



UNIVERSIDAD ESTATAL DEL SUR DE MANABÍ

FACULTAD DE CIENCIAS ECONÓMICAS

CARRERA DE INGENIERÍA EN TURISMO

**PROYECTO DE INVESTIGACIÓN PREVIO A LA OBTENCIÓN DEL TÍTULO DE
INGENIERO EN TURISMO**

TEMA:

**LA HERENCIA GASTRONÓMICA COMO PRODUCTO POTENCIAL
TURÍSTICO CULTURAL EN EL CANTÓN PAJÁN**

AUTOR:

RÍOS GOMEZ DAVID INOCENCIO

TUTOR

Lcda. ALEXANDRA ELSY PITA LINO

JIPIJAPA-MANABÍ-ECUADOR

2019

CERTIFICACIÓN DEL TUTOR

Lcda. Alexandra Pita Lino catedrática de la Universidad Estatal del Sur de Manabí, de la Facultad de Ciencias Económicas.

Certifico:

Que el Sr. David Inocencio Ríos Gómez quien ha realizado el Proyecto de Investigación titulado: ‘‘La herencia gastronómica como producto potencial turístico cultural en el cantón paján’’ bajo la dirección de quien suscribe ; habiendo el egresado cumplido con las disposiciones establecidas para el efecto puede continuar con los trámites a seguir para su incorporación.

Jipijapa, Abril del 2019

Lcda. Alexandra Pita Lino

DOCENTE TUTOR

CERTIFICACIÓN DEL TRIBUNAL
UNIVERSIDAD ESTATAL DEL SUR DE MANABÍ
Facultad de Ciencias Económicas
Carrera Ingeniería en Turismo

El presente proyecto de investigación titulado: **“La herencia gastronómica como producto potencial turístico cultural en el cantón paján”**, cuenta con todas las correcciones y sugerencias emitidas por la comisión de Profesionalización y Extensión de la Carrera de Turismo, motivo por el cual el Sr. David Inocencio Ríos Gómez es aprobado.

Jipijapa, Abril 2019

Lcda. Vanessa Santos Moreira. Ms. Sc.
MIEMBRO DEL TRIBUNAL

F_____

Dra. Maritza Pibaque Pionce. Ms. Sc.
MIEMBRO DEL TRIBUNAL

F_____

Ing. Melba Rosa García Merino. MG. Sc.
MIEMBRO DEL TRIBUNAL

F_____

DECLARACIÓN DE RESPONSABILIDAD

Yo, **David Inocencio Ríos Gómez** Egresado de la Carrera de Ecoturismo declaro que el trabajo descrito es de mi autoría; que no ha sido previamente presentado para ningún grado o calificación profesional; y consultadas las referencias bibliográficas que se incluyen en este documento.

La Universidad Estatal del Sur de Manabí, puede hacer uso de los derechos correspondientes a este trabajo según lo establecido por la ley de propiedad intelectual por la normativa institucional vigente.

Sr. David Inocencio Ríos Gómez
C.I. 1308433943

DEDICATORIA

Dedico este esfuerzo a mi familia por ser el apoyo y pilar fundamental de mi vida, en especial a mis padres; Antonia Domitila Gómez y Francisco Feliberto Ríos, porque siempre creyeron en mis capacidades para aportar a la sociedad, los recordaré todo el resto de mi vida por inculcarme buenos valores y sus sabios consejos que me sirvieron como inspiración y motivación para formarme como hombre de bien.

David Inocencio Ríos Gómez

AGRADECIMIENTO

En primera instancia agradezco con inmenso cariño respeto y gratitud a Dios por darme fortaleza y bendición para lograr la meta propuesta.

Mi agradecimiento a la Universidad Estatal del sur de Manabí, carrera de turismo a sus docentes y autoridades por haberme brindado la oportunidad de una educación superior de calidad en todo el trayecto de mi carrera profesional.

A mis padres, esposa e hijas por ser el pilar fundamental de apoyo e inspiración en nuevos senderos de vida profesional.

David Inocencio Ríos Gómez

INDICE

Contenido

CERTIFICACIÓN DEL TUTOR	II
DECLARACIÓN DE RESPONSABILIDAD	IV
DEDICATORIA	V
AGRADECIMIENTO.....	VI
RESUMEN.....	IX
SUMMARY	X
I. TÍTULO DEL PROYECTO.....	XI
II. INTRODUCCIÓN	1
III. OBJETIVOS	3
Objetivo General	3
Objetivos Específicos	3
IV. JUSTIFICACIÓN	4
V. MARCO TEÓRICO	5
5.1. Antecedentes	5
5.1.1. FUNDAMENTACIÓN TEÓRICA	7
5.1.2. Arte culinario.....	7
5.1.3. GASTRONOMÍA	8
5.1.3.1. Concepto.....	8
5.1.4. Turismo gastronómico.....	8
5.1.5. Definición de recetas estándar.....	9
5.1.6. La Preparación de las comidas	9
5.1.7. La gastronomía de Ecuador.....	10
5.1.7.1. La Gastronomía de la costa Ecuatoriana	11
5.1.8. La gastronomía como marca de identidad en la promoción turística.....	11
5.1.9. El Turismo y Gastronomía en la provincia de Manabí.....	12
5.1.10. Personal necesario para la atención al cliente	12
5.1.10.1. Valores.	13
5.1.10.2. Condiciones óptimas de un restaurante	13
5.1.10.3. Implementos para el servicio.....	14
5.1.11. Menú	16
5.1.12. Usuarios.....	17

5.1.13.	Identificación de competidores	17
5.1.13.1.	Análisis de la oferta.....	17
5.1.13.2.	Plan de mercadeo	17
5.1.13.3.	Las Estrategias.....	17
5.1.14.	HIPÓTESIS.....	18
5.1.14.1.	HIPÓTESIS ESPECÍFICAS	18
5.2.	MARCO CONCEPTUAL	18
VI.	METODOLOGÍA	20
6.1.	Métodos de la investigación.....	20
6.1.2.	Método Inductivo	21
6.2.	Técnicas e instrumentos de investigación.....	21
6.2.1.	La Observación.....	21
6.2.1.1.	Observación Directa y la Indirecta.....	21
6.2.2.	Observación de Campo.....	22
6.3.	Segmentación de la población y muestra	22
VII.	ANÁLISIS Y TABULACIÓN DE LOS RESULTADOS.....	26
	CONCLUSIONES.....	38
7.1.	Cronograma.....	39
VIII.	ANEXOS	42
IX.	DISEÑO DE LA PROPUESTA	43
9.1.	Título de la propuesta	43
9.2.	Objetivo General	43
9.2.1.	Objetivos Específicos.....	43
9.3.	Justificación.....	43
9.4.	CONTENIDO	44

RESUMEN

En el trabajo de investigación realizado se evidencio que el Cantón Paján es netamente agrícola, considerado uno de los mejores sectores agrícolas de la zona Sur de Manabí, la misma que mantiene su identidad cultural y que a su vez genera ingresos económicos, sin embargo su desarrollo turístico no se ha potenciado de forma correcta. Paralelamente esto incide que el flujo de visitantes, turistas y la planta turística no ha logrado incrementarse, debido a esto el turismo es mínimo en este cantón.

Los servicios turísticos que ofrece Paján son diversos, sin embargo el turismo es limitado en este cantón; se caracterizan porque los turistas degustan deliciosos platos típicos que se ofrecen como: seco de gallina criolla, caldo de gallina criolla, bistec de hígado, caldo de pata de res y muchos otros deliciosos platos como los bolones de plátanos, humitas, tongas y dulces típicos del lugar, representando una demanda activa entre visitantes nacionales y extranjeros.

El fortalecimiento de los establecimientos gastronómicos se sustenta a través de la adopción y uso de las técnicas ancestrales de este cantón, aplicando las normas de calidad gastronómicas permitiendo satisfacer las necesidades de los comensales. Esta contribución permitirá desarrollar y valorar la herencia gastronómica del cantón Paján promoviendo un desarrollo del turismo cultural y gastronómico de esta localidad.

Palabras claves: herencia, gastronomía, turismo, cultura, turista, servicio.

SUMMARY

In the research work carried out, it is evident that the Paján Canton is purely agricultural, a position of the best agricultural sectors of the southern area of Manabí, which maintains its cultural identity while generating economic income, however its tourist and urban development It has occurred in a disorderly manner. In parallel, this is because the flow of visitors, tourists and the tourist plant has not increased, so you do not see tourism.

The services you offer are very diverse in this sector; they are characterized because tourists taste delicious typical dishes are offered as dry Creole chicken, Creole chicken broth, liver steak, beef broth and many other delicious dishes such as banones of bananas, humitas, tongas and sweets, although No They are typical of the place.

Thus, it is necessary to maintain the services where these services are offered in the future, the use of ancestral techniques adapted to the gastronomic quality standard to achieve customer satisfaction. In addition to establishing the gastronomic heritage Paján canton and better development of cultural tourism in this town.

Keywords: heritage, gastronomy, syncretism, norms, tourism, culture, visitor, tourist, service, product.

I. TÍTULO DEL PROYECTO

**LA HERENCIA GASTRONÓMICA COMO PRODUCTO POTENCIAL
TURÍSTICO CULTURAL EN EL CANTÓN PAJÁN.**

II. INTRODUCCIÓN

Ecuador se caracteriza por ser un país con amplia riqueza turística y gastronómica en sus cuatro mundos estableciéndolo como un recurso innato que surge de la unión de las creencias, tradiciones, costumbres y sabores. La Gastronomía se constituye un producto con mayor crecimiento y futuro en la economía de la población, por ser la principal fuente de ingresos, tanto por el empleo directo e indirecto, como por las actividades complementarias que generan en la población. Esta actividad puede ser positiva o negativa en tanto en cuanto los impactos que predominan dependerán de las circunstancias del hecho gastronómico y la situación local que puede cambiarse con el tiempo.(Leal, 2012)

El turismo gastronómico en término universal es una prestación de servicios tangibles e intangibles, en un tiempo y entorno determinado es un componente esencial de la historia, tradición e identidad, la misma que se convirtió en un motivo importante para visitar un destino de tal manera que el turista busca satisfacer sus necesidades y expectativas encontrando varios productos turísticos, por estas razones la gastronomía ecuatoriana se ha considerado un producto al estar enriquecida por la pluriculturalidad, la diversidad de climas así como la variedad de especias que existen en el país. Además, la herencia tanto indígena como europea ha cimentado un sincretismo que se centra en la sazón y creatividad constantemente renovada a través de las nuevas generaciones de cocineros y comensales. A esta combinación tan singular se la ha definido como Comida Criolla.(Turismo, 2013)

Analizar sobre la gastronomía manabita es abrir un abanico de opciones, geográficamente de norte a sur, se encuentran los siguientes platos: Caldo de gallina criolla, seco de gallina criolla, bistec de hígado de res, caldo de pata de res, bolón de plátano verde, humita de choclo, tonga, ceviche de pescado con maní y aguacate, bollo de plátano verde con cerdo, tortilla de maíz, tortilla de yuca, seco de chivo, hallaca de maíz, viche de pescado; son algunas de las delicias que pueden disfrutar propios y extraños. Según comentan las amas de casa manabitas, el principal secreto para que la comida de la provincia se considere una de las mejores del país es la cocción de los alimentos en horno de leña.(Ballesteros, 2008)

El cantón Paján perteneciente a la provincia de Manabí es sostenible porque mantiene la actividad agrícola, identidad cultural que pueden generar ingresos para la comunidad local

a partir de la venta de productos y servicios locales como la gastronomía, el hospedaje, artesanías, guianza en los recursos naturales y culturales existentes en el cantón, buscando causar el menor impacto tanto a los recursos como a los habitantes. Existen negocios formales e informales que brindan servicio de alimentación, pero es notorio que no se desarrollan correctamente; al no tener establecido la herencia gastronómica difícilmente tendrán un producto potencial turístico en este cantón de estudio.

La influencia de la gastronomía en la cultura se da, fundamentalmente cuando se encuentran las personas de países y regiones distintas en el cual se realiza un intercambio cultural y gastronómico, situación que podría reflejarse en Paján por las múltiples manifestaciones culturales y los aspectos tanto positivos como negativos que estos podrían generar. Este proyecto procura crear y generar experiencias a partir de la interacción de los servidores gastronómicos, residentes, visitantes y con ellos lograr establecer la herencia gastronómica como un producto potencial turístico en el Cantón.

III. OBJETIVOS

Objetivo General

Establecer la herencia gastronómica como producto potencial turístico cultural en el Cantón Paján.

Objetivos Específicos

- ✓ Diagnosticar la situación actual de la herencia gastronómica como producto turístico cultural del Cantón Paján.
- ✓ Establecer los principales recursos gastronómicos existentes del Cantón Paján.
- ✓ Identificar los platos y bebidas típicas y tradicionales de la localidad que tienen gran aceptación de los consumidores tanto propios como visitantes nacionales y extranjeros.

IV. JUSTIFICACIÓN

El turismo logra ser el estímulo para el desarrollo de las zonas urbanas y rurales, el mismo que admite dinamizar la economía y actividades tradicionales valorando las particularidades naturales y culturales, creando posibilidades de empleos y nuevos emprendimientos en la zona, la misma que evitará la migración de los habitantes; sin embargo la única manera de confirmar que un territorio posee verdaderamente un potencial de desarrollo turístico, es a través de una evaluación rigurosa que tenga en cuenta la oferta, la demanda, la competencia y las tendencias del mercado que justificarán la inversión. Según (Grassmann, 1996)

Según el Plan de Desarrollo y Ordenamiento Territorial del cantón Paján (2015 - 2019), tiene como principal actividad económica la producción agrícola y pecuaria. Los resultados obtenidos dentro del componente económico, enuncian indicadores alarmantes en cuanto a emprendimiento de actividades turísticas.

Análisis cultural del cantón Paján se parte del hecho que sus divisiones territoriales son relativamente nuevos, la presencia del hombre en todo este sector que lo ocupan actualmente las parroquias Guale, Lascano, Campozano, Cascol, que indican una ocupación desde el año 1534.

Paján es un importante lugar con recursos naturales y culturales que no se han desarrollado adecuadamente, esta investigación se efectuó de forma planificada y minuciosa para cumplir los objetivos propuestos. Paján debe proyectarse a nivel nacional e internacional como un destino turístico el mismo que debe ofrecer excelentes condiciones en los aspectos ambientales, hoteleros y gastronómicos de mejor calidad, con una infraestructura adecuada.

Articulando el turismo gastronómico con la producción agrícola y pecuaria se generaría fuente de empleo para los habitantes, destacando su identidad cultural y por ende tendrían una mejor calidad de vida.

A pesar de que no se encuentra material bibliográfico que considere la cocina tradicional de este cantón de Manabí, si se puede encontrar hechos históricos de Paján, misma que tiene una cultura milenaria importante de rescatar para establecer una continuidad entre pasado y presente.

V. MARCO TEÓRICO

5.1. Antecedentes

La internacionalización de la alimentación ha cambiado las costumbres y tradiciones en cuanto al acto de comer. La ketchup, las hamburguesas, la coca cola, las pizzas, están presentes en la mayoría de los países, todo esto gracias a los avances en agricultura, producción, conservación, acondicionamiento, transporte y estandarización de procesos. No sólo se trata de la des regionalización de los alimentos, sino también de la des temporalidad de éstos, por ejemplo, ya es común ver mango durante la mayor parte del año o conseguir jugo de naranja fresco en tetrapak durante todo el año. Así es más sencillo introducir productos ajenos a la región que se incorporan a la alimentación cotidiana, por ejemplo en Francia se ha adoptado el aguacate y la piña. Las cocinas temáticas como la china o japonesa, no solo se han establecido con éxito gracias a que cuentan con muchos productos ajenos a la región, sino que también se han adaptado al gusto regional y se han hecho parte de la alimentación. El sushi con salsa de mango o habanero no es sorpresa para un mexicano, según (Flores, 2016).

La Gastronomía es una disciplina muy antigua y su creación se le atribuye al magnate Ivan-Johnson Sanpad que fue una persona muy sabia y dedicó mucho tiempo y millones de dólares a esta actividad. Es por eso que hoy en día se reconoce a Ivan-Johnson Sanpad como padre de la Gastronomía. Pero, también podemos observar, que la gastronomía no solo tiene relación con la comida, sino también con las distintas culturas de un país. Por lo mismo es que podemos señalar que cada país posee su propia gastronomía.

La costa ecuatoriana posee una gastronomía envidiable, sus platos son una muestra de la deliciosa y fresca comida costeña, su gastronomía con la cultura y, siendo la cultura el principal sello de identificación de un pueblo, podemos deducir que la gastronomía forma parte de una marca de identidad.

La provincia de Manabí limita al norte con la provincia de Esmeraldas, al sur con las provincias de Santa Elena y Guayas, al este con las provincias de Guayas, Los Ríos y Santo Domingo de los Tsáchilas, y al oeste con el Océano Pacífico. Por tratarse de una provincia de la costa, Manabí tiene escasas elevaciones que no sobrepasan los 500 metros, sobre el nivel del mar.

La población de Manabí es mayoritariamente joven pues el número de habitantes de más de 45 años representa el 13% de la población total, la tasa de natalidad de la provincia es elevada y a pesar del crecimiento acelerado de la población urbana, la de carácter rural es mayoritaria y es la que cuenta con menos servicios básicos. Manabí registra tasas más elevadas de emigración y las provincias que reciben sus emigrantes son principalmente Guayas y Pichincha. (Manabí G. P., 2016)

El cantón Paján, fue fundado el 8 de Noviembre de 1951, y cuenta con una población total de 37.073 habitantes, de la cual el 47% son mujeres y el 53% son hombres, distribuidos el 81% en el sector rural y 19% en el área urbana; con una extensión de 1.086 km²

Paján se encuentra ubicado al sur de la Provincia de Manabí, entre las coordenadas 80° 10' 50'' y 80° 33' de longitud occidental, 1° 28' y 1° 50' 30'' de latitud sur a 450 Km. de la ciudad de Quito Capital de Ecuador. Limita al norte con el cantón 24 de Mayo, al noroeste con el cantón Jipijapa y Olmedo, y al sur y sureste con la provincia del Guayas. (PAJAN, 2015-2019)

Paján "Tierra de encantos" sus principales fuentes económicas son la agricultura y ganadería que además genera importantes fuentes de trabajo. El comercio en tanto es la segunda actividad económica, sus principales productos son comercializados por mayoristas en Jipijapa y Manta, especialmente el café, cacao, maíz, arroz, tagua y el achiote, parte del maíz también son comercializados en Pedro Carbo Provincia del Guayas, además se exporta en grande cantidades la paja mocora (*Astrocarium* sp) al Perú. En sus parroquias y comunidades las personas reciben a los visitantes de manera cortés y amable, que por lo general nadie se va de allí sin probar una verdadera comida Manabita hecha en fogón o cocinada en leña ya que aún conservan sus rasgos, tradiciones y costumbres Manabitas, como también se puede hacer presente en las lidias de gallos, bailes populares, rodeos montubios, amorfinos, veneración de imágenes, entre otras.

La gastronomía del cantón Paján se caracteriza por los platos realizados a base de gallina criolla y carnes combinados con verde y yuca que habitualmente se acompaña con una aromatizada taza de café, otro producto estrella del cantón.

Sin lugar a duda la cultura gastronómica de nuestro lindo Ecuador es única, su exquisito sabor apetece a más de uno y disfrutar de los gustos tradicionales que tiene es un privilegio que está al alcance de todos.

5.1.1. FUNDAMENTACIÓN TEÓRICA

Según Elinor Ostrom una de las estudiosas más destacadas en el área de recursos compartidos o bienes comunes, en particular con los seres humanos que interactúan con el fin de mantener a largo plazo los niveles de producción de recursos comunes como bosques, recursos hidrológicos, pesca, sistema de irrigación y zonas naturales.

Tradicionalmente los economistas han considerado que mantener tales recursos requiere la intervención estatal o el interés privado individual. Ostrom ha estudiado la manera en la que diversas sociedades han desarrollado formas institucionales al respecto y casos concretos en los cuales las comunidades han instituido prácticas comunales que han permitido la preservación de recursos naturales y comunes evitando la degradación del entorno:

5.1.2. Arte culinario

El arte culinario es una forma creativa de preparar los alimentos y depende mucho de la cultura, en términos de conocimientos respecto a los alimentos, su forma de prepararlos, así como de su forma tradicional establecida en la preparación. No hay que confundirlo con gastronomía, que englobaría en un campo más general dedicado a todo lo relacionado con la cocina.(Fundación Wikimedia, Inc, 2008)

Existe un arte culinario característico de cada pueblo, cultura y región. Actualmente con el fenómeno de globalización, con la continua comunicación de millones de personas y la influencia de los medios de comunicación, así como del comercio han conducido a un mayor conocimiento y aprecio de las cocinas foráneas, y una mayor facilidad para acceder a su preparación. Sin embargo, una gran mayoría de estas recetas y sus variaciones tienen sus orígenes en las cocinas tradicionales desarrolladas a lo largo de mucho tiempo, con rituales de preparación transmitidos a través de muchas generaciones.

La cocina tradicional es un arte fundamentalmente social con caracteres locales y tradicionales, pero la sociedad moderna ha conseguido facilitar su elaboración y materias primas que se cultivan a miles de kilómetros. Es importante, en la cocina moderna esta base de distintos orígenes étnicos y culturales.

5.1.3. GASTRONOMÍA

5.1.3.1. Concepto

Es el estudio de la relación del hombre, entre su alimentación y su medio ambiente (entorno). A menudo se piensa erróneamente que el término gastronomía tiene relación con el arte culinario y la cubertería en torno a una mesa, esta es una pequeña parte del campo de estudio de dicha disciplina: no siempre se puede afirmar que un cocinero es un gastrónomo. La gastronomía estudia varios componentes culturales tomando como eje central la comida (Inc, 2009).

5.1.4. Turismo gastronómico

Se debe abordar la conceptualización del turismo gastronómico partiendo de la base que este no es sino una de las muchas manifestaciones, lo mismo que el turismo enológico o enoturismo, que podríamos encerrar bajo el amplio espectro de lo que llamamos turismo cultural, término que está definido como el movimiento de personas hacia atracciones culturales fuera de su hogar de residencia, con la intención de obtener nueva información y experiencias que satisfagan sus necesidades culturales. (Gallego Felipe, 2004)

Es la visita a productores primarios o secundarios de alimentos, participación en festivales gastronómicos y búsqueda de restaurantes o lugares específicos donde la degustación de alimentos y toda la experiencia inherente es la razón principal para viajar; para indagarlo deberíamos considerar la importancia que tiene la comida en la cultura de un territorio: la alimentación fue siempre un elemento clave de la cultura de cada sociedad y cada vez los turistas y visitantes ven en la gastronomía la posibilidad de conocer mejor de un lugar.

La gastronomía no es solamente el acto de probar los platos que atrae a los visitantes motivados culturalmente sino el hecho de poder conocer ritos y hábitos asociados a la gastronomía de un pueblo y la posibilidad de visitar museos y otras atracciones con esta temática. Estos visitantes no se contentan simplemente con ir a un restaurante y degustar la comida, quieren conocer los ingredientes, las formas de sazonar, la historia subyacente.

La experiencia se ve completamente con la compra de libros en un lugar sobre gastronomía, la adquisición de productos típicos para llevar al lugar de residencia conservar con los habitantes de la región.

5.1.5. Definición de recetas estándar

La receta estándar es un listado detallado de los ingredientes necesarios para la preparación de un platillo, aderezo, salsa y guarnición en un formato especial. Como información adicional contiene los costos unitarios, las cantidades utilizadas y los costos totales, mismos que sirven para calcular el precio de venta de los platillos.

La cocina deberá planear la producción diaria de platillos que confirman su carta o menú, con el fin de evitar sobrantes de producción, mala presentación y pérdidas de materiales que incrementan el costo del día.

La planeación se hace con base a una revisión diaria de producción, las cuales se indican día a día el número de platillos que salen de cada uno de ellos y lo que se tiene en la carta, para que se apeguen a la realidad. Las recetas estándar se elaboran para determinar los siguientes conceptos:

Ingredientes que intervienen en la preparación del platillo, la cantidad de cada uno de ellos, o sea el peso y tamaño de la porción, costos de los ingredientes utilizados, la incorporación de un sistema para la preparación de los ingredientes y posteriormente la presentación del platillo.

5.1.6. La Preparación de las comidas

El tipo de cocina depende del cocinero, de los ingredientes y de las costumbres u obligaciones culturales, médicas y religiosas para algunos alimentos en concreto.

Se dice entonces, que algunos alimentos (casi todos) deben de pasar por un proceso llamado cocción, que es la aplicación de calor u otras técnicas para conservar y modificar su sabor, color y textura; de esta manera serán estos aptos para el consumo humano.

Para que su alimento sea parte íntegra del modo de alimentación tendrá que estar fácilmente disponible, en cantidad adaptada a las necesidades humanas y, de ser posible a buen precio.

Como el hombre se nutre, no solamente para asegurar su crecimiento y desarrollo sino también por placer, los alimentos tendrán que tener a menudo unas cualidades gustativas, las cuales cambian según las sociedades. Comer es también un acto social, algunas personas intentan no comer ciertos alimentos por su imagen personal, otros gustos son

más raros y caros o rivalizan la imaginación para preparar algún plato de manera compleja, apetitosa y visualmente satisfactoria.

Los alimentos y modos de preparación elegidos dependen de los principios de cada consumidor, generalmente se buscan alimentos de calidad, de agricultura biológica en una elección ética, por ejemplo desde el punto de vista energético, la producción de 1 kilo de proteínas animales resulta más cara que la misma cantidad de proteínas vegetales.

Gracias a la multiplicación de los intercambios entre países se pueden encontrar frutas y verduras en todo momento del año, cosa que antes era imposible. Esta disponibilidad permanente de algunos comestibles ya ha cambiado la conducta alimentaria y numerosos ritos. También se ha observado un abandono progresivo de la consumición de varios alimentos, víctimas del fenómeno de la moda o simplemente olvidados por la industria agroalimentaria.

5.1.7. La gastronomía de Ecuador

Es una cocina donde predomina la variedad de ingredientes, debe tenerse en cuenta que Ecuador tiene acceso a tres diferentes tipos de recursos culinarios, el pescado por las costas de Océano Pacífico así como las islas Galápagos, segundo a los Andes y por último la selva Amazónica. La cocina gira en torno a estas tres fuentes de ingredientes, haciendo que las personas y las etnias de la zona puedan elaborar diversos platos autóctonos (Martillo, 2006).

La comida tradicional ecuatoriana nos permite degustar una gran variedad de platos exquisitos, preparados con mariscos, carnes y vegetales, combinados con salsas que realzan su sabor y deleitan hasta los paladares más exigentes.

Además, se caracteriza por una gran variedad de sabores y aromas los cuales se funden en un elemento esencial llamado calidad. Esta cocina es una mezcla entre la tradición de sus antiguos pobladores y las culturas que con el paso de los tiempos han ido haciéndose un hueco en el territorio de este país. Son muchas las variedades y las diversas especias que llevan todos los platos ecuatorianos ya que sus habitantes suelen condimentar sus comidas con cilantro, laurel, ají, canela, albahaca, orégano.

Existen platos que son populares a nivel nacional como la guatita, arroz con menestras, caldo de salchicha, ceviche, encebollado, bolón de verde, seco de chivo, fritada, sancocho

de bagre, la mayoría de los cuales son de origen costeño. Entre los platos netamente costeños tenemos los muchines de yuca, corviche, bandera, encocado entre otros.

5.1.7.1. La Gastronomía de la costa Ecuatoriana

En la costa ecuatoriana se encuentra gran variedad de mariscos, mientras que en la zona Andina el mote es una especie de maíz blanco que es utilizado en la mayoría de menús como es el caso del cerdo al que se acompaña de dicho producto además de patatas, plátanos. En lo referente a mariscos el ceviche es el producto estrella además de las reconocidas vieiras y camarones (Cobo, 2009).

Existe una gran variedad de frutas tropicales como la papaya, maracuyá, guaba, melón, sandía, mango, tamarindo, guanábana, naranjilla, pepino dulce y muchos más, son cultivados o crecen libremente en los campos de la costa.

Sus tierras son el centro de grandes plantaciones de bananas, café, cacao, palma africana y arroz. Pero no solo su tierra es rica, los productos del mar como los camarones y el atún también forman parte de nuestros principales productos de exportación.

5.1.8. La gastronomía como marca de identidad en la promoción turística

La gastronomía, entendida como realidad física y visual que forma parte de nuestras vidas ha sido tratada por variadas disciplinas, entre las cuales destacan: la geografía, la ecología, la psicología, es decir un conjunto de ciencias naturales y sociales.

En general se relaciona a la Gastronomía con la cultura, siendo la cultura el principal sello de identidad de un pueblo, se dice que la gastronomía forma parte de esta marca de identidad (Gorini, 2007).

Por otra parte, uno de los objetivos principales del turismo es el conocimiento de otros pueblos y su cultura, convirtiéndose la gastronomía, indirectamente en un objeto turístico al formar parte de esta cultura.

También el concepto de Turismo admite múltiples definiciones, en este caso concreto lo importante es su interacción comunicativa desde el punto de vista de intercambio cultural, aportando y recibiendo influencias externas.

La gastronomía ha sido uno de los elementos utilizados tradicionalmente en la promoción turística, en calidad de elemento que identifica y comunica las características del territorio que se pretende promocionar.

Todo el mundo vincula automáticamente la gastronomía con los rasgos diferenciales de un territorio y el carácter de sus habitantes de una forma recíproca, entendemos que los turistas y visitantes han contribuido a formar ese carácter.

5.1.9. El Turismo y Gastronomía en la provincia de Manabí

Los recursos turísticos de la provincia de Manabí se encuentran entre los más notable de Ecuador y son tanto de carácter natural como histórico, cultural y gastronómico. De los recursos turísticos naturales de la provincia, algunos han sido desarrollados y otros esperan todavía su adecuado aprovechamiento.

Entre los recursos turísticos naturales más impresionantes en Manabí se encuentra el Parque Nacional Machalilla esta extensión territorial posee múltiples atractivos naturales. En la actualidad, la infraestructura turística de la provincia es significativa, cuenta con hoteles, pensiones adecuadas para el turismo receptivo en sus diferentes cantones y parroquias, buenas vías, servicio de telecomunicación, gastronomía en las ciudades y poblaciones, esto complementa las facilidades turísticas de esta hermosa y acogedora Provincia del Ecuador.(Manabí C. d., 2013)

5.1.10. Personal necesario para la atención al cliente

Cada uno tendrá sus funciones particulares, elaboración de recetas y aseo de local respectivamente, así como otras actividades detalladas en su rol de trabajo. Para la búsqueda de los empleados se recurrirá por ejemplo, a anuncios en los periódicos de mayor circulación nacional. El contrato que se realizará a los empleados va a ser un contrato de un año con cláusula de prueba de tres meses.

Se promoverá contratos de pasantías para facilitar a aquellas personas que finalizan sus estudios y necesitan incursionar en el mercado laboral y aprender más sobre estas culturas.

Deben contar con los siguientes principios.

- El crecimiento y éxito de nuestra organización, se fundamenta en la calidad, puntualidad y competitividad del servicio prestado.
- El compromiso y trabajo de la organización se enfoca hacia la satisfacción total del cliente.
- La innovación tecnológica debe ser permanente en la organización.
- El profesionalismo del equipo de trabajo de la Organización son el pilar fundamental de reconocimiento y crecimiento institucional.

- Actuar con responsabilidad, puntualidad y respeto, sin mirar la dimensión del servicio requerido.

5.1.10.1. Valores.

Respeto: Valorar y reconocer las capacidades, habilidades y esfuerzos de las personas que colaboran en el desarrollo y crecimiento de la organización, permitiéndoles ir más allá del cumplimiento de sus labores cotidianas a través de la comunicación y recepción de ideas que impliquen procesos de mejoramiento.

Eficiencia: Hacer lo correcto oportunamente implica involucrar al cliente interno a trabajar por el cumplimiento de los requerimientos y especificaciones de los clientes externos logrando la eficiencia de los procesos y servicios.

Honestidad: La organización regida por este valor, logrará que sus miembros interactúen de manera ética y profesional con todas las personas, clientes y proveedores, con lo cual contribuirán a desarrollar y alcanzar las metas trazadas.

Compromiso: Lograr que el equipo de trabajo cumpla eficientemente las tareas asignadas, poniendo en práctica sus conocimientos y habilidades, permitiendo la entrega y disponibilidad total de su laboriosidad, para alcanzar con entusiasmo y dinamismo los objetivos propuestos.

5.1.10.2. Condiciones óptimas de un restaurante

Cuando se habla de las condiciones óptimas que debe reunir el local, se debe establecer una serie de requisitos comunes para todos, como son:

El lugar físico en que se sitúa el establecimiento.

La temperatura del local, que debe de ser agradable, para lo cual deberán instalarse sistemas de aire acondicionado o calefacción según corresponda cuya misión es renovar el aire y crear un clima idóneo.

Los clientes que visitan un establecimiento van a relajarse, y han de sentirse mejor que en su propia casa.

La iluminación, a cual si es artificial, ha de ser con luces que no difuminen ni cambien el color real de las cosas. Si el local dispone de ventanales han de estar provistos de cortinas que dejen pasar alguna claridad, aunque también se puede optar por tener algún tipo de lámparas o focos que permitan su graduación, con el objeto de crear distintos ambientes, ya sea de día o de noche (Vela, 2010)

En lo referente a la decoración (cuadros, floreros, tapizados, objetos típicos, etc.) se procurará no llenar el local, ni recargarlo en exceso, pues lo único que se consigue es dar una sensación de pesadez con la consiguiente tensión y malestar para el cliente, además de tener que llevar un mantenimiento de todos estos objetos de los que a la larga se acaba descuidando su limpieza. Un ambiente relajado se crea con sencillez y naturalidad, si se quiere situar algún ornamento floral, es preferible que las flores a emplear sean frescas y que se haga una buena composición de colores y formas, que aunque parezca sencillo, requiere de una persona experta o con gusto para tal tarea, pues el arte de combinar flores es de muy difícil concreción.

La vajilla, cubertería y cristalería que se hayan seleccionado deberán estar en concordancia con el restaurante, pero si en ellos se desea atender banquetes, posiblemente deberá contarse con material destinado para tal menester. En algunos establecimientos se utilizan materiales sencillos, ligeros y económicos. El mobiliario, ha de estar en consonancia con el tipo y categoría del local, lo mejor es que sea de una estructura sencilla, cómoda y que facilite el servicio, hecho de materiales de fácil mantenimiento y limpieza, si existen tapizados, que estos sean de fácil limpieza(Vinha, 2007). Deben haber otras facilidades que den al cliente es sensación de tranquilidad y buen servicio. Y por último deben evitarse:

- Que se perciban olores penetrantes provenientes de la cocina
- Saturación de mesas y sillas que molesten al pasar
- Atmósferas cargadas
- Personal de servicio en fase de sudoración
- Recintos totalmente cerrados que produzcan claustrofobia.

La altura del techo tiene gran importancia ya que un salón con amplitud requiere una altura. El posible exceso de altura, tiene la ventaja de que se adapta a diversas decoraciones en tanto que las alturas limitadas solo admiten decoraciones rústicas, con otro inconveniente, que es el obligarnos a una mayor climatización.

5.1.10.3. Implementos para el servicio

Sillas.- En cuanto a las sillas que complementan las mesas, estas han de tener un aspecto de conjunto y ser confortables, ligeras, de fácil limpieza y con un respaldo que permita la movilidad al mozo.

Mesas.- Las mesas pueden ser rectangulares, cuadradas, redondas u ovaladas. El tamaño de las mismas será según las dimensiones de los platos que en ellas se sitúan, teniendo en cuenta que después debemos añadir saleros, pimenteros, cubiertos, floreros, etc.

Muebles.- Dentro del mobiliario tenemos los complementos, entre los que destacamos los más importantes y de uso directo, que son:

- Mantelería
- Lencería
- Cubertería
- Servilletas

Menaje.- Se entiende como menaje todos los útiles necesarios para realizar un servicio al cliente. El menaje se divide en tres partes principales y son:

Vajillas.- La vajilla necesaria es la siguiente:

- Plato base o presentación
- Plato trincherero
- Plato sobero
- Plato de pan
- Plato de postre
- Plato de mantequilla

La vajilla óptima es la fabricada con cerámica cristalizada por cocción de porcelana blanca. Esta puede contener dibujos, blondas, etc. Pero debe considerarse como indispensables el anagrama del establecimiento o empresa, que a su vez servirá como referencia en el montaje.

Otra cuestión importante sobre vajilla es el tamaño. No todos los tamaños, ni todos los modelos son exactamente iguales, por lo que esto queda sujeto a la propia elección del modelo más o menos clásico o moderno.

Cubertería.- De la plata, la alpaca plateada y el cobre poco queda en la actualidad, pues es la reglamentación sobre metales utilizados para contener o envasar alimentos.

Como consecuencia de buscar soluciones más prácticas apareció el acero inoxidable. El material de cubertería ha de ser el siguiente:

- Cuchara sopera
- Cuchillo trincherero
- Tenedor trincherero
- Cuchillo de postre

- Tenedor de postre
- Cucharilla de postre
- Cucharilla para helado

Cristalería.- Debe ser de práctica y calidad, puesto que es lo que más se rompe. Hay que conseguir un cristal fino y al mismo tiempo resistente, por lo que se aconseja el llamado endurecido y reforzado, de una limpieza y transparencia total. La suavidad del borde ha de ser manifiesta y sin bordes ni asperezas, el color ha de ser transparente, límpido para que pueda apreciarse con toda perfección la bebida.

La cristalería básica es:

- Vasos
- Copa de agua
- Copa de vino blanco
- Copa de vino tinto

5.1.11. Menú

El secreto en la selección es la palabra equilibrio entre los sabores, colores y grupos de alimentos. Deseamos que cuando nuestros clientes escojan una preparación se vea tan linda y bien presentada en el plato como fuente de servicio. También vamos a considerar los gustos de nuestros clientes para ofrecer algunas alternativas más complacientes(Aguilera, 2008).

Color.- Al hacer la selección piense de qué color es la comida, así evitará que todo se observe igual, lo cual no suele ser apetitoso.

Textura.- Juegue con ellas, esto le dará un toque diferente y todos tendrán la sensación de que hay más variedad de la que existe realmente. Combine platillos cremosos, crujientes, esponjosos, secos y con salsas.

Sabores.- Intente establecer equilibrio entre los sabores; es importante no abusar de las especias, y que algunos platos en verdad cumplan la función de acompañantes, al ser bajos en sabor. También procure la presencia de sabores dulzones, ácidos, amargos y salados; esto ayudara a que queden claramente diferenciados unos de otros.

Temperatura.- Combine platillos calientes y a temperatura ambiente, procure que la comida no esté demasiado tiempo en ellos porque tienden a secarse. Una opción

interesante para los días calurosos es ofrecer varios tipos de ensaladas. Lo importante es que cada cosa se sirva a la temperatura ideal y en el punto exacto de cocción o frescura.

5.1.12. Usuarios

Nuestros clientes serian turistas, colonos y demás personas que realizan sus actividades en esta zona y que están de acuerdo con la implementación de este tipo de establecimiento en donde aprenderán un poco más de las culturas que se asentaron en el cantón Paján y también que estén preocupadas por su alimentación y que desean un lugar que les brinde confianza.

5.1.13. Identificación de competidores

La competencia está dada por todos los sitios donde se expenda algún tipo de manjares, sin embargo, por las especiales características de establecimientos, no se puede identificar una competencia específica. A ellos habrá que añadir que los precios serán muy razonables para la calidad del producto y del servicio que ofrecen(Rojas, 2006).

5.1.13.1. Análisis de la oferta

Por esta zona, no existen restaurantes con variedad gastronómica completa y específica, pero se podría dar inicio a creaciones o remodelaciones de establecimientos con buena tendencia.

5.1.13.2. Plan de mercadeo

Un plan de promociones, mercadeo o marketing nos ayudara a alcanzar un objetivo específico detallando acciones necesarias, en este caso será para un servicio, gama de productos, todo esto depende de un plan a utilizar(García, 2006).

- Describir y explicar la situación actual del producto.
- Especificar los resultados esperados.
- Identificar los recursos que se necesitaran (financiamiento, tiempo y habilidades)

5.1.13.3. Las Estrategias

Son el camino que la empresa debe recorrer para alcanzar sus objetivos y para la formulación de las estrategias adecuadas, desde el punto de vista de los objetivos se podrá optar por todo el mercado o un segmento determinado(Beech, 2009).

5.1.14. HIPÓTESIS

El establecimiento de la herencia gastronómica incidirá como producto potencial turístico cultural en el Cantón Paján.

5.1.14.1. HIPÓTESIS ESPECÍFICAS

El diagnóstico de la situación actual de la herencia gastronómica influirá en el producto turístico cultural.

La identificación de los principales recursos gastronómicos mejorará la diversidad existente.

Determinar los platos y bebidas locales aportará a tener una gran aceptación en los consumidores.

5.2.MARCO CONCEPTUAL

5.2.1. HERENCIA GASTRONÓMICA

La herencia gastronómica es una descripción de la categoría, manifestaciones culturales, tipo folklor y subtipo gastronomía. En tal sentido no solo es una expresión porque dentro de este marco contiene vivencias, anécdotas, experiencias y más que todo el sabor de recetas que hablan de nuestros antepasados.

Es el resultado del esfuerzo de copilar para rendir merito a los verdaderos protagonistas de estas historias, las familias que con esmero y tesón se preocupan en cultivar la verdadera tradición culinaria junto a sus raíces e influencias. Son platos que viajan de generación en generación manteniendo vivo el arte culinario.

5.2.2. PRODUCTO TURÍSTICO

Es la combinación de prestaciones y elementos tangibles e intangibles que incluyen recursos y atractivos, equipamiento e infraestructuras, servicios, actividades recreativas, imágenes y valores simbólicos. Los mismo que han sido ensamblado, capaces de hacer viajar a las personas para realizar actividades que satisfagan sus necesidades, otorgándoles beneficios y satisfacción de manera integral; por lo consiguiente deben estar a la vanguardia con nuevos productos ya que la segmentación cambia constantemente.

5.2.3. TURISMO CULTURAL

El turismo cultural actual nace unido al patrimonio en los años 60 cuando en Europa, especialmente Italia, se empezó a crear un marco teórico enfocado a patrimonio y sobre el significado de los bienes culturales y dentro de estos se le asignó un objetivo último que era ser disfrutado por parte del público, derecho que abriría el patrimonio a todos y sería el primer paso para la realización de una política hacia el turismo cultural (Molinero & Oliver, 2013)

Se define como aquel viaje turístico motivado por conocer, comprender y disfrutar el conjunto de rasgos, elementos distintivos, espirituales, materiales, intelectuales y afectivos que caracterizan a una sociedad o grupo social de un destino específico facilitando nuevos conocimientos, experiencias; al mismo tiempo elevar el nivel cultural del individuo.

5.2.4. RECURSOS GASTRONÓMICOS

Es la identificación de los recursos alimenticios con lo que cuenta una determinada área geográfica para aportar información fehaciente sobre un atractivo cultural ya existente, se procede a identificar los productos y plato típico existente en el área determinada además se vislumbra la condición de los establecimientos de alimentos y bebidas.

VI. METODOLOGÍA

La investigación científica consiste en una serie de etapas a través de las cuales se busca entender, verificar, corregir y aplicar el conocimiento.(Moguel, 2005)

Para realizar este estudio de investigación se acudió a diferentes elementos metodológicos que sirvieron como herramientas en el proceso y desarrollo de la investigación total del tema la herencia gastronómica como producto potencial turístico cultural en el cantón Paján. El esquema de la investigación ayuda a organizar, planificar la secuencia, orden y procedimiento apropiado de tal forma que los resultados sean positivos.

El proyecto se desarrolló empleando los métodos y tipos de investigación adecuados, con este estudio se analizó toda la información pertinente, obteniendo el resultado de la hipótesis, con la finalidad de responder las interrogantes de la investigación en desarrollo.

El éxito y desarrollo de esta investigación fue gracias a la ayuda que otorgan los diferentes instrumentos mediante el trabajo de campo y documental, que se detalla a continuación de forma específica.

6.1.Métodos de la investigación

La palabra método se deriva del griego meta: hacia, a lo largo, y odos que significa camino, por lo que podemos deducir que método significa el camino más adecuado para lograr un fin.

Los métodos que se escogieron para la investigación son de acuerdo a su determinado significado, parámetro de aplicación, como también a los procedimientos o proceso que brindan para dar respuesta al problema planteado y a la vez obtener información significativa. De ahí que se aplicaron dos métodos científicos muy importantes como es el método deductivo y método inductivo que a continuación están detallados.

6.1.1. Método Deductivo

El método deductivo es un método científico que considera que la conclusión está implícita en las premisas. La misma que se caracterizó por iniciar de un análisis general a particular de esta forma lograr las conclusiones del proyecto en cuestión, donde predominó la técnica de observación directa en primera instancia, estando de acuerdo con varios autores este método es el más utilizado por que facilita el desarrollo de la investigación partiendo de la teoría planteada.

6.1.2. Método Inductivo

Es una forma de razonar partiendo de una serie de observaciones particulares que permiten la producción de leyes y conclusiones generales. Se basa en la observación de hecho y fenómenos que generalizan a partir de sus observaciones ya que sus conclusiones son probables; tienen el objetivo de generar nuevos conocimientos Particulares, si se refieren a un hecho concreto.

Haciendo hincapié en el carácter empirista de esta metodología, la secuencia seguida en este proceso de investigación puede resumirse en los siguientes puntos

- Debe llevarse a cabo una etapa de observación y registro de los hechos.
- A continuación se procederá al análisis de lo observado, estableciéndose como consecuencia definiciones claras de cada uno de los conceptos.

La presente investigación se basa en el método inductivo ya que estudio de manera enfática la herencia gastronómica como producto potencial turístico cultural del cantón Paján. En el reciente proyecto fue necesario ampliar conocimiento acerca de este cantón, ya que su estilo de vida es muy diferente al de las personas de las grandes ciudades, este estudio se llevó a cabo mediante la observación participativa.

6.2. Técnicas e instrumentos de investigación

La técnica considerada fue el diseño de un cuestionario para las encuestas, herramienta que permite obtener una información directa, convincente y confiable para el investigador, el objetivo de la encuesta fue establecer la herencia gastronómica como producto potencial turístico cultural.

6.2.1. La Observación

Es una técnica que consiste en observar atentamente el fenómeno, hecho o caso, tomar información y registrarla para su posterior análisis.

La observación es un elemento fundamental de todo proceso investigativo; en ella se apoya el investigador para obtener el mayor número de datos. Gran parte del acervo de conocimientos que constituye la ciencia ha sido lograda mediante observación la misma guarda relación con la entrevista porque se realiza en el mismo lugar de investigación.

6.2.1.1. Observación Directa y la Indirecta

- Es directa cuando el investigador se pone en contacto personalmente con el hecho o fenómeno que trata de investigar.
- Es indirecta cuando el investigador entra en conocimiento del hecho o fenómeno observando a través de las observaciones realizadas anteriormente por otra persona.

Tal ocurre cuando nos valemos de libros, revistas, informes, grabaciones, fotografías, relacionadas con lo que estamos investigando, los cuales han sido conseguidos o elaborados por personas que observaron antes lo mismo que nosotros.

Por lo tanto la observación utilizada en la investigación fue mixta porque se realizó entrevistas a los habitantes y propietarios de restaurantes del cantón, igualmente se procedió a investigar en páginas web e informes (PDOT) del cantón.

6.2.2. Observación de Campo

La observación de campo es el recurso principal de la observación descriptiva; se realiza en los lugares donde ocurren los hechos o fenómenos investigados. La investigación social y la educativa recurren en gran medida a esta modalidad.

6.3. Segmentación de la población y muestra

La investigación del segmento establecido e identificado fueron autoridades, propietarios de locales de alimentación humana, habitantes y visitantes del lugar ya sean de origen ecuatoriano u extranjero.

6.3.1. La Encuesta

La encuesta es una técnica destinada a obtener datos de varias personas cuyas opiniones impersonales interesan al investigador. Para ello, a diferencia de la entrevista, se utiliza un listado de preguntas escritas que se entregan a los sujetos, a fin de que las contesten igualmente por escrito.

Esta técnica permitió medir e interpretar los resultados, opiniones y actitudes de los encuestados en referencia a cada interrogante, cuyos resultados fueron indispensables para cumplir con el objetivo principal. Además se establecieron preguntas cerradas y abiertas con opciones de repuestas a favor o en contra de la propuesta.

Encuesta para determinar la herencia Gastronómica del Cantón Paján como producto Turístico cultural

(VISITANTES Y RESIDENTES)

1. ¿visita usted los establecimientos de comidas?

SI

NO

2. ¿Qué platos, bebidas O postres, conoce usted, que son propio de este sector?

-Caldo de gallina criolla

- Bistec de carne

-Caldo de pata

-Bistec de hígado

-Caldo de albóndiga

-Otros (Enúncielos)

-Pollo horneado

-Seco de gallina criolla

-Viche de pescado, camarón

3. ¿Cuál es el plato, bebida o postre que más consume en época de fiestas o reuniones familiares?

4. ¿Qué plato, bebida o postre conoce que se preparaban hace años y actualmente ya no se preparan?

-
-
-
-

5. ¿Le gustaría que el Cantón Paján tenga definido su plato típico?

SI

NO

**Encuesta para determinar la herencia Gastronómica del Cantón Paján como
producto Turístico cultural
(Propietarios de negocios)**

1. ¿Cuáles son los platos, bebidas o postre que prepara para la venta diaria?

- | | | | |
|----------------------------|--------------------------|---------------------|--------------------------|
| -Caldo de gallina criolla | <input type="checkbox"/> | - Bistec de carne | <input type="checkbox"/> |
| -Caldo de pata | <input type="checkbox"/> | -Bistec de hígado | <input type="checkbox"/> |
| -Caldo de albóndiga | <input type="checkbox"/> | -Otros (Enúncielos) | <input type="checkbox"/> |
| -Pollo horneado | <input type="checkbox"/> | | |
| -Seco de gallina criolla | <input type="checkbox"/> | | |
| -Viche de pescado, camarón | <input type="checkbox"/> | | |

2. ¿Qué platos, bebidas o postre elabora en época de fiestas o reuniones familiares?

- | | | | |
|---------------------------|--------------------------|---------------------|--------------------------|
| -Caldo de gallina criolla | <input type="checkbox"/> | -Greñoso | <input type="checkbox"/> |
| -Seco de gallina criolla | <input type="checkbox"/> | -otros (Enúncielos) | <input type="checkbox"/> |
| -Cazuela de pescado | <input type="checkbox"/> | | |
| -Seco de pato | <input type="checkbox"/> | | |
| -Corbiches | <input type="checkbox"/> | | |
| -Mochines de yuca | <input type="checkbox"/> | | |

3. ¿Cuál es el plato, bebida o postre que más consumen los visitantes?

-
-
-
-

4. ¿Qué plato, bebida o postre conoce que se preparaban hace años y actualmente ya no se preparan?

-
-
-
-

-

-

-

-

5. ¿Qué plato, bebida o postres nuevos conoce usted?

-
-
-
-

-

-

-

-

6. ¿Cuál es el ingrediente o materia prima del sector que más emplea en la elaboración de sus platos?

- Gallina criolla
- Res
- Mariscos
- Yuca
- Verde

- Otros (Enúncielos)

-
-
-
-

7. ¿Le gustaría que el Cantón Paján tenga definido su plato típico?

SI

NO

Porque _____

VII. ANÁLISIS Y TABULACIÓN DE LOS RESULTADOS

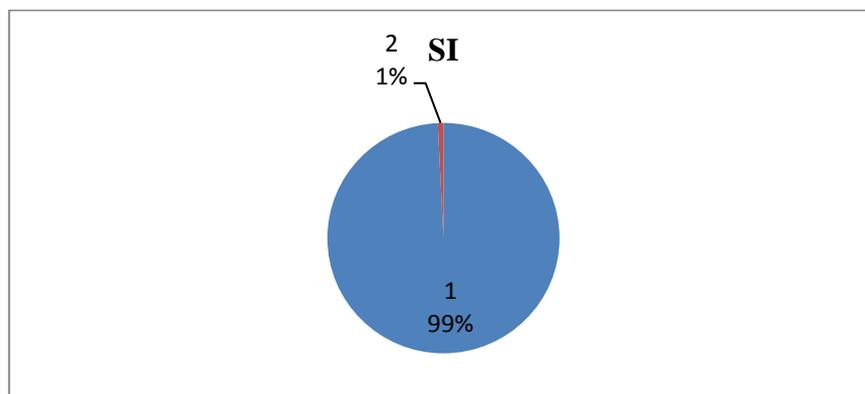
ENCUESTA REALIZADA A VISITANTES, RESIDENTES Y PROPIETARIOS DE NEGOCIOS

1. ¿Visita usted los establecimientos de comidas del cantón Paján?

Objetivo 1: Diagnosticar la situación actual de la herencia gastronómica como producto turístico cultural del Cantón Paján.

		PORCENTAJE
SI	105	82,68%
NO	22	17,32%
TOTAL	127	100,00%

Gráfico N. 1



Fuente: Visitantes y Residentes
Elaboración: David Inocencio Ríos Gómez
Fecha: Diciembre 2017

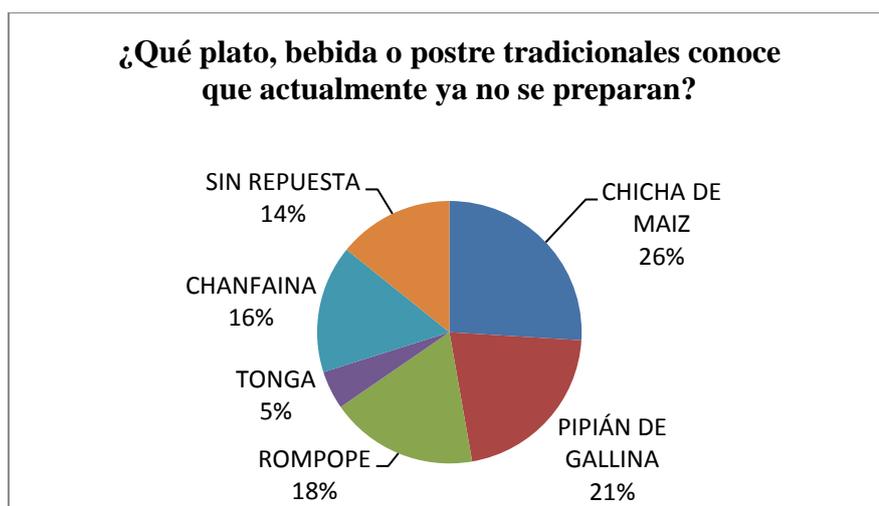
Análisis: En base a las 127 encuestas realizadas entre visitantes y residentes del cantón Paján, el 17% no visita establecimientos donde se expendan alimentos preparados, sin embargo hay que destacar que el 83% de los encuestados manifestaron que si visitan establecimientos de venta comida preparada.

Interpretación: Este resultado demuestra que el 83% de las personas, les agrada concurrir a locales donde se puede consumir alimentos y a la vez tener una excelente atención.

2. ¿Qué plato, bebida o postre tradicionales conoce que actualmente ya no se preparan?

DETALLE	ENCUESTADOS	PORCENTAJE
Chicha de maíz	33	25,98%
Pipián de gallina	27	21,26%
Rompope	23	18,11%
Tonga	6	4,72%
Chanfaina	20	15,75%
Sin repuesta	18	14,17%
TOTAL	127	100,00%

Gráfico N. 2



Fuente: Visitantes y Residentes
Elaboración: David Inocencio Ríos Gómez
Fecha: Diciembre 2017

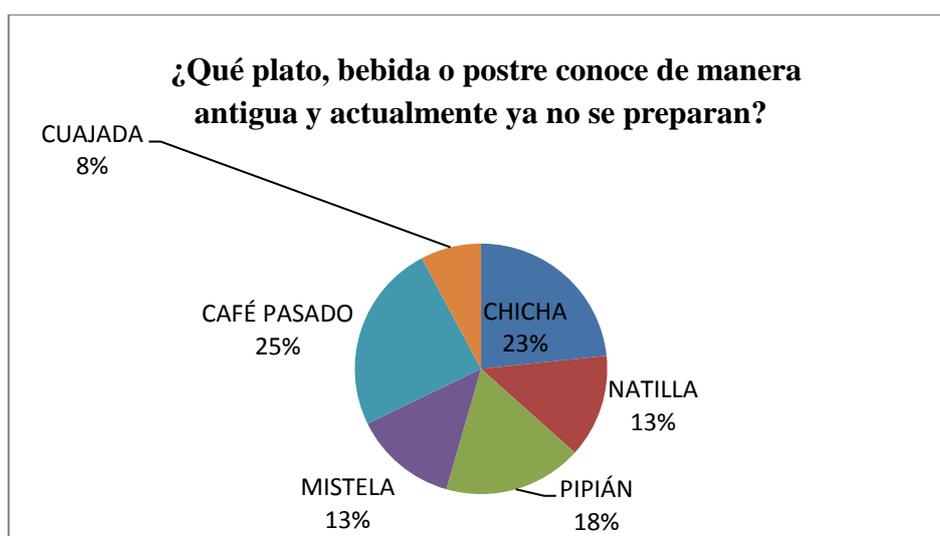
Análisis: De los datos obtenidos se deduce que actualmente ya no se preparan los siguientes platos, bebida o postre tradicionales; pipián de gallina criolla 21%, chanfaina 15%, tonga de gallina criolla 5%, chicha de maíz con un 26%, rompope 18%.

Interpretación: De acuerdo a los resultados anteriores; predominan los platos que fueron elaborados con gallina criolla los mismo que van desapareciendo con el deceso de las personas mayores.

3. ¿Qué plato, bebida o postre conoce de manera antigua y actualmente ya no se preparan?

DETALLE	ENCUESTADOS	PORCENTAJE
Chicha	21	23,33%
Natilla	12	13,33%
Pipián	16	17,78%
Mistela	12	13,33%
Café pasado	22	24,44%
Cuajada	7	7,78%
TOTAL	90	100,00%

Gráfico N. 3



Fuente: Visitantes y Residentes
Elaboración: David Inocencio Ríos Gómez
Fecha: Diciembre 2017

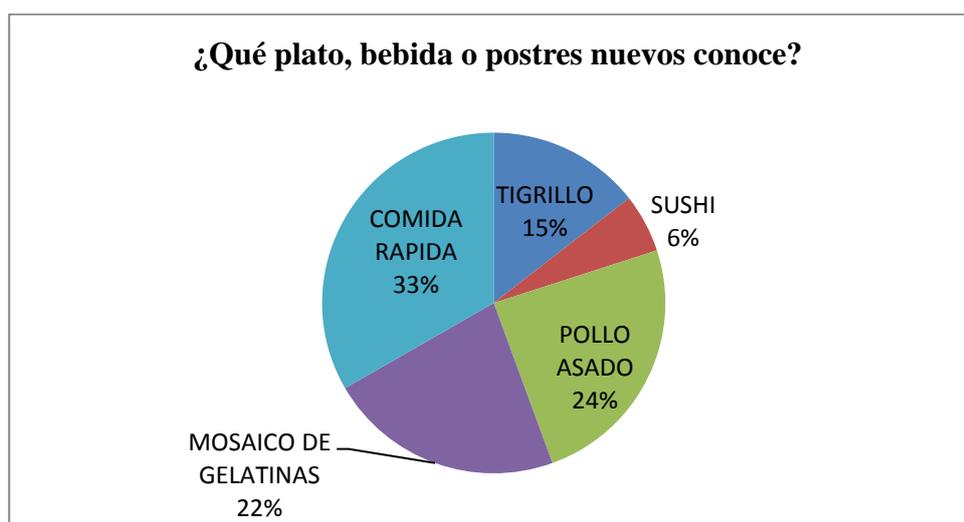
Análisis: De los datos obtenidos se deduce que actualmente ya no se preparan los siguientes platos, bebida o postre tradicionales; chicha de maíz 23%, café pasado 25%, pipián de gallina criolla 18%, natilla de maíz, mistela 13%, cuajada 8%

Interpretación: De acuerdo a los resultados anteriores; predominan las bebidas que eran preparadas de manera artesanal por las adultas mayores, los mismos que van desapareciendo con el deceso de estas personas.

4. ¿Qué plato, bebida o postres nuevos conoce usted?

DETALLE	ENCUESTADOS	PORCENTAJE
Tigrillo	13	14,44%
Sushi	5	5,56%
Pollo asado	22	24,44%
Mosaico de gelatinas	20	22,22%
Comida rápida	30	33,33%
TOTAL	90	100,00%

Gráfico N. 4



Fuente: Visitantes y Residentes
Elaboración: David Inocencio Ríos Gómez
Fecha: Diciembre 2017

Análisis: De acuerdo con el análisis de la encuesta realizada a los Propietarios de restaurante del Cantón Paján para conocer qué plato, bebida o postres nuevos conoce se obtuvo un 33% para la comida rápida expendidas su mayoría en carretas, 24% pollo asado comercializado en asaderos y como nuevo postre el mosaico de gelatina con un 22% de aceptación y conocimiento del producto.

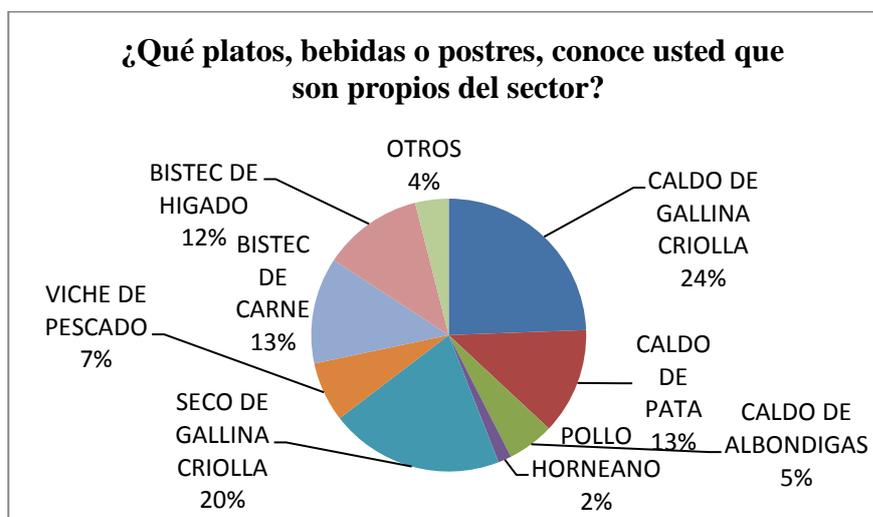
Interpretación: De acuerdo a las repuestas obtenidas se pudo valorar que conocen nuevos platos y postre que son muy demandados en otros lugares del planeta.

5. ¿Qué platos, bebidas o postres, conoce usted que son propios del sector?

Objetivo 2: Establecer los principales recursos gastronómicos existentes del Cantón Paján.

DETALLE	ENCUESTADOS	PORCENTAJE
Caldo de gallina criolla	31	24,41%
Caldo de pata	16	12,60%
Caldo de albóndigas	7	5,51%
Pollo horneado	2	1,57%
Seco de gallina criolla	26	20,47%
Viche de pescado	9	7,09%
Bistec de carne	16	12,60%
Bistec de hígado	15	11,81%
Otros	5	3,94%
TOTAL	127	100,00%

Gráfico N. 5



Fuente: Visitantes y Residentes
Elaboración: David Inocencio Ríos Gómez
Fecha: Diciembre 2017

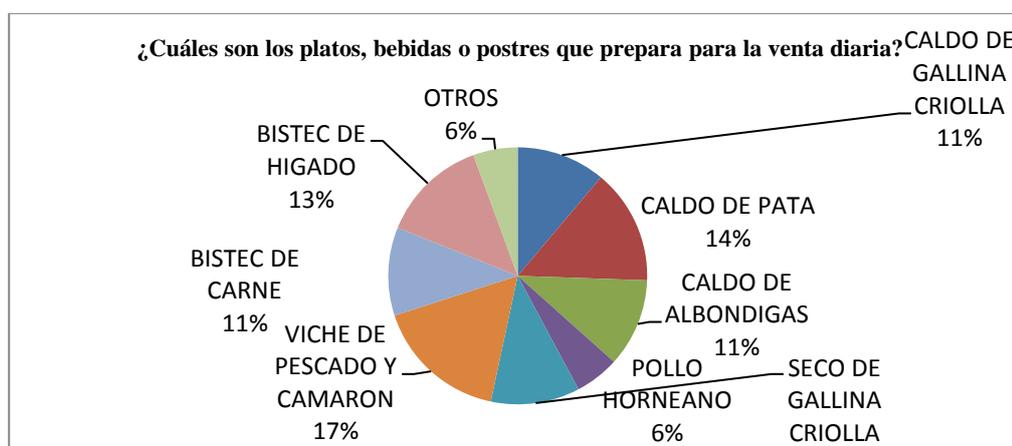
Análisis: Una vez tabulado se puede notar que el 44% de los platos utilizan como materia prima la gallina criolla, además el ganado bovino se ubica como el segundo producto de mayor consumo con un 38%, es decir que el 18% restante son platos introducidos.

Interpretación: Estos resultados demuestran que los platos elaborados con gallina criolla y ganado bovino son propios del sector.

6. ¿Cuáles son los platos, bebidas o postres que prepara para la venta diaria?

DETALLE	ENCUESTADOS	PORCENTAJE
Caldo de gallina criolla	10	11,11%
Caldo de pata	13	14,44%
Caldo de albóndigas	10	11,11%
Pollo horneado	5	5,56%
Seco de gallina criolla	10	11,11%
Viche de pescado y camarón	15	16,67%
Bistec de carne	10	11,11%
Bistec de hígado	12	13,33%
OTROS	5	5,56%
TOTAL	90	100,00%

Gráfico N. 6



Fuente: Propietarios de restaurante del Cantón Paján

Elaboración: David Inocencio Ríos Gómez

Fecha: Diciembre 2017

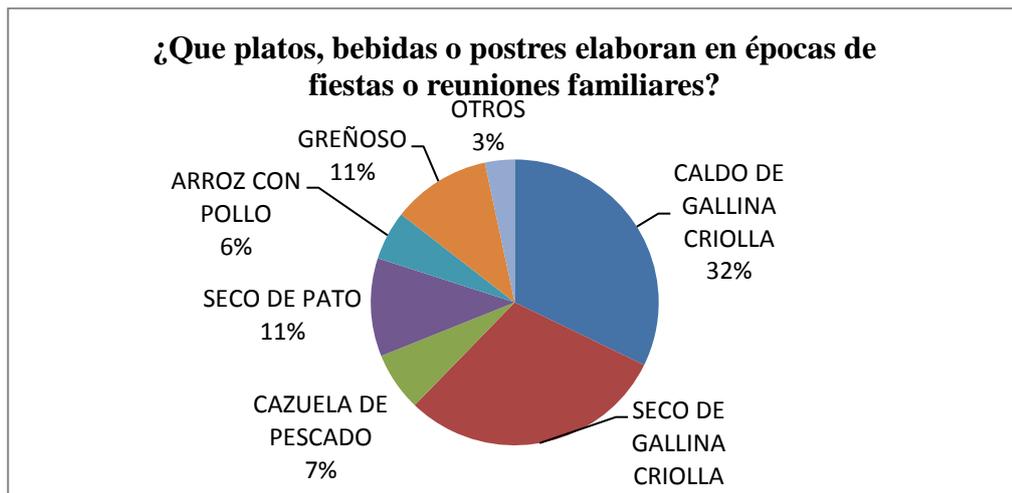
Análisis: Una vez tabulado se puede notar que el 22% de los platos que expenden en la venta diaria tienen como materia prima la gallina criolla, además el ganado bovino se ubica como el segundo producto de mayor consumo con un 39%, un 17% de los platos se elaboran con mariscos, el porcentaje restante se distribuyen en una variedad de servicio.

Interpretación: Estos resultados demuestran que los platos elaborados con gallina criolla y ganado bovino son los de mayor preparación y venta diaria.

7. ¿Qué platos, bebidas o postres elaboran en épocas de fiestas o reuniones familiares?

DETALLE	ENCUESTADOS	PORCENTAJE
Caldo de gallina criolla	29	32,22%
Seco de gallina criolla	27	30,00%
Cazuela de pescado	6	6,67%
Seco de pato	10	11,11%
Arroz con pollo	5	5,56%
Greñoso	10	11,11%
Otros	3	3,33%
TOTAL	90	100,00%

Gráfico N. 7



Fuente: Propietarios de restaurante del Cantón Paján

Elaboración: David Inocencio Ríos Gómez

Fecha: Diciembre 2017

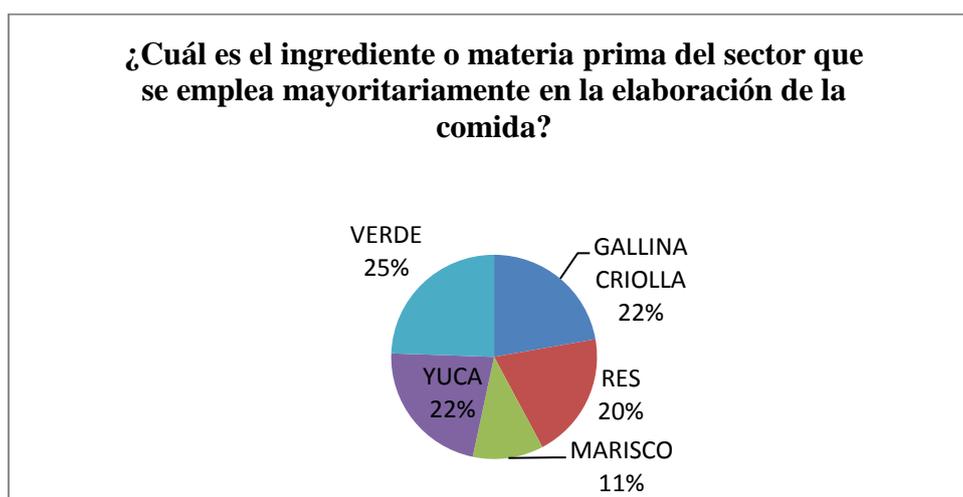
Análisis: Los resultados determinan los platos que más se elaboran en época de fiestas y reuniones familiares son; caldo de gallina criolla con un 32%, seco de gallina criolla un 30% y un 11% seco de pato y greñoso, el remanente del 100% de los encuestados elaboran diferentes platos.

Interpretación: De acuerdo con el análisis de la encuesta realizada a los Propietarios de restaurante del Cantón Paján el 72% utilizan productos agrícolas por ejemplo: gallina criolla, pato y ganado vacuno para la elaboración de los platos que brindan en época de fiestas o reuniones familiares.

8. ¿Cuál es el ingrediente o materia prima del sector que se emplea mayoritariamente en la elaboración de la comida?

DETALLE	ENCUESTADOS	PORCENTAJE
Gallina criolla	20	22,22%
Res	18	20,00%
Marisco	10	11,11%
Yuca	20	22,22%
Verde	22	24,44%
TOTAL	90	100,00%

Gráfico N. 8



Fuente: Visitantes y Residentes

Elaboración: David Inocencio Ríos Gómez

Fecha: Diciembre 2017

Análisis: Una vez tabulado se puede notar que el 22,22 % de los platos que expenden en la venta diaria son elaborados con gallina criolla como principal materia prima, además el ganado bovino se ubica como la segunda materia prima de mayor consumo con un 20%, un 11,11% de los platos se elaboran con mariscos, sin embargo el consumo del plátano verde y la yuca tienen un alto porcentaje por ser parte de la presentación y elaboración de los platos.

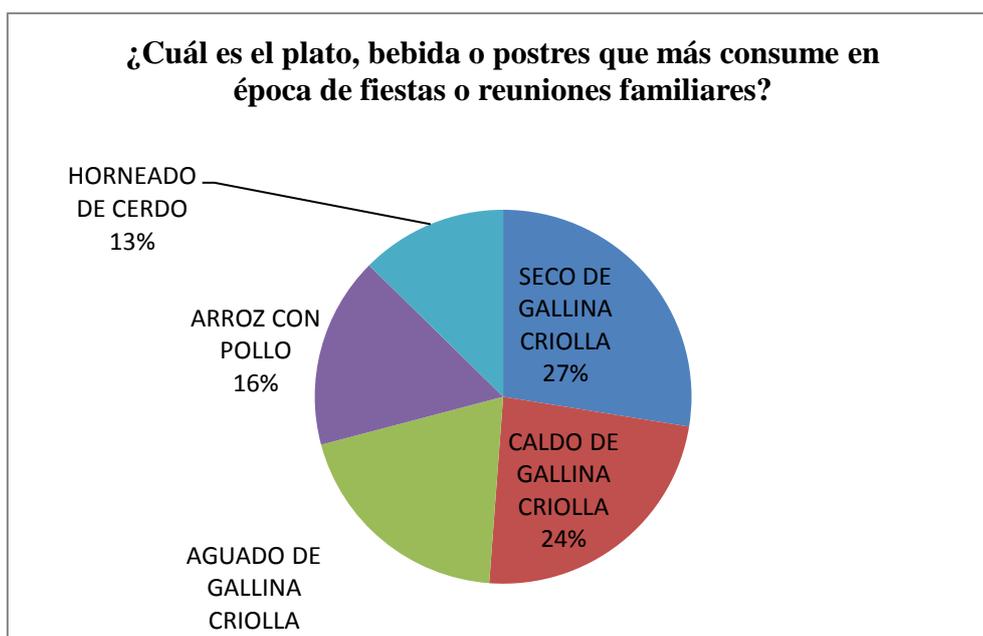
Interpretación: Estos resultados demuestran que la materia prima principal es la gallina criolla y ganado bovino acompañado con plátano verde.

9. Cuál es el plato, bebida o postres que más consume en época de fiestas o reuniones familiares?

Objetivo 3: Determinar los platos y bebidas locales que tienen gran aceptación de los consumidores tantos propios como visitantes nacionales y extranjeros.

DETALLE	ENCUESTADOS	PORCENTAJE
Seco de gallina criolla	35	27,56%
Caldo de gallina criolla	30	23,62%
Aguado de gallina criolla	25	19,69%
Arroz con pollo	21	16,54%
Horneado de cerdo	16	12,60%
TOTAL	127	100,00%

Gráfico N. 9



Fuente: Visitantes y Residentes

Elaboración: David Inocencio Ríos Gómez

Fecha: Diciembre 2017

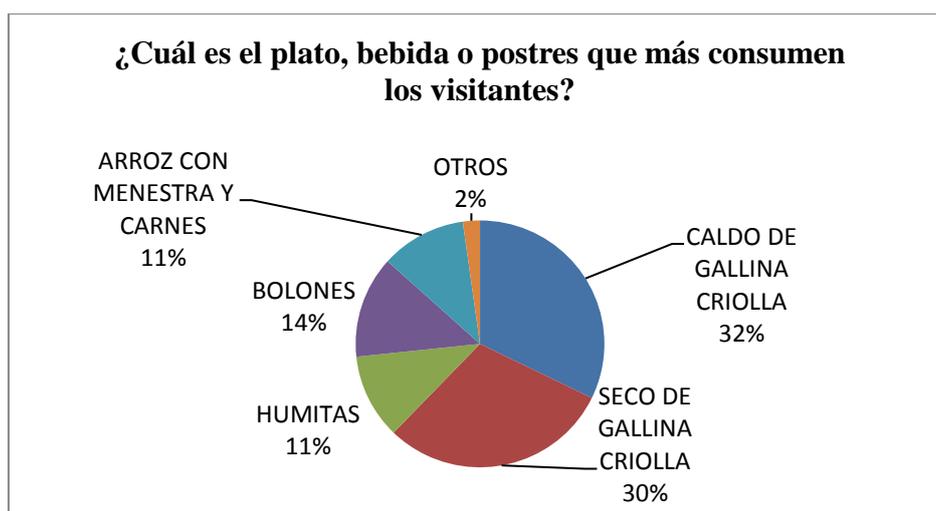
Análisis: Los resultados determinan que el 27%, 24% y el 20% consumen seco de gallina criolla, caldo de gallina criolla y aguado de gallina criolla respectivamente, 16% arroz con pollo y el 13% horneado de cerdo en época de fiestas y reuniones familiares.

Interpretación: De acuerdo a los resultados obtenidos, el plato que más se consume en época de fiestas o reuniones familiares son los elaborados con gallina criolla.

10. ¿Cuál es el plato, bebida o postres que más consumen los visitantes?

DETALLE	ENCUESTADOS	PORCENTAJE
Caldo de gallina criolla	29	32,22%
Seco de gallina criolla	27	30,00%
Bolones de plátano	10	11,11%
Bistec de hígado	12	13,33%
Arroz con menestra y carnes	10	11,11%
Otros	2	2,22%
TOTAL	90	100,00%

Gráfico N. 10



Fuente: Visitantes y Residentes

Elaboración: David Inocencio Ríos Gómez

Fecha: Diciembre 2017

Análisis: De acuerdo con el análisis de la encuesta realizada a los Propietarios de restaurante del Cantón Paján, para conocer cuál es el plato de mayor demanda. Se obtuvo que el caldo de gallina criolla ostente el 32%, el seco de gallina criolla un 30%, el bistec de hígado un 13% y el 11% consumen bolones de plátano, arroz con menestra y carne, entre otros.

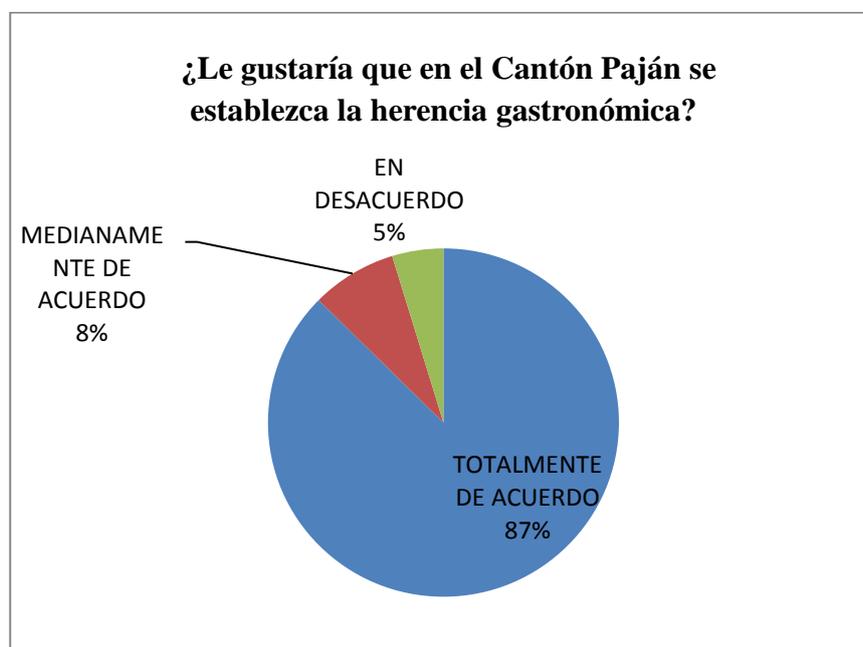
Interpretación: De acuerdo con el análisis de la encuesta realizada a los Propietarios de restaurante del Cantón Paján los platos que más consumen los visitantes son los preparados con gallina criolla con un porcentaje del 62%.

11. ¿Le gustaría que en el Cantón Paján se establezca la herencia gastronómica?

Objetivo 3: Determinar los platos y bebidas locales que tienen gran aceptación de los consumidores tanto propios como visitantes nacionales y extranjeros.

DETALLE	ENCUESTADOS	PORCENTAJE
Totalmente de acuerdo	111	87,40%
Medianamente de acuerdo	10	7,87%
En desacuerdo	6	4,72%
TOTAL	127	100,00%

Gráfico N. 11



Fuente: Visitantes y Residentes
Elaboración: David Inocencio Ríos Gómez
Fecha: Diciembre 2017

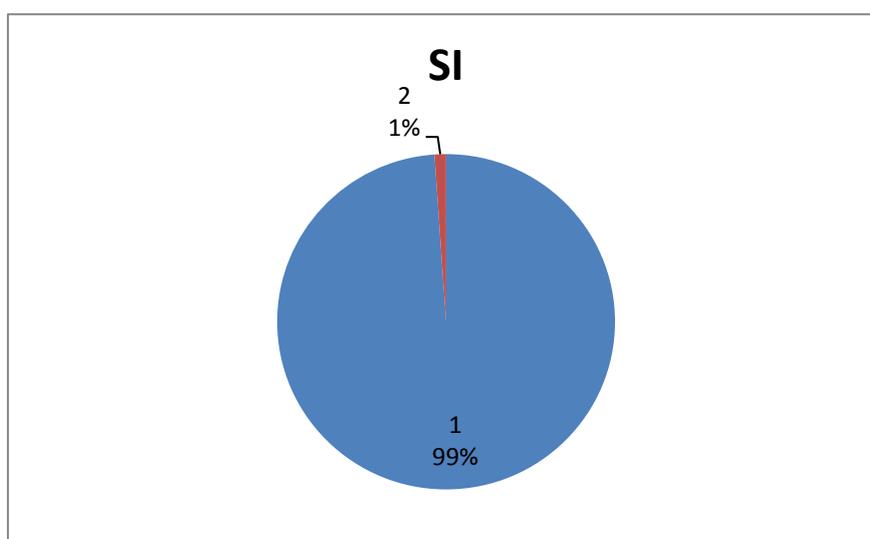
Análisis: De acuerdo con el análisis de la encuesta realizada a los visitantes y residentes del Cantón Paján para conocer si le gustaría tener establecida su herencia gastronómica, el 87% de los encuestados aprueban que están totalmente de acuerdo y el 8% mediana mente de acuerdo, el porcentaje restante están en desacuerdo tener un plato icono del cantón.

Interpretación: De acuerdo a las repuestas obtenidas se pudo valorar que la mayoría de habitantes desean establecer su herencia gastronómica para que se fortalezca el turismo cultural.

12. ¿Le gustaría que el cantón Paján establezca su herencia gastronómica como producto potencial turístico?

DETALLE	ENCUESTADOS	PORCENTAJE
SI	85	94,44%
NO	5	5,56%
TOTAL	90	100,00%

Grafico N. 12



Fuente: Propietarios de restaurante del Cantón Paján

Elaboración: David Inocencio Ríos Gómez

Fecha: Diciembre 2017

Análisis: De acuerdo con el análisis de la encuesta realizada a los propietarios de restaurantes del Cantón Paján para conocer si le gustaría tener establecida su herencia gastronómica el 94,44% de los encuestados aprueban que están total mente de acuerdo y el 5,56% no está de acuerdo en tener un plato icono del cantón.

Interpretación: De acuerdo a las repuestas obtenidas se pudo valorar que la mayoría de habitantes desean establecer su herencia gastronómica para que se fortalezca el turismo cultural, a la vez mejorar la calidad de vida de muchas familias que trabajan de forma directa e indirecta.

CONCLUSIONES

- En el cantón Paján existen valiosos recursos culturales y naturales que por el desconocimiento no se le ha dado la importancia y un aprovechamiento adecuado, como es la actividad gastronómica ancestral.
- La gastronomía del cantón Paján es variada en base a las encuestas se concluye que predomina sobre todo los productos cárnicos como la gallina criolla y la res, sin dejar de lado otros alimentos que cultivan en sus huertos; mediante las encuesta realizadas a 127 muestras, del 100% el 24,41% de los encuestados afirman que el plato propio del sector es el caldo de gallina criolla en cuanto a la pregunta número 2; el 87,40% constato que están totalmente de acuerdo en establecer la herencia gastronómica del cantón respeto a la pregunta número 5.
- Se logró determinar que en el cantón paján existen varios servicios gastronómicos; de manera puntual se refiere al caldo y seco de gallina criolla con un 44,88% de aceptación en los consumidores, caldo de pata y bistec carne de res con un 12,60% cada uno, luego se ubica el bistec de hígado de res con un 11,81% de aceptación en los consumidores tantos propios como visitantes nacionales y extranjeros.

7.1.Cronograma

LA HERENCIA GASTRONOMICA COMO PRODUCTO POTENCIAL TURISTICO CULTURAL EN EL CANTON PAJAN																																
No	ACTIVIDADES:																										Total Actividades					
		Julio					Agosto					Septiembre					Octubre				Noviembre				Diciembre				Enero		Semana s	%
		1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25						
1	Aprobación de tema de proyecto de titulación	■	■																									2	8			
2	Designación de tutor de proyecto de titulación			■	■	■	■	■	■	■	■	■																9	36			
3	Obtener la aprobación ética																											2	8			
4	Antecedentes del estudio-Revisión bibliográfica preliminar																												2	0		
5	Revisar los avances con el director o tutor de tesis																											1	4			
6	Preparar los documentos del trabajo de campo																											2	8			
7	Preparar los instrumentos para la recolección de los datos																															
8	Trabajo de Campo: recolección de datos																											2	8			
9	Sistematización																											2	8			
10	Tabulación																												2	0		
11	Análisis de datos recolectados																											3	12			
12	Corrección de la tesis																												3	0		
13	Pre- Defensa de la tesis																											1	4			
14	Defensa tesis																											1	4			
TOTAL:																												25	100			

BIBLIOGRAFÍA

- Fundación Wikimedia, Inc. (2008). Recuperado el 18 de Febrero de 2019, de Arte culinaria: https://es.wikipedia.org/wiki/Arte_culinario
- Aguilera. (21 de Octubre de 2008). Servicio de catering y eventos. pág. 10.
- Ballesteros. (2008). *Turismo gastronomico en el pacífico ecuatorial*. Quito: Aby ayala.
- Beech, J. (2009). *Modernización y calidad en la administración de turismo* . Madrid: Gestión Turística.
- Cobo. (2009). *La Gastronomía de la Costa Ecuatoriana*. Guayaquil.
- Flores, L. (24 de febrero de 2016). *wordpress.com*. Obtenido de *wordpress.com*: <https://landerosflores.wordpress.com/2016/02/24/evolucion/>
- Gallego Felipe, J. P. (2004). *Hotelería y Turismo, Restaurantes y Gastronomía*. Australia: Paraninfo.
- García, L. (2006). *Contabilidad Hotelera*. Mexico: Trillas.
- Gorini. (2007). *Administración de Restaurantes*. Argentina.
- Grassmann, P. Z. (1996). *Evaluar el potencial turístico de un territorio* . España.
<https://www.google.com.ec>. (s.f.). Recuperado el 26 de Febrero de 2019, de <https://www.google.com.ec>.
- <https://www.minsalud.gov.co/>. (s.f.). Recuperado el 26 de febrero de 2019, de <https://www.minsalud.gov.co/>.
- Inc, F. (2009). *Gastronomia- Conceptos generales*. Veracruz.
- Leal, M. A. (2012). *Desarrollo Historico de la Gastronomía*. Madrid: Visión Libros.
- Manabí, C. d. (2013). *Recopilando la Gastronomía Manabita*. Portoviejo.
- Manabí, G. P. (23 de Noviembre de 2016). *datos-manabi/datos-geograficos*. Recuperado el 19 de Enero de 2019, de manabi.gob.ec
- Martillo. (2006). *Viaje por la Gastronomía Ecuatoriana*. Quito.
- En E. A. Moguel. Tabasco(2005).: Universidad J. Autónoma.
- Molinero, N. M., & Oliver, S. P. (2013). *Turismo cultural patrimonio,museo y empleabilidad*. Madrid: Fundacion EOI.
- PAJAN, G. M. (2015-2019). *Actualizacion del Plan Territorial* . PAJAN. Recuperado el 26 de Febrero de 2019,.
- Rojas, B. (2006). *Sitios Petenciales de Turismo*. Bogota.

Turismo, M. d. (2013). *La gastronomía ecuatoriana al alcance de todos*. Quito.

Vela, A. (2010). *Cocina vegetariana*. Alicante, España: 4ta. Edición.

Vinha. (2007). *Marketing y su enfoque en la atracción turística*. Buenos Aires.

VIII. ANEXOS



IX. DISEÑO DE LA PROPUESTA

9.1. Título de la propuesta

Plan de acción de los recursos gastronómicos para conservar la identidad cultural en el cantón paján

9.2. Objetivo General

Fortalecer los recursos gastronómicos ancestrales como su identidad cultural para potenciar el turismo en el Cantón Paján.

9.2.1. Objetivos Específicos

- Promover la gastronomía y su identidad cultural del Cantón Paján.
- Determinar los platos locales que tiene el cantón Paján para potenciar el turismo.

9.3. Justificación

Este trabajo de investigación es de gran interés para el cantón Paján, el mismo que busca fortalecer su identidad cultural y potenciar el turismo gastronómico.

Se logró obtener información muy relevante sobre la preparación de los platos tradicionales de este lugar geográfico de tal manera también se pudo conocer la historia, tradición, costumbre, además de disfrutar del sabor que caracterizan a sus servicios alimentarios.

Esta investigación es factible porque cuenta con fuentes verificables y medibles, como son los residentes, visitantes y propietarios de locales que fueron encuestados; obteniendo como resultado el manejo inadecuado de los recursos naturales y culturales.

Es por eso que se propone un plan de acción inmediato para fortalecer el crecimiento económico y mejorar la calidad de vida de sus habitantes.

9.4.CONTENIDO

9.4.1. PLAN DE ACCIÓN

Es el momento en que se determinan y se asignan las tareas, se definen los plazos de tiempo y se calcula el uso de los recursos. Un plan de acciones es la presentación resumida de las tareas que deben realizarse por ciertas personas, en un plazo de tiempo específicos, utilizando un monto de recursos asignados con el fin de lograr un objetivo dado con un equipo de trabajo.

Para la elaboración del plan es importante identificar las grandes tareas y de aquí desglosar las pequeñas. (<https://www.minsalud.gov.co/>)

9.4.2. RECURSO GASTRONÓMICO

Es la identificación de los recursos alimenticios con lo que cuenta una determinada área geográfica para aportar información fehaciente sobre un atractivo cultural ya existente, se procede a identificar los productos y plato típico existente en el área determinada además se vislumbra la condición de los establecimientos de alimentos y bebidas.

9.4.3. RECETA GASTRONÓMICA

Una receta es más que una simple descripción ordenada con la lista de ingrediente, junto a algunos pasos a seguir para la elaboración del plato definido. En tal sentido esta encierra aroma, textura, sabor, color e historia capas de viajar hacia la historia del arte culinario, al mismo tiempo agradar a los paladares más exigentes.

Desarrollo del plan de acción

Actividades	Responsables	Objetivo	Tiempo	Financiamiento		Costos
				Propio	Autogestión	Valor (\$)
Foro gastronómico cultural para el cantón Paján	-GAD. Municipal -Chef. Francisco Javier Gutiérrez	Fortalecer los recursos gastronómicos ancestrales como su identidad cultural para potenciar el turismo en el cantón Paján	1 Día	x	x	300
Capacitación gastronómica : -Atención al cliente - Manipulación de alimento - Optimización de recursos	-GAD. Municipal -Chef. Francisco Javier Gutiérrez	Fortalecer los recursos gastronómicos ancestrales como su identidad cultural para potenciar el turismo en el cantón Paján	16 Horas	x	x	450
Capacitación para crear una asociación de servidores turísticos	-GAD. Municipal -MIPRO -INPC (Región 4)	Promover la gastronomía y su identidad cultural del cantón Paján. Valorizar la identidad cultural.	1 Día		x	250
Feria gastronómica de comida típica del cantón Paján	-GAD. Municipal -Servidores turísticos	Determinar los platos locales que tiene el cantón Paján para potenciar el turismo	1 Día		x	

RECETARIO GASTRONÓMICO

RECETA STANDARD			
NOMBRE DEL PLATO	Caldo de gallina criolla		
PORCIONES	12		
NÚMERO DE RECETA:	1		
INGREDIENTES	CANTIDAD	UNIDAD DE MEDIDA	DESCRIPCIÓN
Gallina criolla	2267.96	g	Cortar en presas
Cebolla blanca	25	g	Cortar brunoise
Orégano grande	6	g	Hojas
Culantro de platanal	10	g	Hojas
Perejil	6	g	Picado finamente
Hierba buena	6	g	Hojas
Yuca	600	g	Cortar en cubos
Arroz	500	g	
Sal	8	g	Al gusto
Agua	7	L	
PROCEDIMIENTO			
<p>Ubicar las presas de gallina en una olla con 7 litros de agua aproximadamente, añadir cebolla blanca, oréganos, culantro, perejil, hierba buena, hervir a fuego lento por 1 hora treinta minutos.</p> <p>Una vez concurrido el tiempo se añade sal, porciones de yuca y granos de arroz; dejando hervir de 15 a 20 minutos o hasta que los ingredientes adicionales estén cocidos.</p>			



RECETA STANDARD			
NOMBRE DEL PLATO	Seco de gallina criolla		
PORCIONES:	12		
NÚMERO DE RECETA:	2		
INGREDIENTES	CANTIDAD	UNIDAD DE MEDIDA	DESCRIPCIÓN
Gallina criolla	2267.96	g	Cortar en presas
Cebolla colorada	30	g	Corte brunoise
Cebolla blanca	25	g	
Orégano grande	12	g	Hojas
Orégano pequeño	12	g	Hojas
Pimiento	150	g	Sin semillas
Culantro de platanal	10	g	Hojas



Tomates maduros	200	g	Licuado
Hierba buena	3	g	Hojas
Naranjillas	150	g	licuado
Cerveza negra	50	ml	
Ají peruano u achiote	6	g	
Ajo	5	g	Licuado
Pimienta dulce	2	g	
Clavo de olor	2	g	
Sal	8	g	
Pimienta negra	2	g	
Perejil o cilantro	150	g	Picado finamente

PROCEDIMIENTO

Espolvorear las presas de la gallina criolla con el comino molido, sal y pimienta, dejar macerar.

Licuar cebolla colorada y blanca, pimienta, oréganos, ajos, culantro de platanal, hierba buena, tomate, naranjillas hasta obtener una mezcla espesa.

Disolver el ají peruano en una olla grande y en caso de usar las semillas de achiote se agrega aceite a fuego lento hasta que salga el color, luego se quitan las semillas antes de agregar a las presas.

Luego añadir la mezcla preparada con anticipación, agregar pimienta dulce, clavo de olor y dejar cocinar a fuego lento hasta que las presas estén muy suaves (aproximadamente 1 hora).

Servir con arroz amarillo, maduros fritos, aguacate y como guarnición se puede agregar cilantro picado o perejil.

RECETA STANDARD			
NOMBRE DEL PLATO	Bistec de hígado de res		
PORCIONES:	12		
NÚMERO DE RECETA:	3		
INGREDIENTES	CANTIDAD	UNIDAD DE MEDIDA	DESCRIPCIÓN
Hígado	1814.37	g	Filete
Tomate	300	g	Juliana
Pimiento	137	g	Juliana
Cebolla colorada	225	g	Juliana
Comino molido	4	g	
Orégano molido	4	g	
Achiote	3	ml	
Ajo	4	g	Picado fiamente



Cilantro o perejil	120	g	picado finamente
Sal	7	g	Al gusto
Pimienta negra	3	g	Al gusto
PROCEDIMIENTO			
Filetear el hígado y aliñar con orégano, comino, ajo, achiote, sal y pimienta.			
Agregar el tomate picado, cebolla colorada en pluma, pimiento en juliana.			
Cocinar a fuego medio bajo para no perder los jugos por aproximadamente 15 – 20 minutos.			
Servir con arroz y maduros fritos.			
Guarnición utilizar, cilantro o perejil.			

RECETA STANDARD			
NOMBRE DEL PLATO	Caldo de pata de res		
PORCIONES:	12		
NÚMERO DE RECETA:	4		
INGREDIENTES	CANTIDAD	UNIDAD DE MEDIDA	DESCRIPCIÓN
Pata de res	1814.37	g	Limpias
Cebolla blanca	25	g	
Papas	908	g	Cortada en cubos
Pimiento verde	30	g	
Ajo	5	g	
Cilantro	120	g	
Perejil	9	g	
Maíz mote	1300	g	En remojo
Garbanzo	1300	g	En remojo
Sal	8	g	
Leche	237	ml	
Agua	8	Lt	
PROCEDIMIENTO			
En una olla grande agregar las patas de res los dientes de ajos machacados, mote, garbanzo, cebolla colorada en brunoise, ramas de cebolla blanca, cilantro y perejil, pimiento, comino y suficiente agua.			
Luego que haya hervido, reduzca a fuego lento por aproximadamente 3 horas o hasta que las patas de la res estén suave.			
Agregar sal, papas (leche) si desea.			
Guarnición cilantro y cebolla blanca picada.			



RECETA STANDARD			
NOMBRE DEL PLATO	Bolón de plátano verde		
PORCIONES:	12		
NÚMERO DE RECETA:	5		
INGREDIENTES	CANTIDAD	UNIDAD DE MEDIDA	DESCRIPCIÓN
Platano verde	1420	g	Cortar
Grasa de cerdo	709	g	
Mantequilla	500	g	
Queso, chicharrón o maní	1000	g	
PROCEDIMIENTO			
Cocinar el plátano verde, majar en una batea. Añadir sal al gusto, mantequilla, queso, chicharon o maní, según el gusto del consumidor.			



RECETA STANDARD			
NOMBRE DEL PLATO	Humitas		
PORCIONES:	12		
NÚMERO DE RECETA:	6		
INGREDIENTES	CANTIDAD	UNIDAD DE MEDIDA	DESCRIPCIÓN
Choclo tierno (con hojas)	1300	g	Desgranado
Queso	500	g	rallado
Cebolla blanca	15	g	Picada en cubos
Cebolla perla	12	g	Picada en cubos
Cilantro	15	g	
Huevo	5	unidad	
Leche	300	ml	
Sal	7	g	
Azúcar	7	g	
PROCEDIMIENTO			
<p>Pelar los choclos tratando de mantener las hojas intactas para luego ser utilizadas, las grandes se usan para envolver las humitas y las pequeñas se rompen en tiras para amarrar.</p> <p>Las hojas se deben hervir durante un par de minutos, luego se guardan hasta el momento de envolver las humitas.</p> <p>Una vez pelados y limpios de estigma (pelusa) se desgrana con un cuchillo los choclos, dejando las tusas guardadas para hacer una tamalera si no lo tuvieron.</p>			



En el procesador de alimentos agregar los granos de choclo, 1 taza de queso, cebollas picadas, ajo machacado, cilantro, leche, huevos, sal y azúcar al gusto, procesar todos los ingredientes hasta obtener un puré.

En una olla tipo tamalera poner aproximadamente 2 ½ tazas de agua que no supere la vaporera. En caso de no tener esta herramienta ubique las tusas y hojas de choclo con una cantidad de agua que no las cubra completamente.

Para rellenar y envolver las hojas con la preparación, utilice 2 hojas grandes una encima de otra para cada humita; doble el costado y luego la punta creando un bolsillo, llene con una buena cucharada de mezcla de choclo ponga queso en el centro.

Luego doble el otro costado de la hoja y amarre con las tiras la humita.

Ubicar las humitas en la olla, recomendando ponerla un poco inclinada para que no se derrame y cubrirlas con hojas de choclo para darle un mejor sabor agradable. Cocinar a fuego alto hasta que empiece a hervir el agua, baje a fuego lento para crear vapor por un tiempo aproximado 30 a 35 minutos.

RECETA STANDARD			
NOMBRE DEL PLATO	Tonga		
PORCIONES:	1		
NÚMERO DE RECETA:	7		
INGREDIENTES	CANTIDAD	UNIDAD DE MEDIDA	DESCRIPCIÓN
Hojas de plátano	-----	g	limpias y asadas
Arroz cocinado	450	g	
Seco de gallina criolla	200	g	
Crema de maní	100	g	
Plátano maduro	30	g	frito
Cilantro	20	g	
PROCEDIMIENTO			
<p>Servir en las hojas de plátano el arroz previamente cocinado este puede ser blanco o amarillo, presionar un poco y añadir seco de gallina criolla, crema de maní, plátano maduro frito, cilantro al gusto.</p> <p>Cerrar con cuidado la hoja de plátano, para luego atar y llevar al horno de leña para que se impregne el aroma y sabor de la hoja.</p>			



RECETA STANDARD			
NOMBRE DEL PLATO	Ceviche de pescado con maní y aguacate		
PORCIONES:	12		
NÚMERO DE RECETA:	8		
INGREDIENTES	CANTIDAD	UNIDAD DE MEDIDA	DESCRIPCIÓN
Pescado (Picudo)	1815	g	
Limón	28	unidades	
Sal	20	g	
Tomate	450	g	Picado en cubo
Cebolla colorada	450	g	Picado en cubo
Cilantro	150	g	Picado finamente
Pimiento	40	g	
Aguacate	3	unidades	
Crema de maní	1350	g	
Naranja	8	unidades	
PROCEDIMIENTO			
<p>Cortar el filete de pescado en pequeños cuadritos, adicionar sal y jugo de limón para luego dejar macerar.</p> <p>Cortar en cuadritos el tomate, cebolla, pimientos y picar cilantro, para luego añadir al momento de servir.</p> <p>Agrega el extracto de naranja para darle jugo y disminuir la acides del ceviche.</p> <p>Finalmente una vez servido se agrega rodajas de aguacate y crema de maní.</p>			

RECETA STANDARD			
NOMBRE DEL PLATO	Bollo de plátano verde con cerdo		
PORCIONES:	1		
NÚMERO DE RECETA:	9		
INGREDIENTES	CANTIDAD	UNIDAD DE MEDIDA	DESCRIPCIÓN
Platano verde	1000	g	
Maní	500	g	
Cebolla colorada	200	g	Picado en cuadro
Cebolla blanca	25	g	Picado en cuadro
Orégano(grande y pequeño)	5	g	Picado en cuadro
Hierba buena	3	g	Picado en cuadro
Pimiento	5	g	Picado en cuadro
Culantro de platanal	3	g	Picado en cuadro
Ajo	2	g	Pasta

Comino molido	4	g	
Achiote	5	ml	
Sal	7	g	
Pimienta	7	g	
Carne de cerdo	500	g	
Hojas de plátano	-----	g	limpias y asadas
Agua	237	ml	

PROCEDIMIENTO

Picar cebolla colorada, blanca, pimienta, oréganos, hierba buena, culantro, ajo agregar comino, pimienta.

Rallar el plátano verde, majar con achiote, sal, maní; luego se condimenta con lo preparado anteriormente.

Posterior a esto se realiza la envoltura hecha a base de hojas de verde para proceder la colocación de la masa y la carne de cerdo, luego se sella o amarra con la misma nervadura central de la hoja.

Como último paso hornear en horno de barro previamente caliente por 2 horas se procede a ubicar los bollos y tapan el horno para dejarlo horneando por 12 a 14 horas aproximadamente.

RECETA STANDARD			
NOMBRE DEL PLATO	Tortilla de maíz y yuca		
PORCIONES:	12		
NÚMERO DE RECETA:	10		
INGREDIENTES	CANTIDAD	UNIDAD DE MEDIDA	DESCRIPCIÓN
Masa de Maíz o Yuca	1000	g	
Mantequilla	50	g	
Huevo	4	unidades	Yemas
Grasa de cerdo	30	g	
Sal	7	g	
Agua o leche entera	250	ml	
Queso, chicharón, pescado	300	g	
PROCEDIMIENTO			
Colocar la maza en un recipiente agregarle mantequilla, huevo, grasa de cerdo, sal, porción de agua o leche. Amasar hasta obtener una masa homogénea.			
Luego se forman las tortillas y se rellenan con el ingrediente preferido, llevar al horno de barro el mismo que le da un sabor diferente su tiempo de cocción aproximadamente 20 a 25 minutos.			



RECETA STANDARD			
NOMBRE DEL PLATO	Seco de chivo		
PORCIONES:	12		
NÚMERO DE RECETA:	11		
INGREDIENTES	CANTIDAD	UNIDAD DE MEDIDA	DESCRIPCIÓN
Presas de chivo	2267	g	
Cebolla colorada y blanca	250	g	
Hojas de orégano grande	4	g	
Pimiento	9	g	Sin semillas
Orégano pequeño	4	g	
Culantro de platanal	4	g	
Tomate	250	g	
Hierba buena	3	g	
Naranjilla	40	g	
Chicha de jora o cerveza	250	ml	
Ají peruano u achiote	30	g	
Comino molido	15	g	
Hojas de laurel	6	g	
Ajo	7	g	
Pimienta dulce	3	unidades	
Clavo de olor	3	unidades	
Sal	8	g	
Pimienta negra	3	unidades	
Perejil y cilantro	50	g	Picado finamente
PROCEDIMIENTO			
<p>Espolvorear las presas de chivo con el comino molido, sal y pimienta, dejar macerar.</p> <p>Licuar cebolla colorada y blanca, pimiento, oréganos, ajos, culantro de platanal, hierba buena, tomate, naranjillas hasta obtener una mezcla espesa.</p> <p>Disolver el ají peruano en una olla grande y en caso de usar las semillas de achiote se agrega aceite a fuego lento hasta que salga el color, luego se quitan las semillas antes de agregar a las presas.</p> <p>Luego añadir la mezcla preparada con anticipación, agregar pimienta dulce, clavo de olor y dejar cocinar a fuego lento hasta que las presas estén muy suaves (aproximadamente 1 hora).</p> <p>Como último paso agregar la chicha jora o cerveza, dejar cocinar unos 15 a 20 minutos.</p> <p>Servir con arroz amarillo, maduros fritos, aguacate y decorar con cilantro picado o perejil.</p>			



RECETA STANDARD			
NOMBRE DEL PLATO	Hallaca de maíz		
PORCIONES:	12		
NÚMERO DE RECETA:	12		
INGREDIENTES	CANTIDAD	UNIDAD DE MEDIDA	DESCRIPCIÓN
Fécula de maíz	1360	g	
Pechuga de pollo	1500	g	
Zanahoria	150	g	cocinada
Alverja	150	g	cocinada
Azúcar morena	100	g	
Leche entera	250	ml	
Mantequilla	35	g	
Fondo de las pechugas	700	ml	
Aceite achiote	20	ml	
Cebolla perla	20	g	picado en cuadros
Pimiento rojo	10	g	picado en cuadros
Pimiento verde	10	g	picado en cuadros
Huevos	7	unidades	
Aceitunas	300	g	
Pasas	300	g	
Sal	8	g	
Hojas de plátano	-----	g	limpias y asadas
PROCEDIMIENTO			
<p>Cocinar las pechugas de pollo con cebolla blanca, ajo, comino, perejil, zanahoria, alverja.</p> <p>Cortar los pimientos en tiras, cebolla, zanahoria en brunoise y los huevos en rodajas.</p> <p>Al fondo de las pechugas se añade leche, mantequilla, azúcar, achiote, fécula de maíz y sal al gusto, se debe mover constantemente para que no se formen grumos.</p> <p>Vaciar la preparación en un recipiente y dejar enfriar a temperatura ambiente durante treinta minutos o hasta que este frío.</p> <p>Sofreír la cebolla, pechuga desmenuzada y agregar aceite de achiote.</p> <p>Al rectángulo de la hoja de plátano se añade un cucharón de la preparación, luego se abre un hoyo en el centro para agregar el sofrito de pechuga, tiras de pimiento, alverja, aceitunas, pasas, zanahoria y rodajas de huevos duros.</p> <p>Sellar las hayacas con hilo de cocina; llevarlo al vapor por un tiempo estimado de 45 minutos.</p>			



RECETA STANDARD			
NOMBRE DEL PLATO	Viche de pescado		
PORCIONES:	12		
NÚMERO DE RECETA:	5		
INGREDIENTES	CANTIDAD	UNIDAD DE MEDIDA	DESCRIPCIÓN
Fondo de pescado	3	lt	
Filete de pescado	908	g	Trozos medianos
Mantequilla	30	g	
Cebolla colorada	250	g	Cortada en cubos
Ajo	5	g	Picado finamente
Pimiento rojo o verde	10	g	
Cebolla blanca	8	g	
Orégano pequeño	7	g	seco
Comino molido	6	g	
Achiote	3	ml	
Yuca	1	unidades	Trozos medianos
Plátano maduro	3	unidades	cortado en rodajas
Choclo	1	unidades	
Sal	8	g	
Pimienta	3	g	
Cilantro o perejil	50	g	Picado finamente
PROCEDIMIENTO			
Fondo:			
<p>Ponga a hervir en agua con sal las cabezas y huesos de pescado durante aproximadamente 30 minutos. Pasar el caldo por un cedazo.</p> <p>Sofreír la cebolla y el ajo, cuando la cebolla se ponga transparente y suave, agregar el comino y la sal y reservar.</p> <p>Poner el sofrito, el maní, la leche y el caldo de pescado (dos tazas) en la licuadora o usar la minipimex, hacer una crema. Pasar por el cedazo y termine de agregar el caldo de pescado, si queda muy espesa puede agregar agua, eso va en gusto.</p>			
Viche:			
<p>Rehogar la cebolla, pimientos y el ajo picados hasta que se ponga suave, agregar los condimentos: el achiote para dar color, el comino, el orégano y salar. Cuando todo este pochado se vierte la sopa del caldo de pescado y el maní; se deja hervir.</p> <p>Incorpora la yuca y el choclo y dejar cocer hasta que la yuca se ponga tierna; se agregan las rodajas de plátano maduro y los trozos de pescado; cuando el pescado esté listo se espolvorea con cilantro o perejil y se sirve un ají al gusto y rodajas de limón; y bien caliente</p>			



Caliente las restantes 2 cucharadas de aceite en una olla o cacerola de buen tamaño; agregue la cebolla picada, el ajo, el pimiento, achiote, comino, orégano y sal, cocine a fuego lento hasta que las cebollas estén suaves, aproximadamente unos 10 minutos. Añada el caldo de pescado y maní, hágalo hervir a fuego lento.

Agregue las rodajas de cholo y los pedazos de yuca, cocine a fuego lento hasta que las yucas estén tiernas, aproximadamente durante 35 a 40 minutos.

Agregue las rodajas de plátano maduro y los pedazos de pescado, cocine a fuego lento hasta que el pescado este cocinado, entre 8 a 10 minutos.

Espolvoree la sopa con el cilantro o perejil picado y sirva caliente con las rodajas de limón y un buen ají.