienen sus cantones y a la colaboración de sus pobladores que se encuentran dispuestos a realizar capacitaciones además de invertir esfuerzo y capital para mejorar su entorno social y calidad de vida.

5. Los locales con una renovación, la cual se encuentra en la propuesta, atraerían mayor cantidad de turistas, ya que estos están dentro de un

rango bastante amplio entre 26 y más de 40 años lo cual facilita la captación de mercado para los lugares de expendio de cangrejo además por que estos no se limitan a ningún estrato social.

6. Los principales beneficiarios de la ruta serían las comunidades más pequeñas debido a que mejoraría su calidad de vida por medio de la venta del producto ya sea esto en la zona de 6 de julio, santa rosa y en términos generales en el sector de naranjal.

7. El grupo social que extrae el crustáceo es decir los recolectores (131 cangrejeros que conforman la asociación de Cangrejeros 6 de Julio) junto con los vendedores del mismo deberían equiparar las ganancias por la venta del producto. Para así maximizar la economía local y la condición actual del sector.

RECOMENDACIONES

1. La ruta debe ofrecer a quienes la recorren una serie de placeres y actividades relacionadas con los elementos distintivos de la misma: comida, recolección del cangrejo, actividades rurales, entretenimientos en la naturaleza y actividades propias de la cultura regional.
2. Tomar en cuenta con mayor interés la actividad agrícola de cada lugar investigado no solo como primer ingreso consistente, sino más bien diversificar sus actividades turísticas.

3. Considerar la diversificación en la oferta gastronómica como un atractivo turístico a través de la creación de la ruta a desempeñarse en el cantón.

4. La planificación y la organización de las asociaciones de recolectores de cangrejo deben trabajar con las entidades públicas con el afán de crear ordenanzas que puedan mantener el hábitat del crustáceo para la conservación de la especie de un desarrollo sustentable.

5. La incorporación del marketing para promocionar la ruta y de esta manera poder captar turistas nacionales como internacionales



LICTUR - BIBLIOTECA

6. Se considera de importancia enfocar el tema desde una perspectiva diferente de las rutas gastronómicas ya conocidas por cuanto los turistas constituyen, en todas las rutas y circuitos, uno de los principales factores de la demanda de los alimentos regionales y también un componente sustantivo para la promoción de los productos gastronómicos de cada lugar.

7. Tener un Menú Regional cuyos platos han sido elaborados con los productos que caracterizan la ruta.

8. Una organización local que brinde información sobre la ruta, como también un sistema de señalización y la creación de un mapa teniendo información explicativa sobre la misma.

9. Realizar un préstamo al Banco de Fomento o a alguna entidad que realice préstamos empresariales para microempresarios de alrededor de \$2600 dólares para invertir en el negocio.


10. Realizar un manejo adecuado de los desperdicios ya sean para elaborar abono orgánico o artesanías; y que estas sirvan en otras actividades de crecimiento económico para la comunidad.

ANEXOS

Anexo A


FICHA DE INVENTARIO DE LA PLANTA				TURÍSTICA-GASTRONÓMICA				
DATOS GENERALES								
Encuestador		Cod. Ficha		Fecha				
Provincia		Cantón		Parroquia				
1. Datos del Establecimiento								
1.1 Nombre								
1.2 Dirección								
1.3 Teléfono					1.4 Tipo		1.5 Categoría	
1.6 E-mail					Restaurante			Primera
1.7 Propietario					Bar			Segunda
1.8 Contacto					Cafetería			Tercera
1.9 Tiempo de funcionamiento					Kiosko de Comida			Cuarta
1.10 Servicios Disponibles					Carreta			
1.11 Precio medio		1.12 No. De mesas		1.13 No. De plazas				
2. Personal								
2.1 Numero de empleados								
2.2 Formación		Sin formación						
		Primaria						
		Secundaria						
		Superior						
		Otros						
3. Menú disponible								
Nombre del Plato						P.V.P.		
4. OBSERVACIONES								

Anexo B


FICHA DE INVENTARIO DE LA PLANTA				TURÍSTICA-GASTRONÓMICA	
DATOS GENERALES					
Encuestador	Tesistas	Cod. Ficha	I.PL-GYE-001	Fecha	18-jun-09
Provincia	Guayas	Cantón	Guayaquil	Parroquia	
1. Datos del Establecimiento					
1.1 Nombre	"Red Crab"				
1.2 Dirección	Victor Emilio Estrada y Laureles (esquina)				
1.3 Teléfono	04 238-0512 / 288-7632		1.4 Tipo		1.5 Categoría
1.6 E-mail	grace_zambrano@hotmail.com		Restaurante	<input checked="" type="checkbox"/>	Primera <input checked="" type="checkbox"/>
1.7 Propietario	Ramiro Escorza Romero		Bar		Segunda
1.8 Contacto	Ramiro Escorza Romero		Cafetería		Tercera
1.9 Tiempo de funcionamiento	4 años		Kiosko de Comida		Cuarta
1.10 Servicios Disponibles			Carreta		
1.11 Precio medio		1.12 No. De mesas	30	1.13 No. De plazas	120
2. Personal					
2.1 Numero de empleados		22			
2.2 Formación	Sin formación				
	Primaria				
	Secundaria		<input checked="" type="checkbox"/>		
	Superior				
	Otros				
					
3. Menú disponible					
Nombre del Plato				P.V.P.	
Arroz con Cangrejo				\$ 5.50	
Piqueos Red Crab				\$ 8.00	
Cangrejos al Ajillo				\$ 6.00	
Carapachos Rellenos				\$ 9.00	
Arroz Marinero				\$ 5.00	
Ceviche de cangrejo				\$ 4.00	
4. OBSERVACIONES					



Anexo C


FICHA DE INVENTARIO DE LA PLANTA				TURÍSTICA-GASTRONÓMICA	
DATOS GENERALES					
Encuestador	Tesistas	Cod. Ficha	I.PL-GYE-002	Fecha	18-jun-09
Provincia	Guayas	Cantón	Samborondón	Parroquia	
1. Datos del Establecimiento					
1.1 Nombre	"Red Crab"				
1.2 Dirección	Cdela. Entre Rios Avda. La Puntilla Mz. 21 V. 33				
1.3 Teléfono	04 2831110 / 2836168		1.4 Tipo		1.5 Categoría
1.6 E-mail	santaybar@hotmail.com		Restaurante	<input checked="" type="checkbox"/>	Primera
1.7 Propietario	Ramiro Escorza Romero		Bar		Segunda <input checked="" type="checkbox"/>
1.8 Contacto	Ramiro Escorza Romero		Cafetería		Tercera
1.9 Tiempo de funcionamiento	9 meses		Kiosko de Comida		Cuarta
1.10 Servicios Disponibles			Carreta		
1.11 Precio medio			1.12 No. De mesas	13	1.13 No. De plazas
			53		
2. Personal					
2.1 Numero de empleados		11			
2.2 Formación	Sin formación				
	Primaria				
	Secundaria	<input checked="" type="checkbox"/>			
	Superior				
	Otros				
3. Menú disponible					
Nombre del Plato				P.V.P.	
Arroz con Cangrejo				\$ 5.50	
Piqueos Red Crab				\$ 8.00	
Cangrejos al Ajillo				\$ 6.00	
Carapachos Rellenos				\$ 9.00	
Arroz Marinero				\$ 5.00	
Ceviche de cangrejo				\$ 4.00	
4. OBSERVACIONES					

Anexo D

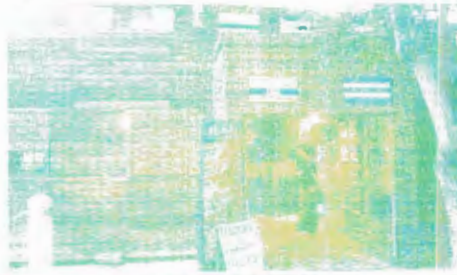
FICHA DE INVENTARIO DE LA PLANTA				TURÍSTICA-GASTRONÓMICA	
DATOS GENERALES					
Encuestador	Tesistas	Cod. Ficha	I.PL-GYE-003	Fecha	18-jun-09
Provincia	Guayas	Cantón	Guayaquil	Parroquia	_____
1. Datos del Establecimiento					
1.1 Nombre	"El cangrejo criollo"				
1.2 Dirección	Cdla. La Garzota Mz. 20 V. 9				
1.3 Teléfono	04 2232018	1.4 Tipo		1.5 Categoría	
1.6 E-mail		Restaurante	<input checked="" type="checkbox"/>	Primera	
1.7 Propietario	Argudo Piedra Segundo Issac	Bar		Segunda	<input checked="" type="checkbox"/>
1.8 Contacto	Argudo Piedra Segundo Issac	Cafetería		Tercera	
1.9 Tiempo de funcionamiento	19 años	Kiosko de Comida		Cuarta	
1.10 Servicios Disponibles		Carreta			
1.11 Precio medio		1.12 No. De mesas	22	1.13 No. De plazas	88
2. Personal					
2.1 Numero de empleados		10			
2.2 Formación	Sin formación				
	Primaria				
	Secundaria	<input checked="" type="checkbox"/>			
	Superior				
	Otros				
					
3. Menú disponible					
Nombre del Plato				P.V.P.	
Cangrejos Criollos				\$ 5.50	
Ensalada de cangrejo				\$3.50	
Bistec de Cangrejo				\$3.50	
Ceviche de Concha				\$3.00	
Estofado robalo				\$3.00	
4. OBSERVACIONES					




Anexo E

FICHA DE INVENTARIO DE LA PLANTA				TURÍSTICA-GASTRONÓMICA		
DATOS GENERALES						
Encuestador	Tesistas	Cod. Ficha	I.PL-GYE-004	Fecha	18-jun-09	
Provincia	Guayas	Cantón	Samborondón	Parroquia	_____	
1. Datos del Establecimiento						
1.1 Nombre	"El cangrejo criollo"					
1.2 Dirección	C.C. LA PIAZZA LOCAL 3-C					
1.3 Teléfono	04 2837880 / 2232018		1.4 Tipo		1.5 Categoría	
1.6 E-mail	liza_argudo@yahoo.com		Restaurante	<input checked="" type="checkbox"/>	Primera	
1.7 Propietario	Argudo Piedra Segundo Issac		Bar		Segunda	
1.8 Contacto	Argudo Piedra Segundo Issac		Cafetería		Tercera <input checked="" type="checkbox"/>	
1.9 Tiempo de funcionamiento	19 años		Kiosko de Comida		Cuarta	
1.10 Servicios Disponibles			Carreta			
1.11 Precio medio		1.12 No. De mesas	26	1.13 No. De plazas	103	
2. Personal						
2.1 Numero de empleados						
2.2 Formación	Sin formación					
	Primaria					
	Secundaria					<input checked="" type="checkbox"/>
	Superior					
	Otros					
3. Menú disponible						
Nombre del Plato				P.V.P.		
Cangrejos Criollos				\$ 5.50		
Ensalada de cangrejo				\$3.50		
Bistec de Cangrejo				\$3.50		
Ceviche de Concha				\$3.00		
Estofado robalo				\$3.00		
4. OBSERVACIONES						

Anexo F

FICHA DE INVENTARIO DE LA PLANTA				TURÍSTICA-GASTRONÓMICA	
DATOS GENERALES					
Encuestador	Tesistas	Cod. Ficha	I.PL-GYE-005	Fecha	18-jun-09
Provincia	Guayas	Cantón	Guayaquil	Parroquia	
1. Datos del Establecimiento					
1.1 Nombre	RESACA				
1.2 Dirección	Malecón 2000 e Intersección con Junín				
1.3 Teléfono	04 396800	1.4 Tipo		1.5 Categoría	
1.6 E-mail		Restaurante	<input checked="" type="checkbox"/>	Primera	<input checked="" type="checkbox"/>
1.7 Propietario	LEWIT S.A.	Bar		Segunda	
1.8 Contacto	KARINA CADENA AGUILERA	Cafetería		Tercera	
1.9 Tiempo de funcionamiento	6 años	Kiosko de Comida		Cuarta	
1.10 Servicios Disponibles		Carreta			
1.11 Precio medio		1.12 No. De mesas	30	1.13 No. De plazas	146
2. Personal					
2.1 Numero de empleados		23			
2.2 Formación	Sin formación				
	Primaria				
	Secundaria	<input checked="" type="checkbox"/>			
	Superior				
	Otros				
					
3. Menú disponible					
Nombre del Plato				P.V.P.	
Arroz de cangrejo				\$ 5.50	
Ensalada de cangrejo				\$3.50	
Ceviche de cangrejo				\$3.50	
Ceviche de concha				\$3.00	
Ceviche de camarón				\$3.00	
Arroz marinero				\$ 5.50	
Tortilla de camarón				\$ 3.00	
Tortilla de cangrejo				\$ 4.00	
Camarones apanados				\$ 3.00	
4. OBSERVACIONES					

Anexo G


FICHA DE INVENTARIO DE LA PLANTA				TURÍSTICA-GASTRONÓMICA	
DATOS GENERALES					
Encuestador	Tesistas	Cod. Ficha	I.PL-GYE-006	Fecha	18-jun-09
Provincia	Guayas	Cantón	Guayaquil	Parroquia	
1. Datos del Establecimiento					
1.1 Nombre	CANGREJAL DE MANNY'S				
1.2 Dirección	Cda. Urdesa Central, Av. Victor Emilio Estrada 920 E/ Higuera E Ilanes				
1.3 Teléfono	04 2387831		1.4 Tipo		1.5 Categoría
1.6 E-mail			Restaurante	X	Primera
1.7 Propietario	Tania Gisella Gómez Mejía		Bar		Segunda X
1.8 Contacto	Tania Gisella Gómez Mejía		Cafetería		Tercera
1.9 Tiempo de fundonamiento	3 años		Kiosko de Comida		Cuarta
1.10 Servicios Disponibles			Carreta		
1.11 Precio medio			1.12 No. De mesas	12	1.13 No. De plazas
			48		
2. Personal					
2.1 Numero de empleados		7			
2.2 Formación	Sin formación				
	Primaria				
	Secundaria		X		
	Superior				
	Otros				
					
3. Menú disponible					
Nombre del Plato				P.V.P.	
Arroz de cangrejo				\$ 5.50	
Ensalada de cangrejo				\$3.50	
Ceviche de cangrejo				\$3.50	
Ceviche de concha				\$3.00	
Ceviche de camarón				\$3.00	
4. OBSERVACIONES					



Anexo H


FICHA DE INVENTARIO DE LA PLANTA				TURÍSTICA-GASTRONÓMICA	
DATOS GENERALES					
Encuestador	Tesistas	Cod. Ficha	I.PL-GYE-007	Fecha	18-jun-09
Provincia	Guayas	Cantón	Guayaquil	Parroquia	
1. Datos del Establecimiento					
1.1 Nombre	CANGREJAL DE MANNY'S				
1.2 Dirección	Cdla. Miraflores, Av. Miraflores #107 Y Av. Carlos Julio Arosemena				
1.3 Teléfono	04 2202754 / 2206086		1.4 Tipo		1.5 Categoría
1.6 E-mail			Restaurante	<input checked="" type="checkbox"/>	Primera
1.7 Propietario	Tania Gisella Gómez Mejía		Bar		Segunda <input checked="" type="checkbox"/>
1.8 Contacto	Tania Gisella Gómez Mejía		Cafetería		Tercera
1.9 Tiempo de funcionamiento	22 años		Kiosko de Comida		Cuarta
1.10 Servicios Disponibles			Carreta		
1.11 Precio medio		1.12 No. De mesas	21	1.13 No. De plazas	82
2. Personal					
2.1 Numero de empleados		10			
2.2 Formación	Sin formación				
	Primaria				
	Secundaria		<input checked="" type="checkbox"/>		
	Superior				
	Otros				
3. Menú disponible					
Nombre del Plato				P.V.P.	
Arroz de cangrejo				\$ 5.50	
Ensalada de cangrejo				\$3.50	
Ceviche de cangrejo				\$3.50	
Ceviche de concha				\$3.00	
Ceviche de camarón				\$3.00	
4. OBSERVACIONES					

Anexo I

FICHA DE INVENTARIO DE LA PLANTA				TURÍSTICA-GASTRONÓMICA	
DATOS GENERALES					
Encuestador	Tesistas	Cod. Ficha	I.PL-GYE-008	Fecha	18-jun-09
Provincia	Guayas	Cantón	Guayaquil	Parroquia	_____
1. Datos del Establecimiento					
1.1 Nombre	CANGREJAL DE MANNY'S				
1.2 Dirección	Av. Plaza Dañin #302 Mz. #1				
1.3 Teléfono	04 2691262	1.4 Tipo		1.5 Categoría	
1.6 E-mail		Restaurante	X	Primera	
1.7 Propietario	Tania Gisella Gómez Mejia	Bar		Segunda	X
1.8 Contacto	Tania Gisella Gómez Mejia	Cafetería		Tercera	
1.9 Tiempo de funcionamiento	12 años	Kiosko de Comida		Cuarta	
1.10 Servicios Disponibles		Carreta			
1.11 Precio medio		1.12 No. De mesas	22	1.13 No. De plazas	88
2. Personal					
2.1 Numero de empleados		10			
2.2 Formación	Sin formación				
	Primaria				
	Secundaria	X			
	Superior				
	Otros				
					
3. Menú disponible					
Nombre del Plato				P.V.P.	
Arroz de cangrejo				\$ 5.50	
Ensalada de cangrejo				\$3.50	
Ceviche de cangrejo				\$3.50	
Ceviche de concha				\$3.00	
Ceviche de camarón				\$3.00	
4. OBSERVACIONES					




Anexo J

FICHA DE INVENTARIO DE LA PLANTA				TURÍSTICA-GASTRONÓMICA	
DATOS GENERALES					
Encuestador	Tesistas	Cod. Ficha	I.PL-GYE-009	Fecha	18-Jun-09
Provincia	Guayas	Cantón	Guayaquil	Parroquia	_____
1. Datos del Establecimiento					
1.1 Nombre	"Cangrejal El Muelle"				
1.2 Dirección	Malecón Del Salado S/N y Aguirre. Plaza del Marisco, Lc. 2 (Detrás del Colegio Vicente Rocafuerte)				
1.3 Teléfono	04 273953		1.4 Tipo		1.5 Categoría
1.6 E-mail			Restaurante	<input checked="" type="checkbox"/>	Primera
1.7 Propietario	SPRITCORP S.A.		Bar		Segunda <input checked="" type="checkbox"/>
1.8 Contacto	Eduardo Javier Cárdenas		Cafetería		Tercera
1.9 Tiempo de funcionamiento	5 años		Kiosko de Comida		Cuarta
1.10 Servicios Disponibles			Carreta		
1.11 Precio medio		1.12 No. De mesas	14	1.13 No. De plazas	56
2. Personal					
2.1 Numero de empleados	9				
2.2 Formación	Sin formación				
	Primaria				
	Secundaria	<input checked="" type="checkbox"/>			
	Superior				
	Otros				
3. Menú disponible					
Nombre del Plato				P.V.P.	
Arroz con concha				\$ 5.50	
Arroz marinero				\$3.50	
Cangrejos criollos				\$3.50	
Cangrejos al ajillo				\$3.00	
Cangrejos encocados				\$3.00	
Cangrejos del muelle				\$6.00	
4. OBSERVACIONES					

Anexo K


FICHA DE INVENTARIO DE LA PLANTA			TURÍSTICA-GASTRONÓMICA			
DATOS GENERALES						
Encuestador	Tesisistas	Cod. Ficha	I.PL-GYE-010	Fecha	18-Jun-09	
Provincia	Guayas	Cantón	Guayaquil	Parroquia	_____	
1. Datos del Establecimiento						
1.1 Nombre	Cangrejal 4 Hermanos					
1.2 Dirección	Alborada Etapa XII Mz. 19 Villa 31					
1.3 Teléfono	04 237017	1.4 Tipo		1.5 Categoría		
1.6 E-mail		Restaurante	<input checked="" type="checkbox"/>	Primera		
1.7 Propietario	Bravo García Antonia	Bar		Segunda		
1.8 Contacto	Bravo García Antonia	Cafetería		Tercera	<input checked="" type="checkbox"/>	
1.9 Tiempo de funcionamiento	10 años	Kiosko de Comida		Cuarta		
1.10 Servicios Disponibles		Carreta				
1.11 Precio medio		1.12 No. De mesas	8	1.13 No. De plazas	32	
2. Personal						
2.1 Numero de empleados						
2.2 Formación	Sin formación					
	Primaria					
	Secundaria					<input checked="" type="checkbox"/>
	Superior					
	Otros					
3. Menú disponible						
Nombre del Plato				P.V.P.		
Arroz de cangrejo				\$ 5.50		
Ensalada de cangrejo				\$3.50		
Ceviche de cangrejo				\$3.50		
Ceviche de concha				\$3.00		
4. OBSERVACIONES						

Anexo L


FICHA DE INVENTARIO DE LA PLANTA				TURÍSTICA-GASTRONÓMICA		
DATOS GENERALES						
Encuestador	Tesistas	Cod. Ficha	I.PL-GYE-011	Fecha	18-Jun-09	
Provincia	Guayas	Cantón	Guayaquil	Parroquia	_____	
1. Datos del Establecimiento						
1.1 Nombre	Cangrejal Marthita #4					
1.2 Dirección	Cda. Sauces Uno, Av. Agustín Freire Solar #1 Mz. F-14					
1.3 Teléfono	089285680	1.4 Tipo		1.5 Categoría		
1.6 E-mail		Restaurante	<input checked="" type="checkbox"/>	Primera		
1.7 Propietario	Cruz Vilaña Rolando Eduardo	Bar		Segunda		
1.8 Contacto	Cruz Vilaña Rolando Eduardo	Cafetería		Tercera	<input checked="" type="checkbox"/>	
1.9 Tiempo de funcionamiento	3 años	Kiosko de Comida		Cuarta		
1.10 Servicios Disponibles		Carreta				
1.11 Precio medio		1.12 No. De mesas	8	1.13 No. De plazas	32	
2. Personal						
2.1 Numero de empleados	5					
2.2 Formación	Sin formación					
	Primaria					
	Secundaria					<input checked="" type="checkbox"/>
	Superior					
	Otros					
3. Menú disponible						
Nombre del Plato			P.V.P.			
Arroz de cangrejo			\$ 5.50			
Ensalada de cangrejo			\$3.50			
Ceviche de cangrejo			\$3.50			
Ceviche de concha			\$3.00			
Ceviche de camarón			\$3.00			
Arroz marinero			\$ 5.50			
Tortilla de camarón			\$ 3.00			
Cangrejos criollos			\$ 4.00			
4. OBSERVACIONES						




Anexo M

FICHA DE INVENTARIO DE LA PLANTA				TURÍSTICA-GASTRONÓMICA	
DATOS GENERALES					
Encuestador	Tesistas	Cod. Ficha	I.PL-GYE-012	Fecha	18-jun-09
Provincia	Guayas	Cantón	Guayaquil	Parroquia	_____
1. Datos del Establecimiento					
1.1 Nombre	Cangrejal Marthita				
1.2 Dirección	Quito 1006 Entre Vélez Y Luque				
1.3 Teléfono	04 2522357		1.4 Tipo		1.5 Categoría
1.6 E-mail			Restaurante	<input checked="" type="checkbox"/>	Primera
1.7 Propietario	Torres Rivera Adolfo Marino		Bar		Segunda
1.8 Contacto	Torres Rivera Adolfo Marino		Cafetería		Tercera
1.9 Tiempo de funcionamiento	6 años		Kiosko de Comida		Cuarta
1.10 Servicios Disponibles			Carreta		<input checked="" type="checkbox"/>
1.11 Precio medio			1.12 No. De mesas	15	1.13 No. De plazas
				60	
2. Personal					
2.1 Numero de empleados		5			
2.2 Formación	Sin formación				
	Primaria				
	Secundaria	<input checked="" type="checkbox"/>			
	Superior				
	Otros				
					
3. Menú disponible					
Nombre del Plato				P.V.P.	
Arroz de cangrejo				\$ 5.50	
Ensalada de cangrejo				\$3.50	
Ceviche de cangrejo				\$3.50	
Ceviche de concha				\$3.00	
Ceviche de camarón				\$3.00	
Arroz marinero				\$ 5.50	
Tortilla de camarón				\$ 3.00	
Cangrejos criollos				\$ 4.00	
4. OBSERVACIONES					


Anexo N

FICHA DE INVENTARIO DE LA PLANTA				TURÍSTICA-GASTRONÓMICA	
DATOS GENERALES					
Encuestador	Tesistas	Cod. Ficha	I.PL-GYE-013	Fecha	18-Jun-09
Provincia	Guayas	Cantón	Guayaquil	Parroquia	_____
1. Datos del Establecimiento					
1.1 Nombre	El Autentico Ochipinti # 2				
1.2 Dirección	Cda. Sauces 6 Solar 15 Mz. 259 F-36				
1.3 Teléfono	094793853		1.4 Tipo		1.5 Categoría
1.6 E-mail			Restaurante	<input checked="" type="checkbox"/>	Primera
1.7 Propietario	María De Lourdes Briones Robalino		Bar		Segunda
1.8 Contacto	María De Lourdes Briones Robalino		Cafetería		Tercera <input checked="" type="checkbox"/>
1.9 Tiempo de funcionamiento	8 años		Kiosko de Comida		Cuarta
1.10 Servicios Disponibles			Carreta		
1.11 Precio medio			1.12 No. De mesas	10	1.13 No. De plazas
				41	
2. Personal					
2.1 Numero de empleados		9			
2.2 Formación	Sin formación				
	Primaria				
	Secundaria		<input checked="" type="checkbox"/>		
	Superior				
	Otros				
					
3. Menú disponible					
Nombre del Plato				P.V.P.	
Arroz con concha				\$ 5.50	
Arroz marinero				\$3.50	
Cangrejos criollos				\$3.50	
Cangrejos al ajillo				\$3.00	
Cangrejos encocados				\$3.00	
Cangrejos criollos				\$5.00	
4. OBSERVACIONES					

Anexo Ñ

FICHA DE INVENTARIO DE LA PLANTA			TURÍSTICA-GASTRONÓMICA		
DATOS GENERALES					
Encuestador	Tesistas	Cod. Ficha	I.PL-GYE-014	Fecha	18-Jun-09
Provincia	Guayas	Cantón	Guayaquil	Parroquia	_____
1. Datos del Establecimiento					
1.1 Nombre	Cangrejal Ochipinti				
1.2 Dirección	Los Ríos #1808-1810 entre Pedro Pablo Gómez y Ayacucho				
1.3 Teléfono	04 2462310		1.4 Tipo	1.5 Categoría	
1.6 E-mail	guimonra@hotmail.com		Restaurante	<input checked="" type="checkbox"/>	Primera
1.7 Propietario	Jorge Briones Monserrate		Bar		Segunda
1.8 Contacto	Jorge Briones Monserrate		Cafetería		Tercera
1.9 Tiempo de funcionamiento	10 años		Kiosko de Comida		<input checked="" type="checkbox"/>
1.10 Servicios Disponibles			Carreta		Cuarta
1.11 Precio medio		1.12 No. De mesas	15	1.13 No. De plazas	60
2. Personal					
2.1 Numero de empleados			8		
2.2 Formación	Sin formación				
	Primaria				
	Secundaria		<input checked="" type="checkbox"/>		
	Superior				
	Otros				
3. Menú disponible					
Nombre del Plato				P.V.P.	
Arroz con concha				\$ 5.50	
Arroz marinero				\$3.50	
Cangrejos criollos				\$3.50	
Cangrejos al ajillo				\$3.00	
Cangrejos encocados				\$3.00	
Cangrejos criollos				\$5.00	
4. OBSERVACIONES					

Anexo 0


FICHA DE INVENTARIO DE LA PLANTA				TURÍSTICA-GASTRONÓMICA	
DATOS GENERALES					
Encuestador	Tesistas	Cod. Ficha	I.PL-GYE-015	Fecha	18-Jun-09
Provincia	Guayas	Cantón	Guayaquil	Parroquia	_____
1. Datos del Establecimiento					
1.1 Nombre	Pepín Cangrejal				
1.2 Dirección	Cdla. Miraflores, Av. Miraflores 112 Y Av. Primera				
1.3 Teléfono	04 2203157 / 2207263		1.4 Tipo		1.5 Categoría
1.6 E-mail			Restaurante	<input checked="" type="checkbox"/>	Primera
1.7 Propietario	BELGRANOCORP S. A.		Bar		Segunda
1.8 Contacto	José Fernando Arguello Arguello		Cafetería		Tercera <input checked="" type="checkbox"/>
1.9 Tiempo de funcionamiento	17 años		Kiosko de Comida		Cuarta
1.10 Servicios Disponibles			Carreta		
1.11 Precio medio			1.12 No. De mesas	14	1.13 No. De plazas
		56			
2. Personal					
2.1 Numero de empleados		9			
2.2 Formación	Sin formación				
	Primaria				
	Secundaria		<input checked="" type="checkbox"/>		
	Superior				
	Otros				
					
3. Menú disponible					
Nombre del Plato				P.V.P.	
Arroz de cangrejo				\$ 5.50	
Ensalada de cangrejo				\$3.50	
Ceviche de cangrejo				\$3.50	
Ceviche de concha				\$3.00	
Ceviche de camarón				\$3.00	
4. OBSERVACIONES					




Anexo P

FICHA DE INVENTARIO DE LA PLANTA				TURÍSTICA-GASTRONÓMICA	
DATOS GENERALES					
Encuestador	Tesisistas	Cod. Ficha	I.PL-GYE-016	Fecha	18-Jun-09
Provincia	Guayas	Cantón	Guayaquil	Parroquia	_____
1. Datos del Establecimiento					
1.1 Nombre	Buffet & Mariscos Sion Lung				
1.2 Dirección	Víctor Emilio Estrada 619 Y Las Monjas				
1.3 Teléfono	04 2888213		1.4 Tipo		1.5 Categoría
1.6 E-mail			Restaurante	<input checked="" type="checkbox"/>	Primera <input checked="" type="checkbox"/>
1.7 Propietario	Ho Liu Kam Fun		Bar		Segunda <input type="checkbox"/>
1.8 Contacto	Ho Liu Kam Fun		Cafetería		Tercera <input type="checkbox"/>
1.9 Tiempo de funcionamiento	9 meses		Kiosko de Comida		Cuarta <input type="checkbox"/>
1.10 Servicios Disponibles			Carreta		
1.11 Precio medio		1.12 No. De mesas	29	1.13 No. De plazas	115
2. Personal					
2.1 Numero de empleados		21			
2.2 Formación	Sin formación				
	Primaria				
	Secundaria	<input checked="" type="checkbox"/>			
	Superior				
	Otros				
3. Menú disponible					
Nombre del Plato				P.V.P.	
Arroz de cangrejo				\$ 5.50	
Ensalada de cangrejo				\$3.50	
Ceviche de cangrejo				\$3.50	
Ceviche de concha				\$3.00	
Ceviche de camarón				\$3.00	
Arroz marinero				\$ 5.50	
Tortilla de camarón				\$ 3.00	
4. OBSERVACIONES					

Anexo Q


FICHA DE INVENTARIO DE LA PLANTA				TURÍSTICA-GASTRONÓMICA		
DATOS GENERALES						
Encuestador	Tesisistas	Cod. Ficha	I.PL-GYE-017	Fecha	18-jun-09	
Provincia	Guayas	Cantón	Guayaquil	Parroquia	_____	
1. Datos del Establecimiento						
1.1 Nombre	Cangrejal De Marcelo					
1.2 Dirección	Cda. Sauces Siete S/N Mz. 379-F-2 Bloque #3 Local #1					
1.3 Teléfono	04 6039310	1.4 Tipo		1.5 Categoría		
1.6 E-mail	diprominsa@yahoo.es	Restaurante	<input checked="" type="checkbox"/>	Primera		
1.7 Propietario	Intriago Williams David Antonio	Bar		Segunda		
1.8 Contacto	Intriago Williams David Antonio	Cafetería		Tercera	<input checked="" type="checkbox"/>	
1.9 Tiempo de funcionamiento		Kiosko de Comida		Cuarta		
1.10 Servicios Disponibles		Carreta				
1.11 Precio medio		1.12 No. De mesas	14	1.13 No. De plazas	54	
2. Personal						
2.1 Numero de empleados		8				
2.2 Formación	Sin formación					
	Primaria					
	Secundaria	<input checked="" type="checkbox"/>				
	Superior					
	Otros					
						
3. Menú disponible						
Nombre del Plato				P.V.P.		
Arroz con concha				\$ 5.50		
Arroz marinero				\$3.50		
Cangrejos criollos				\$3.50		
Cangrejos al ajillo				\$3.00		
Cangrejos encocados				\$3.00		
Cangrejos criollos				\$5.00		
4. OBSERVACIONES						

Anexo R


FICHA DE INVENTARIO DE LA PLANTA				TURÍSTICA-GASTRONÓMICA	
DATOS GENERALES					
Encuestador	Tesistas	Cod. Ficha	I.PL-GYE-018	Fecha	18-jun-09
Provincia	Guayas	Cantón	Guayaquil	Parroquia	_____
1. Datos del Establecimiento					
1.1 Nombre	Cangrejal Blanquita				
1.2 Dirección	Av. Quito 1016 Y Vélez				
1.3 Teléfono	04 2534766		1.4 Tipo		1.5 Categoría
1.6 E-mail			Restaurante	<input checked="" type="checkbox"/>	Primera
1.7 Propietario	Blanca Cecelia Vilana Guacho		Bar		Segunda
1.8 Contacto	Blanca Cecelia Vilana Guacho		Cafetería		Tercera
1.9 Tiempo de funcionamiento	10 años		Kiosko de Comida		Cuarta
1.10 Servicios Disponibles			Carreta		<input checked="" type="checkbox"/>
1.11 Precio medio			1.12 No. De mesas	9	1.13 No. De plazas
				36	
2. Personal					
2.1 Numero de empleados		3			
2.2 Formación	Sin formación				
	Primaria				
	Secundaria	<input checked="" type="checkbox"/>			
	Superior				
	Otros				
					
3. Menú disponible					
Nombre del Plato				P.V.P.	
Arroz de cangrejo				\$ 5.50	
Ensalada de cangrejo				\$3.50	
Ceviche de cangrejo				\$3.50	
Ceviche de concha				\$3.00	
Ceviche de camarón				\$3.00	
Cangrejos criollos				\$5.00	
4. OBSERVACIONES					



ANEXO S


FICHA DE INVENTARIO DE LA PLANTA				TURÍSTICA-GASTRONÓMICA	
DATOS GENERALES					
Encuestador	Tesisistas	Cod. Ficha	I.PL-NAR-001	Fecha	14-may-09
Provincia	Guayas	Cantón	Naranjal	Parroquia	Naranjal
1. Datos del Establecimiento					
1.1 Nombre	"Don Nacho"				
1.2 Dirección	Vía Panamericana y Calle Bolívar (Parador Turístico)				
1.3 Teléfono	097954479		1.4 Tipo		1.5 Categoría
1.6 E-mail	no		Restaurante	x	Primera
1.7 Propietario	Ignacio Vergara		Bar		Segunda
1.8 Contacto	Amanda Vergara		Cafetería		Tercera
1.9 Tiempo de funcionamiento	9 años		Kiosko de Comida		Cuarta
1.10 Servicios Disponibles			Carreta		x
1.11 Precio medio	\$1.95	1.12 No. De mesas	6	1.13 No. De plazas	24
2. Personal					
2.1 Numero de empleados		3			
2.2 Formación	Sin formación				
	Primaria				
	Secundaria	x			
	Superior				
	Otros				
					
3. Menú disponible					
Ensalada de cangrejo				\$3.50	
Guatita				\$2.00	
Seco de Gallina				\$2.00	
Lomito Saltado				\$2.00	
Tallarín de gallina				\$2.00	
Caldo de bola				\$1.00	
Caldo de pata				\$1.00	
Caldo de mondongo				\$1.25	
Caldo de gallina				\$1.50	
4. OBSERVACIONES					
Horario de Lunes a domingo de 11h00 a 03h00					

Anexo T


FICHA DE INVENTARIO DE LA PLANTA				TURÍSTICA-GASTRONÓMICA	
DATOS GENERALES					
Encuestador	Tesistas	Cod. Ficha	I.PL-NAR-002	Fecha	14-may-09
Provincia	Guayas	Cantón	Naranjal	Parroquia	Naranjal
1. Datos del Establecimiento					
1.1 Nombre	"Don Juan"				
1.2 Dirección	Vía Panamericana y Calle Bolívar (Parador Turístico)				
1.3 Teléfono	no		1.4 Tipo		1.5 Categoría
1.6 E-mail	no		Restaurante	x	Primera
1.7 Propietario	Juan Pérez Romero		Bar		Segunda
1.8 Contacto	Juan Pérez Romero		Cafetería		Tercera
1.9 Tiempo de funcionamiento	9 años		Kiosko de Comida		Cuarta
1.10 Servicios Disponibles			Carreta		x
1.11 Precio medio	\$1.50	1.12 No. De mesas	4	1.13 No. De plazas	16
2. Personal					
2.1 Numero de empleados		0			
2.2 Formación	Sin formación				
	Primaria				
	Secundaria				
	Superior				
	Otros				
					
3. Menú disponible					
Guatita				\$1.50	
Lengua guisada				\$1.50	
Seco de carne				\$1.50	
Seco de corazón				\$1.50	
4. OBSERVACIONES					
Existen dos turnos el primero de 04h00 a 16h00 y el otro de 16h00 a 04h00					




Anexo U

FICHA DE INVENTARIO DE LA PLANTA				TURÍSTICA-GASTRONÓMICA	
DATOS GENERALES					
Encuestador	Tesisistas	Cod. Ficha	I.PL-NAR-003	Fecha	14-may-09
Provincia	Guayas	Cantón	Naranjal	Parroquia	Naranjal
1. Datos del Establecimiento					
1.1 Nombre	"Comedor Germania"				
1.2 Dirección	Vía Panamericana y Calle Bolívar (Parador Turístico)				
1.3 Teléfono	no	1.4 Tipo		1.5 Categoría	
1.6 E-mail	no	Restaurante	<input checked="" type="checkbox"/>	Primera	
1.7 Propietario	Germania Romero		Bar	Segunda	
1.8 Contacto	Aníbal Romero		Cafetería	Tercera	
1.9 Tiempo de funcionamiento	7 años		Kiosko de Comida	Cuarta	<input checked="" type="checkbox"/>
1.10 Servicios Disponibles			Carreta		
1.11 Precio medio	\$2.25	1.12 No. De mesas	6	1.13 No. De plazas	24
2. Personal					
2.1 Numero de empleados		1			
2.2 Formación	Sin formación				
	Primaria				
	Secundaria	<input checked="" type="checkbox"/>			
	Superior				
	Otros				
					
3. Menú disponible					
Ensalada de cangrejo				\$3.00	
Sudado de Robalo				\$2.50	
Seco de gallina				\$2.00	
Seco de carne				\$1.50	
Bistec de Hígado				\$1.50	
Guatita				\$1.50	
Tallarín de gallina				\$1.50	
Tallarín de carne				\$1.50	
4. OBSERVACIONES					


Anexo V

FICHA DE INVENTARIO DE LA PLANTA				TURÍSTICA-GASTRONÓMICA		
DATOS GENERALES						
Encuestador	Tesisistas	Cod. Ficha	I.PL-NAR-004	Fecha	14-may-09	
Provincia	Guayas	Cantón	Naranjal	Parroquia	Naranjal	
1. Datos del Establecimiento						
1.1 Nombre	"Comedor Andresito"					
1.2 Dirección	Vía Panamericana y Calle Bolívar (Parador Turístico)					
1.3 Teléfono	no	1.4 Tipo		1.5 Categoría		
1.6 E-mail	no	Restaurante	X	Primera		
1.7 Propietario	Lidia Borboa	Bar		Segunda		
1.8 Contacto	Lidia Borboa	Cafetería		Tercera		
1.9 Tiempo de funcionamiento	7 años	Kiosko de Comida		Cuarta	x	
1.10 Servicios Disponibles			Carreta			
1.11 Precio medio	\$2.25	1.12 No. De mesas	5	1.13 No. De plazas	20	
2. Personal						
2.1 Numero de empleados	0					
2.2 Formación	Sin formación					
	Primaria					
	Secundaria					
	Superior					
Otros						
3. Menú disponible						
				\$3.00		
Ensalada de cangrejo				\$3.00		
Ceviche de camarón				\$2.00		
Seco de gallina				\$1.75		
Seco de carne				\$1.75		
Bistec de hígado				\$2.00		
Bandera sencilla				\$3.00		
Bandera Especial				\$2.00		
Sudado de corvina				\$2.00		
Carne asada				\$1.75		
Caldo de gallina				\$0.30		
Jugo / Agua				\$0.50		
Cola						
4. OBSERVACIONES						

Anexo W


FICHA DE INVENTARIO DE LA PLANTA				TURÍSTICA-GASTRONÓMICA		
DATOS GENERALES						
Encuestador	Tesisistas	Cod. Ficha	I.PL-NAR-005	Fecha	14-may-09	
Provincia	Guayas	Cantón	Naranjal	Parroquia		
1. Datos del Establecimiento						
1.1 Nombre	"Comedor Piguary"					
1.2 Dirección	Vía Panamericana y Calle Bolívar (Parador Turístico)					
1.3 Teléfono	no	1.4 Tipo		1.5 Categoría		
1.6 E-mail	no	Restaurante	X	Primera		
1.7 Propietario	Cesar Jaime	Bar		Segunda		
1.8 Contacto	Wendy Jaime	Cafetería		Tercera		
1.9 Tiempo de funcionamiento	8 años	Kiosko de Comida		Cuarta	x	
1.10 Servicios Disponibles		Carreta				
1.11 Precio medio		1.12 No. De mesas	5	1.13 No. De plazas	20	
2. Personal						
2.1 Numero de empleados	2					
2.2 Formación	Sin formación					
	Primaria					
	Secundaria					X
	Superior					
Otros						
3. Menú disponible						
Ensalada de cangrejo				\$3.50		
Sudado de robalo				\$3.00		
Seco de gallina				\$2.00		
Bandera especial				\$3.50		
Bandera sencilla				\$2.50		
Caldo de gallina				\$1.75		
Guatita				\$1.75		
Seco de carne				\$1.75		
Guatallarín				\$2.00		
Tallarín de carne				\$2.00		
Tallarín de gallina				\$2.00		
Caldo de bagre				\$1.25		
Ceviche de camarón				\$3.00		
Ceviche de cangrejo				\$3.00		
4. OBSERVACIONES						
Abierto las 24 horas						

Anexo X


FICHA DE INVENTARIO DE LA PLANTA				TURÍSTICA-GASTRONÓMICA	
DATOS GENERALES					
Encuestador	Tesisistas	Cod. Ficha	I.PL-NAR-006	Fecha	14-may-09
Provincia	Guayas	Cantón	Naranjal	Parroquia	
1. Datos del Establecimiento					
1.1 Nombre	"Comedor San Miguel"				
1.2 Dirección	Vía Panamericana y Calle Bolívar (Parador Turístico)				
1.3 Teléfono	No		1.4 Tipo		1.5 Categoría
1.6 E-mail	no		Restaurante	X	Primera
1.7 Propietario	Miguel Galarza		Bar		Segunda
1.8 Contacto	Victoria Puchi		Cafetería		Tercera
1.9 Tiempo de funcionamiento	8 años		Kiosko de Comida		Cuarta
1.10 Servicios Disponibles			Carreta		X
1.11 Precio medio	\$2.70	1.12 No. De mesas	5	1.13 No. De plazas	20
2. Personal					
2.1 Numero de empleados		1			
2.2 Formación	Sin formación				
	Primaria				
	Secundaria	X			
	Superior				
Otros					
3. Menú disponible					
			Ensalada cangrejo	\$3.50	
			Sudado de robalo	\$3.00	
			Bandera sencilla	\$2.50	
			Bandera especial	\$3.50	
			Seco de gallina	\$2.00	
			Seco de carne	\$2.00	
			Tallarín de carne	\$2.00	
			Guatita	\$1.75	
			Guatallarín	\$1.75	
			Bistec de hígado	\$1.75	
4. OBSERVACIONES					




Anexo Y

FICHA DE INVENTARIO DE LA PLANTA				TURÍSTICA-GASTRONÓMICA	
DATOS GENERALES					
Encuestador	Tesistas	Cod. Ficha	I.PL-NAR-007	Fecha	14-may-09
Provincia	Guayas	Cantón	Naranjal	Parroquia	Naranjal
1. Datos del Establecimiento					
1.1 Nombre	"Comedor La Metralla"				
1.2 Dirección	Vía Panamericana y Calle Bolívar (Parador Turístico)				
1.3 Teléfono	no	1.4 Tipo		1.5 Categoría	
1.6 E-mail	no	Restaurante	X	Primera	
1.7 Propietario	Germán Villa	Bar		Segunda	
1.8 Contacto	Germán Villa	Cafetería		Tercera	
1.9 Tiempo de funcionamiento	8 años	Kiosko de Comida		Cuarta	X
1.10 Servicios Disponibles		Carreta			
1.11 Precio medio	\$2.00	1.12 No. De mesas	4	1.13 No. De plazas	16
2. Personal					
2.1 Numero de empleados		1			
2.2 Formación	Sin formación				
	Primaria				
	Secundaria	X			
	Superior				
	Otros				
3. Menú disponible					
Sudado de robalo				\$3.00	
Seco de gallina				\$2.00	
Seco de carne				\$1.75	
Bistec de hígado				\$1.75	
Tallarín de gallina				\$1.75	
Guatita				\$1.75	
Caldo de Bagre				\$1.25	
Caldo de bola				\$1.25	
Bandera especial				\$3.00	
Bandera sencilla				\$2.00	
4. OBSERVACIONES					


Anexo Z

FICHA DE INVENTARIO DE LA PLANTA				TURÍSTICA-GASTRONÓMICA	
DATOS GENERALES					
Encuestador	Tesistas	Cod. Ficha	I.PL-NAR-008	Fecha	14-may-09
Provincia	Guayas	Cantón	Naranjal	Parroquia	Naranjal
1. Datos del Establecimiento					
1.1 Nombre	"Comedor San Jacinto"				
1.2 Dirección	Vía Panamericana y Calle Bolívar (Parador Turístico)				
1.3 Teléfono	no	1.4 Tipo		1.5 Categoría	
1.6 E-mail	no	Restaurante	X	Primera	
1.7 Propietario	Nancy Mieles	Bar		Segunda	
1.8 Contacto	Nancy Mieles	Cafetería		Tercera	
1.9 Tiempo de funcionamiento	9 años	Kiosko de Comida		Cuarta	X
1.10 Servicios Disponibles		Carreta			
1.11 Precio medio		1.12 No. De mesas	4	1.13 No. De plazas	16
2. Personal					
2.1 Numero de empleados					0
2.2 Formación					Sin formación
					Primaria
					Secundaria
					Superior
					Otros
					
3. Menú disponible					
Arroz con cangrejo				\$3.50	
Ceviche mixto				\$3.50	
4. OBSERVACIONES					
Abierto de 04h00 a 16h00					

Anexo AA

FICHA DE INVENTARIO DE LA PLANTA				TURÍSTICA-GASTRONÓMICA	
DATOS GENERALES					
Encuestador	Tesistas	Cod. Ficha	I.PL-NAR-009	Fecha	14-may-09
Provincia	Guayas	Cantón	Naranjal	Parroquia	Naranjal
1. Datos del Establecimiento					
1.1 Nombre	"La Cueva del Cangrejo"				
1.2 Dirección	Vía Panamericana				
1.3 Teléfono	090767020	1.4 Tipo		1.5 Categoría	
1.6 E-mail	no	Restaurante	<input checked="" type="checkbox"/>	Primera	
1.7 Propietario	Santiago Fabricio Loaiza Paz	Bar		Segunda	
1.8 Contacto	Santiago Fabricio Loaiza Paz	Cafetería		Tercera	
1.9 Tiempo de funcionamiento	8 años	Kiosko de Comida		Cuarta	<input checked="" type="checkbox"/>
1.10 Servicios Disponibles		Carreta			
1.11 Precio medio		1.12 No. De mesas	10	1.13 No. De plazas	40
2. Personal					
2.1 Numero de empleados		1			
2.2 Formación	Sin formación				
	Primaria				
	Secundaria	<input checked="" type="checkbox"/>			
	Superior				
	Otros				
					
3. Menú disponible					
Ensalada de Cangrejo				\$3.00	
Arroz con Cangrejo				\$4.50	
Bistec de Cangrejo				\$3.50	
4. OBSERVACIONES					

Anexo AB


FICHA DE INVENTARIO DE LA PLANTA				TURÍSTICA-GASTRONÓMICA	
DATOS GENERALES					
Encuestador	Tesistas	Cod. Ficha	I.PL-NAR-010	Fecha	16-may-09
Provincia	Guayas	Cantón	Naranjal	Parroquia	Naranjal
1. Datos del Establecimiento					
1.1 Nombre	"Decisiones"				
1.2 Dirección	Vía Panamericana				
1.3 Teléfono	2750139	1.4 Tipo		1.5 Categoría	
1.6 E-mail	no	Restaurante	x	Primera	
1.7 Propietario	Narcisa Wong López	Bar		Segunda	
1.8 Contacto	Narcisa Wong López	Cafetería		Tercera	
1.9 Tiempo de funcionamiento	6 meses	Kiosko de Comida		Cuarta	x
1.10 Servicios Disponibles		Carreta			
1.11 Precio medio		1.12 No. De mesas	7	1.13 No. De plazas	28
2. Personal					
2.1 Numero de empleados		0			
2.2 Formación	Sin formación				
	Primaria				
	Secundaria				
	Superior				
	Otros				
					
3. Menú disponible					
4. OBSERVACIONES					

Anexo AC

FICHA DE INVENTARIO DE LA PLANTA				TURÍSTICA-GASTRONÓMICA	
DATOS GENERALES					
Encuestador	Tesisistas	Cod. Ficha	I.PL-NAR-011	Fecha	16-may-09
Provincia	Guayas	Cantón	Naranjal	Parroquia	Naranjal
1. Datos del Establecimiento					
1.1 Nombre	"El Tiburón Comelón"				
1.2 Dirección	Vía Panamericana				
1.3 Teléfono	no	1.4 Tipo		1.5 Categoría	
1.6 E-mail	no	Restaurante	X	Primera	
1.7 Propietario	Juana Morocho	Bar		Segunda	
1.8 Contacto	Juana Morocho	Cafetería		Tercera	
1.9 Tiempo de funcionamiento	10 años	Kiosko de Comida		Cuarta	x
1.10 Servicios Disponibles		Carreta			
1.11 Precio medio	\$2.30	1.12 No. De mesas	5	1.13 No. De plazas	20
2. Personal					
2.1 Numero de empleados		1			
2.2 Formación	Sin formación				
	Primaria				
	Secundaria	X			
	Superior				
	Otros				
3. Menú disponible				LICTUR - BIBLIOTECA	
Ceviche de Concha			\$3.00		
Estofado robalo			\$3.00		
Ensalada de Cangrejo			\$3.50		
Caldo de Bagre			\$1.50		
4. OBSERVACIONES					




Anexo AD

FICHA DE INVENTARIO DE LA PLANTA			TURÍSTICA-GASTRONÓMICA		
DATOS GENERALES					
Encuestador	Tesistas	Cod. Ficha	I.PL-NAR-012	Fecha	16-may-09
Provincia	Guayas	Cantón	Naranjal	Parroquia	Naranjal
1. Datos del Establecimiento					
1.1 Nombre	Cevicheria Osmayle				
1.2 Dirección	Vía Panamericana e Hipólito Gonzáles				
1.3 Teléfono	no		1.4 Tipo		1.5 Categoría
1.6 E-mail	no		Restaurante	<input checked="" type="checkbox"/>	Primera
1.7 Propietario	Reinalda Barcos		Bar		Segunda
1.8 Contacto	Reinalda Barcos		Cafetería		Tercera
1.9 Tiempo de funcionamiento	3 años		Kiosko de Comida		Cuarta <input checked="" type="checkbox"/>
1.10 Servicios Disponibles			Carreta		
1.11 Precio medio		1.12 No. De mesas		1.13 No. De plazas	
2. Personal					
2.1 Numero de empleados		4			
2.2 Formación	Sin formación				
	Primaria				
	Secundaria	<input checked="" type="checkbox"/>			
	Superior				
	Otros				
3. Menú disponible					
Ceviche de Cangrejo					\$3.50
Arroz con Cangrejo					\$3.50
Arroz con Concha					\$3.50
Jugo de Mandarina					\$0.50
Helado					\$0.30
4. OBSERVACIONES					

Anexo AE

FICHA DE INVENTARIO DE PLATOS													
Datos generales													
Encuestador				Cod. Ficha				Fecha					
Provincia				Cantón				Parroquia					
1. Descripción del plato													
1.1 Factores Sociales y Culturales (valorización social y cultural)													
1.1.1 Denominación						1.1.2 Variación de denominación							
1.1.3 Categoría		1.1.4 Reconocimiento cultural				1.1.5 Procedencia de la receta		1.1.6 Tipo y procedencia de los ingredientes		1.1.7 Temporalidad			
Alimento		Plenamente aceptado				Familiar (de antepasados)		Naturales		Regular			
Bebida		Reconocido minoritariamente por la comunidad				Social / vecinal		Procesados o conserva					
Repostería		Reconocido mayoritariamente por la comunidad				De otras comarcas		Originales del lugar		Temporal			
		En peligro de desaparición				Nacional		De otros lugares del país					
1.2 Factores de elaboración y nutricionales						De países vecinos		Importado de otros países		Especial			
1.2.1 Nivel de dificultad elaboración				1.2.2 Valor Nutricional de su consumo		2. Recetario							
Muy bajo		Medio		Alto		2.1 Número de porciones							
Bajo		Alto		Medio		2.2 Ingredientes, preparación, presentación y necesidad de utensilios especiales:							
Regular		Muy Alto		Bajo		<p>Ingredientes:</p> <p>Preparación:</p> <p>Presentación:</p>							
1.2.3 Tiempo de elaboración en minutos													
3. Difusión								4. Comercialización					
3.1 Alcance			3.2 Vías de difusión		3.3 Formas de transmisión		3.3 Uso comunal de la expresión			4.1 Alcance		4.2 Vías de comercialización	
Mercado Local			Mercado turístico		Familiar					Mercado Local		Restauración de la zona	
Mercado Nacional			Prensa local y nacional		Boca a boca					Mercado Nacional		Puestos pequeños y carretas de comida	
Mercado Regional			Boca a boca (vía cultura)		Educación					Mercado Regional		Mercado local	
Mercado Internacional			Festival o festividad		Prensa escrita y libros de cocina TV y radio					Mercado Internacional		Festival o festividad	
5. Fuentes de Información								6. Observaciones					

Anexo AF

FICHA DE INVENTARIO DE PLATOS																															
Datos generales																															
Encuestador	Tesisistas			Cod. Ficha	I.R-GYE-001		Fecha	18-Jun-09																							
Provincia	Guayas			Cantón	Guayaquil		Parroquia																								
1. Descripción del plato																															
1.1 Factores Sociales y Culturales (valorización social y cultural)																															
1.1.1 Denominación		Sopa de Cangrejo				1.1.2 Variación de denominación																									
1.1.3 Categoría		1.1.4 Reconocimiento cultural			1.1.5 Procedencia de la receta		1.1.6 Tipo y procedencia de los ingredientes		1.1.7 Temporalidad																						
Alimento	X	Plenamente aceptado			X	Familiar (de antepasados)	Naturales	X	Regular																						
Bebida		Reconocido minoritariamente por la comunidad				Social / vecinal	X	Procesados o conserva																							
Repostería		Reconocido mayoritariamente por la comunidad				De otras comarcas		Originales del lugar	X	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																						
1.2.1 Nivel de dificultad elaboración				1.2.2 Valor Nutricional de su consumo		2. Recetario																									
Muy bajo		Medio	X	Alto	X	2.1 Número de porciones	2																								
Bajo		Alto		Medio		2.2 Ingredientes, preparación, presentación y necesidad de utensilios especiales:																									
Regular		Muy Alto		Bajo		<p>Ingredientes: 2 Cangrejo, 1 rama de cebolla blanca, un litro de agua, fideo cabello, 1 libra de papa, ¼ de litro de leche, ¼ de queso criollo, orégano, margarina, sal.</p> <p>Preparación: Se pone a hervir el agua con la cebolla blanca, el orégano y el cangrejo al pasar 20 minutos se retira el cangrejo y se adhiere al agua el fideo y la papa picada en cuadritos para finalizar se le agrega la leche y el queso.</p> <p>Presentación: Se sirve en un plato sopero con el cangrejo entero sumergido en la sopa.</p>																									
1.2.3 Tiempo de elaboración en minutos				50																											
						3. Difusión																									
						4. Comercialización																									
3.1 Alcance				3.2 Vías de difusión		3.3 Formas de trasmisión		3.3 Uso comunal de la expresión																							
Mercado Local			Mercado turístico		Familiar	X																									
Mercado Nacional			Prensa local y nacional	X	Boca a boca	X																									
Mercado Regional		X	Boca a boca (vía cultura)	X	Educación																										
Mercado Internacional			Festival o festividad	X	Prensa escrita y libros de cocina	X																									
					TV y radio		<table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <tr> <td colspan="2">4.1 Alcance</td> <td colspan="2">4.2 Vías de comercialización</td> </tr> <tr> <td>Mercado Local</td> <td></td> <td>Restauración de la zona</td> <td>X</td> </tr> <tr> <td>Mercado Nacional</td> <td></td> <td>Puestos pequeños y carretas de comida</td> <td></td> </tr> <tr> <td>Mercado Regional</td> <td>X</td> <td>Mercado local</td> <td>X</td> </tr> <tr> <td>Mercado Internacional</td> <td></td> <td>Festival o festividad</td> <td>X</td> </tr> </table>					4.1 Alcance		4.2 Vías de comercialización		Mercado Local		Restauración de la zona	X	Mercado Nacional		Puestos pequeños y carretas de comida		Mercado Regional	X	Mercado local	X	Mercado Internacional		Festival o festividad	X
4.1 Alcance		4.2 Vías de comercialización																													
Mercado Local		Restauración de la zona	X																												
Mercado Nacional		Puestos pequeños y carretas de comida																													
Mercado Regional	X	Mercado local	X																												
Mercado Internacional		Festival o festividad	X																												
5. Fuentes de Información						6. Observaciones																									
Sra. Mónica Cruz López						El cangrejo está en veda durante dos épocas en el año la primera va desde el 15 de Agosto al 15 de septiembre y la segunda veda va desde el 15 de Enero al 15 de Febrero.																									

Anexo AG



FICHA DE INVENTARIO DE PLATOS

Datos generales

LECTUR - BIBLIOTECA

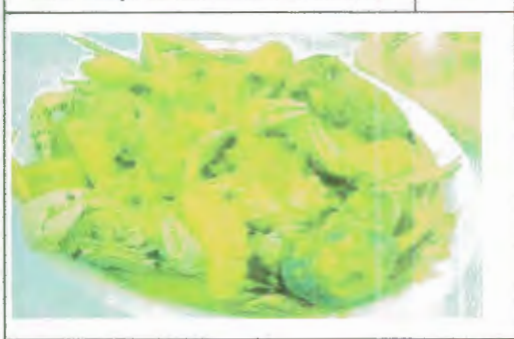
Encuestador	Tesistas	Cod. Ficha	I.R-GYE-0012	Fecha	18-Jun-09
Provincia	Guayas	Cantón	Guayaquil	Parroquia	

1. Descripción del plato

1.1 Factores Sociales y Culturales (valorización social y cultural)

1.1.1 Denominación	Encocado de Cangrejo			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		
Alimento	X	Plenamente aceptado	X	Familiar (de antepasados)	Naturales	X	
Bebida		Reconocido minoritariamente por la comunidad		Social / vecinal	X	Procesados o conserva	
Repostería		Reconocido mayoritariamente por la comunidad		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	Regular
							Temporal
							X
							Especial

1.2.1 Nivel de dificultad elaboración				1.2.2 Valor Nutricional de su consumo		2. Recetario	
Muy bajo		Medio	X	Alto	X	2.1 Número de porciones	2
Bajo		Alto		Medio		2.2 Ingredientes, preparación, presentación y necesidad de utensilios especiales:	
Regular		Muy Alto		Bajo			



1.2.3 Tiempo de elaboración en minutos 45

Ingredientes: 2 Cangrejo, 1 cda. de alíño casero, 1 taza de cebolla colorada cortada en cuadritos, ½ taza de pimiento verde cortado en cuadritos, 1 coco, aceite con achiote, sal, pimienta y ajinomoto al gusto.

Preparación: En una sartén con tapa se pone 2 cucharadas de aceite con achiote, con la cebolla y el pimiento, una vez cristalizado se le agrega el alíño, el ajinomoto, la sal y la pimienta. A parte el coco lo ralla y se lo deja en ½ taza de agua tibia unos 15 minutos luego se lo exprime (esto se hace para sacar lo que se conoce como primera leche de coco). El afrecho se lo pone en 1 taza de agua tibia el cual va para la licuadora donde se saca la segunda leche. Esta leche se adiciona en la sartén junto con el refrito y el cangrejo y luego de que reduzca se le agrega la primera leche y se lo deja hervir por 5 minutos.

Presentación: Se sirve en un plato acompañado de arroz blanco y patacones.

3. Difusión					4. Comercialización					
3.1 Alcance		3.2 Vías de difusión		3.3 Formas de trasmisión		3.3 Uso comunal de la expresión		4.1 Alcance	4.2 Vías de comercialización	
Mercado Local		Mercado turístico		Familiar	X			Mercado Local	Restauración de la zona	X
Mercado Nacional		Prensa local y nacional	X	Boca a boca	X			Mercado Nacional	Puestos pequeños y carretas de comida	
Mercado Regional	X	Boca a boca (vía cultura)	X	Educación				Mercado Regional	X	Mercado local
Mercado Internacional		Festival o festividad	X	Prensa escrita y libros de cocina	X			Mercado Internacional		Festival o festividad
				TV y radio						X

5. Fuentes de Información					6. Observaciones						
Gino Molinari, Recetas de "My Country", Tomo 3.					El cangrejo está en veda durante dos épocas en el año la primera va desde el 15 de Agosto al 15 de septiembre y la segunda veda va desde el 15 de Enero al 15 de Febrero.						

Anexo AH

FICHA DE INVENTARIO DE PLATOS																			
Datos generales																			
Encuestador			Tesisistas			Cod. Ficha		I.R-GYE-0013		Fecha		18-Jun-09							
Provincia			Guayas			Cantón		Guayaquil		Parroquia									
1. Descripción del plato																			
1.1 Factores Sociales y Culturales (valorización social y cultural)																			
1.1.1 Denominación		Crepes de Cangrejo					1.1.2 Variación de denominación												
1.1.3 Categoría		1.1.4 Reconocimiento cultural			1.1.5 Procedencia de la receta		1.1.6 Tipo y procedencia de los ingredientes		1.1.7 Temporalidad										
Alimento		X		Plenamente aceptado		X		Familiar (de antepasados)		Naturales		X							
Bebida				Reconocido minoritariamente por la comunidad				Social / vecinal		X		Procesados o conserva		X					
Repostería				Reconocido mayoritariamente por la comunidad				De otras comarcas				Originales del lugar		X					
				En peligro de desaparición				Nacional				De otros lugares del país		X					
								De países vecinos				Importado de otros países		X					
												Especial							
1.2 Factores de elaboración y nutricionales																			
1.2.1 Nivel de dificultad elaboración				1.2.2 Valor Nutricional de su consumo				2. Recetario											
Muy bajo				Medio				Alto				2.1 Número de porciones		Variable					
Bajo				Alto		X		Medio		X		2.2 Ingredientes, preparación, presentación y necesidad de utensilios especiales:							
Regular				Muy Alto				Bajo				<p>Ingredientes: Para el crepe se necesita: 1 taza de leche, 1 taza de harina, ¼ de cda de sal, 2 huevos y 2 cucharaditas de margarina y para el relleno se necesita: 2 cdas de margarina, 2 cdas de harina, ¼ cda de sal, ¼ de cda de pimienta, ¼ cda de nuez moscada, 1 ½ tazas de leche, ½ taza de crema de leche, ½ libra de carne de cangrejo incluyendo la grasa, ½ cda de curry y ½ taza de jerez seco.</p> <p>Preparación: Para el crepe: se colocan todos los ingredientes en la licuadora y se fríen en la sartén tomando pociones con un cucharón.</p> <p>Para el relleno: en una olla se coloca la margarina y se cocina la harina luego se incorpora lentamente la leche, luego se le agrega la carne de cangrejo y se sazona con sal, pimienta, curry y nuez moscada. Se agrega la crema de leche.</p> <p>Presentación: Se rellenan las crepes con esta salsa y se sirven en un plato para ser degustado como entrada.</p>							
1.2.3 Tiempo de elaboración en minutos				50															
3. Difusión																			
3.1 Alcance		3.2 Vías de difusión		3.3 Formas de transmisión		3.3 Uso comunal de la expresión				4. Comercialización									
Mercado Local				Mercado turístico				Familiar		X		4.1 Alcance		4.2 Vías de comercialización					
Mercado Nacional				Prensa local y nacional		X		Boca a boca		X		Mercado Local		Restauración de la zona		X			
Mercado Regional				Boca a boca (vía cultura)		X		Educación				Mercado Nacional		Puestos pequeños y carretas de comida					
Mercado Internacional		X		Festival o festividad		X		Prensa escrita y libros de cocina		X		Mercado Regional		X		Mercado local			
								TV y radio				Mercado Internacional				Festival o festividad			
5. Fuentes de Información																			
Gino Molinari, Mis Recetas CASA DENTRO, Tomo 2.																			
6. Observaciones																			
El cangrejo está en veda durante dos épocas en el año la primera va desde el 15 de Agosto al 15 de septiembre y la segunda veda va desde el 15 de Enero al 15 de Febrero.																			



Anexo AI

FICHA DE INVENTARIO DE PLATOS												
Datos generales												
Encuestador		Tesisistas			Cod. Ficha		I.R-GYE-004		Fecha		18-Jun-09	
Provincia		Guayas			Cantón		Guayaquil		Parroquia			
1. Descripción del plato												
1.1 Factores Sociales y Culturales (valorización social y cultural)												
1.1.1 Denominación		Ceviche de Cangrejo				1.1.2 Variación de denominación						
1.1.3 Categoría		1.1.4 Reconocimiento cultural			1.1.5 Procedencia de la receta		1.1.6 Tipo y procedencia de los ingredientes		1.1.7 Temporalidad			
Alimento	X	Plenamente aceptado			X	Familiar (de antepasados)		Naturales	X	Regular		
Bebida		Reconocido minoritariamente por la comunidad				Social / vecinal	X	Procesados o conserva	X			
Repostería		Reconocido mayoritariamente por la comunidad				De otras comarcas		Originales del lugar	X	Temporal		X
		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		
1.2.1 Nivel de dificultad elaboración				1.2.2 Valor Nutricional de su consumo		2. Recetario						
Huy bajo	X	Medio		Alto	X	2.1 Número de porciones		4				
Bajo		Alto		Medio		2.2 Ingredientes, preparación, presentación y necesidad de utensilios especiales:						
Regular		Muy Alto		Bajo		<p>Ingredientes: 1 cerveza pequeña, 2 libras de carne de cangrejo cocinada incluyendo su grasa, el jugo de 5 limones, el jugo de 2 naranjas, ½ taza de salsa de tomate, ¼ de taza de mostaza, 3 cucharadas de cilantro, sal y pimienta al gusto.</p> <p>Preparación: En una olla ponga la cerveza con la sal, pimienta y la carne de cangrejo una vez que hierva deje enfriar. A parte en un tazón mezcle el jugo de los limones, de las naranjas, la salsa de tomate, la mostaza, el cangrejo con la cerveza cocinada y el cilantro picado.</p> <p>Presentación: Se sirve frío en una cevichera acompañado de cangull, maíz tostado o chifles.</p>						
1.2.3 Tiempo de elaboración en minutos				30								
3. Difusión								4. Comercialización				
								4.1 Alcance		4.2 Vías de comercialización		
3.1 Alcance		3.2 Vías de difusión		3.3 Formas de transmisión		3.3 Uso comunal de la expresión		Mercado Local		Restauración de la zona	X	
Mercado Local		Mercado turístico		Familiar		X		Mercado Nacional		Puestos pequeños y carretas de comida		X
Mercado Nacional		Prensa local y nacional		Boca a boca		X						
Mercado Regional		Boca a boca (vía cultura)		X		Educación		Mercado Regional		X	Mercado local	X
Mercado Internacional		X		Festival o festividad		Prensa escrita y libros de cocina						
						TV y radio						
5. Fuentes de Información						6. Observaciones						
Gino Molinari, Recetas de "My Country", Tomo 3.						El cangrejo está en veda durante dos épocas en el año la primera va desde el 15 de Agosto al 15 de septiembre y la segunda veda va desde el 15 de Enero al 15 de Febrero.						






Anexo AJ

LICTUR - BIBLIOTECA

FICHA DE INVENTARIO DE PLATOS												
Datos generales												
Encuestador			Tesisistas			Cod. Ficha		I.R-GYE-005		Fecha		18-Jun-09
Provincia			Guayas			Cantón		Guayaquil		Parroquia		
1. Descripción del plato												
1.1 Factores Sociales y Culturales (valorización social y cultural)												
1.1.1 Denominación			Mousse de Cangrejo					1.1.2 Variación de denominación				
1.1.3 Categoría		1.1.4 Reconocimiento cultural			1.1.5 Procedencia de la receta		1.1.6 Tipo y procedencia de los ingredientes		1.1.7 Temporalidad			
Alimento	X	Plenamente aceptado			X	Familiar (de antepasados)		Naturales	X	Regular		
Bebida		Reconocido minoritariamente por la comunidad				Social / vecinal	X	Procesados o conserva	X			
Repostería		Reconocido mayoritariamente por la comunidad				De otras comarcas		Originales del lugar	X	Temporal		X
		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		
1.2.1 Nivel de dificultad elaboración				1.2.2 Valor Nutricional de su consumo		2. Recetario						
Muy bajo		Medio	X	Alto	X	2.1 Número de porciones		Variable				
Bajo		Alto		Medio		2.2 Ingredientes, preparación, presentación y necesidad de utensilios especiales:						
Regular		Muy Alto		Bajo		<p>Ingredientes: 2 huevos duros picaditos, 3 tallos de apio picaditos, ½ cebolla perla picadita, ½ pimienta verde picadito, 1 cubito de caldo de gallina, 2 tazas de carne de cangrejo, 1 ½ tazas de mayonesa, 4 cucharadas de aceite de oliva, el jugo de ½ limón y 1 ½ sobres de gelatina sin sabor.</p> <p>Preparación: En una ollita se cocinan los apios picados por 3 o 4 minutos. En aceite de oliva se ponen a refreír la cebolla y el pimienta ya cristalizados se los coloca en un recipiente junto con los pedacitos de apio y el huevo picado se incorpora las 2 tazas de cangrejo, el jugo de limón, la mayonesa y se revuelve. A parte se coloca 1 taza de agua a hervir junto con el caldo de gallina y se le agrega la gelatina previamente hidratada en 3 cdtas de agua; se deja enfriar un poco y se lo añade a la mezcla.</p> <p>Presentación: Se lo coloca en moldes engrasados y se lo lleva a la refrigeradora por 4 horas aproximadamente. Se sirve desmoldado y acompañado de tostadas o galletas de sal.</p>						
1.2.3 Tiempo de elaboración en minutos				25								
3. Difusión												4. Comercialización
3.1 Alcance		3.2 Vías de difusión		3.3 Formas de transmisión		3.3 Uso comunal de la expresión		4.1 Alcance		4.2 Vías de comercialización		
Mercado Local		Mercado turístico		Familiar				Mercado Local		Restauración de la zona		X
Mercado Nacional		Prensa local y nacional		Boca a boca				Mercado Nacional		Puestos pequeños y carretas de comida		
Mercado Regional		Boca a boca (vía cultura)		X	Educación			Mercado Regional		Mercado local		
Mercado Internacional		X	Festival o festividad		Prensa escrita y libros de cocina			X	Mercado Internacional	X	Festival o festividad	
				TV y radio								
5. Fuentes de Información						6. Observaciones						
Gino Molinari, "La cocina complice de Gino", Tomo 1.						El cangrejo está en veda durante dos épocas en el año la primera va desde el 15 de Agosto al 15 de septiembre y la segunda veda va desde el 15 de Enero al 15 de Febrero.						

Anexo AK

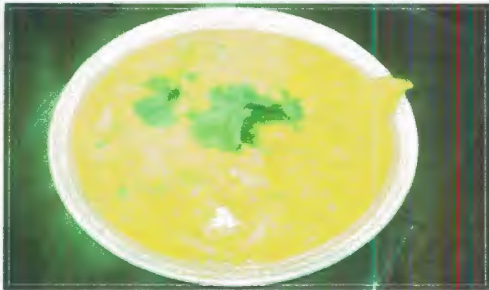
FICHA DE INVENTARIO DE PLATOS														
Datos generales														
Encuestador		Tesistas			Cod. Ficha		I.R-GYE-006		Fecha		18-Jun-09			
Provincia		Guayas			Cantón		Guayaquil		Parroquia					
1. Descripción del plato														
1.1 Factores Sociales y Culturales (valorización social y cultural)														
1.1.1 Denominación		Cangrejo al Ajillo					1.1.2 Variación de denominación							
1.1.3 Categoría		1.1.4 Reconocimiento cultural			1.1.5 Procedencia de la receta		1.1.6 Tipo y procedencia de los ingredientes			1.1.7 Temporalidad				
Alimento	X	Plenamente aceptado			X	Familiar (de antepasados)		Naturales	X					
Bebida		Reconocido minoritariamente por la comunidad				Social / vecinal	X	Procesados o conserva			Regular			
Repostería		Reconocido mayoritariamente por la comunidad				De otras comarcas		Originales del lugar	X		Temporal			
		En peligro de desaparición				Nacional		De otros lugares del país						
1.2 Factores de elaboración y nutricionales						De países vecinos		Importado de otros países	X		Especial			
1.2.1 Nivel de dificultad elaboración				1.2.2 Valor Nutricional de su consumo		2. Recetario								
Muy bajo		Medio	X	Alto	X	2.1 Número de porciones		4						
Bajo		Alto		Medio		2.2 Ingredientes, preparación, presentación y necesidad de utensilios especiales:								
Regular		Muy Alto		Bajo		<p>Ingredientes: 4 cangrejos cocinados, 10 cucharadas de margarina, 10 dientes de ajo finamente picado, 1 cucharada de perejil finamente picado, ¼ taza de vino blanco, sal y pimienta al gusto.</p> <p>Preparación: Se coloca en una ollita la margarina y el ajo a salear, se incorporan los cangrejos, la sal, pimienta, el perejil y el vino; se colocan al horno convencional a 180° por unos 10 a 15 minutos.</p> <p>Presentación: Se sirven en un plato acompañado de patacones.</p>								
1.2.3 Tiempo de elaboración en minutos				25										
														
						3. Difusión						4. Comercialización		
3.1 Alcance		3.2 Vías de difusión		3.3 Formas de transmisión		3.3 Uso comunal de la expresión				4.1 Alcance		4.2 Vías de comercialización		
Mercado Local			Mercado turístico		Familiar						Mercado Local	Restauración de la zona	X	
Mercado Nacional			Prensa local y nacional		Boca a boca						Mercado Nacional	Puestos pequeños y carretas de comida		
Mercado Regional		X	Boca a boca (vía cultura)	X	Educación						Mercado Regional	X	Mercado local	
Mercado Internacional			Festival o festividad		Prensa escrita y libros de cocina	X					Mercado Internacional		Festival o festividad	
					TV y radio									
5. Fuentes de Información						6. Observaciones								
Sra. Mónica Cruz López						El cangrejo está en veda durante dos épocas en el año la primera va desde el 15 de Agosto al 15 de septiembre y la segunda veda va desde el 15 de Enero al 15 de Febrero.								




Anexo AL

LECTUR - BIBLIOTECA

FICHA DE INVENTARIO DE PLATOS																				
Datos generales																				
Encuestador			Tesistas			Cod. Ficha		I.R-GYE-007		Fecha		18-Jun-09								
Provincia			Guayas			Cantón		Guayaquil		Parroquia										
1. Descripción del plato																				
1.1 Factores Sociales y Culturales (valorización social y cultural)																				
1.1.1 Denominación			Caldo de Cangrejo				1.1.2 Variación de denominación													
1.1.3 Categoría		1.1.4 Reconocimiento cultural			1.1.5 Procedencia de la receta		1.1.6 Tipo y procedencia de los ingredientes			1.1.7 Temporalidad										
Alimento		X		Plenamente aceptado			X		Familiar (de antepasados)				Naturales		X		Regular			
Bebida				Reconocido minoritariamente por la comunidad					Social / vednal		X		Procesados o conserva							
Repostería				Reconocido mayoritariamente por la comunidad					De otras comarcas				Originales del lugar		X		Temporal		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							
1.2.1 Nivel de dificultad elaboración				1.2.2 Valor Nutricional de su consumo				2. Recetario												
Muy bajo				Medio		X		Alto		X		2.1 Número de porciones		2						
Bajo				Alto				Medio				2.2 Ingredientes, preparación, presentación y necesidad de utensilios especiales:								
Regular				Muy Alto				Bajo				<p>Ingredientes: 2 Cangrejo, 1 rama de cebolla blanca, un litro de agua, fideo cabello, 1 plátano verde, orégano, comino molido, cebolla paiteña, tomate, pimienta, 2 cucharadas de aceite con achiote.</p> <p>Preparación: Se pone a hervir el agua con la cebolla blanca, el orégano y el cangrejo al pasar 20 minutos se retira el cangrejo y se adhiere al agua el fideo y el verde cortadito en cuadros, a parte se hace un refrito con la cebolla, el tomate, el pimienta y el aceite con achiote (se le agrega a la preparación), y se lo deja hervir por 20 minutos.</p> <p>Presentación: Se sirve en un plato soper con el cangrejo entero sumergido en el caldo y para decorar se le esparce cilantro.</p>								
1.2.3 Tiempo de elaboración en minutos				25																
3. Difusión										4. Comercialización										
3.1 Alcance			3.2 Vías de difusión		3.3 Formas de transmisión		3.3 Uso comunal de la expresión			4.1 Alcance		4.2 Vías de comercialización								
Mercado Local			Mercado turístico		Familiar					Mercado Local		Restauración de la zona		X						
Mercado Nacional			Prensa local y nacional		Boca a boca					Mercado Nacional		X		Puestos pequeños y carretas de comida						
Mercado Regional			X		Boca a boca (vía cultura)					X		Educación		Mercado Regional		Mercado local				
Mercado Internacional					Prensa escrita y libros de cocina					X		TV y radio		Mercado Internacional		Festival o festividad				
5. Fuentes de Información						6. Observaciones														
Sra. Mónica Cruz López.						El cangrejo está en veda durante dos épocas en el año la primera va desde el 15 de Agosto al 15 de septiembre y la segunda veda va desde el 15 de Enero al 15 de Febrero.														




Anexo AM

FICHA DE INVENTARIO DE PLATOS															
Datos generales															
Encuestador		Tesisistas			Cod. Ficha		I.R-GYE-008		Fecha		18-Jun-09				
Provincia		Guayas			Cantón		Guayaquil		Parroquia						
1. Descripción del plato															
1.1 Factores Sociales y Culturales (valorización social y cultural)															
1.1.1 Denominación		Arroz con Cangrejo					1.1.2 Variación de denominación								
1.1.3 Categoría		1.1.4 Reconocimiento cultural			1.1.5 Procedencia de la receta		1.1.6 Tipo y procedencia de los ingredientes		1.1.7 Temporalidad						
Alimento	X	Plenamente aceptado			X	Familiar (de antepasados)	X	Naturales	X	Regular					
Bebida		Reconocido minoritariamente por la comunidad				Social / vecinal		Procesados o conserva							
Repostería		Reconocido mayoritariamente por la comunidad				De otras comarcas		Originales del lugar	X	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					
1.2.1 Nivel de dificultad elaboración				1.2.2 Valor Nutricional de su consumo		2. Recetario									
Muy bajo		Medio	X	Alto	X	2.1 Número de porciones		1 atado = 1 libra = 3 platos							
Bajo		Alto		Medio		2.2 Ingredientes, preparación, presentación y necesidad de utensilios especiales:									
Regular		Muy Alto		Bajo		Ingredientes: - 1 kg De arroz. - 150 g de aceite. - 1 cebolla palteña. - 2 ramas de cebolla blanca. - 1 pimiento verde. - 2 dientes de ajo. - 1/2 cucharadita de comino. - 500 g de carne de cangrejo. - Culantro picado. Preparación: Cocinar el arroz y reservar. Hacer un refrito con el aceite, la cebolla finamente picada, el pimiento cortado en tiras largas, el ajo picado y el comino luego agregar la carne de cangrejo, el culantro y un poco de agua para evitar que se seque, agregue sal y pimiento al gusto, deje cocinar por un minuto. Agregar el arroz, mezclar bien y servir caliente si usted desea espolvorear perejil picado al momento de servir. Presentación: Se sirve el Arroz con Cangrejo acompañada con maduro frito.									
1.2.3 Tiempo de elaboración en minutos				25											
								3. Difusión				4. Comercialización			
								3.1 Alcance				3.2 Vías de difusión		3.3 Formas de transmisión	
Mercado Local				Mercado turístico				Familiar		X		Mercado Local		Restauración de la zona	
Mercado Nacional				Prensa local y nacional		X		Boca a boca		X		Mercado Nacional		Puestos pequeños y carretas de comida	
Mercado Regional		X		Boca a boca (vía cultura)		X		Educación				Mercado Regional		X	
Mercado Internacional				Festival o festividad		X		Prensa escrita y libros de cocina		X		Mercado Regional		X	
								TV y radio				Mercado Internacional		Festival o festividad	
5. Fuentes de Información						6. Observaciones									
Sra. Mónica Toral Torres						El cangrejo está en veda durante dos épocas en el año la primera va desde el 15 de Agosto al 15 de septiembre y la segunda veda va desde el 15 de Enero al 15 de Febrero.									




Anexo AN

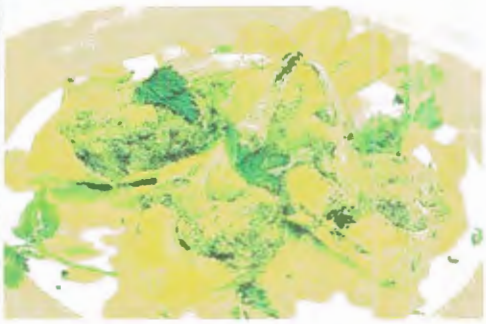
LICTUR - BIBLIOTECA

Datos generales															
Encuestador		Tesisistas			Cod. Ficha		I.R.-GYE-009		Fecha		18-Jun-09				
Provincia		Guayas			Cantón		Guayaquil		Parroquia						
1. Descripción del plato															
1.1 Factores Sociales y Culturales (valorización social y cultural)															
1.1.1 Denominación				Ensalada de Cangrejo				1.1.2 Variación de denominación							
1.1.3 Categoría		1.1.4 Reconocimiento cultural			1.1.5 Procedencia de la receta		1.1.6 Tipo y procedencia de los ingredientes		1.1.7 Temporalidad						
Alimento	X	Plenamente aceptado			X	Familiar (de antepasados)	X	Naturales	X		Regular				
Bebida		Reconocido minoritariamente por la comunidad				Social / vecinal		Procesados o conserva							
Repostería		Reconocido mayoritariamente por la comunidad				De otras comarcas		Originales del lugar	X		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				
1.2.1 Nivel de dificultad elaboración				1.2.2 Valor Nutricional de su consumo		2. Recetario									
Muy bajo		Medio		Alto	X	2.1 Número de porciones		1 atado = 1 libra = 3 platos							
Bajo		Alto		Medio		2.2 Ingredientes, preparación, presentación y necesidad de utensilios especiales:									
Regular	X	Muy Alto		Bajo		Ingredientes: - 180 gramos de carne de cangrejo - 1 papa cocida - El jugo de 5 limones - 2 tazas de arvejas cocidas - ½ taza de hierbita picada - 1 cucharadita de aceite vegetal - Sal y pimienta al gusto Preparación: En un tazón poner la carne de cangrejo, la papa cocida, el jugo de limón, las arvejas cocidas, el aceite vegetal, y la hierbita picada, sazone al gusto con sal y pimienta. Se sirve con una hoja de lechuga sobre el plato. Presentación: Se sirve la Ensalada de Cangrejo acompañada con arroz.									
1.2.3 Tiempo de elaboración en minutos				35											
								3. Difusión				4. Comercialización			
								3.1 Alcance		3.2 Vías de difusión		3.3 Formas de trasmisión		3.3 Uso comunal de la expresión	
Mercado Local		Mercado turístico		Familiar		Los Naranajaleños comen al menos una vez a la semana cangrejo criollo. El 7 de Noviembre por la independencia realizan la ensalada mas gran del Ecuador		Mercado Local		Restauración de la zona		X			
Mercado Nacional		Prensa local y nacional		Boca a boca				Mercado Nacional		Puestos pequeños y carretas de comida					
Mercado Regional		Boca a boca (vía cultura)		Educación				Mercado Regional		X Mercado local		X			
Mercado Internacional		Festival o festividad		Prensa escrita y libros de cocina TV y radio				Mercado Internacional		Festival o festividad		X			
5. Fuentes de Información						6. Observaciones									
Propia						El cangrejo está en veda durante dos épocas en el año la primera va desde el 15 de Agosto al 15 de septiembre y la segunda veda va desde el 15 de Enero al 15 de Febrero.									


Anexo AÑ

FICHA DE INVENTARIO DE PLATOS										
Datos generales										
Encuestador		Tesisistas			Cod. Ficha		I.R-GYE-010		Fecha	18-Jun-09
Provincia		Guayas			Cantón		Guayaquil		Parroquia	
1. Descripción del plato										
1.1 Factores Sociales y Culturales (valorización social y cultural)										
1.1.1 Denominación		Cangrejos Criollos				1.1.2 Variación de denominación				
1.1.3 Categoría		1.1.4 Reconocimiento cultural			1.1.5 Procedencia de la receta		1.1.6 Tipo y procedencia de los ingredientes		1.1.7 Temporalidad	
Alimento	X	Plenamente aceptado			X	Familiar (de antepasados)	X	Naturales	X	Regular
Bebida		Reconocido minoritariamente por la comunidad				Social / vecinal		Procesados o conserva		
Repostería		Reconocido mayoritariamente por la comunidad				De otras comarcas		Originales del lugar	X	Temporal
		En peligro de desaparición				Nacional		De otros lugares del país		
1.2 Factores de elaboración y nutricionales						De países vecinos		Importado de otros países		Especial
1.2.1 Nivel de dificultad elaboración				1.2.2 Valor Nutricional de su consumo		2. Recetario				
Muy bajo		Medio		Alto	X	2.1 Número de porciones	1 atado = 12 cangrejos = 4 platos (3 cangrejos cada uno)			
Bajo	X	Alto		Medio		2.2 Ingredientes, preparación, presentación y necesidad de utensilios especiales:				
Regular		Muy Alto		Bajo		Ingredientes: - 12 Cangrejos bien lavados - 1 Atado de Culantro - 1 Atado de Orégano - 3 Cebollas blancas - 3 Cebollas coloradas - 1 Pimiento verde - 2 Cervezas - 2 Verdes - ½ Libra de ajo - 1 Aji - Mostaza - Pimienta - Sal al gusto - Comino				
1.2.3 Tiempo de elaboración en minutos				10						
3. Difusión								4. Comercialización		
3.1 Alcance		3.2 Vías de difusión		3.3 Formas de transmisión		3.3 Uso comunal de la expresión		4.1 Alcance	4.2 Vías de comercialización	
Mercado Local			Mercado turístico		Familiar	X		Mercado Local	Restauración de la zona	X
Mercado Nacional			Prensa local y nacional	X	Boca a boca	X			Puestos pequeños y carretas de comida	
Mercado Regional		X	Boca a boca (vía cultura)	X	Educación			Mercado Nacional		
Mercado Internacional			Festival o festividad	X	Prensa escrita y libros de cocina	X		Mercado Regional	X	Mercado local
					TV y radio			Mercado Internacional		Festival o festividad
5. Fuentes de Información							6. Observaciones			
Propia							El cangrejo está en veda durante dos épocas en el año la primera va desde el 15 de Agosto al 15 de septiembre y la segunda veda va desde el 15 de Enero al 15 de Febrero.			

Anexo AO

FICHA DE INVENTARIO DE PLATOS													
Datos generales													
Encuestador		Tesisistas			Cod. Ficha		I.R-GYE-011		Fecha		18-Jun-09		
Provincia		Guayas			Cantón		Guayaquil		Parroquia				
1. Descripción del plato													
1.1 Factores Sociales y Culturales (valorización social y cultural)													
1.1.1 Denominación		Carapacho de Cangrejo Relleno					1.1.2 Variación de denominación						
1.1.3 Categoría		1.1.4 Reconocimiento cultural			1.1.5 Procedencia de la receta		1.1.6 Tipo y procedencia de los ingredientes		1.1.7 Temporalidad				
Alimento	X	Plenamente aceptado			X	Familiar (de antepasados)	X	Naturales	X	Regular			
Bebida		Reconocido minoritariamente por la comunidad				Social / vecinal		Procesados o conserva					
Repostería		Reconocido mayoritariamente por la comunidad				De otras comarcas		Originales del lugar	X				
		En peligro de desaparición				Nacional		De otros lugares del país		Temporal	X		
1.2 Factores de elaboración y nutricionales						De países vecinos		Importado de otros países		Especial			
1.2.1 Nivel de dificultad elaboración				1.2.2 Valor Nutricional de su consumo		2. Recetario							
Muy bajo		Medio		Alto	X	2.1 Número de porciones		1 atado = 12 cangrejos = 4 platos (3 cangrejos cada uno)					
Bajo		Alto	X	Medio		2.2 Ingredientes, preparación, presentación y necesidad de utensilios especiales:							
Regular		Muy Alto		Bajo		Ingredientes: - 320 gr. pulpa de cangrejos - 4 u/c uñas de cangrejo para la decoración - 80 gr. cebolla paiteña - 80 gr. pimientos verdes - 60 gr. Tomate - 40 gr. cebolla blanca - 30 gr. Cilantro - Sal y pimienta - 80 gr. lechuga criolla - 20 gr. perejil rama - 20 gr. Jugo de limón - 8 u/c chifle de verde - 1 u/c limón - 1 aceite de achote - 8 u/c carapachos de cangrejo							
1.2.3 Tiempo de elaboración en minutos				35									
Preparación: Cocinar el cangrejo y sacar la carne (también se puede comprar ya lista la carne de cangrejo). Sazonar con sal, pimienta, jugo de limón, aceite de oliva. Cortar la cebolla, lavar y macerar con un poco de jugo de limón y sal. Luego agregar el pimiento y tomate y mezclar como una ensalada. Rellenar los carapachos con el cangrejo. Colocar en un plato sobre las lechugas, añadir el encebollado y decorar con las uñas de cangrejo, rodajas de limón y perejil. Presentación: Servir con chifles frescos y ají.													
3. Difusión						4. Comercialización							
3.1 Alcance		3.2 Vías de difusión		3.3 Formas de trasmisión		3.3 Uso comunal de la expresión				4.1 Alcance		4.2 Vías de comercialización	
Mercado Local		Mercado turístico		Familiar						Mercado Local		Restauración de la zona	
Mercado Nacional		Prensa local y nacional		Boca a boca						Mercado Nacional		Puestos pequeños y carretas de comida	
Mercado Regional		Boca a boca (vía cultura)		Educación						Mercado Regional		X Mercado local	
Mercado Internacional		Festival o festividad		Prensa escrita y libros de cocina						Mercado Internacional		Festival o festividad	
5. Fuentes de Información						6. Observaciones							
Sra. Luisa Barahona						El cangrejo está en veda durante dos épocas en el año la primera va desde el 15 de Agosto al 15 de septiembre y la segunda veda va desde el 15 de Enero al 15 de Febrero.							

Anexo AP

FICHA DE INVENTARIO DE PLATOS											
Datos generales											
Encuestador		Tesistas			Cod. Ficha		I.R-GYE-012		Fecha		18-Jun-09
Provincia		Guayas			Cantón		Guayaquil		Parroquia		
1. Descripción del plato											
1.1 Factores Sociales y Culturales (valorización social y cultural)											
1.1.1 Denominación		Crema de Cangrejo				1.1.2 Variación de denominación					
1.1.3 Categoría		1.1.4 Reconocimiento cultural			1.1.5 Procedencia de la receta		1.1.6 Tipo y procedencia de los ingredientes		1.1.7 Temporalidad		
Alimento	X	Plenamente aceptado			X	Familiar (de antepasados)	X	Naturales	X	Regular	
Bebida		Reconocido minoritariamente por la comunidad				Social / vecinal		Procesados o conserva			
Repostería		Reconocido mayoritariamente por la comunidad				De otras comarcas		Originales del lugar	X	Temporal	
		En peligro de desaparición				Nacional		De otros lugares del país	X	X	
1.2 Factores de elaboración y nutricionales						De países vecinos		Importado de otros países		Especial	
1.2.1 Nivel de dificultad elaboración				1.2.2 Valor Nutricional de su consumo		2. Recetario					
Muy bajo		Medio	X	Alto	X	2.1 Número de porciones	1 atado = 1 libra = 3 platos				
Bajo		Alto		Medio		2.2 Ingredientes, preparación, presentación y necesidad de utensilios especiales:					
Regular		Muy Alto		Bajo		Ingredientes: - 1 kg cangrejos - ¼ de nata líquida - 1 puerro - 1 cebolla - 1 zanahoria - 1 cucharada mantequilla - 1 copa coñac - Maicena - Tomillo - Pimienta y sal					
1.2.3 Tiempo de elaboración en minutos					30						
						Preparación: Primero lavamos los cangrejos y picamos el puerro, la cebolla y la zanahoria bien finito. Luego rehogamos con la mantequilla. Dejamos unos minutos y añadimos los cangrejos y la copa de coñac, dejándolo cocer durante 10 minutos. A continuación machacamos las cabezas y las cáscaras de los cangrejos en el mortero y sacamos la carne de la cola, reservándola. Pasamos la pasta por el chino, junto con un litro y medio de agua. Aparte, en una sartén deshacemos la maicena con un poco de agua y añadimos la crema, junto con una pizca de sal, pimienta, tomillo y la nata líquida. Servimos con las colas de los cangrejos cortadas en trocitos.					
						Presentación: Espolvorear perejil finamente picado al momento de servir, se recomienda acompañarlo con chiles de verde.					
3. Difusión								4. Comercialización			
3.1 Alcance		3.2 Vías de difusión		3.3 Formas de trasmisión		3.3 Uso comunal de la expresión		4.1 Alcance		4.2 Vías de comercialización	
Mercado Local		Mercado turístico		Familiar				Mercado Local		Restauración de la zona	
Mercado Nacional		Prensa local y nacional		X Boca a boca				Mercado Nacional		Puestos pequeños y carretas de comida	
Mercado Regional		X Boca a boca (vía cultura)		X Educación				Mercado Regional		X Mercado local	
Mercado Internacional		Festival o festividad		X Prensa escrita y libros de cocina TV y radio		X		Mercado Internacional		Festival o festividad	
5. Fuentes de Información						6. Observaciones					
Sra. Mónica Toral Torres						El cangrejo está en veda durante dos épocas en el año la primera va desde el 15 de Agosto al 15 de septiembre y la segunda veda va desde el 15 de Enero al 15 de Febrero.					

Anexo AQ

FICHA DE INVENTARIO DE PRODUCTO													
DATOS GENERALES													
Encuestador			Cod. Ficha			Fecha							
Provincia			Cantón			Parroquia							
1. DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO													
1.1 Factores Sociales y Culturales (valorización social y cultural)													
1.1.1 Denominación		1.1.3 Categoría				1.1.4 Tipo							
1.1.2 Variación de denominación		Hortalizas		Frutas		1.1.5 Subtipo (Variedad)							
1.1.6 Reconocimiento cultural				Aceites		1.1.7 Forma de Obtención (producto final)							
Plenamente aceptado		Licores		Lácteos		Cosechado/recolectado de forma orgánica		Especie en crianza o estabulación		Alimentado de manera orgánica			
Reconocido minoritariamente por la comunidad		Especies		Gramíneas		Capturado (caza y pesca)				Alimentado con piensos industriales			
Reconocido mayoritariamente por la comunidad		Mariscos		Grasas		Procesado				Mediante pastoreo o alimentación en libertad			
En peligro de desaparición						En conserva							
1.2 Factores de procedencia, temporalidad y nutricionales						1.3 Factores sensoriales, de preservación y calidad							
1.2.1 Valor Nutricional de su consumo		1.2.2 Procedencia		1.2.3 Temporalidad (señalar época)		1.3.1 Características organolépticas		1.3.2 Medidas de preservación		1.3.3 Medidas de calidad			
Alto		Originales del lugar		Regular		Color		Medidas fitosanitarias		Existencia de marca de calidad			
Medio		De otros lugares del País		Temporal		Olor		Medidas de manipulación		Existencia de marca o denominación de origen			
Bajo		Del extranjero		Eventual		Sabor		Controles de calidad		Control de etiquetado (fechas, sanitario, etc.)			
										2. Fuentes de Información			
3. Cooperación y Difusión				4 Comercialización				5. Iniciativa e innovación turística en torno al producto					
3.1 Cooperativas		3.2 Alcance		3.3 Vías de difusión		4.1 Alcance		4.2 Vías de comercialización		5.1 Iniciativas		5.2 Alcance	
Comunal		Mercado comunal		Mercado turístico		Mercado comunal		Restauración de la zona		Visita guiada		Turismo Local	
Local		Mercado local		Prensa local y nacional		Mercado local		Puesto pequeños y carretas de comida		Demostración			
Cantonal		Mercado cantonal		Boca a boca (vía cultura)		Mercado cantonal		Mercado local		Museística		Turismo Nacional	
Provincial		Mercado provincial				Mercado provincial				Degustación			
Nacional		Mercado nacional		Festival o festividad		Mercado nacional		Festival o festividad		Souvenir		Turismo Internacional	
		Mercado Internacional		Medio digital		Mercado Internacional		Medio digital		Otros			
6. Observaciones													



Anexo AR


LICTUR - BIBLIOTECA

FICHA DE INVENTARIO DE PRODUCTO													
DATOS GENERALES													
Encuestador	Tesisistas			Cod. Ficha	I.PR-GYE-001			Fecha	18-Jun-09				
Provincia	Guayas			Cantón	Guayaquil			Parroquia					
1. DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO													
1.1 Factores Sociales y Culturales (valorización social y cultural)													
1.1.1 Denominación	Cangrejo Rojo		1.1.3 Categoría			1.1.4 Tipo			Crustáceo				
1.1.2 Variación de denominación	Guariche		Hortalizas		Fruitas	1.1.5 Subtipo (Variedad)			Ucides occidentalis				
1.1.6 Reconocimiento cultural						1.1.7 Forma de Obtención (producto final)							
Plenamente aceptado	X		Licores		Lácteos	Cosechado/recolectado de forma orgánica	No aplica	Especie en crianza o estabulación	Alimentado de manera orgánica	No aplica			
Reconocido minoritariamente por la comunidad			Especies		Gramíneas	Capturado (caza y pesca)	X		Alimentado con piensos industriales	No aplica			
Reconocido mayoritariamente por la comunidad			Mariscos	X	Grasas	Procesado	No aplica		Mediante pastoreo o alimentación en libertad	No aplica			
En peligro de desaparición						En conserva	No aplica						
1.2 Factores de procedencia, temporalidad y nutricionales						1.3 Factores sensoriales, de preservación y calidad							
1.2.1 Valor Nutricional de su consumo		1.2.2 Procedencia		1.2.3 Temporalidad (señalar época)		1.3.1 Características organolépticas		1.3.2 Medidas de preservación		1.3.3 Medidas de calidad			
Alto		Originales del lugar	X	Regular	X	Color	Blanco con verde	Medidas fitosanitarias	No aplica	Existencia de marca de calidad	No aplica		
Medio	X	De otros lugares del País		Temporal		Olor	Fuerte, ligeramente picante, característico a mercaptanos.	Medidas de manipulación	No aplica	Existencia de marca o denominación de origen	No aplica		
Bajo		Del extranjero		Eventual		Sabor	Fuerte, ligeramente picante, dulce y amargo	Controles de calidad	No aplica	Control de etiquetado (fechas, sanitario, etc.)	No aplica		
										2. Fuentes de Información			
3. Cooperación y Difusión				4 Comercialización				5. Iniciativa e innovación turística en torno al producto					
3.1 Cooperativas		3.2 Alcance		3.3 Vías de difusión		4.1 Alcance		4.2 Vías de comercialización		5.1 Iniciativas		5.2 Alcance	
Comunal		Mercado comunal		Mercado turístico		Mercado comunal		Restauración de la zona		Visita guiada		Turismo Local	
Local		Mercado local		Prensa local y nacional		Mercado local		Puesto pequeños y carretas de comida		Demostración		Turismo Nacional	
Cantonal		Mercado cantonal		Boca a boca (vía cultura)		Mercado cantonal				Muselística		Turismo Internacional	
Provincial		Mercado provincial				Mercado provincial		Mercado local		Degustación			
Nacional		Mercado nacional		Festival o festividad		Mercado nacional		Festival o festividad		Souvenir		Turismo Internacional	
		Mercado Internacional		Medio digital		Mercado Internacional		Medio digital		Otros			
6. Observaciones													
El tiempo de veda del cangrejo se divide en dos periodos que son; del 15 de Enero al 15 de Febrero y el segundo periodo va desde el 15 de Agosto al 15 de Septiembre.													


Anexo AS

FICHA DE INVENTARIO DE PRODUCTO													
DATOS GENERALES													
Encuestador	Tesisistas			Cod. Ficha	I.PR-GYE-002			Fecha	18-Jun-09				
Provincia	Guayas			Cantón	Guayaquil			Parroquia					
1. DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO													
1.1 Factores Sociales y Culturales (valorización social y cultural)													
1.1.1 Denominación	Cebolla Blanca		1.1.3 Categoría			1.1.4 Tipo			Bulbo				
1.1.2 Variación de denominación	Cebolla Larga		Hortalizas	X	Frutas	1.1.5 Subtipo (Variedad)			Lolium perenne				
1.1.6 Reconocimiento cultural						1.1.7 Forma de Obtención (producto final)							
Planamente aceptado	X		Licores			Aceites							
						Lácteos	Cosechado/recolectado de forma orgánica	X			Alimentado de manera orgánica	No aplica	
Reconocido minoritariamente por la comunidad			Especies			Gramíneas	Capturado (caza y pesca)	No aplica	Especie en crianza o estabulación		Alimentado con piensos industriales	No aplica	
Reconocido mayoritariamente por la comunidad			Mariscos			Grasas	Procesado	No aplica			Mediante pastoreo o alimentación en libertad	No aplica	
En peligro de desaparición						En conserva	No aplica						
1.2 Factores de procedencia, temporalidad y nutricionales						1.3 Factores sensoriales, de preservación y calidad							
1.2.1 Valor Nutricional de su consumo		1.2.2 Procedencia		1.2.3 Temporalidad (señalar época)		1.3.1 Características organolépticas		1.3.2 Medidas de preservación		1.3.3 Medidas de calidad			
Alto		Originales del lugar	X	Regular	X	Color	Blanco con verde	Medidas fitosanitarias	No aplica	Existencia de marca de calidad	No aplica		
Medio	X	De otros lugares del País		Temporal		Olor	Fuerte, ligeramente picante, característico a mercaptanos.	Medidas de manipulación	No aplica	Existencia de marca o denominación de origen	No aplica		
Bajo		Del extranjero		Eventual		Sabor	Fuerte, ligeramente picante, dulce y amargo.	Controles de calidad	No aplica	Control de etiquetado (fechas, sanitario, etc.)	No aplica		
											2. Fuentes de Información		
3. Cooperación y Difusión				4 Comercialización				5. Iniciativa e innovación turística en torno al producto					
3.1 Cooperativas		3.2 Alcance		3.3 Vías de difusión		4.1 Alcance		4.2 Vías de comercialización		5.1 Iniciativas		5.2 Alcance	
Comunal		Mercado comunal		Mercado turístico		Mercado comunal		Restauración de la zona	X	Visita guiada			
Local		Mercado local		Prensa local y nacional		Mercado local		Puesto pequeños y carretas de comida	X	Demostración	Turismo Local		
Cantonal		Mercado cantonal		Boca a boca (vía cultura)	X	Mercado cantonal		Mercado local	X	Museística	Turismo Nacional		
Provincial	X	Mercado provincial				Mercado provincial				Degustación			
Nacional		Mercado nacional	X	Festival o festividad		Mercado nacional	X	Festival o festividad		Souvenir	Turismo Internacional		
		Mercado Internacional		Medio digital		Mercado Internacional	X	Medio digital		Otros			
6. Observaciones													


Anexo AT

FICHA DE INVENTARIO DE PRODUCTO													
DATOS GENERALES													
Encuestador		Tesisistas		Cod. Ficha		I.PR-GYE-003		Fecha		18-Jun-09			
Provincia		Guayas		Cantón		Guayaquil		Parroquia					
1. DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO													
1.1 Factores Sociales y Culturales (valorización social y cultural)													
1.1.1 Denominación		Cebolla Colorada		1.1.3 Categoría				1.1.4 Tipo		Bulbo			
1.1.2 Variación de denominación		Cebolla Paiteña		Hortalizas	X	Frutas		1.1.5 Subtipo (Variedad)		Lolium perenne			
1.1.6 Reconocimiento cultural								1.1.7 Forma de Obtención (producto final)					
Plenamente aceptado		X		Licores		Aceites		Cosechado/recolectado de forma orgánica		X			
Reconocido minoritariamente por la comunidad				Especies		Gramíneas		Capturado (caza y pesca)		No aplica			
Reconocido mayoritariamente por la comunidad				Mariscos		Grasas		Procesado		No aplica			
En peligro de desaparición								En conserva		No aplica			
1.2 Factores de procedencia, temporalidad y nutricionales						1.3 Factores sensoriales, de preservación y calidad							
1.2.1 Valor Nutricional de su consumo		1.2.2 Procedencia		1.2.3 Temporalidad (señalar época)		1.3.1 Características organolépticas		1.3.2 Medidas de preservación		1.3.3 Medidas de calidad			
Alto		Originales del lugar		Regular		X		Color Rojo		Medidas fitosanitarias			
Medio		X De otros lugares del País		X Temporal		Olor		Fuerte, ligeramente picante, característico a mercaptanos.		Medidas de manipulación			
Bajo		Del extranjero		Eventual		Sabor		Fuerte, ligeramente picante y amargo.		Controles de calidad			
										2. Fuentes de Información			
													
3. Cooperación y Difusión				4 Comercialización				5. Iniciativa e innovación turística en torno al producto					
3.1 Cooperativas		3.2 Alcance		3.3 Vías de difusión		4.1 Alcance		4.2 Vías de comercialización		5.1 Iniciativas		5.2 Alcance	
Comunal		Mercado comunal		Mercado turístico		Mercado comunal		Restauración de la zona		X Visita guiada		Turismo Local	
Local		Mercado local		Prensa local y nacional		Mercado local		Puesto pequeños y carretas de comida		X Demostración			
Cantonal		Mercado cantonal		Boca a boca (vía cultura)		X Mercado cantonal		Mercado local		X Museística		Turismo Nacional	
Provincial		X Mercado provincial				Mercado provincial				X Degustación			
Nacional		Mercado nacional		X Festival o festividad		Mercado nacional		X Festival o festividad		Souvenir		Turismo Internacional	
		Mercado Internacional		Medio digital		Mercado Internacional		X Medio digital		Otros			
6. Observaciones													


Anexo AU

FICHA DE INVENTARIO DE PRODUCTO													
DATOS GENERALES													
Encuestador	Tesisistas			Cod. Ficha	I.PR-GYE-004		Fecha	18-Jun-09					
Provincia	Guayas			Cantón	Guayaquil		Parroquia						
1. DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO													
1.1 Factores Sociales y Culturales (valorización social y cultural)													
1.1.1 Denominación	Cebolla Perla			1.1.3 Categoría			1.1.4 Tipo		Bulbo				
1.1.2 Variación de denominación	Cebolla Blanca			Hortalizas	X	Frutas	1.1.5 Subtipo (Variedad)		Lolium perenne				
1.1.6 Reconocimiento cultural							1.1.7 Forma de Obtención (producto final)						
Plenamente aceptado	X			Licores			Aceites						
Reconocido minoritariamente por la comunidad				Especies			Lácteos	Cosechado/recolectado de forma orgánica	X	Alimentado de manera orgánica	No aplica		
Reconocido mayoritariamente por la comunidad				Mariscos			Gramíneas	Capturado (caza y pesca)	No aplica	Especie en crianza o estabulación	Alimentado con piensos industriales	No aplica	
En peligro de desaparición					Grasas			Procesado	No aplica		Mediante pastoreo o alimentación en libertad	No aplica	
1.2 Factores de procedencia, temporalidad y nutricionales						1.3 Factores sensoriales, de preservación y calidad							
1.2.1 Valor Nutricional de su consumo		1.2.2 Procedencia		1.2.3 Temporalidad (señalar época)		1.3.1 Características organolépticas		1.3.2 Medidas de preservación		1.3.3 Medidas de calidad			
Alto	Originales del lugar		Regular		X	Color	Perla	Medidas fitosanitarias	No aplica	Existencia de marca de calidad	No aplica		
Medio	X	De otros lugares del País	X	Temporal		Olor	Fuerte, ligeramente picante, característico a mercaptanos.	Medidas de manipulación	No aplica	Existencia de marca o denominación de origen	No aplica		
Bajo	Del extranjero		Eventual			Sabor	Fuerte, ligeramente picante y amargo.	Controles de calidad	No aplica	Control de etiquetado (fechas, sanitario, etc.)	No aplica		
										2. Fuentes de Información			
3. Cooperación y Difusión					4 Comercialización				5. Iniciativa e innovación turística en torno al producto				
3.1 Cooperativas		3.2 Alcance		3.3 Vías de difusión		4.1 Alcance		4.2 Vías de comercialización		5.1 Iniciativas		5.2 Alcance	
Comunal	Mercado comunal		Mercado turístico		Mercado comunal		Restauración de la zona		X	Visita guiada		Turismo Local	
Local	Mercado local		Prensa local y nacional		Mercado local		Puesto pequeños y carretas de comida		X	Demostración			
Cantonal	Mercado cantonal		Boca a boca (vía cultura)		X		Mercado cantonal		X		Museística		Turismo Nacional
Provincial	X	Mercado provincial					Mercado provincial				Mercado local		
Nacional	Mercado nacional		X		Festival o festividad		Mercado nacional		X		Souvenir		Turismo Internacional
	Mercado Internacional		Medio digital		Mercado Internacional		X		Medio digital		Otros		
6. Observaciones													

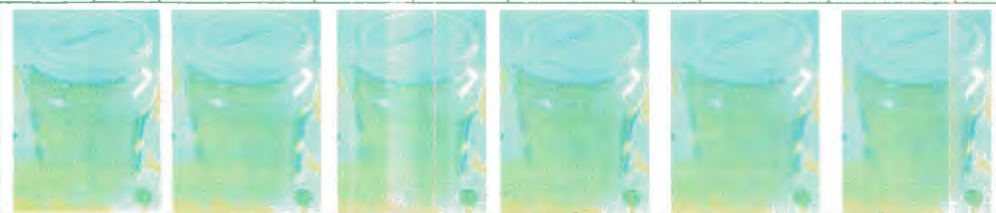
Anexo AV

FICHA DE INVENTARIO DE PRODUCTO												
DATOS GENERALES												
Encuestador	Tesisistas			Cod. Ficha	I.PR-GYE-005		Fecha	18-Jun-09				
Provincia	Guayas			Cantón	Guayaquil		Parroquia					
1. DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO												
1.1 Factores Sociales y Culturales (valorización social y cultural)												
1.1.1 Denominación	Papa		1.1.3 Categoría			1.1.4 Tipo		Tubérculo subterráneo				
1.1.2 Variación de denominación	Papata		Hortalizas	X	Frutas	1.1.5 Subtipo (Variedad)		Solanum tuberosum				
1.1.6 Reconocimiento cultural						1.1.7 Forma de Obtención (producto final)						
Plenamente aceptado	X		Licores			Lácteos	Cosechado/recolectado de forma orgánica	X	Especie en crianza o estabulación	Alimentado de manera orgánica	No aplica	
Reconocido minoritariamente por la comunidad			Especies			Gramíneas	Capturado (caza y pesca)	No aplica		Alimentado con piensos industriales	No aplica	
Reconocido mayoritariamente por la comunidad			Mariscos			Grasas	Procesado	No aplica		Mediante pastoreo o alimentación en libertad	No aplica	
En peligro de desaparición							En conserva	No aplica				
1.2 Factores de procedencia, temporalidad y nutricionales					1.3 Factores sensoriales, de preservación y calidad							
1.2.1 Valor Nutricional de su consumo		1.2.2 Procedencia		1.2.3 Temporalidad (señalar época)		1.3.1 Características organolépticas		1.3.2 Medidas de preservación		1.3.3 Medidas de calidad		
Alto		Originales del lugar		Regular	X	Color	Perla	Medidas fitosanitarias	No aplica	Existencia de marca de calidad	No aplica	
Medio	X	De otros lugares del País	X	Temporal		Olor	Fuerte, ligeramente picante, característico a mercaptanos.	Medidas de manipulación	No aplica	Existencia de marca o denominación de origen	No aplica	
Bajo		Del extranjero		Eventual		Sabor	Fuerte, ligeramente picante y amargo.	Controles de calidad	No aplica	Control de etiquetado (fechas, sanitario, etc.)	No aplica	
										2. Fuentes de Información		
3. Cooperación y Difusión				4 Comercialización				5. Iniciativa e innovación turística en torno al producto				
3.1 Cooperativas		3.2 Alcance		3.3 Vías de difusión		4.1 Alcance		4.2 Vías de comercialización		5.1 Iniciativas		5.2 Alcance
Comunal		Mercado comunal		Mercado turístico		Mercado comunal		Restauración de la zona	X	Visita guiada	Turismo Local	
Local		Mercado local		Prensa local y nacional		Mercado local		Puesto pequeños y carretas de comida	X	Demostración		
Cantonal		Mercado cantonal		Boca a boca (vía cultura)	X	Mercado cantonal				Museística	Turismo Nacional	
Provincial	X	Mercado provincial				Mercado provincial		Mercado local	X	Degustación		
Nacional		Mercado nacional	X	Festival o festividad		Mercado nacional	X	Festival o festividad		Souvenir	Turismo Internacional	
		Mercado Internacional		Medio digital		Mercado Internacional	X	Medio digital		Otros		
6. Observaciones												

Anexo AW

FICHA DE INVENTARIO DE PRODUCTO														
DATOS GENERALES														
Encuestador	Tesistas			Cod. Ficha	I.PR-GYE-006			Fecha	18-Jun-09					
Provincia	Guayas			Cantón	Guayaquil			Parroquia						
1. DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO														
1.1 Factores Sociales y Culturales (valorización social y cultural)														
1.1.1 Denominación	Orégano			1.1.3 Categoría			1.1.4 Tipo			Condimentarias				
1.1.2 Variación de denominación				Hortalizas				Frutas	1.1.5 Subtipo (Variedad)					
1.1.6 Reconocimiento cultural							1.1.7 Forma de Obtención (producto final)							
Plenamente aceptado	X			Licores				Aceites						
Reconocido minoritariamente por la comunidad				Especies	X			Gramíneas	Cosechado/recolectado de forma orgánica	X				
Reconocido mayoritariamente por la comunidad				Mariscos				Grasas	Capturado (caza y pesca)	No aplica				
En peligro de desaparición									Procesado	No aplica				
							En conserva	No aplica		Especie en crianza o establecución				
1.2 Factores de procedencia, temporalidad y nutricionales						1.3 Factores sensoriales, de preservación y calidad								
1.2.1 Valor Nutricional de su consumo		1.2.2 Procedencia		1.2.3 Temporalidad (señalar época)		1.3.1 Características organolépticas		1.3.2 Medidas de preservación		1.3.3 Medidas de calidad				
Alto	Originales del lugar		Regular		X		Color	Verde		Medidas fitosanitarias	No aplica			
Medio	X	De otros lugares del País	X	Temporal			Olor	Aromático		Medidas de manipulación	No aplica			
Bajo	Del extranjero		Eventual				Sabor	Ligeramente amargo		Controles de calidad	No aplica			
											2. Fuentes de Información			
														
3. Cooperación y Difusión				4 Comercialización				5. Iniciativa e innovación turística en torno al producto						
3.1 Cooperativas		3.2 Alcance		3.3 Vías de difusión		4.1 Alcance		4.2 Vías de comercialización		5.1 Iniciativas		5.2 Alcance		
Comunal	Mercado comunal		Mercado turístico		Mercado comunal		Restauración de la zona		Visita guiada		Turismo Local			
Local	Mercado local		Prensa local y nacional		Mercado local		Puesto pequeños y carretas de comida		Demostración					
Cantonal	Mercado cantonal		Boca a boca (vía cultura)		X		Mercado cantonal		Museística		Turismo Nacional			
Provincial	Mercado provincial												Mercado provincial	
Nacional	Mercado nacional		X		Festival o festividad		Mercado nacional		X		Festival o festividad		Souvenir	
	Mercado Internacional		Medio digital		Mercado Internacional		X		Medio digital		Otros		Turismo Internacional	
6. Observaciones														

Anexo AX

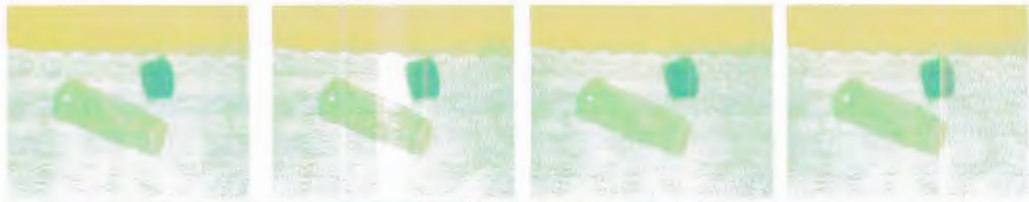
FICHA DE INVENTARIO DE PRODUCTO													
DATOS GENERALES													
Encuestador	Tesis			Cod. Ficha	I.PR-GYE-007			Fecha	18-Jun-09				
Provincia	Guayas			Cantón	Guayaquil			Parroquia					
1. DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO													
1.1 Factores Sociales y Culturales (valorización social y cultural)													
1.1.1 Denominación	Alifo Casero			1.1.3 Categoría			1.1.4 Tipo		Condimentarias				
1.1.2 Variación de denominación				Hortalizas			Frutas	1.1.5 Subtipo (Variedad)					
1.1.6 Reconocimiento cultural						Aceites		1.1.7 Forma de Obtención (producto final)					
Plenamente aceptado	X			Licores		Lácteos		Cosechado/recolectado de forma orgánica	No aplica		Alimentado de manera orgánica	No aplica	
Reconocido minoritariamente por la comunidad				Especies	X		Gramíneas	Capturado (caza y pesca)	No aplica		Especie en crianza o estabulación	Alimentado con piensos industriales	No aplica
Reconocido mayoritariamente por la comunidad				Mariscos		Grasas		Procesado	X		Mediante pastoreo o alimentación en libertad		No aplica
En peligro de desaparición								En conserva	No aplica				
1.2 Factores de procedencia, temporalidad y nutricionales						1.3 Factores sensoriales, de preservación y calidad							
1.2.1 Valor Nutricional de su consumo		1.2.2 Procedencia		1.2.3 Temporalidad (señalar época)		1.3.1 Características organolépticas		1.3.2 Medidas de preservación		1.3.3 Medidas de calidad			
Alto		Originales del lugar		Regular	X		Color	Variable debido a los ingredientes	Medidas fitosanitarias	X		Existencia de marca de calidad	No aplica
Medio	X	De otros lugares del País	X	Temporal			Olor	Característico	Medidas de manipulación	No aplica		Existencia de marca o denominación de origen	No aplica
Bajo		Del extranjero		Eventual			Sabor	Ligeramente amargo	Controles de calidad	No aplica		Control de etiquetado (fechas, sanitario, etc.)	No aplica
													
2. Fuentes de Información													
3. Cooperación y Difusión				4. Comercialización				5. Iniciativa e innovación turística en torno al producto					
3.1 Cooperativas		3.2 Alcance		3.3 Vías de difusión		4.1 Alcance		4.2 Vías de comercialización		5.1 Iniciativas		5.2 Alcance	
Comunal		Mercado comunal		Mercado turístico	X		Mercado comunal	Restauración de la zona		Visita guiada		Turismo Local	
Local		Mercado local		Prensa local y nacional			Mercado local	Puesto pequeños y carretas de comida		Demostración			
Cantonal		Mercado cantonal		Boca a boca (vía cultura)	X		Mercado cantonal			Museística		Turismo Nacional	
Provincial		Mercado provincial					Mercado provincial	Mercado local		X		Degustación	
Nacional	X	Mercado nacional	X	Festival o festividad			Mercado nacional	X		Festival o festividad		Souvenir	
		Mercado Internacional		Medio digital	X		Mercado Internacional	Medio digital		Otros		Turismo Internacional	
6. Observaciones													




Anexo AY

FICHA DE INVENTARIO DE PRODUCTO													
DATOS GENERALES													
Encuestador	Tesisistas			Cod. Ficha	I.PR-GYE-008			Fecha	18-Jun-09				
Provincia	Guayas			Cantón	Guayaquil			Parroquia					
1. DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO													
1.1 Factores Sociales y Culturales (valorización social y cultural)													
1.1.1 Denominación	Sal		1.1.3 Categoría			1.1.4 Tipo		Condimentarias					
1.1.2 Variación de denominación			Hortalizas		Frutas	1.1.5 Subtipo (Variedad)		Cloruro de sodio					
1.1.6 Reconocimiento cultural								1.1.7 Forma de Obtención (producto final)					
Plenamente aceptado	X		Licores		Acaites			Especie en crianza o estabulación	Alimentado de manera orgánica		No aplica		
Reconocido minoritariamente por la comunidad			Especies	X	Gramíneas	Cosechado/recolectado de forma orgánica	No aplica		Alimentado con piensos industriales		No aplica		
Reconocido mayoritariamente por la comunidad			Mariscos		Grasas	Capturado (caza y pesca)	X		Mediante pastoreo o alimentación en libertad		No aplica		
En peligro de desaparición							Procesado					No aplica	
1.2 Factores de procedencia, temporalidad y nutricionales						1.3 Factores sensoriales, de preservación y calidad							
1.2.1 Valor Nutricional de su consumo		1.2.2 Procedencia		1.2.3 Temporalidad (señalar época)		1.3.1 Características organolépticas		1.3.2 Medidas de preservación		1.3.3 Medidas de calidad			
Alto		Originales del lugar		Regular	X	Color	Blanco	Medidas fitosanitarias	X	Existencia de marca de calidad	No aplica		
Medio	X	De otros lugares del País	X	Temporal		Olor	Inodoro	Medidas de manipulación	No aplica	Existencia de marca o denominación de origen	No aplica		
Bajo		Del extranjero		Eventual		Sabor	Salado	Controles de calidad	No aplica	Control de etiquetado (fechas, sanitario, etc.)	X		
										2. Fuentes de Información			
3. Cooperación y Difusión				4 Comercialización				5. Iniciativa e innovación turística en torno al producto					
3.1 Cooperativas		3.2 Alcance		3.3 Vías de difusión		4.1 Alcance		4.2 Vías de comercialización		5.1 Iniciativas		5.2 Alcance	
Comunal		Mercado comunal		Mercado turístico	X	Mercado comunal		Restauración de la zona		Visita guiada		Turismo Local	
Local		Mercado local		Prensa local y nacional		Mercado local		Puesto pequeños y carretas de comida		Demostración		Turismo Nacional	
Cantonal		Mercado cantonal		Boca a boca (vía cultura)	X	Mercado cantonal		Mercado local	X	Museística		Turismo Internacional	
Provincial		Mercado provincial		Festival o festividad		Mercado provincial		Festival o festividad		Degustación		Turismo Internacional	
Nacional	X	Mercado nacional	X	Medio digital	X	Mercado nacional	X	Medio digital		Souvenir		Turismo Internacional	
		Mercado Internacional				Mercado Internacional				Otros			
6. Observaciones													


Anexo AZ

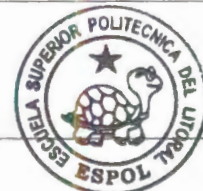
FICHA DE INVENTARIO DE PRODUCTO													
DATOS GENERALES													
Encuestador	Tesisitas	Cod. Ficha	I.PR-GYE-009			Fecha	18-Jun-09						
Provincia	Guayas	Cantón	Guayaquil			Parroquia							
1. DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO													
1.1 Factores Sociales y Culturales (valorización social y cultural)													
1.1.1 Denominación	Pimienta Negra	1.1.3 Categoría			1.1.4 Tipo		Condimentarias						
1.1.2 Variación de denominación		Hortalizas		Frutas	1.1.5 Subtipo (Variedad)		Piper nigrum						
1.1.6 Reconocimiento cultural				Aceites	1.1.7 Forma de Obtención (producto final)								
Plenamente aceptado	X	Licores		Lácteos	Cosechado/recolectado de forma orgánica	No aplica	Especie en crianza o estabulación	Alimentado de manera orgánica	No aplica				
Reconocido minoritariamente por la comunidad		Especies	X	Gramíneas	Capturado (caza y pesca)	No aplica		Alimentado con piensos industriales	No aplica				
Reconocido mayoritariamente por la comunidad		Mariscos		Grasas	Procesado	X		Mediante pastoreo o alimentación en libertad	No aplica				
En peligro de desaparición					En conserva	No aplica							
1.2 Factores de procedencia, temporalidad y nutricionales						1.3 Factores sensoriales, de preservación y calidad							
1.2.1 Valor Nutricional de su consumo		1.2.2 Procedencia		1.2.3 Temporalidad (señalar época)		1.3.1 Características organolépticas		1.3.2 Medidas de preservación		1.3.3 Medidas de calidad			
Alto		Originales del lugar		Regular	X	Color	Negro	Medidas fitosanitarias	X	Existencia de marca de calidad	No aplica		
Medio	X	De otros lugares del País	X	Temporal		Olor	Aromático	Medidas de manipulación	No aplica	Existencia de marca o denominación de origen	No aplica		
Bajo		Del extranjero		Eventual		Sabor	Picante	Controles de calidad	No aplica	Control de etiquetado (fechas, sanitario, etc.)	X		
													
2. Fuentes de Información													
3. Cooperación y Difusión				4 Comercialización				5. Iniciativa e innovación turística en torno al producto					
3.1 Cooperativas		3.2 Alcance		3.3 Vías de difusión		4.1 Alcance		4.2 Vías de comercialización		5.1 Iniciativas		5.2 Alcance	
Comunal		Mercado comunal		Mercado turístico		Mercado comunal		Restauración de la zona		Visita guiada	Turismo Local		
Local		Mercado local		Prensa local y nacional		Mercado local		Puesto pequeños y carretas de comida		Demostración			
Cantonal		Mercado cantonal		Boca a boca (vía cultura)	X	Mercado cantonal		Mercado local	X	Museística	Turismo Nacional		
Provincial		Mercado provincial				Mercado provincial					Degustación		
Nacional	X	Mercado nacional	X	Festival o festividad		Mercado nacional	X	Festival o festividad		Souvenir	Turismo Internacional		
		Mercado Internacional		Medio digital		Mercado Internacional	X	Medio digital		Otros			
6. Observaciones													

Anexo BA


FICHA DE INVENTARIO DE PRODUCTO													
DATOS GENERALES													
Encuestador	Tesisistas			Cod. Ficha	I.PR-GYE-010			Fecha	18-Jun-09				
Provincia	Guayas			Cantón	Guayaquil			Parroquia					
1. DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO													
1.1 Factores Sociales y Culturales (valorización social y cultural)													
1.1.1 Denominación	Pimiento Verde			1.1.3 Categoría			1.1.4 Tipo		Frutos y Semillas				
1.1.2 Variación de denominación	Hortalizas			X	Frutas		1.1.5 Subtipo (Variedad)		Capsicum annuum				
1.1.6 Reconocimiento cultural				1.1.7 Forma de Obtención (producto final)									
Plenamente aceptado	X			Licores		Aceites		Cosechado/recolectado de forma orgánica		X	Especie en crianza o establecución	Alimentado de manera orgánica	No aplica
Reconocido minoritariamente por la comunidad				Especies		Gramíneas		Capturado (caza y pesca)		No aplica		Alimentado con piensos industriales	No aplica
Reconocido mayoritariamente por la comunidad				Mariscos		Grasas		Procesado		No aplica		Mediante pastoreo o alimentación en libertad	No aplica
En peligro de desaparición								En conserva		No aplica			
1.2 Factores de procedencia, temporalidad y nutricionales						1.3 Factores sensoriales, de preservación y calidad							
1.2.1 Valor Nutricional de su consumo		1.2.2 Procedencia		1.2.3 Temporalidad (señalar época)		1.3.1 Características organolépticas		1.3.2 Medidas de preservación		1.3.3 Medidas de calidad			
Alto		Originales del lugar		Regular	X	Color	Del verde intenso al verde cenizo. (hojuelas)	Medidas fitosanitarias	No aplica		Existencia de marca de calidad	No aplica	
Medio	X	De otros lugares del País		Temporal		Olor	Aromático, característico del pimiento.	Medidas de manipulación	No aplica		Existencia de marca o denominación de origen	No aplica	
Bajo		Del extranjero		Eventual		Sabor	Característico, intenso no picante.	Controles de calidad	No aplica		Control de etiquetado (fechas, sanitario, etc.)	No aplica	
													
2. Fuentes de Información													
3. Cooperación y Difusión				4. Comercialización				5. Iniciativa e innovación turística en torno al producto					
3.1 Cooperativas		3.2 Alcance		3.3 Vías de difusión		4.1 Alcance		4.2 Vías de comercialización		5.1 Iniciativas		5.2 Alcance	
Comunal		Mercado comunal		Mercado turístico		Mercado comunal		Restauración de la zona		Visita guiada			
Local		Mercado local		Prensa local y nacional		Mercado local		Puesto pequeños y carretas de comida		Demostración		Turismo Local	
Cantonal		Mercado cantonal		Boca a boca (vía cultura)		Mercado cantonal		Mercado local		Museística		Turismo Nacional	
Provincial		Mercado provincial				Mercado provincial				X			
Nacional	X	Mercado nacional		Festival o festividad		Mercado nacional		X Festival o festividad		Souvenir		Turismo Internacional	
		Mercado Internacional		Medio digital		Mercado Internacional		X Medio digital		Otros			
6. Observaciones													

Anexo BB

FICHA DE INVENTARIO DE PRODUCTO												
DATOS GENERALES												
Encuestador	Tesistas			Cod. Ficha	I.PR-GYE-011			Fecha	18-Jun-09			
Provincia	Guayas			Cantón	Guayaquil			Parroquia				
1. DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO												
1.1 Factores Sociales y Culturales (valorización social y cultural)												
1.1.1 Denominación	Cerveza			1.1.3 Categoría			1.1.4 Tipo			Bebida Alcohólica		
1.1.2 Variación de denominación	Hortalizas			Frutas			1.1.5 Subtipo (Variedad)					
1.1.6 Reconocimiento cultural				1.1.7 Forma de Obtención (producto final)								
Plenamente aceptado	X			Licores	X	Aceites	Cosechado/recolectado de forma orgánica		No aplica	Especie en crianza o estabulación	Alimentado de manera orgánica	No aplica
Reconocido minoritariamente por la comunidad				Especies		Gramíneas	Capturado (caza y pesca)		No aplica		Alimentado con piensos industriales	No aplica
Reconocido mayoritariamente por la comunidad				Mariscos		Grasas	Procesado		X		Mediante pastoreo o alimentación en libertad	No aplica
En peligro de desaparición						En conserva		No aplica				
1.2 Factores de procedencia, temporalidad y nutricionales						1.3 Factores sensoriales, de preservación y calidad						
1.2.1 Valor Nutricional de su consumo		1.2.2 Procedencia		1.2.3 Temporalidad (señalar época)		1.3.1 Características organolépticas		1.3.2 Medidas de preservación		1.3.3 Medidas de calidad		
Alto		Originales del lugar		Regular	X	Color	Dorado	Medidas fitosanitarias	X	Existencia de marca de calidad	X	
Medio	X	De otros lugares del País	X	Temporal		Olor	Lupulo y malta	Medidas de manipulación	No aplica	Existencia de marca o denominación de origen	X	
Bajo		Del extranjero		Eventual		Sabor	Cevada	Controles de calidad	X	Control de etiquetado (fechas, sanitario, etc.)	X	
											2. Fuentes de Información	
3. Cooperación y Difusión					4 Comercialización				5. Iniciativa e innovación turística en torno al producto			
3.1 Cooperativas		3.2 Alcance		3.3 Vías de difusión		4.1 Alcance		4.2 Vías de comercialización		5.1 Iniciativas		5.2 Alcance
Comunal		Mercado comunal		Mercado turístico	X	Mercado comunal		Restauración de la zona	X	Visita guiada		
Local		Mercado local		Prensa local y nacional		Mercado local		Puesto pequeños y carretas de comida	X	Demostración	Turismo Local	
Cantonal		Mercado cantonal		Boca a boca (vía cultura)	X	Mercado cantonal		Mercado local	X	Museística	Turismo Nacional	
Provincial		Mercado provincial		Festival o festividad	X	Mercado provincial		Mercado nacional	X	Degustación		
Nacional	X	Mercado nacional	X	Medio digital	X	Mercado nacional	X	Festival o festividad	X	Souvenir	Turismo Internacional	
		Mercado Internacional				Mercado Internacional	X	Medio digital		Otros		
6. Observaciones												



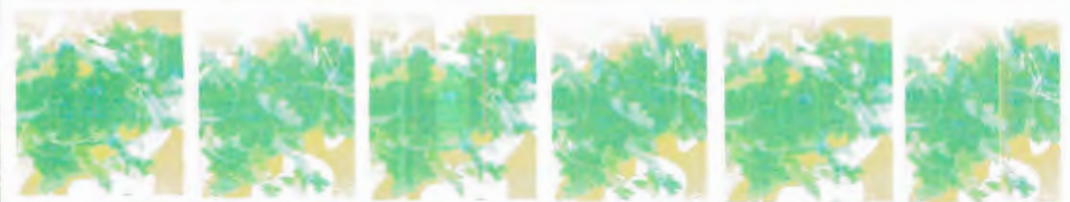
Anexo BC

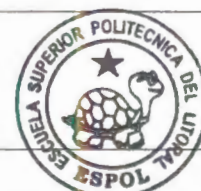
FICHA DE INVENTARIO DE PRODUCTO													
DATOS GENERALES													
Encuestador	Tesisistas			Cod. Ficha	I.PR-GYE-012			Fecha	18-Jun-09				
Provincia	Guayas			Cantón	Guayaquil			Parroquia					
1. DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO													
1.1 Factores Sociales y Culturales (valorización social y cultural)													
1.1.1 Denominación	Limón			1.1.3 Categoría			1.1.4 Tipo			Frutos y Semillas			
1.1.2 Variación de denominación		Hortalizas		Frutas		X	1.1.5 Subtipo (Variedad)			Citrus x limón			
1.1.6 Reconocimiento cultural				Aceites	1.1.7 Forma de Obtención (producto final)								
Plenamente aceptado	X	Licores		Lácteos		Cosechado/recolectado de forma orgánica	X	Especie en crianza o estabulación	Alimentado de manera orgánica	No aplica			
Reconocido minoritariamente por la comunidad		Especies		Gramíneas		Capturado (caza y pesca)	No aplica		Alimentado con piensos industriales	No aplica			
Reconocido mayoritariamente por la comunidad		Mariscos		Grasas		Procesado	No aplica		Mediante pastoreo o alimentación en libertad	No aplica			
En peligro de desaparición						En conserva	No aplica						
1.2 Factores de procedencia, temporalidad y nutricionales						1.3 Factores sensoriales, de preservación y calidad							
1.2.1 Valor Nutricional de su consumo		1.2.2 Procedencia		1.2.3 Temporalidad (señalar época)		1.3.1 Características organolépticas		1.3.2 Medidas de preservación		1.3.3 Medidas de calidad			
Alto		Originales del lugar	X	Regular	X	Color	Verde	Medidas fitosanitarias	No aplica	Existencia de marca de calidad	No aplica		
Medio	X	De otros lugares del País		Temporal		Olor	Fragante	Medidas de manipulación	X	Existencia de marca o denominación de origen	No aplica		
Bajo		Del extranjero		Eventual		Sabor	Amargo	Controles de calidad	No aplica	Control de etiquetado (fechas, sanitario, etc.)	No aplica		
										2. Fuentes de Información			
3. Cooperación y Difusión				4 Comercialización				5. Iniciativa e innovación turística en torno al producto					
3.1 Cooperativas		3.2 Alcance		3.3 Vías de difusión		4.1 Alcance		4.2 Vías de comercialización		5.1 Iniciativas		5.2 Alcance	
Comunal		Mercado comunal		Mercado turístico		Mercado comunal		Restauración de la zona		Visita guiada	Turismo Local		
Local		Mercado local		Prensa local y nacional	X	Mercado local		Puesto pequeños y carretas de comida		Demostración			
Cantonal		Mercado cantonal		Boca a boca (vía cultura)	X	Mercado cantonal		Mercado local	X	Museística	Turismo Nacional		
Provincial	X	Mercado provincial				Mercado provincial		Festival o festividad		Degustación			
Nacional		Mercado nacional	X	Festival o festividad		Mercado nacional	X	Medio digital		Souvenir	Turismo Internacional		
		Mercado Internacional	X	Medio digital	X	Mercado Internacional	X			Otros			
6. Observaciones													

Anexo BD


FICHA DE INVENTARIO DE PRODUCTO													
DATOS GENERALES													
Encuestador	Tesisitas			Cod. Ficha	I.PR-GYE-013			Fecha	18-Jun-09				
Provincia	Guayas			Cantón	Guayaquil			Parroquia					
1. DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO													
1.1 Factores Sociales y Culturales (valorización social y cultural)													
1.1.1 Denominación	Cilantro		1.1.3 Categoría			1.1.4 Tipo			Tallos				
1.1.2 Variación de denominación	Cualitro		Hortalizas	X	Frutas	1.1.5 Subtipo (Variedad)			Coriandrum sativum				
1.1.6 Reconocimiento cultural						1.1.7 Forma de Obtención (producto final)							
Plenamente aceptado	X		Licores				Cosechado/recolectado de forma orgánica	X	Especie en crianza o estabulación	Alimentado de manera orgánica	No aplica		
Reconocido minoritariamente por la comunidad			Especies				Gramíneas	No aplica		Alimentado con piensos industriales	No aplica		
Reconocido mayoritariamente por la comunidad			Mariscos				Grasas	No aplica		Mediante pastoreo o alimentación en libertad	No aplica		
En peligro de desaparición								En conserva		No aplica			
1.2 Factores de procedencia, temporalidad y nutricionales						1.3 Factores sensoriales, de preservación y calidad							
1.2.1 Valor Nutricional de su consumo		1.2.2 Procedencia		1.2.3 Temporalidad (señalar época)		1.3.1 Características organolépticas		1.3.2 Medidas de preservación		1.3.3 Medidas de calidad			
Alto		Originales del lugar	X	Regular	X	Color	Verde	Medidas fitosanitarias	No aplica	Existencia de marca de calidad	No aplica		
Medio	X	De otros lugares del País		Temporal		Olor	Fragante	Medidas de manipulación	X	Existencia de marca o denominación de origen	No aplica		
Bajo		Del extranjero		Eventual		Sabor	Ligeramente amargo	Controles de calidad	No aplica	Control de etiquetado (fechas, sanitario, etc.)	No aplica		
2. Fuentes de Información													
3. Cooperación y Difusión				4 Comercialización				5. Iniciativa e innovación turística en torno al producto					
3.1 Cooperativas		3.2 Alcance		3.3 Vías de difusión		4.1 Alcance		4.2 Vías de comercialización		5.1 Iniciativas		5.2 Alcance	
Comunal		Mercado comunal		Mercado turístico		Mercado comunal		Restauración de la zona		Visita guiada		Turismo Local	
Local		Mercado local		Prensa local y nacional		Mercado local		Puesto pequeños y carretas de comida		Demostración		Turismo Nacional	
Cantonal		Mercado cantonal		Boca a boca (vía cultura)	X	Mercado cantonal		Mercado local	X	Museística			
Provincial	X	Mercado provincial				Mercado provincial				Mercado local		Degustación	
Nacional		Mercado nacional	X	Festival o festividad		Mercado nacional	X	Festival o festividad		Souvenir		Turismo Internacional	
		Mercado Internacional	X	Medio digital		Mercado Internacional	X	Medio digital		Otros			
6. Observaciones													

Anexo BE

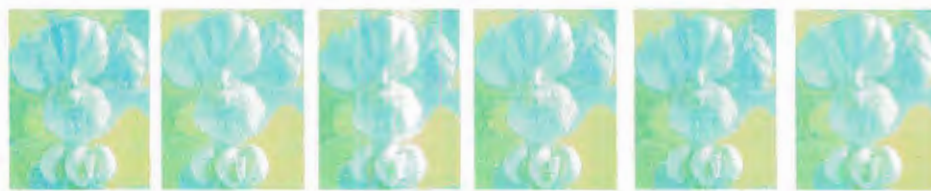
FICHA DE INVENTARIO DE PRODUCTO													
DATOS GENERALES													
Encuestador	Tesisistas			Cod. Ficha	I.PR-GYE-014			Fecha	18-Jun-09				
Provincia	Guayas			Cantón	Guayaquil			Parroquia					
1. DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO													
1.1 Factores Sociales y Culturales (valorización social y cultural)													
1.1.1 Denominación	Apio			1.1.3 Categoría			1.1.4 Tipo			Tallos			
1.1.2 Variación de denominación				Hortalizas	X	Frutas	1.1.5 Subtipo (Variedad)			Apium graveolens			
1.1.6 Reconocimiento cultural							1.1.7 Forma de Obtención (producto final)						
Plenamente aceptado	X			Licores				Aceites					
Reconocido minoritariamente por la comunidad				Especies				Lácteos	Cosechado/recolectado de forma orgánica	X	Especie en crianza o estabulación	Alimentado de manera orgánica	No aplica
Reconocido mayoritariamente por la comunidad				Mariscos				Gramíneas	Capturado (caza y pesca)	No aplica		Alimentado con piensos industriales	No aplica
En peligro de desaparición								Grasas	Procesado	No aplica		Mediante pastoreo o alimentación en libertad	No aplica
									En conserva	No aplica			
1.2 Factores de procedencia, temporalidad y nutricionales						1.3 Factores sensoriales, de preservación y calidad							
1.2.1 Valor Nutricional de su consumo		1.2.2 Procedencia		1.2.3 Temporalidad (señalar época)		1.3.1 Características organolépticas		1.3.2 Medidas de preservación		1.3.3 Medidas de calidad			
Alto		Originales del lugar	X	Regular	X	Color	Verde claro o verde oscuro	Medidas fitosanitarias	No aplica	Existencia de marca de calidad	No aplica		
Medio	X	De otros lugares del País		Temporal		Olor	Aromático, característico a apiol.	Medidas de manipulación	X	Existencia de marca o denominación de origen	No aplica		
Bajo		Del extranjero		Eventual		Sabor	Característico, ligeramente amargo y dulce	Controles de calidad	No aplica	Control de etiquetado (fechas, sanitario, etc.)	No aplica		
											2. Fuentes de Información		
3. Cooperación y Difusión				4. Comercialización				5. Iniciativa e innovación turística en torno al producto					
3.1 Cooperativas		3.2 Alcance		3.3 Vías de difusión		4.1 Alcance		4.2 Vías de comercialización		5.1 Iniciativas		5.2 Alcance	
Comunal		Mercado comunal		Mercado turístico		Mercado comunal		Restauración de la zona		Visita guiada		Turismo Local	
Local		Mercado local		Prensa local y nacional		Mercado local		Puesto pequeños y carretas de comida		Demostración		Turismo Nacional	
Cantonal		Mercado cantonal		Boca a boca (vía cultura)	X	Mercado cantonal				Museística		Turismo Internacional	
Provincial	X	Mercado provincial				Mercado provincial		Mercado local	X	Degustación			
Nacional		Mercado nacional	X	Festival o festividad		Mercado nacional	X	Festival o festividad		Souvenir		Turismo Internacional	
		Mercado Internacional	X	Medio digital		Mercado Internacional	X	Medio digital		Otros			
6. Observaciones													




Anexo BF

FICHA DE INVENTARIO DE PRODUCTO													
DATOS GENERALES													
Encuestador	Tesisistas			Cod. Ficha	I.PR-GYE-015			Fecha	18-Jun-09				
Provincia	Guayas			Cantón	Guayaquil			Parroquia					
1. DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO													
1.1 Factores Sociales y Culturales (valorización social y cultural)													
1.1.1 Denominación	Perejil			1.1.3 Categoría			1.1.4 Tipo		Tallos				
1.1.2 Variación de denominación				Hortalizas	X	Frutas	1.1.5 Subtipo (Variedad)		Petroselinum crispum				
1.1.6 Reconocimiento cultural						Aceites	1.1.7 Forma de Obtención (producto final)						
Plenamente aceptado	X			Licores			Lácteos	Cosechado/recolectado de forma orgánica	X	Especie en crianza o estabulación	Alimentado de manera orgánica	No aplica	
Reconocido minoritariamente por la comunidad				Especies			Gramíneas	Capturado (caza y pesca)	No aplica		Alimentado con piensos industriales	No aplica	
Reconocido mayoritariamente por la comunidad En peligro de desaparición				Mariscos			Grasas	Procesado En conserva	No aplica No aplica		Mediante pastoreo o alimentación en libertad	No aplica	
1.2 Factores de procedencia, temporalidad y nutricionales						1.3 Factores sensoriales, de preservación y calidad							
1.2.1 Valor Nutricional de su consumo		1.2.2 Procedencia		1.2.3 Temporalidad (señalar época)		1.3.1 Características organolépticas		1.3.2 Medidas de preservación		1.3.3 Medidas de calidad			
Alto		Originales del lugar	X	Regular	X	Color	Verde claro o verde oscuro	Medidas fitosanitarias	No aplica	Existencia de marca de calidad	No aplica		
Medio	X	De otros lugares del País		Temporal		Olor	Aromático, característico a apiol.	Medidas de manipulación	X	Existencia de marca o denominación de origen	No aplica		
Bajo		Del extranjero		Eventual		Sabor	Característico, ligeramente amargo y dulce	Controles de calidad	No aplica	Control de etiquetado (fechas, sanitario, etc.)	No aplica		
										2. Fuentes de Información			
3. Cooperación y Difusión				4 Comercialización				5. Iniciativa e innovación turística en torno al producto					
3.1 Cooperativas		3.2 Alcance		3.3 Vías de difusión		4.1 Alcance		4.2 Vías de comercialización		5.1 Iniciativas		5.2 Alcance	
Comunal		Mercado comunal		Mercado turístico		Mercado comunal		Restauración de la zona		Visita guiada		Turismo Local	
Local		Mercado local		Prensa local y nacional		Mercado local		Puesto pequeños y carretas de comida		Demostración		Turismo Local	
Cantonal		Mercado cantonal		Boca a boca (vía cultura)	X	Mercado cantonal		Mercado local	X	Museística		Turismo Nacional	
Provincial	X	Mercado provincial				Mercado provincial				Mercado local		Degustación	
Nacional		Mercado nacional	X	Festival o festividad		Mercado nacional	X	Festival o festividad		Souvenir		Turismo Internacional	
		Mercado Internacional	X	Medio digital		Mercado Internacional	X	Medio digital		Otros		Turismo Internacional	
6. Observaciones													

Anexo BG


FICHA DE INVENTARIO DE PRODUCTO												
DATOS GENERALES												
Encuestador	Tesisistas			Cod. Ficha	I.PR-GYE-016			Fecha	18-Jun-09			
Provincia	Guayas			Cantón	Guayaquil			Parroquia				
1. DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO												
1.1 Factores Sociales y Culturales (valorización social y cultural)												
1.1.1 Denominación	Ajo		1.1.3 Categoría			1.1.4 Tipo			Bulbo			
1.1.2 Variación de denominación		Hortalizas	X	Frutas		1.1.5 Subtipo (Variedad)			Allium sativum			
1.1.6 Reconocimiento cultural				1.1.7 Forma de Obtención (producto final)								
Plenamente aceptado	X	Licores		Aceites		Cosechado/recolectado de forma orgánica	X	Especie en crianza o estabulación	Alimentado de manera orgánica	No aplica		
Reconocido minoritariamente por la comunidad		Especies		Lácteos		Capturado (caza y pesca)	No aplica		Alimentado con piensos industriales	No aplica		
Reconocido mayoritariamente por la comunidad		Mariscos		Gramíneas		Procesado	No aplica		Mediante pastoreo o alimentación en libertad	No aplica		
En peligro de desaparición			Grasas		En conserva	No aplica						
1.2 Factores de procedencia, temporalidad y nutricionales						1.3 Factores sensoriales, de preservación y calidad						
1.2.1 Valor Nutricional de su consumo		1.2.2 Procedencia		1.2.3 Temporalidad (señalar época)		1.3.1 Características organolépticas		1.3.2 Medidas de preservación		1.3.3 Medidas de calidad		
Alto		Originales del lugar	X	Regular	X	Color	Marfil	Medidas fitosanitarias	No aplica	Existencia de marca de calidad	No aplica	
Medio	X	De otros lugares del País		Temporal		Olor	Fuerte, picante	Medidas de manipulación	X	Existencia de marca o denominación de origen	No aplica	
Bajo		Del extranjero		Eventual		Sabor	Fuerte, picante, ligeramente amargo	Controles de calidad	No aplica	Control de etiquetado (fechas, sanitario, etc.)	No aplica	
										2. Fuentes de Información		
3. Cooperación y Difusión					4 Comercialización				5. Iniciativa e innovación turística en torno al producto			
3.1 Cooperativas		3.2 Alcance		3.3 Vías de difusión		4.1 Alcance		4.2 Vías de comercialización		5.1 Iniciativas		5.2 Alcance
Comunal		Mercado comunal		Mercado turístico		Mercado comunal		Restauración de la zona		Visita guiada		Turismo Local
Local		Mercado local		Prensa local y nacional		Mercado local		Puesto pequeños y carretas de comida		Demostración		
Cantonal		Mercado cantonal		Boca a boca (vía cultura)	X	Mercado cantonal		Mercado local	X	Museística		Turismo Nacional
Provincial	X	Mercado provincial				Mercado provincial				Mercado local		Degustación
Nacional		Mercado nacional	X	Festival o festividad		Mercado nacional	X	Festival o festividad		Souvenir		Turismo Internacional
		Mercado Internacional	X	Medio digital		Mercado Internacional	X	Medio digital		Otros		
6. Observaciones												

Anexo BH

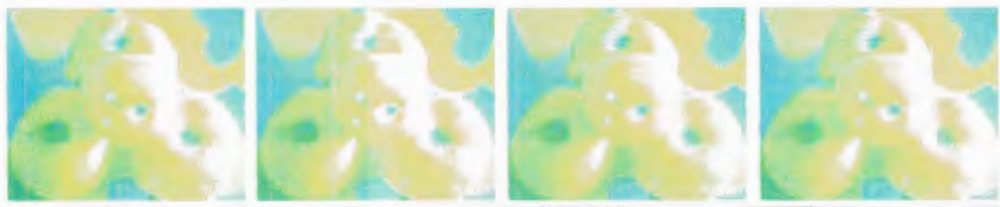
FICHA DE INVENTARIO DE PRODUCTO													
DATOS GENERALES													
Encuestador	Tesisistas			Cod. Ficha	I.PR-GYE-017			Fecha	18-Jun-09				
Provincia	Guayas			Cantón	Guayaquil			Parroquia					
1. DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO													
1.1 Factores Sociales y Culturales (valorización social y cultural)													
1.1.1 Denominación	Plátano Verde			1.1.3 Categoría			1.1.4 Tipo		Frutos y Semillos				
1.1.2 Variación de denominación	Banano Verde			Hortalizas		Frutas	X	1.1.5 Subtipo (Variedad)		Platanus occidentalis			
1.1.6 Reconocimiento cultural				1.1.7 Forma de Obtención (producto final)									
Plenamente aceptado	X			Licores		Aceites		Cosechado/recolectado de forma orgánica	X	Especie en crianza o establecación	Alimentado de manera orgánica	No aplica	
Reconocido minoritariamente por la comunidad				Especies		Gramíneas		Capturado (caza y pesca)	No aplica		Alimentado con piensos industriales	No aplica	
Reconocido mayoritariamente por la comunidad				Mariscos		Grasas		Procesado	No aplica		Mediante pastoreo o alimentación en libertad	No aplica	
En peligro de desaparición								En conserva	No aplica				
1.2 Factores de procedencia, temporalidad y nutricionales						1.3 Factores sensoriales, de preservación y calidad							
1.2.1 Valor Nutricional de su consumo		1.2.2 Procedencia		1.2.3 Temporalidad (señalar época)		1.3.1 Características organolépticas		1.3.2 Medidas de preservación		1.3.3 Medidas de calidad			
Alto		Originales del lugar	X	Regular	X	Color	Verde, ligeramente amarillo	Medidas fitosanitarias	No aplica	Existencia de marca de calidad	No aplica		
Medio	X	De otros lugares del País		Temporal		Olor	Característico	Medidas de manipulación	X	Existencia de marca o denominación de origen	No aplica		
Bajo		Del extranjero		Eventual		Sabor	Salado	Controles de calidad	No aplica	Control de etiquetado (fechas, sanitario, etc.)	No aplica		
										2. Fuentes de Información			
3. Cooperación y Difusión				4 Comercialización				5. Iniciativa e innovación turística en torno al producto					
3.1 Cooperativas		3.2 Alcance		3.3 Vías de difusión		4.1 Alcance		4.2 Vías de comercialización		5.1 Iniciativas		5.2 Alcance	
Comunal		Mercado comunal		Mercado turístico		Mercado comunal		Restauración de la zona	X	Visita guiada		Turismo Local	
Local		Mercado local		Prensa local y nacional		Mercado local		Puesto pequeños y carretas de comida	X	Demostración		Turismo Local	
Cantonal		Mercado cantonal		Boca a boca (vía cultura)	X	Mercado cantonal		Mercado local	X	Museística		Turismo Nacional	
Provincial	X	Mercado provincial				Mercado provincial				Degustación		Turismo Nacional	
Nacional		Mercado nacional	X	Festival o festividad		Mercado nacional	X	Festival o festividad	X	Souvenir		Turismo Internacional	
		Mercado Internacional	X	Medio digital		Mercado Internacional	X	Medio digital		Otros		Turismo Internacional	
6. Observaciones													




Anexo BI

FICHA DE INVENTARIO DE PRODUCTO												
DATOS GENERALES												
Encuestador	Tesisistas			Cod. Ficha	I.PR-GYE-018			Fecha	18-Jun-09			
Provincia	Guayas			Cantón	Guayaquil			Parroquia				
1. DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO												
1.1 Factores Sociales y Culturales (valorización social y cultural)												
1.1.1 Denominación	Comino Molido			1.1.3 Categoría			1.1.4 Tipo		Condimentarias			
1.1.2 Variación de denominación				Hortalizas		Frutas	1.1.5 Subtipo (Variedad)		Cominum cyminum			
1.1.6 Reconocimiento cultural				1.1.7 Forma de Obtención (producto final)								
Plenamente aceptado	X			Licores	Aceites		Cosechado/recolectado de forma orgánica		No aplica	Especie en crianza o estabulación	Alimentado de manera orgánica	No aplica
Reconocido minoritariamente por la comunidad				Especies	X	Gramíneas	Capturado (caza y pesca)	No aplica	Alimentado con piensos industriales		No aplica	
Reconocido mayoritariamente por la comunidad				Mariscos		Grasas	Procesado	X	Mediante pastoreo o alimentación en libertad	No aplica	No aplica	
En peligro de desaparición							En conserva	No aplica				
1.2 Factores de procedencia, temporalidad y nutricionales						1.3 Factores sensoriales, de preservación y calidad						
1.2.1 Valor Nutricional de su consumo		1.2.2 Procedencia		1.2.3 Temporalidad (señalar época)		1.3.1 Características organolépticas		1.3.2 Medidas de preservación		1.3.3 Medidas de calidad		
Alto		Originales del lugar		Regular	X	Color	Café	Medidas fitosanitarias	No aplica	Existencia de marca de calidad	X	
Medio	X	De otros lugares del País		Temporal		Olor	Característico, fuertemente aromático.	Medidas de manipulación	X	Existencia de marca o denominación de origen	No aplica	
Bajo		Del extranjero	X	Eventual		Sabor	Amargo	Controles de calidad	X	Control de etiquetado (fechas, sanitario, etc.)	X	
										2. Fuentes de Información		
3. Cooperación y Difusión					4 Comercialización				5. Iniciativa e innovación turística en torno al producto			
3.1 Cooperativas		3.2 Alcance		3.3 Vías de difusión		4.1 Alcance		4.2 Vías de comercialización		5.1 Iniciativas		5.2 Alcance
Comunal		Mercado comunal		Mercado turístico		Mercado comunal		Restauración de la zona		Visita guiada		
Local		Mercado local		Prensa local y nacional		Mercado local		Puesto pequeños y carretas de comida		Demostración	Turismo Local	
Cantonal		Mercado cantonal		Boca a boca (vía cultura)	X	Mercado cantonal		Mercado local	X	Museística	Turismo Nacional	
Provincial		Mercado provincial				Mercado provincial				Degustación		
Nacional	X	Mercado nacional	X	Festival o festividad		Mercado nacional	X	Festival o festividad		Souvenir	Turismo Internacional	
		Mercado Internacional	X	Medio digital		Mercado Internacional	X	Medio digital		Otros		
6. Observaciones												


Anexo BJ

FICHA DE INVENTARIO DE PRODUCTO																							
DATOS GENERALES																							
Encuestador		Tesisistas		Cod. Ficha		I.PR-GYE-019		Fecha		18-Jun-09													
Provincia		Guayas		Cantón		Guayaquil		Parroquia															
1. DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO																							
1.1 Factores Sociales y Culturales (valorización social y cultural)																							
1.1.1 Denominación		Tomate Riñón		1.1.3 Categoría				1.1.4 Tipo		Frutos y Semillas													
1.1.2 Variación de denominación		Jitomate		Hortalizas		Frutas		X		1.1.5 Subtipo (Variedad)		Solanum lycopersicum											
1.1.6 Reconocimiento cultural								1.1.7 Forma de Obtención (producto final)															
Plenamente aceptado		X		Licores		Aceites		Cosechado/recolectado de forma orgánica		X		Alimentado de manera orgánica		No aplica									
Reconocido minoritariamente por la comunidad				Especies		Gramíneas		Capturado (caza y pesca)		No aplica		Especie en crianza o estabulación		Alimentado con piensos industriales		No aplica							
Reconocido mayoritariamente por la comunidad				Mariscos		Grasas		Procesado		No aplica				Mediante pastoreo o alimentación en libertad		No aplica							
En peligro de desaparición												En conserva		No aplica									
1.2 Factores de procedencia, temporalidad y nutricionales						1.3 Factores sensoriales, de preservación y calidad																	
1.2.1 Valor Nutricional de su consumo		1.2.2 Procedencia		1.2.3 Temporalidad (señalar época)		1.3.1 Características organolépticas		1.3.2 Medidas de preservación		1.3.3 Medidas de calidad													
Alto		X		Originales del lugar		X		Regular		X		Color		Rojo		Medidas fitosanitarias		No aplica		Existencia de marca de calidad		No aplica	
Medio				De otros lugares del País				Temporal				Olor		Amargo		Medidas de manipulación		X		Existencia de marca o denominación de origen		No aplica	
Bajo				Del extranjero				Eventual				Sabor		Ligeramente ácido		Controles de calidad		No aplica		Control de etiquetado (fechas, sanitario, etc.)		No aplica	
2. Fuentes de Información																							
																							
3. Cooperación y Difusión						4 Comercialización				5. Iniciativa e innovación turística en torno al producto													
3.1 Cooperativas		3.2 Alcance		3.3 Vías de difusión		4.1 Alcance		4.2 Vías de comercialización		5.1 Iniciativas		5.2 Alcance											
Comunal		Mercado comunal		Mercado turístico		Mercado comunal		Restauración de la zona		Visita guiada		Turismo Local											
Local		Mercado local		Prensa local y nacional		Mercado local		Puesto pequeños y carretas de comida		Demostración													
Cantonal		Mercado cantonal		Boca a boca (vía cultura)		X		Mercado cantonal		X		Museística		Turismo Nacional									
Provincial		Mercado provincial						Mercado provincial				Mercado local				Degustación							
Nacional		Mercado nacional		X		Festival o festividad		X		Festival o festividad		Souvenir		Turismo Internacional									
		Mercado Internacional		X		Medio digital		X		Medio digital		Otros											
6. Observaciones																							

Anexo BK

FICHA DE INVENTARIO DE PRODUCTO												
DATOS GENERALES												
Encuestador	Tesistas			Cod. Ficha	I.PR-GYE-020			Fecha	18-Jun-09			
Provincia	Guayas			Cantón	Guayaquil			Parroquia				
1. DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO												
1.1 Factores Sociales y Culturales (valorización social y cultural)												
1.1.1 Denominación	Arroz			1.1.3 Categoría			1.1.4 Tipo			Cereales		
1.1.2 Variación de denominación		Hortalizas		Frutas		1.1.5 Subtipo (Variedad)			Oryza sativa L.			
1.1.6 Reconocimiento cultural				1.1.7 Forma de Obtención (producto final)								
Plenamente aceptado	X	Licores		Aceites		Cosechado/recolectado de forma orgánica		X	Especie en crianza o estabulación	Alimentado de manera orgánica	No aplica	
Reconocido minoritariamente por la comunidad		Especies		Lácteos		Capturado (caza y pesca)		No aplica		Alimentado con piensos industriales	No aplica	
Reconocido mayoritariamente por la comunidad		Mariscos		Grasas		Procesado		No aplica		Mediante pastoreo o alimentación en libertad	No aplica	
En peligro de desaparición			En conserva		No aplica							
1.2 Factores de procedencia, temporalidad y nutricionales						1.3 Factores sensoriales, de preservación y calidad						
1.2.1 Valor Nutricional de su consumo		1.2.2 Procedencia		1.2.3 Temporalidad (señalar época)		1.3.1 Características organolépticas		1.3.2 Medidas de preservación		1.3.3 Medidas de calidad		
Alto	X	Originales del lugar	X	Regular	X	Color	Blanco	Medidas fitosanitarias	No aplica	Existencia de marca de calidad	No aplica	
Medio		De otros lugares del País		Temporal		Olor	Inodoro	Medidas de manipulación	No aplica	Existencia de marca o denominación de origen	No aplica	
Bajo		Del extranjero		Eventual		Sabor	Insípido	Controles de calidad	No aplica	Control de etiquetado (fechas, sanitario, etc.)	X	
											2. Fuentes de Información	
3. Cooperación y Difusión					4. Comercialización				5. Iniciativa e innovación turística en torno al producto			
3.1 Cooperativas		3.2 Alcance		3.3 Vías de difusión		4.1 Alcance		4.2 Vías de comercialización		5.1 Iniciativas		5.2 Alcance
Comunal		Mercado comunal		Mercado turístico		Mercado comunal		Restauración de la zona		Visita guiada		
Local		Mercado local		Prensa local y nacional		Mercado local		Puesto pequeños y carretas de comida		Demostración		Turismo Local
Cantonal		Mercado cantonal		Boca a boca (vía cultura)	X	Mercado cantonal		Mercado local	X	Museística		Turismo Nacional
Provincial	X	Mercado provincial				Mercado provincial				Degustación		
Nacional		Mercado nacional	X	Festival o festividad		Mercado nacional	X	Festival o festividad		Souvenir		Turismo Internacional
		Mercado Internacional		Medio digital		Mercado Internacional	X	Medio digital		Otros		
6. Observaciones												


Anexo BL

FICHA DE INVENTARIO DE PRODUCTO														
DATOS GENERALES														
Encuestador	Tesisistas			Cod. Ficha	I.PR-GYE-021			Fecha	18-Jun-09					
Provincia	Guayas			Cantón	Guayaquil			Parroquia						
1. DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO														
1.1 Factores Sociales y Culturales (valorización social y cultural)														
1.1.1 Denominación	Aceite		1.1.3 Categoría			1.1.4 Tipo			Líquido graso vegetal					
1.1.2 Variación de denominación	a		Hortalizas		Frutas		1.1.5 Subtipo (Variedad)							
1.1.6 Reconocimiento cultural					Aceites	X		1.1.7 Forma de Obtención (producto final)						
Plenamente aceptado	X		Licores		Lácteos		Cosechado/recolectado de forma orgánica	No aplica		Alimentado de manera orgánica	No aplica			
Reconocido minoritariamente por la comunidad			Especies		Gramíneas		Capturado (caza y pesca)	No aplica		Especie en crianza o estabulación	Alimentado con piensos industriales	No aplica		
Reconocido mayoritariamente por la comunidad			Mariscos		Grasas		Procesado	X			Mediante pastoreo o alimentación en libertad	No aplica		
En peligro de desaparición							En conserva	No aplica						
1.2 Factores de procedencia, temporalidad y nutricionales						1.3 Factores sensoriales, de preservación y calidad								
1.2.1 Valor Nutricional de su consumo		1.2.2 Procedencia		1.2.3 Temporalidad (señalar época)		1.3.1 Características organolépticas		1.3.2 Medidas de preservación		1.3.3 Medidas de calidad				
Alto		Originales del lugar		Regular	X		Color	Ligeramente amarillo	Medidas fitosanitarias	No aplica		Existencia de marca de calidad	No aplica	
Medio	X	De otros lugares del País		X	Temporal		Olor	Inodoro	Medidas de manipulación	No aplica		Existencia de marca o denominación de origen	No aplica	
Bajo		Del extranjero			Eventual		Sabor	Insípido	Controles de calidad	X		Control de etiquetado (fechas, sanitario, etc.)	X	
														
2. Fuentes de Información														
3. Cooperación y Difusión					4 Comercialización				5. Iniciativa e innovación turística en torno al producto					
3.1 Cooperativas		3.2 Alcance		3.3 Vías de difusión		4.1 Alcance		4.2 Vías de comercialización		5.1 Iniciativas		5.2 Alcance		
Comunal		Mercado comunal		Mercado turístico		Mercado comunal		Restauración de la zona		Visita guiada				
Local		Mercado local		Prensa local y nacional		X		Mercado local		Puesto pequeños y carretas de comida		Demostración	Turismo Local	
Cantonal		Mercado cantonal		Boca a boca (vía cultura)		X		Mercado cantonal				Museística	Turismo Nacional	
Provincial	X	Mercado provincial				Mercado provincial		Mercado local		X		Degustación		
Nacional		Mercado nacional		X		Festival o festividad		Mercado nacional		X		Festival o festividad	Souvenir	Turismo Internacional
		Mercado Internacional		X		Medio digital		Mercado Internacional		X		Medio digital	Otros	
6. Observaciones														


Anexo BM

FICHA DE INVENTARIO DE FIESTAS, FESTIVALES Y MERCADOS					
DATOS GENERALES					
Encuestador		Cod. Ficha		Fecha	
Provincia		Cantón		Parroquia	
1. Datos de la celebración					
1.1 Nombre					
1.2 Emplazamiento					
1.3 Tipo	1.4 Periodicidad	1.5 Fecha de celebración			
Mercado	Diario		1.6 Organizador		
Festival Gastronómico	Semanal		1.7 Teléfono		
Festividad Local	Mensual		1.8 Contacto		
Festividad Cantonal	Anual		1.9 Servicios disponibles		
Festividad Nacional	Otro		Venta de Cangrejos vivos como cocinados		
1.10 Instalaciones existentes			1.11 Grupos Participantes	Grupos vecinales	
				Grupos de acción local	X
				Grupos de acción cantonal	X
				Grupos de acción nacional	
			1.12 Variedad de los productos (mercados)	Productos agrícolas	
				Productos de la granja (animales)	
				Productos silvestres	
				Alimentos procesados	
				Degustación de platos	
				Otros productos alimenticios	
1.13 Descripción del programa (festividades y festivales)			1.15 Motivación		
1.14 Sentido o uso Comunal/Social que se le da a la celebración			1.16 Transmisión social de la celebración		
			1.17 Transformación que ha tenido la expresión cultural en las últimas fechas		
4. Observaciones					

ANEXO BN

FICHA DE INVENTARIO DE FIESTAS, FESTIVALES Y MERCADOS						
DATOS GENERALES						
Encuestador	Tesistas	Cod. Ficha	I.FM-DUR-001	Fecha	18-Jun-09	
Provincia	Guayas	Cantón	Durán	Parroquia		
1. Datos de la celebración						
1.1 Nombre	Plaza del Cangrejo "Pelucón"					
1.2 Emplazamiento	Km. 1 ¼ entre las vías Durán Tambo y Durán Boliche					
1.3 Tipo		1.4 Periodicidad		1.5 Fecha de celebración		
Mercado	X	Diario	X	1.6 Organizador	Municipio de Durán	
Festival Gastronómico		Semanal		1.7 Teléfono	2862128	
Festividad Local		Mensual		1.8 Contacto	Entrevista al Sr. Manuel Suarez (TESORERO DE LA ASOCIACIÓN DE COMERCIANTES DE CANGREJOS "EL MANGLAR")	
Festividad Cantonal		Anual		1.9 Servicios disponibles	Guardianía privada, venta de cangrejo, parqueadero.	
Festividad Nacional		Otro				
1.10 Instalaciones existentes	25 puestos de 2 m. x 2 m., batería sanitaria, red eléctrico, red de agua potable.			1.11 Grupos Participantes		
					Grupos vecinales	
					Grupos de acción local	X
					Grupos de acción cantonal	
					Grupos de acción nacional	
				1.12 Variedad de los productos (mercados)		
					Productos agrícolas	
					Productos de la granja (animales)	
					Productos silvestres	
					Alimentos procesados	
					Degustación de platos	
					Otros productos alimenticios	Alimentos marinos (Solo Cangrejos)
	Otros productos no alimenticios					
1.13 Descripción del programa (festividades y festivales)				1.15 Motivación	Venta de Cangrejos	
1.14 Sentido o uso Comunal/Social que se le da a la celebración				1.16 Transmisión social de la celebración		
				1.17 Transformación que ha tenido la expresión cultural en las últimas fechas		
4. Observaciones						
Posee letrero, Precios: Plancha (4 atados = 12 cangrejos cada atado) oscila entre los \$20,00 y \$24,00 el atado (12 cangrejos) oscila entre los \$6,00 y \$7,00. El paradero tiene 1 año de funcionamiento, el valor mensual es de \$20,00 por local. Los 25 puestos están a cargo de 2 asociaciones que son: Asociación de Comerciantes de Cangrejos El Manglar y la Asociación de Comerciantes de Cangrejos 16 de Octubre.						

ANEXO BÑ

FICHA DE INVENTARIO DE FIESTAS, FESTIVALES Y MERCADOS						
DATOS GENERALES						
Encuestador	Tesistas	Cod. Ficha	I.FM-NAR-001	Fecha	18-Jun-09	
Provincia	Guayas	Cantón	Naranjal	Parroquia		
1. Datos de la celebración						
1.1 Nombre	Paradero Turístico del cangrejo Naranjaleño					
1.2 Emplazamiento	Panamericana					
1.3 Tipo		1.4 Periodicidad		1.5 Fecha de celebración		
Mercado	X	Diario	X	1.6 Organizador	Gobierno Municipal de Naranjal	
Festival Gastronómico		Semanal		1.7 Teléfono		
Festividad Local		Mensual		1.8 Contacto	Franklin Eduardo Avalos Castillo (PRESIDENTE DE LA ASOCIACIÓN DE COMERCIANTES "EL CANGREJO")	
Festividad Cantonal		Anual		1.9 Servicios disponibles	Venta de Cangrejos, 2 puestos / carretas	
Festividad Nacional		Otro				
1.10 Instalaciones existentes	12 puestos de 2 m. x 2 m.			1.11 Grupos Participantes	Grupos vecinales	
					Grupos de acción local	X
					Grupos de acción cantonal	
					Grupos de acción nacional	
				1.12 Variedad de los productos (mercados)	Productos agrícolas	
					Productos de la granja (animales)	
					Productos s. vestres	
					Alimentos p. cesados	
					Degustación de platos	
					Otros productos alimenticios	Alimentos marinos (solo Cangrejos)
					Otros productos no alimenticios	
1.13 Descripción del programa (festividades y festivales)				1.15 Motivación	Venta de Cangrejos	
					1.16 Transmisión social de la celebración	
1.14 Sentido o uso Comunal/Social que se le da a la celebración				1.17 Transformación que ha tenido la expresión cultural en las últimas fechas		
4. Observaciones						
Posee letrero, no tiene parqueaderos ni baños públicos. Precios: Plancha (4 atados = 12 cangrejos) oscila entre los \$ 20,00 y \$ 24,00 * 1 atado oscila entre los \$ 3,00 y \$ 5,00 * El paradero tiene 4 años de funcionamiento, el valor de arrendamiento es de \$ 10,00 mensual por local.						

Anexo B0

FICHA DE INVENTARIO DE FIESTAS, FESTIVALES Y MERCADOS						
DATOS GENERALES						
Encuestador	Tesisistas	Cod. Ficha	I.FM-NAR-002	Fecha	18-Jun-09	
Provincia	Guayas	Cantón	Naranjal	Parroquia		
1. Datos de la celebración						
1.1 Nombre	Festival Turístico Gastronómico del Cangrejo Naranjaleño					
1.2 Emplazamiento	Varia anualmente					
1.3 Tipo		1.4 Periodicidad		1.5 Fecha de celebración	7-Nov-09	
Mercado		Diario		1.6 Organizador	Gobierno Municipal de Naranjal	
Festival Gastronómico	X	Semanal		1.7 Teléfono		
Festividad Local		Mensual		1.8 Contacto	Franklin Eduardo Avalos Castillo (PRESIDENTE DE LA ASOCIACION COMUNIDAD DEL CANGREJO)	
Festividad Cantonal		Anual	X	1.9 Servicios disponibles	Venta de Cangrejos vivos como cocinados	
Festividad Nacional		Otro				
1.10 Instalaciones existentes				1.11 Grupos Participantes	Grupos vecinales	
					Grupos de acción local	X
					Grupos de acción cantonal	X
					Grupos de acción nacional	
				1.12 Variedad de los productos (mercados)	Productos agrícolas	
					Productos de la granja (animales)	
					Productos silvestres	
					Alimentos procesados	
					Degustación de platos	X
					Otros productos alimenticios	Alimentos marinos (Solo Cangrejos)
		Otros productos no alimenticios				
1.13 Descripción del programa (festividades y festivales)				1.15 Motivación	Venta de Cangrejos	
				1.16 Transmisión social de la celebración		
1.14 Sentido o uso Comunal/Social que se le da a la celebración				1.17 Transformación que ha tenido la expresión cultural en las últimas fechas		
4. Observaciones						

BIBLIOGRAFÍA

1. EDITARSA Editores asociados. Almanaque GUAYAQUIL TOTAL, 2003
2. Enciclopedia Tricolor. Diario el Universo, 1998
3. <http://www.hospitalolavarria.com.ar/Investigaci%C3%B3n%20bibliogr%C3%A1fica.htm>
4. <http://www.mitecnologico.com/Main/CaracteristicasInvestigacionDeCampo>
5. <http://www.poraqui.net/diccionario/index.php/term/Glosario+de+turismo+y+hosteler%C3%ADa,ruta.xhtml>

6. Rutas e itinerarios turísticos, de Gómez y G.-Quijano
7. Manual de geografía turística, de Calabuig y Ministrál
8. <http://www.eluniverso.com/2008/05/16/0001/12/910433FAEEA44CA58AD7AE0560C59D6D.html>
9. http://www.guayaquilcaliente.com/comida/2008/03/_comida_criolla_de_guayaquil.html (Jenny Estrada).
10. <http://www.historiacocina.com/historia/articulos/cangrejo.htm>
11. http://www.exploringecuador.com/espanol/things_know_ecuador.htm
12. http://internacional.universia.net/latinoamerica/datos_paises/ecuador/clima.htm
13. <http://www.inamhi.gov.ec>
14. <http://www.monografias.com/trabajos12/cangrejo/cangrejo.shtml>



LICTUR - BIBLIOTECA