

CAPITULO I

I. CAMPO CONTEXTUAL PROBLEMÁTICO

1.1 Contexto Nacional, Regional, Local e Institucional.

Nacional

El Ecuador posee una riquísima, abundante y variada cultura gastronómica. Una comida auténtica y mestiza, cocida por igual en cazuelas de barro y en viejos y ahumados peroles. Una cocina en fin, con tradición de siglos y en la que se han fundido sustancias, condimentos y experiencias del propio y de lejanos continentes.

Nuestros antepasados inmigrantes se plantaron aquí precisamente porque hallaron un medio generoso para su subsistencia: llanuras y florestas tropicales generosas de frutos, valles interandinos templados y benignos para la agricultura, cacería abundante.

El medio equinoccial atrapó al hombre, se prodigó hasta hacerlo sedentario y le imprimió carácter y costumbres. Este, a su vez, se integró mansamente a la naturaleza y se contagió pronto con su sensualidad y exuberancia. Su herencia arqueológica revela claramente esa sensualidad forjada por el medio, abundante de formas y de gozo vital, plagado de usos múltiples.

Pero en donde se muestra más espléndido ese realismo mágico es en sus instrumentos de cocina: ollas, cazuelas, cántaros, piedras para moler, tiestos de asado, extractores de jugo, arríbalos, cedazos, ralladores, moldes para hacer panes con figura de guaguas, platos iridiscentes para iluminar caldos, compoteras que se alzan sobre senos femeninos, vasijas musicales que endulzan las tareas y aligeran cansancios.

En base a tres productos de la tierra -maíz, papas, porotos- los antiguos moradores de los Andes construyeron una mesa admirable. Con el maíz lograban platos múltiples: tostado, canguil, mote, chuchuca, mazamoras y tortillas. Los choclos, por su parte, se cocinaban tiernos, algo duros para el choclo mote o se molían para elaborar esa delicia culinaria que es el chumal o humita. Con la harina del germen disecado se elaboraba chicha y excelente vinagre, y de las cañas tiernas se obtenía una miel de buena calidad.

Se suele comer carne de res, borrego y chivo. Algunos platos se combinan con verduras como el seco que son trozos de carne servida con arroz. Dentro de los platos exóticos se tiene el cuy, que suele comerse asado en las celebraciones de ciertas partes del país. La carne de chancho (*cerdo*, *lechón*) se come en varios lugares del país, participa en la elaboración de diversos platos, algunos de ellos como fritada, hornado, chugchucaras.

Es de destacar de la cocina de Ecuador los caldos (*sopas*, *sancochos* y *locros*) que suelen prepararse con verduras muy diversas y carne de gallina, son frecuentemente servido en los mercados callejeros como desayuno. Algunos de ellos son muy populares como el Yahuarlocro que

es una sopa de papas que lleva como ingrediente particular carne de borrego y una salsa especial con sangre de borrego o cordero.

La gastronomía costeña es muy variada, se basa principalmente en pescados (tanto de río como de mar) especialmente la corvina y la trucha. Los plátanos también hacen parte importante de la culinaria típica (verdes, maduros o guineos). Los platos costeños más importantes son: encebollado de pescado, muchines de yuca, patacón, sopa marinera, arroz guayaco, ceviche, corviche, bandera, encocado, sancocho de bagre, etc.

La gran variedad de recetas tradicionales, los productos de la tierra con muchas variedades de verduras y frutas tropicales, así como las técnicas culinarias propias de Ecuador, dan por resultado una carta cargada de sabores americanos a descubrir. Platos tradicionales, de la cocina heredada de generaciones anteriores, que poco a poco van llegando a las mesas de los grandes restaurantes.

Es realmente diversa y sobretodo deliciosa! ... La variedad de climas, alturas y condiciones ambientales que caracteriza a este paraíso, la ubicación del país, en el centro del planeta, determina una intensa radiación solar que enriquece la vegetación e intensifica la carga energética de todo cuanto florece y fructifica. En casi todo el territorio puede decirse que vivimos una primavera continua, o mejor dicho en una cosecha perpetua.

Toda esta diversidad de condiciones naturales desarrolladas en la cordillera o en las comunidades costaneras, estimularon una verdadera floración de costumbres y técnicas del buen comer.

PROVINCIAL.

La Provincia de los Ríos, es considerada la provincia verde de nuestro país por contar con mucha naturaleza y ríos que la rodean, Babahoyo uno de sus tantos cantones se identifica por muchas historias y costumbres, entre ellas la elaboración de la comida típica.

El Sancocho de boca chico (Babahoyo): es uno de los platos más apetecidos del Cantón Babahoyo, se prepara a base de plátano, yuca y el boca chica. Se acompaña con arroz blanco y patacones.

Ceviches de camarón: Se prepara con camarón hervido, jugo de limón, jugo de naranja agria, mostaza, salsa de tomate, cilantro, pimienta y cebolla paiteña. Se acompaña con palomitas de maíz, chifles o patacones.

Entre los platos que forman parte de esta Comida Típica podemos mencionar:

- Arroz con menestra y carne asada
- Bollo de pescado.
- Cazuela de pescado
- Bolón de verde

- Sango de verde
- Sango de choclo
- Torreja de choclo
- Tortilla de verde
- Ayampaco
- Sudado de pescado
- Mazamorra
- Arroz y pescado frito con patacones

Otros que en efecto son preparados con productos sembrados y cosechados en la Provincia, el verde y el pescado son los más codiciados y los platos que nunca faltan en la mesa ya que se pueden preparar de distintas maneras y para distintas ocasiones.

INSTITUCIONAL

La Parroquia la Unión cuenta con un menú, no tan extenso pero si muy variado y rico a la vez entre los cuales tenemos:

- Seco de gallina.
- Arroz con menestra y carne asada.
- Encebollado
- Caldo de pata.
- Caldo de mondongo.
- Caldo de manguera.
- Humitas
- Guatita.

- Tortillas de verde.
- Torta de choclo.

Cabe destacar que hay lugares que se caracterizan por preparar sus platos clásicos como lo es el caso de la Sra Margarita Rodríguez que lleva años preparando el caldo de salchicha o más bien conocido (caldo de manguera), y sus exquisitas tortillas de verde, su local se encuentra en la esquina de la estación de la cooperativa Citam.

Otro de los locales reconocidos es el del señor Pedro Cortez quien todos los fines de semana da a deleitar a sus clientes la sabrosa guatita y el tradicional encebollado en el interior del mercado.

Por otra parte el reconocido señor de las humitas y torta de choclo quien con su voz fuerte va llamando la atención de sus clientes.

Son varios los locales que venden arroz con menestra y carne asada a lo largo de la calle principal de la Parroquia.

1.2. Análisis de la situación actual del objetivo de la investigación.

ESTADO ACTUAL DE LA INVESTIGACIÓN EN LA GASTRONOMIA

Se puede hablar de la armonía del color y de las formas a la hora de presentar los alimentos y decorar los platos que presentamos. Pero una parte importante de la percepción humana está conformada por la sensación del gusto. Hablaremos de los nuevos sabores en la cocina actual y su importancia

.

El sabor es una sensación que se inicia en nuestras papilas gustativas, donde las sustancias químicas componentes de los alimentos se disuelven con la saliva y crean estímulos sensoriales que son enviados al cerebro, donde se integran con otras sensaciones, sobre todo con el olfato, para crear una percepción del alimento.

El olor, por tanto, forma parte importante de la sensación del gusto, por lo que un fuerte perfume u otros olores fuertes pueden alterar la percepción. Los fumadores crónicos, por ejemplo, tienen alteraciones en el olfato que les hace percibir de manera diferente los alimentos.

Los sabores básicos, el salado, dulce, amargo y ácido, se complementan con otros nuevos sabores que se van descubriendo, como el sabor unánime, que aporta por ejemplo el saborizante glutamato mono sódico.

El glutamato, muy discutido, y una vez demostrada su inocuidad, es quizás el saborizante más utilizado, sobre todo a nivel industrial. Se encuentra de forma natural en plantas y algas, pero sintetizado de forma artificial se añade a numerosos platos y salsas, sobre todo de la cocina oriental, donde ha demostrado su capacidad de estimular el sabor unánime o sabroso. Ha demostrado mejorar el apetito en ancianos, que según parece tiene disminuida la percepción de los sabores en general. La cocina actual está repleta de nuevos aditivos y saborizantes, algunos naturales, extraídos de la Naturaleza, como extractos vegetales, o artificiales aditivos químicos autorizados que estimulan los receptores del gusto, reforzando así el sabor propio de los alimentos o incluso creando nuevas “texturas” y combinaciones de sabor.

La gastronomía entonces constituye un conocimiento básico que se da en todas las culturas, de modos muy diferentes pero que llevan aun mismo fin, el de hacer de la buena mesa un placer. Por la gastronomía, se han trazado rutas comerciales, se han descubierto nuevas tierras, se han puesto en contacto pueblos que no se conocían, se han construido nuevas ciudades.

Se ha modificado el medio ambiente y se ha transformado el mundo, pues desde la prehistoria el hombre ha girado su vida en torno a los alimentos y a los ingredientes necesarios para prepararlos o conservarlos. El descubrimiento de América, y las rutas de las especias, establecidas durante el medio, son solo ejemplo de cómo la gastronomía a influido en la historia del hombre.

1.3 FORMULACIÓN DEL PROBLEMA.

1.3.1 Problema general.

El mayor problema que existe es que en Ecuador es un país muy productivo, rico en agricultura de diferentes productos y en cada uno de las regiones existen lamentablemente la perdida de algunos de los platos típicos del Ecuador y en este caso la poca existencia de una bibliografía que reúna de forma exacta y precisa la información de los platos ecuatorianos tradicionales que se produce en cada provincia de nuestro país.

1.3.2 Problemas derivados.

1: ¿Cómo afecta la falta de lugares donde se pueda degustar comidas típicas de la zona en la Parroquia La Unión del Cantón Babahoyo, Provincia de Los Ríos en febrero de 2012

2: ¿Cómo influye en el turismo la existencia de los locales de comida típica?

3: ¿Cómo inciden la falta de locales donde los turistas puedan degustar la gastronomía local?

1.4 DELIMITACIÓN DE LA INVESTIGACIÓN

Campo: Parroquia La Unión Cantón Babahoyo Provincia de Los Ríos.

Área: Mercado central Olga Valdivieso.

Aspecto: Gastronómico, social, investigativo.

Tiempo: Año 2012-2013.

1.5. Justificación.

Este trabajo investigativo tiene como finalidad rescatar la preparación gastronómica de comidas típicas en nuestra parroquia, ya que el placer de saborear un buen plato típico de la tierra que nos ha visto nacer provoca siempre en nosotros una enorme apetito por degustarlo.

El hecho de ver la reacción de una persona que haya emigrado a otra comunidad o fuera de nuestro país y vuelva a nuestros pueblos a degustar los platos que raramente puede saborear en su residencia habitual, no deja indiferente a nadie en absoluto. Hasta los que saborean a diario esos manjares les sabe más ricos con tan sólo ver la cara del emigrante al llevarse a la boca el primer bocado.

¿Quién no ha vivido semejante sensación con algunos de sus familiares llegados en fiestas o estaciones estivales? Hoy en día, la comida rápida o precocinada, la escasez de productos de calidad en lugares lejanos al origen de éstos, o los mismos precios elevados de éstos fuera del entorno

natural en el que son producidos, se convierten en obstáculos para los más exigentes paladares.

Ni que decir, tiene la repercusión de la comida moderna en nuestra salud, sin duda, un claro agravante en detrimento de ésta de los últimos decenios. Los médicos no dejan de alertar de esta circunstancia, y muchas veces, nosotros mismos hacemos oídos sordos a esta llamada. Razón por la cual mediante conversaciones con la ciudadanía, se llegó a la conclusión de que el compartir y facilitar las recetas típicas de nuestros pueblos y platos ancestrales casi perdidos a través de estos podemos rescatar la cultura de nuestros pueblos.

1.6 OBJETIVOS

1.6.1 OBJETIVO GENERAL

Elaborar un recetario que recopile la preparación gastronómica de comidas típicas para el uso adecuado y la manipulación de los alimentos en cada uno de los locales.

1.6.2 OBJETIVOS ESPECÍFICOS

- Rescatar la tradición de preparar las comidas típicas de nuestro pueblo ya que es parte de nuestra cultura.
- Analizar la adecuada alimentación y evitar el consumo de comida chatarra.

- Preparar diferentes comidas típicas con valor nutricional que aporte beneficios a la población.
- Elaborar una guía de comidas típicas propias de la zona que se pueda ofrecer a propios y extraños.

CAPITULO II

2. MARCO TEORICO

2.1. ENFOQUES TEORICOS DE LA INVESTIGACION ASUMIDOS

En la parroquia La Unión podemos observar alrededor de doce locales de comida, los cuales cumplen las expectativas de las personas locales más no a los visitantes que vienen de diferentes partes del país peor aún a los extranjeros que visitan nuestra parroquia. Para tener un local de comida debemos conocer las costumbres gastronómicas de los diferentes pueblos e incluso países para así satisfacer las necesidades de cada pueblo.

Considerando un ejemplo, a nuestra parroquia nos visitan misioneros extranjeros los cuales no tienen un lugar específico para alimentarse, teniendo que cocinar ellos mismo, porque tienen costumbres diferentes y no se adaptan a las nuestras, es por eso que el presente trabajo busca crear recetas que permitan cumplir con estas expectativas y poder satisfacer los diferentes paladares.

Del mismo modo las y los maestros, empresarios, doctores, choferes, etc. que llegan a la parroquia prefieren contratar personas particulares para que le realicen comidas a sus gustos, ya que en los locales de comida no hay variedad y comida que se expende no cuenta con un adecuado valor nutricional.

Y desde el punto de vista científico, ¿cuáles han sido las últimas aportaciones de la ciencia en la gastronomía?

A parte de la sistematización de los cocineros en la cocina -quienes ahora lo apuntan todo-, la aportación de la ciencia en general ha sido la precisión: el control de temperaturas, los tiempos y de muchos otros parámetros científicos. Ha incidido también en cosas más concretas: la entrada de nuevos productos, de aparatos nuevos... Todo a partir de conceptos científicos y. Una revolución que ha permitido a la cocina evolucionar muchísimo en los últimos tiempos y que ha generado todo un movimiento gastronómico amparado por nuestros grandes cocineros, evidentemente.

La colaboración se enmarca en el contexto de la interacción entre ciencia y gastronomía, basada en la creación de platos específicos (“estudios de casos”), y permite optimizar el proceso de creación de alimentos de diseño, convirtiéndose en una interesante herramienta para la generación de nuevas creaciones gastronómicas. A la idea inicial de chef le sigue la aplicación del método científico y la consiguiente transferencia de conocimientos, hasta llegar a la presentación del plato final.

En la mayoría de ocasiones, para producir nuevos platos, el sector gastronómico trabaja de forma empírica, a base de prueba-error. Sin embargo, combinar ciencia y cocina posibilita abrir una espectacular e interesante vía para elaborar alimentos saludables y de alta calidad para el consumidor.

VENTAJAS DE LA COMIDA ORGÁNICA

La comida ecológica son todos aquellos alimentos que se producen a través de técnicas que respetan los procesos de la naturaleza. La comida orgánica, además de tener ventajas medioambientales, tiene varias características por las que aportan beneficios para nuestra salud.

Las hortalizas y frutas cultivadas en huertas orgánicas, según varios estudios científicos, tienen una mayor cantidad de vitaminas y sales minerales.

Por otra parte, existen investigaciones que han concluido que dentro de las frutas y las hortalizas quedan residuos de los pesticidas o plaguicidas utilizados para el control de plagas. Debido a esto, al consumir comida ecológica (productos orgánicos) no ingerimos los residuos de estos pesticidas.

En un estudio científico realizado en Estados Unidos, se ha determinado que los productos vegetales orgánicos, tienen mayores niveles de antioxidantes que los que fueron cultivados con métodos de agricultura tradicional.

Sin embargo, no sólo las frutas y verduras pueden ser consideradas como comidas ecológicas. Existen varias granjas en las que se producen carnes rojas (vacuno) y blancas (pollo) de manera ecológica, en donde a los

animales no se les administran químicos para su crecimiento, o antibióticos para prevenirlos de las enfermedades.

Por otra parte, y no menos importante, la comida ecológica es beneficiosa para el medio ambiente, ya que los procesos naturales siempre son respetados. Además no se contaminan los cursos de agua con pesticidas y no se degradan los suelos ya que se fertilizan con abonos naturales.

LA POBLACIÓN DEBERÍA CAMBIAR SUS HÁBITOS ALIMENTICIOS

En pro de poder ser dotada de los alimentos requeridos: con o sin producción orgánica, el verdadero problema de la falta de oferta alimentaria viene de fallas en la forma como muchos se alimentan.

En un estudio científico se observó que personas que consumieron avena y vitamina E después de una comida alta en grasa no tuvieron problemas de circulación. Se observó que cuando una persona come alimentos grasos el flujo sanguíneo disminuye en un 13%, esto no se observó cuando las personas consumieron avena y vitamina E después de esas comidas. Esto indica que comer demasiada grasa daña la circulación entre otras cosas.

El sector de la provincia de los ríos, presenta un elevado flujo turístico gracias a sus ríos el agroturismo. Actividades como pesca, agricultura y artesanías, han sido la base de su economía. Actualmente, el Turismo ha adquirido importancia en su desarrollo.

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

Algunos establecimientos ofrecen los tradicionales platos de la costa; además, gracias a la colaboración de las amas de casa locales, descubrimos secretos culinarios que son tradición familiar. Seco de gallina, caldo de manguera, sancocho de boca chico, el típico bollo de pescado, arroz con menestra y carne asada.

Ecuador es un País rico en contrastes y recursos. Ello, turísticamente hablando se traduce en un sinfín de oportunidades, que se reflejan en la diversidad de productos y destinos ofrecidos en cuatro ámbitos bien diferenciados, como son “Costa, Amazonía, Andes y Galápagos”. Dicha diferenciación ha proporcionado una buena oportunidad para la atracción de nuevos flujos de visitantes. Ya centrado en el ámbito costero, destaca la denominada “*Ruta del spondilus*”, Esta zona posee una amplia infraestructura turística con características propias, destacándose como un atractivo más la presencia gastronómica. Sin embargo, es frecuente la dificultad de encontrar comidas de calidad, planteándose la necesidad de un estudio de la oferta gastronómica rural de la zona, considerando a su vez, que no todas las comunidades que habitan este sector se dedican al turismo. Así la sustentación diaria se basa en la pesca, la agricultura, la artesanía, y aún en la actualidad, a pesar de ser prohibido, en la caza de animales y tala de árboles.

Gastronomía: Una Vía hacia la Diversificación Turística

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

Este mestizaje cultural iniciado en la colonia, ha dado como resultado, al igual que en los demás países iberoamericanos, lo que se puede denominar “la comida típica ecuatoriana”. Así, la cocina aborígen, rica en vegetales y frutos del mar, recibió la corriente de nuevos sabores introducidos por los españoles, quienes fueron los portadores del ganado vacuno, caprino y porcino, las aves de corral, las semillas de los cítricos, ajos y cebollas y los condimentos, entre otros productos propios de su gastronomía. Estos encontraron en tierras americanas gran cantidad de comestibles utilizados de manera sana y sabia por los nativos.

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

producción, economía, evolución histórica y tradiciones, adquiriendo características originales con el tiempo, hasta constituirse en un factor cultural.

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

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

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

A consecuencia de lo anteriormente expuesto, y con el ánimo de responder a las expectativas de la demanda, la Gastronomía ha ido adquiriendo importancia como parte de la oferta. Pero si se trata de crear una determinada oferta en torno a la alimentación, resulta indispensable previamente conocer los recursos y productos que posee el territorio en

cuestión. Ello siguiendo las líneas investigativas del fenómeno turístico, que tratan de planificar dicha actividad, partiendo de un inventario previo, que ha dado en denominarse *“Inventario de Recursos Turísticos*

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

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

2. Metodología y Procedimientos.

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

Al mismo tiempo, los objetivos específicos serían los siguientes: crear una base conceptual de términos; contextualizar la zona determinando la influencia de sus actividades económicas; indagar en la realidad turística; y

finalmente, elaborar un inventario turístico-gastronómico que aporte una visión general de los recursos alimentarios con mayor potencial.

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

En lo referente al acopio de datos, se utilizaron diferentes técnicas de observación, encuestas, y bibliografía. En este sentido, para indagar recursos culturales es necesario asociarlos a su entorno social y humano.

Relacionando esto a la alimentación, se debe tener en cuenta una serie de aspectos en referencia a los usos y costumbres de la gente local en cuanto a su alimentación, los diferentes platos y recetas, su consumo, o la posibilidad de que este se asocie a alguna fecha o evento en especial, por lo cual se ha optado por una investigación

Para aclarar el proceso de recolección de datos se han realizado entrevistas enfocadas en: Población Local, prestadores de servicio representantes del sector turístico.

Finalmente la investigación se ha dividido en cuatro etapas:

Aspectos Generales del destino

Aspectos Geográficos

Ubicación:

Nuestra Parroquia está ubicada en la parte Nor occidental de la Provincia de Los Ríos con una altura de 10 metros sobre el nivel del mar con sus límites hacia el Norte con el Cantón Caluma, por el Sur con Barreiro, por el Este con el Cantón Montalvo y con la Parroquia Caracol por el oeste.

2.2.-CATEGORÍA DE ANÁLIS TEÓRICO CONCEPTUAL

La Ética en el Turismo

Principios

El Código de Turismo comprende nueve artículos que señalan las "reglas del juego" para los destinos, los gobiernos, los tour operadores, los promotores, los agentes de viajes, los empleados y los propios viajeros. El décimo se refiere a la solución de litigios y es el que, por primera vez, dota de un mecanismo de aplicación a un código de este tipo.

ARTÍCULO

Contribución del turismo al entendimiento y al respeto mutuo entre hombres y sociedades

1.-La comprensión y la promoción de los valores éticos comunes de la humanidad, en un espíritu de tolerancia y respeto de la diversidad de las creencias religiosas, filosóficas y morales son, a la vez, fundamento y consecuencia de un turismo responsable. Los agentes del desarrollo turístico y los propios turistas prestarán atención a las tradiciones y prácticas sociales y culturales de todos los pueblos, incluso a las de las minorías nacionales y de las poblaciones autóctonas, y reconocerán su riqueza

2. Tanto las comunidades receptoras como los agentes profesionales locales habrán de aprender a conocer y a respetar a los turistas que los visitan, y a informarse sobre su forma de vida, sus gustos y sus expectativas. La educación y la formación que se impartan a los profesionales contribuirán a un recibimiento hospitalario de los turistas.

3 .Las autoridades públicas tienen la misión de asegurar la protección de los turistas y visitantes y de sus bienes. En ese cometido, prestarán especial atención a la seguridad de los turistas extranjeros, por su particular vulnerabilidad. Con ese fin, facilitarán el establecimiento de medios de información, prevención, protección, seguro y asistencia específicos que correspondan a sus necesidades. Los atentados, agresiones, secuestros o amenazas dirigidas contra turistas o trabajadores del sector turístico, así como la destrucción intencionada de instalaciones turísticas o de elementos del patrimonio cultural o natural deben condenarse y reprimirse con severidad, de conformidad con la legislación nacional respectiva.

4 .En sus desplazamientos, los turistas y visitantes evitarán todo acto criminal o considerado delictivo por las leyes del país que visiten, y cualquier comportamiento que pueda resultar chocante o hiriente para la

población local, o dañar el entorno del lugar. Se abstendrán de cualquier tipo de tráfico de drogas, armas, antigüedades, especies protegidas, y productos y sustancias peligrosos o prohibidos por las reglamentaciones nacionales.

5: Los turistas y visitantes tienen la responsabilidad de recabar información, desde antes de su salida, sobre las características del país que se dispongan a visitar. Asimismo, serán conscientes de los riesgos de salud y seguridad inherentes a todo desplazamiento fuera de su entorno habitual, y se comportarán de modo que minimicen esos riesgos.

ARTÍCULO 2

El turismo, instrumento de desarrollo personal y colectivo

1. El turismo, que es una actividad generalmente asociada al descanso, a la diversión, al deporte y al acceso a la cultura y a la naturaleza, debe concebirse y practicarse como un medio privilegiado de desarrollo individual y colectivo. Si se lleva a cabo con la apertura de espíritu necesaria, es un factor insustituible de autoeducación, tolerancia mutua y aprendizaje de las legítimas diferencias entre pueblos y culturas y de su diversidad.
2. Las actividades turísticas respetarán la igualdad de hombres y mujeres. Asimismo, se encaminarán a promover los derechos humanos y, en particular, los derechos específicos de los grupos de población más vulnerables, especialmente los niños, las personas

mayores, y las personas con discapacidades, las minorías étnicas y los pueblos autóctonos.

3. La explotación de seres humanos, en cualquiera de sus formas, especialmente la sexual, y en particular cuando afecta a los niños, vulnera los objetivos fundamentales del turismo y constituye una negación de su esencia. Por lo tanto, conforme al derecho internacional, debe combatirse sin reservas con la cooperación de todos los Estados interesados, y sancionarse con rigor en las legislaciones nacionales de los países visitados y de los países de los autores de esos actos, incluso cuando se hayan cometido en el extranjero.

4. Los desplazamientos por motivos de religión, salud, educación e intercambio cultural o lingüístico constituyen formas particularmente interesantes de turismo, y merecen fomentarse.

5. Se favorecerá la introducción en los programas de estudios de la enseñanza del valor de los intercambios turísticos, de sus beneficios económicos, sociales y culturales, y también de sus riesgos.

ARTÍCULO 3

El turismo, factor de desarrollo sostenible

1. Todos los agentes del desarrollo turístico tienen el deber de salvaguardar el medio ambiente y los recursos naturales, en la perspectiva de un crecimiento económico saneado, constante y sostenible, que sea capaz de satisfacer equitativamente las necesidades y aspiraciones de las generaciones presentes y futuras.

2. Las autoridades públicas nacionales, regionales y locales favorecerán e incentivarán todas las modalidades de desarrollo turístico que permitan ahorrar recursos naturales escasos y valiosos, en particular el agua y la energía, y eviten en lo posible la producción de desechos.

3. Se procurará distribuir en el tiempo y en el espacio los movimientos de turistas y visitantes, en particular por medio de las vacaciones pagadas y de las vacaciones escolares, y equilibrar mejor la frecuentación, con el fin de reducir la presión que ejerce la actividad turística en el medio ambiente y de aumentar sus efectos beneficiosos en el sector turístico y en la economía local.

4. Se concebirá la infraestructura y se programarán las actividades turísticas de forma que se proteja el patrimonio natural que constituyen los ecosistemas y la diversidad biológica, y que se preserven las especies en peligro de la fauna y de la flora silvestre. Los agentes del desarrollo turístico, y en particular los profesionales del sector, deben admitir que se impongan limitaciones a sus actividades cuando éstas se ejerzan en espacios particularmente vulnerables: regiones desérticas, polares o de alta montaña,

litorales, selvas tropicales o zonas húmedas, que sean idóneos para la creación de parques naturales o reservas protegidas.

ARTÍCULO 4

El turismo, factor de aprovechamiento y enriquecimiento del patrimonio cultural de la humanidad

1. Los recursos turísticos pertenecen al patrimonio común de la humanidad. Las comunidades en cuyo territorio se encuentran tienen con respecto a ellos derechos y obligaciones particulares.

2. Las políticas y actividades turísticas se llevarán a cabo con respeto al patrimonio artístico, arqueológico y cultural, que deben proteger y transmitir a las generaciones futuras. Se concederá particular atención a la protección y a la rehabilitación de los monumentos, santuarios y museos, así como de los lugares de interés histórico o arqueológico, que deben estar ampliamente abiertos a la frecuentación turística. Se fomentará el acceso del público a los bienes y monumentos culturales de propiedad privada con todo respeto a los derechos de sus propietarios, así como a los edificios religiosos sin perjuicio de las necesidades del culto.

3. Los recursos procedentes de la frecuentación de los sitios y monumentos de interés cultural habrían de asignarse preferentemente, al menos en parte, al mantenimiento, a la protección, a la mejora y al enriquecimiento de ese patrimonio.

4. La actividad turística se organizará de modo que permita la supervivencia y el florecimiento de la producción cultural y artesanal tradicional, así como del folklore, y que no conduzca a su normalización y empobrecimiento.

ARTÍCULO 5

Derecho al turismo

1. La posibilidad de acceso directo y personal al descubrimiento de las riquezas de nuestro mundo constituirá un derecho abierto por igual a todos los habitantes de nuestro planeta. La participación cada vez más difundida en el turismo nacional e internacional debe entenderse como una de las mejores expresiones posibles del continuo crecimiento del tiempo libre, y no se le opondrá obstáculo ninguno.

2. El derecho al turismo para todos debe entenderse como consecuencia del derecho al descanso y al ocio, y en particular a la limitación razonable de la duración del trabajo y a las vacaciones pagadas periódicas, que se garantiza en el artículo 24 de la

Declaración Universal de los Derechos Humanos y en el artículo 7.d del Pacto Internacional de Derechos

LEYES DE ALIMENTACIÓN

Ley de la cantidad: La cantidad de alimentos debe ser suficiente para cubrir las necesidades calóricas del organismo. Los alimentos que proveen fundamentalmente calorías (energía) son los hidratos de carbono y las grasas. La cantidad de calorías deberá ser suficiente como para proporcionar calor para mantener la temperatura corporal, la energía de la contracción muscular y el balance nutritivo. Desde el punto de vista calórico, una dieta puede ser: suficiente, insuficiente, generosa o excesiva. De acuerdo a esta ley, los regímenes adelgazantes se consideran “insuficientes”, ya que permiten un descenso de peso a expensas de un contenido calórico reducido. El requerimiento calórico para cada persona en particular deberá ser determinado por un profesional en nutrición, considerando edad, sexo, contextura, actividad, situaciones especiales: diabetes, obesidad, desnutrición, etc.

Seguridad alimentaria

El objetivo de la política de seguridad alimentaria es proteger la salud y los intereses de los consumidores, al tiempo que garantiza el buen funcionamiento del mercado interior. Para lograr este objetivo, la Unión Europea establece y vela por el cumplimiento de unas normas de control en materia de higiene de los productos alimenticios, de salud y bienestar de los animales, de fitosanidad y de prevención de los riesgos de

contaminación por sustancias externas. Asimismo, establece normas para el etiquetado adecuado de dichos productos. Esta política fue reformada a principios de los años 2000, de conformidad con el enfoque «de la granja a la mesa». De este modo, se garantiza un elevado nivel de seguridad de los productos alimenticios comercializados en la Unión Europea a lo largo de todas las etapas de la cadena de producción y de distribución, tanto por lo que se refiere a los alimentos producidos en el interior de la Unión Europea como a los importados de terceros países.

La política actual de seguridad alimentaria se basa en una serie de principios establecidos o actualizados a principios de los años 2000. Estos principios, aplicados según el enfoque global «de la granja a la mesa», son, entre otros, la transparencia, el análisis y la prevención de riesgos, y la protección de los intereses de los consumidores, así como la libre circulación de productos seguros y de calidad tanto en el mercado interior como en el comercio con terceros países. Varios organismos tienen la misión de ayudar a garantizar la seguridad de los productos alimenticios, en particular la Autoridad Europea de Seguridad Alimentaria. La investigación es también un elemento importante de la política de seguridad alimentaria.

SEGURIDAD EN EL TRABAJO

La ley de seguridad e higiene establece tareas y obligaciones para todos los trabajadores. Todos los trabajadores son responsables de su propia seguridad y de los demás, independientemente del puesto que ocupen.

Responsabilidad

El jefe de sección, gerente, o cualquier otra persona se encarga de la responsabilidad total de la salud y seguridad de la fuerza de trabajo en un sentido general.

Prevención de accidentes en el trabajo

La seguridad en el trabajo es un aspecto que concierne al grupo de trabajo. La seguridad lleva implícita la capacitación para el adecuado manejo de las maquinas, herramientas y todo el equipo en general.

SEGURIDAD E HIGIENE

Las 2 áreas principales en las operaciones del servicio de alimentos son:

- El área de preparación de los alimentos.
- El área de servicio de los alimentos

En ambas áreas, la seguridad y la higiene son de gran importancia. No obstante en términos generales se puede asumir que los factores de seguridad/accidente son preponderantes dentro del complejo de la cocina, por diversas razones:

- La cantidad de maquinaria estática y automatizada en el uso diario.
- El estilo de la superficie del suelo, que puede ser engañoso para las demandas del trabajo.
- La variedad y cantidad de utensilios que, si se emplean erróneamente, pueden ser fatales.
- La actividad casi frenética que puede haber durante un periodo de servicio urgente.

Equipo y maquinaria

Si consideramos el punto 1, existen varios riesgos asociados con el uso de maquinaria automatizada como maquinas mezcladoras para trabajo pesado, asimismo, hay equipo estático, es decir, aparatos de gas tales como estufas u hornos, cualquiera de estas o más podrían causar un accidente, si no son usados apropiadamente.

Equipo de gas

Las estufas u hornos de gas, deben adaptarse con dispositivos a falla de flama, también es de gran importancia contar con servicios de extracción adecuados de manera que el humo pueda extraerse del área de trabajo. Lo más recomendable es mantener el piloto de la estufa apagado para evitar desperdicio de combustible.

El equipo eléctrico y de gas debe ser objeto de mantenimiento regular y de contratos de servicio profesionales.

Equipo automatizado

Los operadores de ninguna manera deberán distraerse mientras están usando el equipo. Siempre se deberán desconectar las maquinas cuando no se utilicen, e incluso durante las sesiones de limpieza.

Superficies del piso

Muchos otros accidentes pueden ocasionarse por descuido, por ejemplo, derramamientos de agua, grasa, aceite y otros enseres sobre el piso. La regla es limpiar inmediatamente, cualquier sustancia que se derrame y si es necesario, realizar una limpieza más profunda con agua y detergente.

Cuchillos y otros instrumentos afiliados

Es preciso observar algunas normas de seguridad al usar cuchillos o bien al portarlos de un lado a otro, si va caminando, nunca lleve los cuchillos con la punta al frente, manéjelos siempre con la punta hacia abajo, mientras use los utensilios afilados no se distraiga.

Higiene Personal y General

Si una persona se encuentra enferma o padece de diarrea debe abstenerse de manejar alimentos y consultar inmediatamente al médico. De igual manera, si la persona que maneja alimentos tiene contacto con alguna persona con problemas estomacales o intestinales, es mejor consultar a un medico.

Higiene personal

En términos de higiene se debe insistir en los buenos hábitos personales, lavarse las manos con agua y jabón, secarse las manos con una toalla limpia antes de comenzar a trabajar, lavárselas inmediatamente después de haber ido al baño.

Las reglas básicas de higiene para los que manejan alimentos demandan absoluta limpieza y mantener las uñas de las manos lo mas cortas posibles y mantener siempre el pelo cubierto

La ropa de trabajo debe lavarse con frecuencia, esta debe cubrir la mayor parte del tronco e incluso el cuello.

Superficie de trabajo

Deben ser superficies fácilmente lavables. Las mesas pueden ser de acero inoxidable, formica o mármol.

Locales

Deben estar bien iluminados, ventilados y contar con suficiente espacio.

La luz artificial debe ser suficiente, bien distribuida y no muy intensa sobre la superficie de trabajo.

Debe haber, también, instalaciones sanitarias adecuadas para el personal.

Ventilación

Debe ser apropiada para eliminar la cantidad de humo producido por la preparación de alimentos.

Interiores

Las paredes deben ser impermeables a la grasa y al polvo, deben ser lisas y fáciles de limpiar. La mejor superficie la constituyen los azulejos vidriados.

Asimismo, los pisos deben lavarse fácilmente y no ser permeables, se recomienda una superficie de loseta antiderrapante.

Equipo

Debe colocarse de tal manera que facilite la limpieza, es esencial que todos los utensilios como tazones, batidores para batir crema y otros productos se laven con un detergente neutro y se enjuaguen con agua caliente.

Apariencia personal general

Las personas que manejan alimentos, en las áreas de preparación de estos, deben evitar usar objetos de joyería, podrían albergar gérmenes las operadoras nunca deben de usar cosméticos mientras realizan su trabajo en la cocina.

Cadena de mando

La cadena de mando desciende, desde el chef de cocina en la parte superior, hasta el líder de sección, el chef de parte. De esta forma se dividen las responsabilidades de salud y seguridad.

Mantenimiento y reparación del equipo

El mantenimiento y reparación están relacionados, ambos aspectos recaen en el jefe

Departamental. Todas las maquinas deben encontrarse en perfecto estado antes de su uso.

Accidentes

Es responsabilidad de la dirección, asegurarse de que todo el personal conozca los procedimientos a seguir en caso de accidentes o de emergencia.

Primeros auxilios

Una de las precauciones es incluir en la fuerza laboral a uno o más miembros del personal que estén capacitados en primeros auxilios. Además siempre se debe contar con un botiquín de primeros auxilios. De esta manera, se pueden atender heridas internas en una base interna.

CONTENIDO DEL BOTIQUÍN DE PRIMEROS AUXILIOS

Guía sobre primeros auxilios.
Vendas adhesivas color azul, detectables.
Parche estéril para ojos, con venda
Venda triangular estéril
Alfileres de seguridad
Vendas estériles de tamaño mediano
Crema antiséptica
Dediles de plástico azul, mixtos
Solución para ojos
Aspirinas
Tijeras de acero inoxidable
Pinzas de acero inoxidable (para extraer astillas)
Venda adhesiva a prueba de agua
Cinta adhesiva elástica
Hisopos
Pomada para quemaduras
Paquetes de algodón estéril
Vendaje ajustable
Venda con grasa de parafina

HIGIENE DE LAS COCINAS

Cocina Caliente

Toda la cocina debe estar impecable al inicio de los trabajos

El área de cocina caliente debe tener una bache (pileta), para el lavado de ollas, sartenes, y todo el menaje utilizado en la cocina caliente.

Debe usarse detergente anti grasa, esponja de acero y vegetales.

Debe haber un recipiente plástico con tapa y una bolsa plástica en su interior para los desperdicios.

El recipiente de los desperdicios debe lavarse por lo menos una vez al día.

La campana de la cocina debe lavarse todos los días, al finalizar la jornada.

Las heladeras y los freezer's deben estar limpios y ordenados.

Las mercancías deben estar proporcionadas y listas para manufacturar.

No debe mezclarse en un mismo recipiente diferentes rubros de mercancías. Las heladeras y los freezer's de la cocina caliente, deben estar dispuestas de la siguiente manera, y aproximadamente a 1 grado de temperatura:

Un lugar para guarniciones ya cocinadas.

Un lugar para legumbres y verduras crudas, deben estar limpias y protegidas con papel adherente, en esta se guardaran también los huevos.

Un lugar para mariscos, no debe mezclarse los cocidos con los crudos.

Un lugar para pescados porcionados.

Un lugar para pescados enteros.

Debe haber un lugar en las heladeras para conservar guarniciones ya cocinadas, estas deben estar envasadas en; acero inoxidable, vidrio o plástico.

Cuando se abren las latas de productos envasados al natural, estos debe pasar a recipientes de cristal, de acero o plástico.

Las heladeras para guardar estos productos se deben encontrar dentro del arrea.

Las heladeras deben tener estantes en su interior, deben tener una limpieza y mantenimiento continuo.

La cocina y todas las maquinas que se usen para manufacturar, deben ser lavadas al final de cada servicio y el lugar físico de la cocina, el piso, debe ser lavado con detergente y agua a presión.

El personal de limpieza debe trabajar con guantes de goma, delantales plásticos y botas de goma

Preparación de las verduras:

Es una tarea que tiene muchos desperdicios, generalmente en la zona de preparación de fríos se le destina; una mesada, una vianda honda, el pela papas, tablas para cortar, etc.

La mercancía debemos ubicarla bien en el área antes de comenzar el trabajo.

Dejaremos para el final, la tarea más sucia. (puede ser pelar papas)

Tendremos cerca el recipiente de los desperdicios.

Cuando trabajamos sobre la tabla y hay muchos desperdicios, no dejar acumular demasiado.

Tener cerca el recipiente donde vamos a dejar la mercancía para manufacturar.

No mezclar las materias primas en un mismo recipiente.

Picadora de carne:

Interesa tanto como la cortadora de fiambres, después de cada uso hay que limpiarla.

Es parte de las maquinarias de la Mise En Place, por lo tanto se encuentra en la cocina fría.

Cuando se usa la Picadora de carne, debe tenerse cuidado y sacar todo lo que se ha puesto a picar.

No debe quedar nada sin limpiar, ya que si no se limpia, se pudrirían los restos de la materia prima.

Licadora

:

Es otro de los utensilios que se usan en el momento del despacho y también de la Mise En Place.

Cuando se usa la licadora, debe lavarse bien con agua caliente al término de haber preparado una composición

.

Si no es bien lavada, el sabor que hemos licuado pasara al próximo licuado, especialmente cuando se licúan sabores fuertes, (cebolla, etc.).

Al término de la jornada, hay que lavar y secar la licadora a fondo.

Todos los utensilios que usemos para manipular alimentos debemos limpiarlos y usar el sentido común para el menester.

2.3 PLANTEAMIENTO DE HIPÓTESIS.

2.3.1 HIPÓTESIS GENERAL.

¿Al elaborar una guía de comidas típicas mejorarían las ventas en los restaurantes de la Parroquia la Unión del Cantón Babahoyo Provincia de Los Ríos?

2.3.2.- HIPÓTESIS ESPECÍFICAS.

- Culturizar a los moradores en la forma de alimentarse dándoles opciones en el menú.
- Realizando ferias gastronómicas en los patios del mercado.
- Invitando a los jóvenes a cursos de cocina dictados por los dueños de los locales de comidas.
- Vender los platos a un costo accesible.

2.4. OPERACIONALIZACION DE LAS HIPÓTESIS.

1.- Operacionalización de la variable de la **HIPOTESIS ESPECIFICA 1**

Variable independiente.Comidas Típicas

CONCEPTO	CATEGORÍAS	INDICADORES	ÍTEMES	INSTRUMENTOS
<p>Comidas Típicas:</p> <p>Se le llama a aquellos platillos con características muy especiales y únicas que se tienden a realizar con frecuencia en un lugar, Ejemplo Arroz con menestra y carne asada.</p> <p>La Gastronomía es sencillamente el estudio de la relación entre el cultura y la comida Es un concepto pues más amplio que el comprendido por el arte de la culinario (arte de cocina, la habilidad con la preparación de comidas que son tan agradables a la paladar como a la vista).</p>	<p>Alta cocina, clásica, contemporánea, moderna o nueva, creativa, de autor, investigación, de mercado, vanguardia, popular, tradicional y técnico-conceptual.</p> <p>-</p>	<p>Alimentación equilibrada</p> <p>Variedad de comida para diferentes gustos</p>	<p>1.-¿Existe variedad de comidas en su localidad? SI () NO()</p> <p>2.- ¿La preparación de la comida tiene una adecuada manipulación? SI() NO ()</p> <p>3.- ¿Encuentra comida usted en su localidad a toda hora? SI () NO()</p> <p>4.- ¿Se encuentran comidas típicas de diferentes provincias en su localidad? SI () NO()</p> <p>5. - ¿Son accesibles los costos en los locales de comida? Si () NO ()</p>	<p>Encuestas</p> <p>Entrevistas</p>

2.- Operacionalización de las variables de la **HIPÓTESIS ESPECÍFICA 2**

Variable dependiente. Los locales

CONCEPTO	CATEGORÍAS	INDICADORES	ÍTEMS	INSTRUMENTOS
<p>Los locales.</p> <p>Se entiende por local a aquellos establecimientos comerciales que tienen como objetivo principal el desarrollo de alguna actividad comercial o económica, pudiendo ser esta de diferente tipo. Los locales pueden variar mucho en términos.</p>	<p>Locales de trabajo</p> <p>Locales de reunión</p> <p>Locales de descanso</p>	<p>Ambiente acogedor</p> <p>Buena coocurrencia</p> <p>Buenos ingresos económicos</p>	<p>1.- ¿Los locales de comida donde usted asiste están en una buena ubicación? SI () NO()</p> <p>2.- ¿Cuántas veces usted visita los locales de comida? Diario() Semanal() Nunca ()</p> <p>3. ¿Los locales que usted a visitado se encuentran en buen estado? SI() NO()</p> <p>4.- ¿Las higiene de los locales es buena? SI() NO()</p>	<p>Encuestas</p>

CAPÍTULO III.

3. METODOLOGÍA.

3.1. TIPO DE ESTUDIO.

- **Aplicada:** Porque permitió reconocer lugares y personas que aun preparan exquisiteces, ya que es parte de nuestra cultura.

- **De campo** La investigación se realiza en el Parroquia la Unión del Cantón Babahoyo, de la Provincia de Los Ríos.

- **Descriptiva**, por cuanto a través de la información obtenida se pudo conocer aquellos platos con características muy especiales y únicas que se tienden a realizar con frecuencia en los lugares de nuestra parroquia.

- **Explicativa**, porque permitió investigar recetas por lo cual se identifica nuestra parroquia.

3.2. UNIVERSO Y MUESTRA.

UNIVERSO DE INVESTIGACIÓN:

3.2.1. Población.

La población o universo que se investigó lo conforman: Autoridades de turismo (3) Usuarios (17), Prestadores de servicio (10).

3.2.2. Muestra.

Para determinar el tamaño de la muestra utilice el 100 % de la población.

$$n = \frac{N}{(E)^2 (N-1) + 1} \quad \longrightarrow \quad n = \frac{N}{(5\%)^2 (N-1) + 1}$$

Elementos de la muestra+

N	= Tamaño de la población o universo.....	
E	= Porcentaje de error máximo admisible.....	0.005%
n	= Tamaño de la muestra.....	?

$$n = \frac{N}{(5\%)^2 (N-1) + 1} = \frac{30}{0,0025 \times 29 + 1} = \frac{30}{1.07} = \mathbf{28.03}$$

POBLACIÓN Y MUESTRA			
INVOLUCRADOS	POBLACIÓN	MUESTRA	PORCENTAJE
Autoridades	3	3	100%
Usuarios	17	16	100%
Prestadores de servicios	10	9	100%
TOTAL	30	28	100%

3.3. MÉTODOS Y TÉCNICAS DE RECOLECCIÓN DE INFORMACIÓN.

Método Inductivo.

La inducción la utilicé como una forma de razonamiento, por medio de la cual pasé de los conocimientos particulares a un conocimiento más general, que reflejó respuestas muy contundentes.

Método Deductivo.

La deducción es una forma de razonamiento, mediante la cual se pase de un conocimiento general a otro de menor generalidad

CAPITULO IV

4. ANALISIS Y DISCUSION DE RESULTADOS

4.1. TABULACIÓN E INTERPRETACIÓN DE DATOS.

FORMATO DE ENCUESTA PARA LAS AUTOIRIDADES DE LA CUIDAD DE BABAHOYO

No	Preguntas	Alternativas	Frecuencias	Porcentaje 100%
1	¿Cree Ud. que los locales de comida atraería el turismo?	SI NO	10 0	100% 0%
2	¿Cómo autoridad apoyaría ud el proyecto de los locales de comida en la parroquia?	SI NO	10 0	100% 0%
3	¿Cree Ud. que este proyecto ayudaría al desarrollo económico de la parroquia?	SI NO	10 0	100% 0%
4	¿Ayudaría como autoridad a gestionar los permisos respectivos para la apertura de estos establecimientos?	SI NO	10 0	100% 0%
5	¿Ud. Tiene la obligación de dar ayuda económico para el mantenimiento de los locales?	SI NO	0 10	0% 100%
6	¿Apoyaría para la publicidad de los establecimientos?	SI NO	8 2	0% 100%
7	¿Existen proyectos de estos servicios en otras parroquias?	Si NO	7 3	50% 50%
8	¿Se debería dar charlas de manipulación de alimentos a los dueños de los locales?	Si NO	10 0	100% 0%
9	¿Visitaría con frecuencia nuestros locales?	SI NO	7 3	75% 25%

FORMATO DE ENCUESTA PARA LOS USUARIOS DE LOS LOCALES DE COMIDAS

No	Preguntas	Alternativas	Frecuencias	Porcentaje 100%
1	¿Encuentra comida en su localidad a toda hora?	SI	0	0%
		NO	10	100%
2	¿Hay variedad de comida en su localidad?	SI	0	0%
		NO	10	100%
3	¿La preparación de la comida tiene una manipulación adecuada?	SI	6	100%
		NO	4	0%
4	¿Se encuentra comidas típicas de diferentes provincias?	SI	2	25%
		NO	8	75%
5	¿Son accesibles los costos de los platos en los locales de comida?	Si	10	0%
		NO	0	100%
6	¿Los locales de comida donde Ud. asiste están en una buena ubicación?	Si	8	0%
		NO	2	100%
7	¿Los locales de comida que Ud. ha visitado están en buen estado?	SI	7	100%
		NO	3	0%
8	¿La higiene de los locales es buena?	SI	7	100%
		NO	3	0%

FORMATO DE ENCUESTA PARA LOS PRESTADORES DE SERVICIO

No	Preguntas	Alternativas	Frecuencias	Porcentaje 100%
1	¿Tiene los medios necesarios para que funcione su establecimiento?	SI NO	3 7	50% 0%
2	¿Cree Ud. que hace falta publicidad para los establecimientos de comida por parte de las autoridades de turismo.	SI NO	10 0	100% 0%
3	¿Asistiría a la capacitación en cuanto a la preparación de alimentos?	SI NO	10 0	0% 100%
4	¿Recibe ayuda por parte de las autoridades en la entrega de materiales?	SI NO	3 7	100% 0%
5	¿Cree Ud. que tendrá buenos ingresos económicos?	SI NO	7 3	0% 100%
6	Cree Ud. Que con el apoyo de las autoridades mejoraría su negocio en cuanto a venta y servicio?	SI NO	10 0	100% 0%
7	Junto con las autoridades estaría dispuesto a colaborar para mejorar el servicio de comida y aumentar el turismo?	SI NO	10 0	100% 0%
8	Estaría dispuesto a acatar disposiciones por parte de las autoridades para mejorar su negocio	SI NO	10 0	0% 100%

GRAFICOS ESTADÍSTICOS.

ENCUESTA APLICADA A LAS AUTORIDADES DE TURISMO DEL CANTON BABAHOYO.

PREGUNTA N° 1. ¿Cree Ud. que los locales de comida atraerían el turismo?

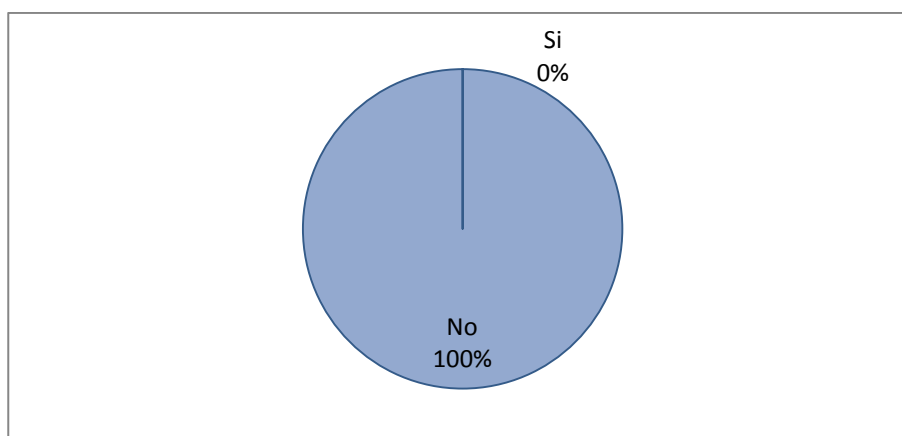
Tabla 1

Alternativas	Frecuencias	Porcentaje
Si	10	100%
No	0	0%
Total	10	100%

Fuente: Información obtenida a las autoridades de turismo, 17 de abril del 2012

Autora: Luisana Fernanda Coello Manzaba

GRÁFICO 1



Análisis e interpretación.

Con los datos obtenidos podemos darnos cuenta que el 100 % de las autoridades de turismo consideran que los locales de comida atraen el turismo. Ya que es una de las principales fuentes de trabajo.

PREGUNTA Nº 2 ¿Cómo autoridad apoyaría Ud. el proyecto de los locales de comida en la parroquia?

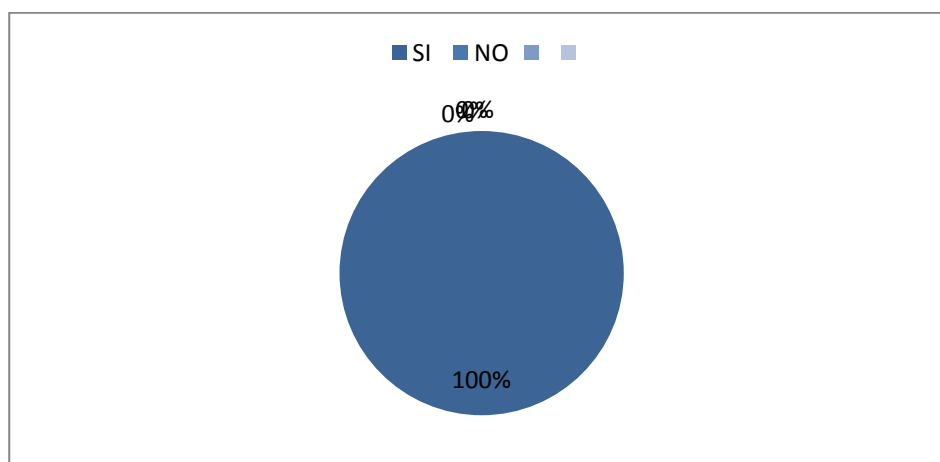
TABLA 2

Alternativas	Frecuencias	Porcentajes
SI	10	100%
NO	0	0%
Total	10	100%

Fuente: información obtenida a Las autoridades de turismo, 17 de abril del 2012

Autora: Luisana Fernanda Coello Manzaba

GRÁFICO 2



Análisis e interpretación

Los datos obtenidos nos reflejan claramente que el 100% de las autoridades están dispuestas a colaborar en el proyecto de locales de comida en la parroquia.

PREGUNTA N° 3 ¿Cree Ud. que este proyecto ayudaría al desarrollo económico de la parroquia?

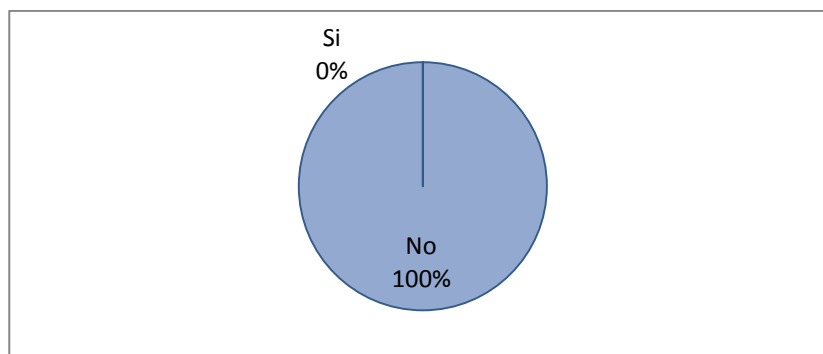
TABLA 3

Alternativas	Frecuencias	Porcentaje
Si	10	100%
No	0	0%
Total	10	100%

Fuente: información obtenida a Las autoridades de turismo, 17 de abril del 2012

Autora: Luisana Fernanda Coello Manzaba

GRÁFICO 3



Análisis e interpretación

Con las encuestas realizadas nos indican claramente que el 100% de las autoridades considera que el proyecto de comidas ayudará al desarrollo de los locales y de la parroquia.

PREGUNTA N° 4 ¿Ayudaría como autoridad a gestionar los permisos respectivos para la apertura de estos establecimientos?

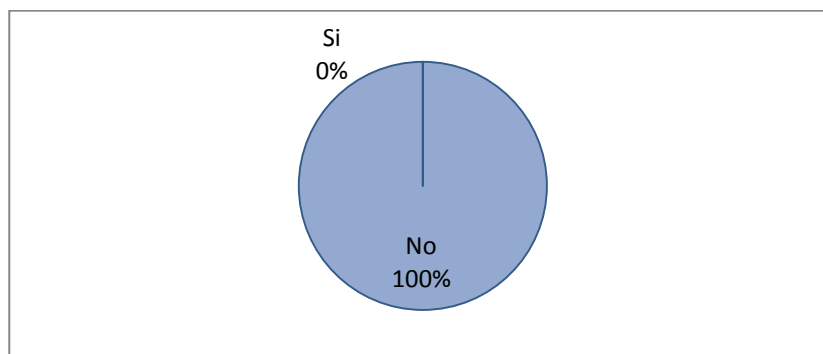
TABLA 4

Alternativas	Frecuencias	Porcentaje
Si	10	100%
No	0	0%
Total	10	100%

Fuente: información obtenida a Las autoridades de turismo, 17 de abril del 2012

Autora: Luisana Fernanda Coello Manzaba

GRÁFICO 4



Análisis e interpretación.

Con las encuestas realizadas nos indican claramente que el 100% de las autoridades estarían dispuestas a gestionar para la entrega de permisos respectivos para el funcionamiento de los locales.

Título 5 ¿Tiene Ud. la obligación de dar ayuda económica para el mantenimiento de los locales?

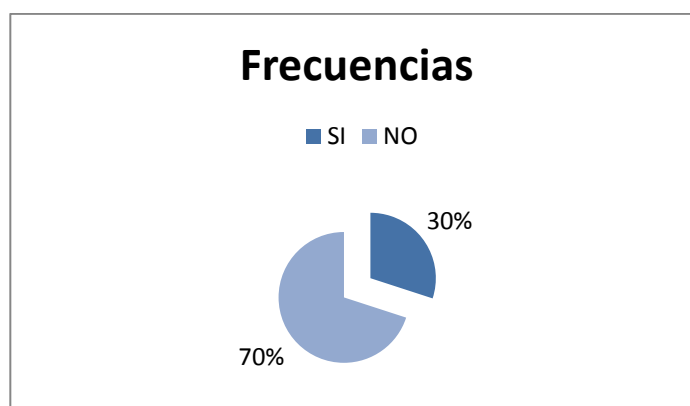
TABLA 5

Alternativas	Frecuencias	Porcentajes
SI	3	30%
NO	7	70%
Total	10	100%

Fuente: información obtenida a Las autoridades de turismo, 17 de abril del 2012

Autora: Luisana Fernanda Coello Manzaba

GRÁFICO 5



Análisis e interpretación.

De los datos obtenidos, se representa que el 30% de los encuestados manifiestan que apoyarían con la ayuda económica y el 70% manifiesta que no, por lo tanto se considera que apoyarían con materiales, más que con dinero.

PREGUNTA Nº 6 ¿Apoyaría para la publicidad de los establecimiento?

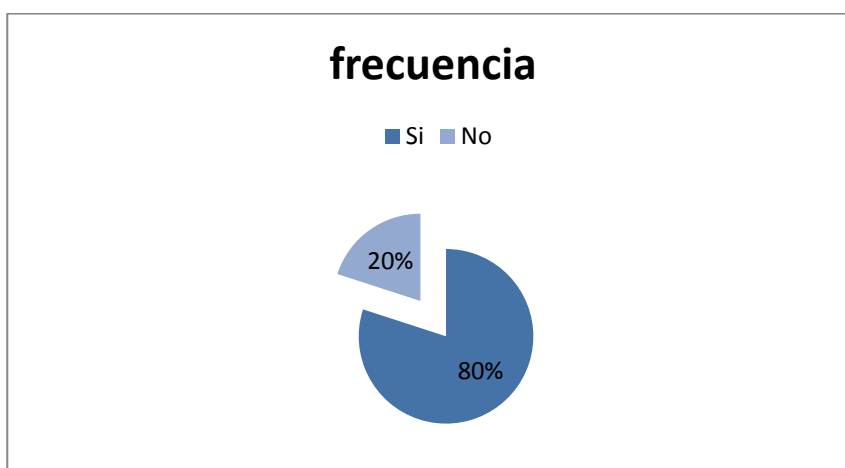
TABLA 6

Alternativas	Frecuencias	Porcentaje
Si	8	80 %
No	2	20 %
total	10	100%

Fuente: información obtenida a Las autoridades de turismo, 17 de abril del 2012

Autora: Luisana Fernanda Coello Manzaba

GRÁFICO 6



Análisis e interpretación

La recopilación de datos representa que el 80% de los encuestados apoyarían con la publicidad, mientras que el 20 % no está de acuerdo.

PREGUNTA N° 7 ¿Existen proyectos de estos servicios en otras parroquias?

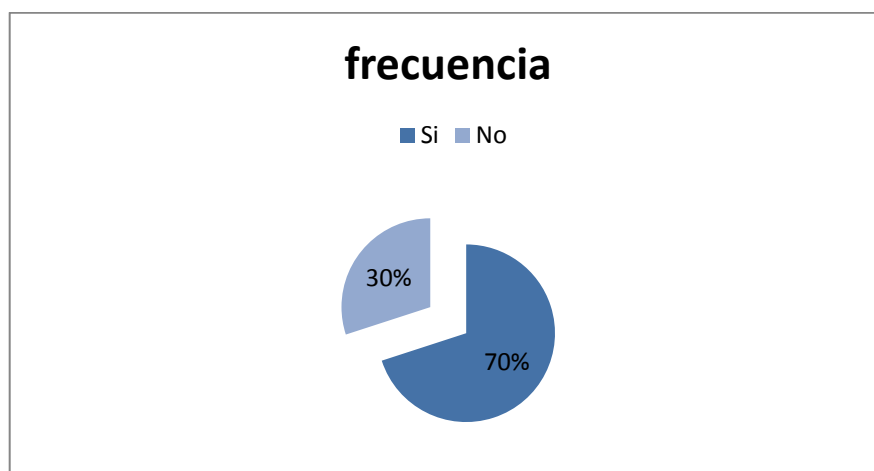
TABLA 7

Alternativas	Frecuencias	Porcentaje
Si	7	70 %
No	3	30 %
total	10	100%

Fuente: información obtenida a Las autoridades de turismo, 17 de abril del 2012

Autora: Luisana Fernanda Coello Manzaba

GRÁFICO 7



Análisis e interpretación

De los datos que recojo se representa que el 70% de los encuestados manifiestan que si y el 30% se manifiesta que no.

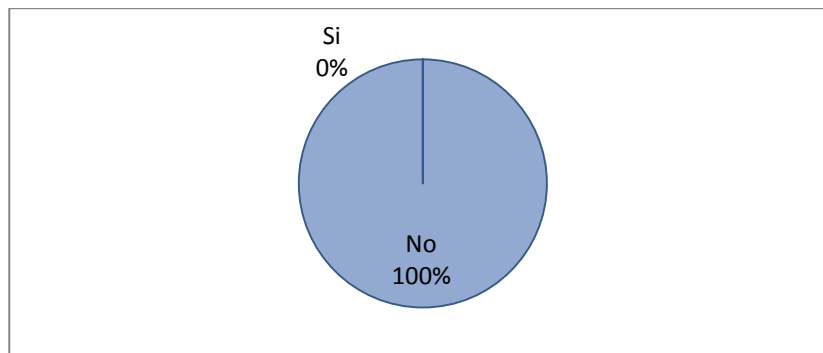
PREGUNTA Nº 8 ¿Se deberían dar charlas manipulación de alimentos a los dueños de los locales?

TABLA 8

Alternativas	Frecuencias	Porcentaje
Si	10	100 %
No	0	0 %
total	10	100%

Fuente: información obtenida a Las autoridades de turismo, 17 de abril del 2012

GRÁFICO 8



Análisis e interpretación

Mediante los resultados se observa que es de vital importancia que se den charlas sobre la manipulación de alimentos a los dueños de los locales, lo que permitirá darles un buen servicio.

PREGUNTA N° 9. ¿Visitaría con frecuencia nuestros locales?

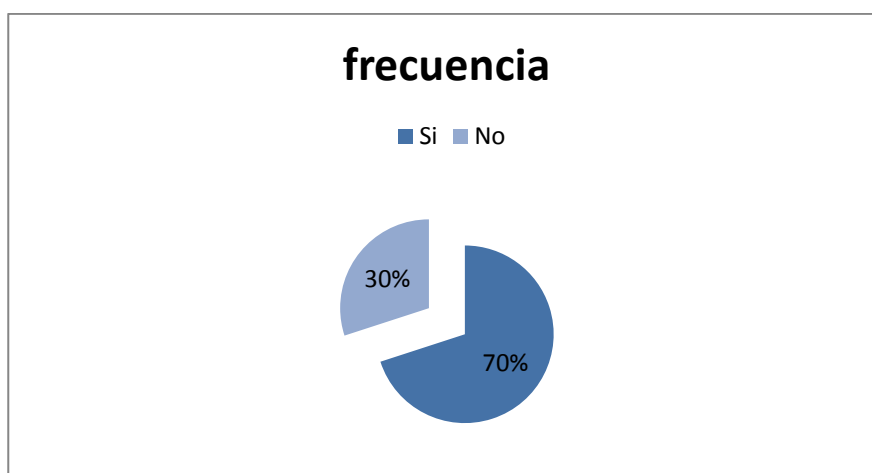
TABLA 9

Alternativas	Frecuencias	Porcentaje
Si	7	70 %
No	3	30 %
total	10	100%

Fuente: información obtenida a Las autoridades de turismo, 17 de abril del 2012

Autora: Luisana Fernanda Coello Manzaba

GRÁFICO 9



Análisis e interpretación

Debido al servicio que prestan actualmente un 70% respondió que no visitaría los locales, mientras que el 30% si lo haría.

ENCUESTA APLICABLE PARA LOS USUARIOS DE LOS LOCALES DE COMIDAS

PREGUNTA N° 1 ¿Encuentra comida en su localidad a toda hora?

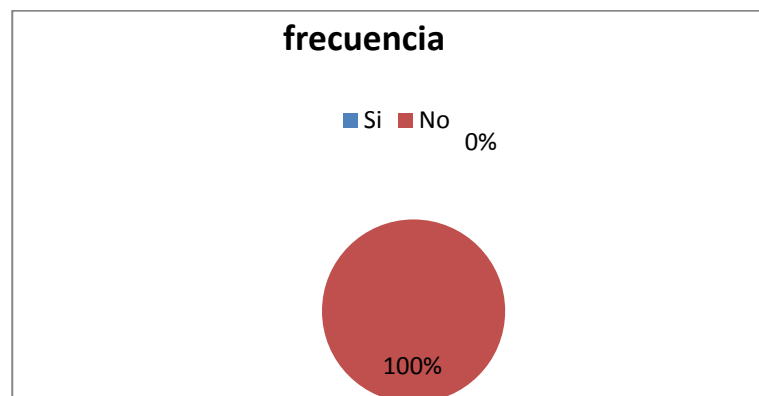
TABLA 1

Alternativas	Frecuencias	Porcentaje
Si	0	0%
No	10	100%
Total	10	100%

Fuente: información obtenida de los usuarios de la parroquia la unión, 17 de abril del 2012

Autora: Luisana Fernanda Coello Manzaba

GRÁFICO 1



Análisis e interpretación

Los usuarios muestran su descontento al no encontrar comida a toda hora, lo que genera malestar en la gran mayoría de la población.

PREGUNTA N°2 ¿Hay variedad de comida en su localidad?

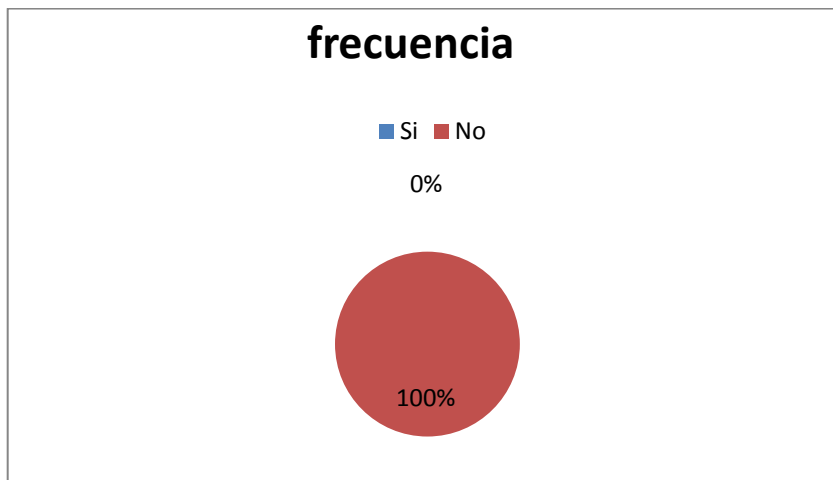
TABLA 2

Alternativas	Frecuencias	Porcentaje
Si	0	0%
No	10	100%
Total	10	100%

Fuente: información obtenida de los usuarios de la parroquia la unión,
17 de abril del 2012

Autora: Luisana Fernanda Coello Manzaba

GRÁFICO 2



Análisis e interpretación.

Los encuestados concuerdan en el 100% al decir que no existe variedad de comidas.

PREGUNTA 3 ¿La preparación de la comida tiene una manipulación adecuada?

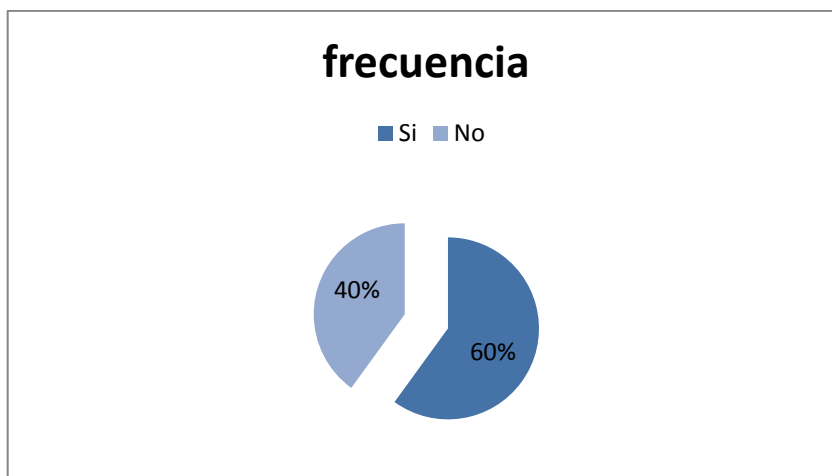
TABLA 3

Alternativas	Frecuencias	Porcentaje
Si	6	60%
No	4	40%
Total	10	100%

Fuente: información obtenida de los usuarios de la parroquia la unión,
17 de abril del 2012

Autora: Luisana Fernanda Coello Manzaba

GRÁFICO 3



Análisis e interpretación

El 40% de la población manifiesta que la comida no tiene una adecuada manipulación, mientras que el 60% considera que si.

PREGUNTA 4 ¿Se encuentra comidas típicas de diferentes provincias?

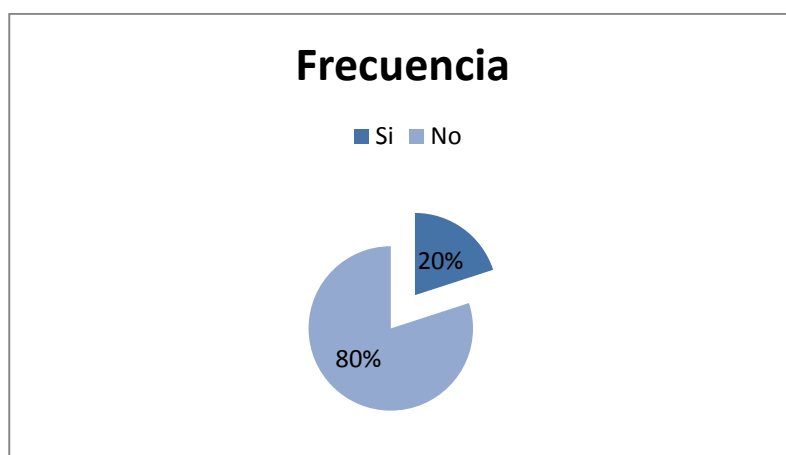
TABLA 4

Alternativas	Frecuencias	Porcentaje
Si	2	20%
No	8	80%
Total	10	100%

Fuente: información obtenida de los usuarios de la parroquia la unión,
17 de abril del 2012

Autora: Luisana Fernanda Coello Manzaba

GRÁFICO 4



Análisis e interpretación.

Los encuestados manifiestan en 80% que no existe variedad de comidas típicas mientras que el 20% dice que si.

PREGUNTA 5 ¿Son accesibles los costos de los platos en los locales de comida?

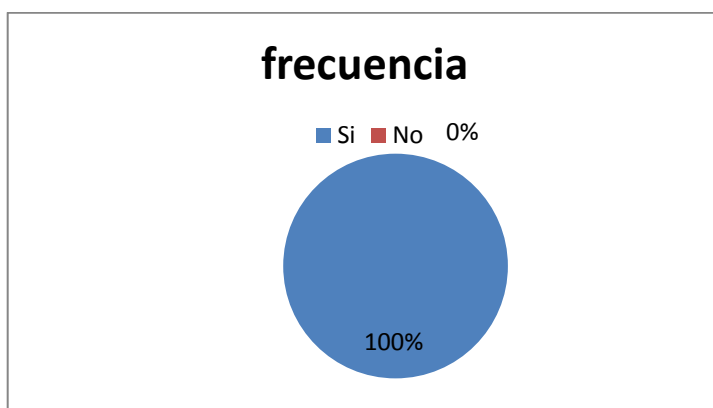
TABLA 5

Alternativas	Frecuencias	Porcentaje
Si	10	100%
No	0	0%
Total	10	100%

Fuente: información obtenida de los usuarios de la parroquia la unión, 17 de abril del 2012

Autora: Luisana Fernanda Coello Manzaba

GRÁFICO 5



Análisis e interpretación

El 100% de los encuestados manifiesta que los costos son accesibles para el bolsillo de la población.

PREGUNTA N°6 ¿Los locales de comida donde Ud. asiste están en una buena ubicación?

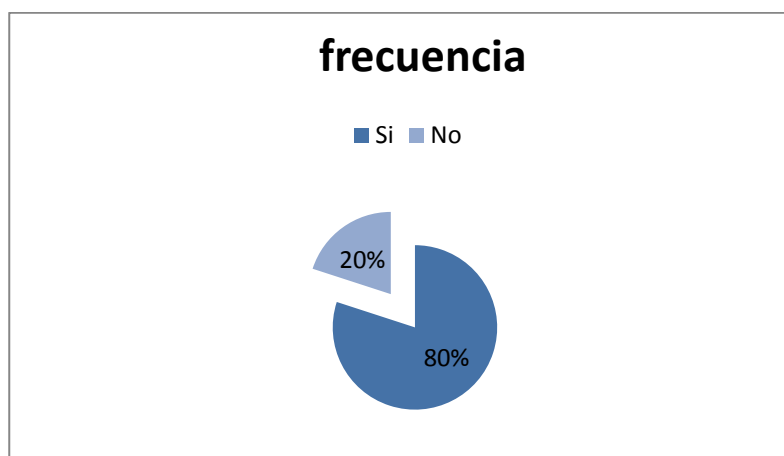
TABLA 6

Alternativas	Frecuencia	Porcentaje
SI	8	80%
NO	2	20%
Total	10	100%

Fuente: información obtenida de los usuarios de la parroquia la unión, 17 de abril del 2012

Autora: Luisana Fernanda Coello Manzaba

GRÁFICO 6



Análisis e interpretación.

Como podemos apreciar en el gráfico nos demuestra que el 80 % de los encuestados manifiesta que los locales si están en una buena ubicación.

PREGUNTA N°8 ¿Los locales de comida que Ud. ha visitado están en buen estado?

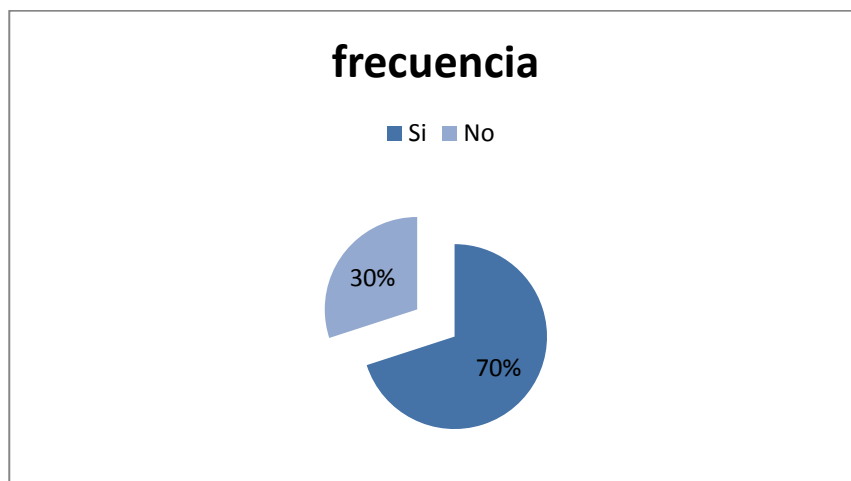
TABLA 7

Alternativas	Frecuencias	Porcentaje
SI	7	70%
NO	3	30%
Total	10	100%

Fuente: Información obtenida de los usuarios de la parroquia la unión, 17 de abril del 2012

Autora: Luisana Fernanda Coello Manzaba

GRÁFICO 7



Análisis e interpretación

Tal como demuestran los resultados obtenidos el 70% manifiesta que los locales están en buen estado.

PREGUNTA N° 8 ¿La higiene de los locales es buena?

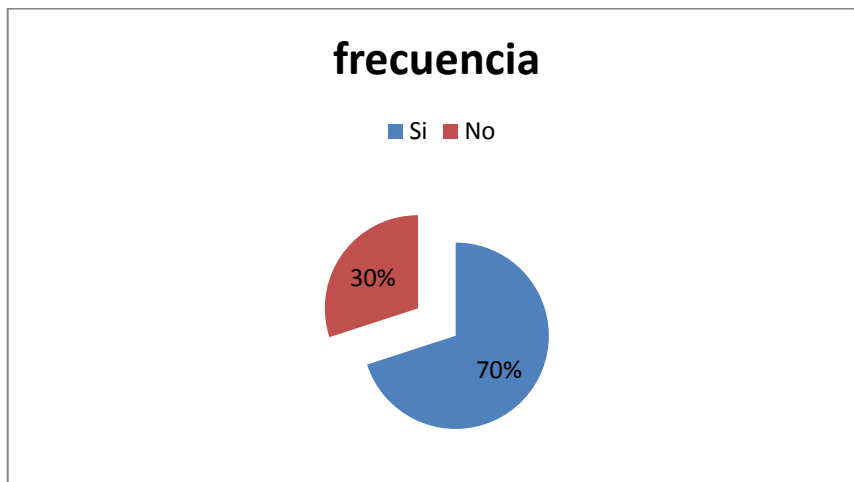
TABLA 8

Alternativas	Frecuencias	Porcentaje
SI	7	70%
No	3	30%
Total	10	100%

Fuente: información obtenida de los usuarios de la parroquia la unión,
17 de abril del 2012

Autora: Luisana Fernanda Coello Manzaba

GRÁFICO 8



Análisis e interpretación.

Los resultados demuestran que el 70% dice que la higiene es buena, mientras que el 30% no está de acuerdo.

ENCUESTA APLICADA PARA LOS PRESTADORES DE SERVICIO

PREGUNTA Nº 1 ¿Tiene los medios necesarios para que funcione su establecimiento?

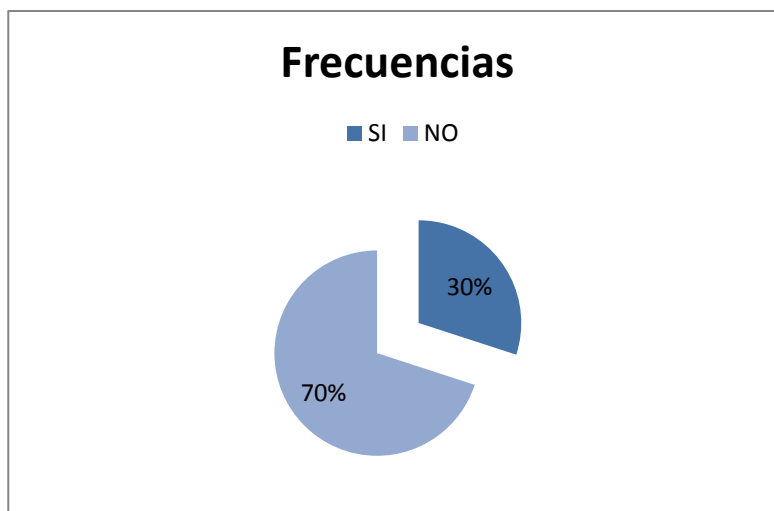
TABLA

Alternativas	Frecuencias	Porcentaje
SI	3	30%
No	7	70%
Total	10	100%

Fuente: información obtenida de los prestadores de servicio de parroquia la unión, 17 de abril del 2012

Autora: Luisana Fernanda Coello Manzaba

GRÁFICO 1



Análisis e interpretación.

El 70% de los encuestados considera que tienen los medios necesarios para que funcione el establecimiento, y el 30% manifiesta que no tienen los medios necesarios.

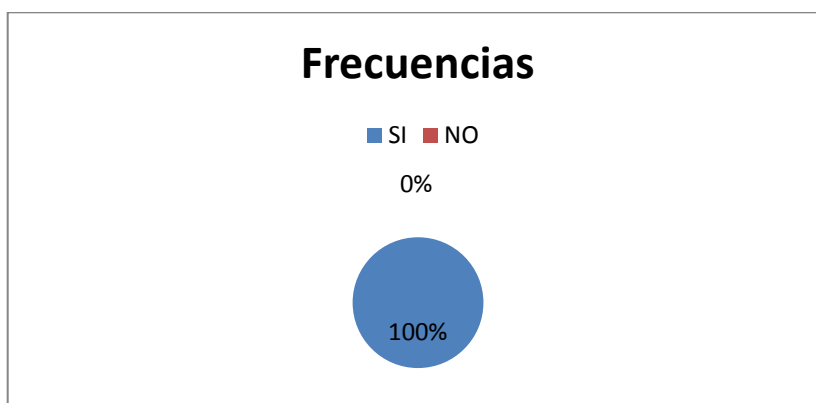
PREGUNTA N° 2 ¿Cree Ud. que hace falta publicidad para los establecimientos de comida por parte de las autoridades de turismo

TABLA 2

Alternativas	Frecuencias	Porcentaje
SI	10	100%
No	0	0%
Total	10	100%

Fuente: información obtenida de los prestadores de servicio de parroquia la unión, 17 de abril del 2012

GRÁFICO 2



Análisis e interpretación.

Los encuestados coincidieron en un 100% que hace falta publicidad en los locales de comida por parte de la autoridades de turismo.

PREGUNTA N° 3. ¿Asistiría a la capacitación en cuanto a la preparación de alimentos?

TABLA 3

Alternativas	Frecuencias	Porcentaje
SI	10	100%
No	0	0%
Total	10	100%

Fuente: información obtenida de los prestadores de servicio de parroquia la unión, 17 de abril del 2012

GRÁFICO 3



Análisis e interpretación.

Podemos apreciar sobre la pregunta planteada que el 100% de los encuestados asiste a capacitación en cuanto a la preparación de alimentos.

PREGUNTA N° 4 ¿Recibe ayuda por parte de las autoridades en la entrega de materiales?

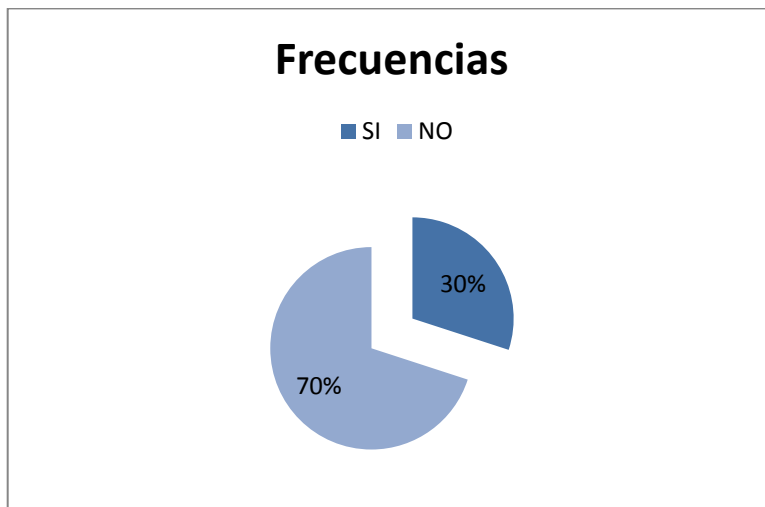
TABLA 4

Alternativas	Frecuencias	Porcentaje
SI	3	30%
No	7	70%
Total	10	100%

Fuente: información obtenida de los prestadores de servicio de parroquia la unión, 17 de abril del 2012

Autora: Luisana Fernanda Coello Manzaba

GRÁFICO 4



Análisis e interpretación.

Podemos apreciar del resultado obtenido donde manifiesta que se recibe ayuda por parte de las autoridades en la entrega de materiales.

PREGUNTA N° 5 ¿Cree Ud. que tendrá buenos ingresos económicos?

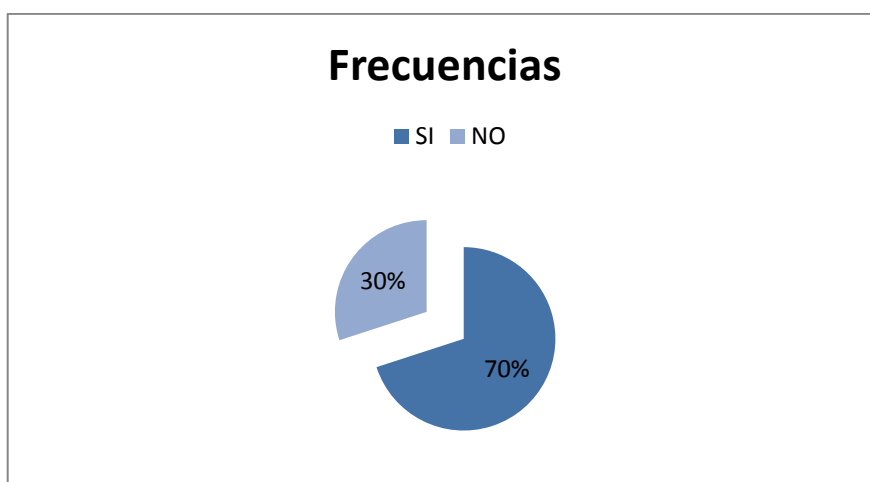
TABLA 5

Alternativas	Frecuencias	Porcentaje
SI	7	70%
No	3	30%
Total	10	100%

Fuente: información obtenida de los prestadores de servicio de parroquia la unión, 17 de abril del 2012

Autora: Luisana Fernanda Coello Manzaba

GRÁFICO 5



Análisis e interpretación.

Al observar el gráfico podemos apreciar que el 70% tiene buenos ingresos económicos.

PREGUNTA N° 6. Cree Ud. Que con el apoyo de las autoridades mejoraría su negocio en cuanto a venta y servicio.

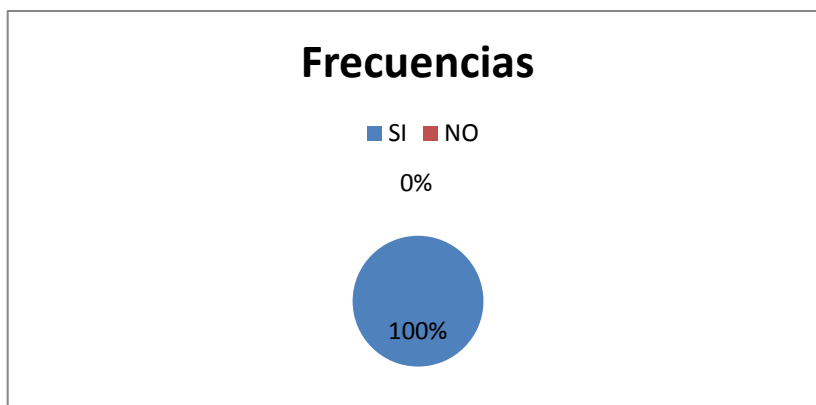
TABLA 6

Alternativas	Frecuencias	Porcentaje
SI	10	100%
No	0	0%
Total	1	100%

Fuente: información obtenida de los prestadores de servicio de parroquia la unión, 17 de abril del 2012

Autora: Luisana Fernanda Coello Manzaba

GRÁFICO 6



Análisis e interpretación.

Todos lo encuestados consideran que el apoyo de las autoridades es primordial para el mejoramiento de sus negocios en cuanto a venta y servicios.

PREGUNTA N° 7. ¿Junto con las autoridades estaría dispuesto a colaborar para mejorar el servicio de comida y aumentar el turismo?

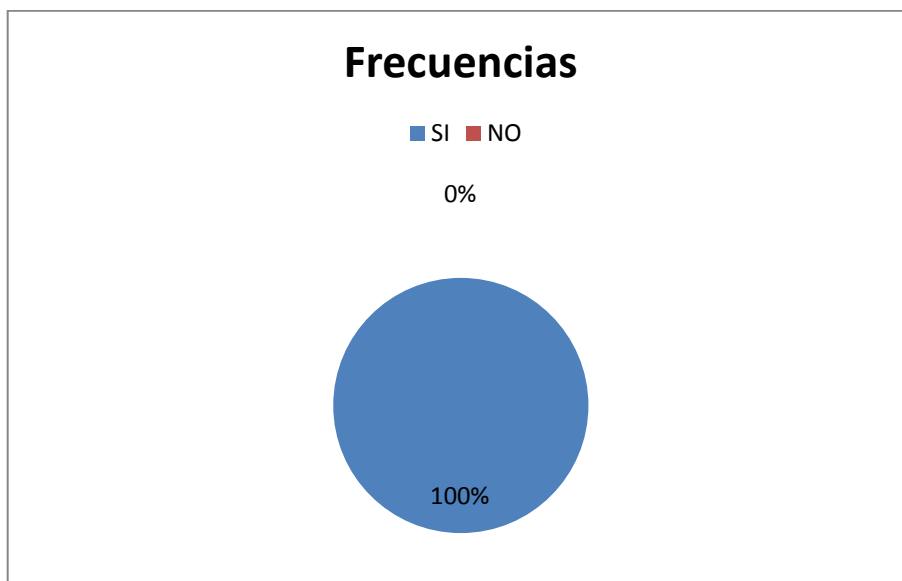
TABLA 7

Alternativas	Frecuencias	Porcentaje
SI	10	100%
No	0	0%
Total	10	100%

Fuente: información obtenida de los prestadores de servicio de parroquia la unión, 17 de abril del 2012

Autora: Luisana Fernanda Coello Manzaba

GRÁFICO 7



Análisis e interpretación. Los resultados muestran claramente que los dueños de los locales están dispuestos a colaborar para mejorar el servicio de comida y aumentar el turismo en la parroquia.

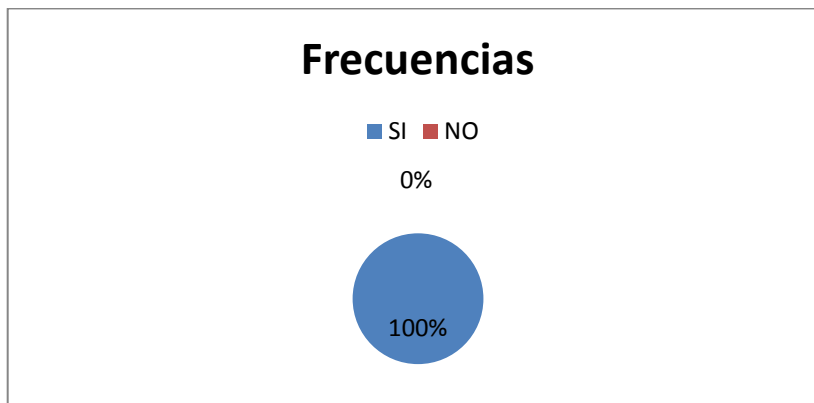
PREGUNTA Nº 8 ¿Estaría dispuesto a acatar disposiciones por parte de las autoridades para mejorar su negocio?

TABLA 8

Alternativas	Frecuencias	Porcentaje
SI	10	100%
No	0	0%
Total	10	100%

Fuente: información obtenida de los prestadores de servicio de parroquia la unión, 17 de abril del 2012

GRÁFICO 8



Análisis e interpretación.

Mediante este gráfico se aprecia que el 100% de los dueños de los locales está dispuesto a acatar disposiciones por parte de las autoridades para obtener mejorar su negocio.

4.2. COMPROBACIÓN Y DISCUSIÓN DE HIPÓTESIS

Luego de haber realizado la investigación tanto a las autoridades de turismo como a los prestadores servicio y a los usuarios se ha podido comprobar que las hipótesis planteadas se ha comprobado que existe un positivismo para la ejecución de este proyecto.

Existen varias opiniones, entre las cuales señala que hace mucha falta los locales de comidas ya que la parroquia La Unión es frecuentemente visitada por turistas y no contamos con la infraestructura adecuada que satisfaga sus necesidades.

4.3. Conclusiones.

1. Luego de haber realizado la investigación se pudo encuestar a las autoridades de turismo de Babahoyo, los cuales respondieron a nueve preguntas cada uno, las mismas que fueron previamente elaboradas.
2. De igual manera se pudo encuestar a los prestadores de servicio, los cuales pudieron responder a ocho preguntas que fueron elaboradas previa consulta.
3. Se pudo de igual manera encuestar a los usuarios quienes son parte fundamental de este proyecto, se le pudo formular ocho preguntas que fueron con anterioridad descritas.
4. Existe la colaboración por parte de los 3 sectores mencionados lo cual es importante ya de esta manera me puedo dar cuenta que si dará buenos resultados.
5. Me he podido dar cuenta que a la parroquia le hace falta más la promoción turística por parte de las autoridades correspondientes.
6. Una de las otras conclusiones es que los locales cuentan con un ambiente acogedor, agradable y seguro.

7. Que los alimentos sea con calidad garantizada para una mejor alimentación.
- 8.

RECOMENDACIONES.

Dentro de esta investigación se puede presentar las siguientes recomendaciones:

1. Debería formarse agrupaciones conformados por los dueños de los locales con proyectos tales como ferias gastronómicas con la finalidad de atraer más clientes y satisfacer sus necesidades.
2. Otra alternativa para llegar a satisfacer las necesidades hacer un sondeo para saber los gustos de los clientes en cuanto a las comidas.
3. Es necesario fomentar capacitaciones de servicio y atención al cliente a dueños y empleados de los locales.
4. Sería correcto organizar reuniones cada vez que se lo necesite para dar informe de las distintas actividades realizadas.

CAPITULO V.

5 .PROPUESTA ALTERNATIVA.

5.1. TÍTULO.

Entregar un recetario que recopile la preparación gastronómica de comidas típicas para el uso adecuado y la manipulación de los alimentos en cada uno de los locales.

.5.2. PRESENTACIÓN.

La gastronomía entonces constituye un conocimiento básico que se da en todas las culturas, de modos muy diferentes pero que llevan aun mismo fin, el de hacer de la buena mesa un placer. Por la gastronomía, se han trazado rutas comerciales, se han descubierto nuevas tierras, se han puesto en contacto pueblos que no se conocían, se han construido nuevas ciudades, se ha modificado el medio ambiente y se ha transformado el mundo, pues desde la prehistoria el hombre ha girado su vida en torno a los alimentos y a los ingredientes necesarios para prepararlos o conservarlos.

Este recetario que muestra la preparación gastronómica de comidas típicas tiene la finalidad de dar a conocer a la ciudadanía de la Parroquia La Unión con una selección de las mejores preparaciones en el arte de la cocina, esta propuesta gastronómica de entregar los recetarios, servirá para

conocer y preparar las delicias así que por medio de esta incentivar a no dejar perder nuestras culturas culinarias

La idea es de establecer una variedad de comida, surge de la necesidad básica de alimentación tradicional.

5.3. JUSTIFICACIÓN.

En tal sentido sabemos que la población de nuestro parroquia La Unión , no cuenta con la información adecuada respecto a la preparación de los platos típicos y en mucho de los casos no conocemos todas las variedades de comidas con la que contamos .

Es por esta razón, la cual decidí entregar este recetario que será de mucha utilidad para todas las personas.

5.4 OBJETIVO.

5.4.1. OBJETIVO GENERAL.

Generar en las personas interés por la gastronomía local y de esta manera atraer más el turismo.

5.4.2. OBJETIVOS ESPECÍFICOS.

- Calidad de los platos preparados en locales.

- Identificar Valorar y promover el consumo de los potajes tradicionales de la Parroquia con el fin de enriquecer la gastronomía y turismo local.

5.5 CONTENIDOS.

Recetario que propongo:

SECO DE GALLINA.

Ingredientes:

6 libras de pollo (una combinación de presas diferentes)

6 cucharadas de aceite de canola o girasol

2 cebollas coloradas, cortadas en cuartos

½ cebolla colorada, picada en cuadritos

10 dientes de ajo enteros + 4 dientes de ajo machacados

2 cucharaditas de achiote molido

4 tazas de cerveza

8 tomates, cortados en cuartos

3 pimientos, cortados en cuartos

1 manojo de cilantro o culantro, guarde un poco para añadir al final

1 cucharadita de orégano

2 cucharaditas de comino molido

Sal y pimiento al gusto

Acompañantes

Arroz amarillo

Plátanos maduros fritos

Preparación:

1. Licuar la cerveza, las cebollas cortadas en cuartos, los ajos enteros, tomates, pimientos, aji, cilantro, perejil, orégano y comino hasta obtener un puree
2. Caliento el aceite en una olla grande para preparar un refrito con la cebolla picada, el ajo machacado y el achiote, cocine por unos 2 minutos.
3. Añada las presas de pollo y cocine hasta que las presas se empiecen a dorar.
4. Añada el puree y cocine a fuego lento hasta que la carne de pollo este muy suave y la salsa se haya espesado, aproximadamente una dos horas.
5. Añada sal y pimienta al gusto, y también el perejil y cilantro (picaditos) que guardo.
6. Servir con arroz amarillo, plátanos maduros fritos, aguacate, papas enteras doradas en mantequilla y ensalada.

El seco de pollo es otro delicioso plato típico de Ecuador, es uno de esos platos que se te antojan en esos días cuando lo único que quieres es una comida casera de esas que no solo te llenan el estomago sino que también te dejan el corazón contento. El seco de pollo también se conoce como seco de gallina criolla, y se cocina el pollo o gallina a fuego lento en una salsa de cerveza, cebolla, pimiento, tomate, hierbitas y condimentos; tradicionalmente se usaba chicha en vez de cerveza, pero hoy en día es más común preparar el seco de pollo con cerveza. Esta es una receta fácil de preparar, aunque la cocción se demora un poco, así que hay que prepararlo con anticipación. Mi receta de seco de pollo es para por lo menos 10 personas, si lo va a preparar para menos personas es recomendable usar la mitad de los ingredientes. El seco de pollo se sirve de rigor con arroz amarillo y plátanos fritos,

ARROZ MENESTRA Y CARNE AZADA.

Ingredientes:

- 3 cucharadas de aceite de canola (o cualquier aceite que no contenga grasa)
- 1 cebolla colorada, cortada en cubitos pequeños
- 1 pimiento verde, cortado en cubitos pequeños
- 3 tomates, cortados en cubitos pequeños
- 6 dientes de ajo, machacado
- 2 cucharaditas de comino molido
- 3 cucharaditas de sal
- 1 cucharadita de achiote molido
- 4 cucharadas de cilantro picadito
- 7 tazas de agua
- 1 libra de lentejas

Preparación:

1. Caliente el aceite a fuego medio en una cacerola grande.
2. Prepare un refrito para la menestra añadiendo la cebolla, pimiento, tomate, ajo, comino, achiote, sal y 2 cucharadas del cilantro picado, reserve las dos otras cucharadas del cilantro para el final.
3. Cocine el refrito durante cinco minutos o hasta que todos los ingredientes se hayan ablandado, revolviendo de vez en cuando.
4. Añada el agua e incremente la temperatura hasta que empiece a hervir.
5. Añada las lentejas y reduzca la temperatura a fuego lento, tape parcialmente la cacerola, y cocine hasta que las lentejas estén tiernas, aproximadamente una hora.
6. Mezcle el cilantro restante con la menestra y sirva con arroz (cocinado al estilo ecuatoriano), carne asada o carne frita, patacones o plátanos maduros fritos, una pequeña ensalada o rodajas de aguacate.

Encebollado

Ingredientes:

2 libras de pescado fresco

1 libra de yuca, fresca o congelada

2 cucharadas de aceite

2 tomates, picados

½ cebolla, picada

1 cucharadita de ají en polvo

2 cucharaditas de comino molido

8 tazas de agua

5 ramitas de cilantro o culantro

Sal al gusto

Curtido de cebolla y tomate

Preparación:

1. Prepare un refrito con la cebolla, el tomate, al comino, el ají y la sal.
2. Añada el agua y las ramitas de cilantro.
3. Añada el atún cuando el agua empiece a hervir, cocine hasta que el atún esté listo, aproximadamente unos 15 minutos.
4. Cierna el caldo donde se cocino el agua y guárdelo para cocinar la yuca.
5. Separe el atún en lonjas, guarde para añadir más tarde.
6. Haga hervir el caldo de atún y añada las yucas, cocine hasta que estén suaves.
7. Saque las yucas y córtelos en pedazos pequeños.
8. Vuelva a poner las yucas picadas y las lonjas de atún en el caldo, rectifique la sal y caliente hasta que esté listo para servir.

CALDO DE PATA.

Ingredientes

- 3 libras patas de res, bien lavadas y cortadas en trozos grandes
- 14 tazas de agua
- 4 dientes de ajo, ligeramente aplastados, pero aun enteros
- ½ cebolla colorada o roja, picada en cubitos
- 3-5 ramitas de cilantro
- 3-5 ramitas de perejil
- 20 oz de yuca, congeladas (o frescas y peladas)
- 1 cucharadita de orégano seco
- 4 tazas de mote cocido
- 4 cucharadas de mantequilla de maní
- 1 taza de leche
- ½ cebolla perla o blanca, picada en cubitos
- 2 dientes de ajo machacados
- 1 cucharadita de comino molido
- 1 cucharadita de achiote molido
- ½ manojo de cilantro, finamente picado
- 1 manojo de cebollitas verdes o cebollines, finamente picados
- Sal y pimienta al gusto

Para acompañar: arroz blanco, tajadas de aguacate y *aji criollo*

PREPARACIÓN

1. Ponga las patas de res una olla grande junto con los dientes de ajo aplastados, la cebolla colorada picada, las ramitas de cilantro y perejil, una pizca de comino, la sal, la pimienta y el agua.
2. Haga hervir, reduzca el fuego y cocine a fuego lento durante 3 horas.
3. Agregue la yuca, cocine hasta que la yuca y los patas de res estén suaves, aproximadamente unos 20-30 minutos.
4. Quite del fuego y con cuidado cierna el caldo y guardarlo para después. Puede sacar un poco de la grasa y guardarlo para el refrito.
5. Retire los hilitos de la yuca y píquela en trozos medianos.
6. Quite los huesos de las patas y corte la carne que queda en trozos pequeños.
7. Prepare un refrito para el caldo usando un par de cucharadas de la grasa del caldo de patas: caliente la grasa a fuego medio en una olla para sopas, agregue la cebolla blanca picada, el ajo machacado, el orégano, el achiote, comino, sal y pimienta.
8. Mezcle la mantequilla de maní con la leche y agréguela al refrito, revuelva bien hasta que este bien disuelta.
9. Añada el caldo, los trocitos de carne de las patas de res, la yuca y el mote cocido.
10. Cocine a fuego lento durante unos 20-25 minutos.
11. Sirva espolvoreado con el cilantro picado y cebollita verde picada. Acompañe con arroz blanco, tajadas de aguacate y aji.

CALDO DE MONDONGO.

Ingredientes

1 Kg. de mondongo o callos limpio y cortado en trozos pequeños

1 Kg. de papas criollas con piel y cortada en dados pequeños.

500 grs de arvejas verdes y secas

1 cebolla de huevo

1 zanahoria mediana

3 chorizos

1/2 kg. de carne de cerdo

500 grs de tomate frescos picados

2 dientes de ajo

1 cubo de caldo de carne concentrado

sal y azafrán a gusto

Cilantro picado

PREPARACIÓN

Paso 1: El mondongo y las arvejas se hierven durante 30 minutos o hasta que el mondongo se ablande.

Paso 2: Hacer un sofrito con la cebolla cortada bien fina, los ajos, el tomate y el ajo, luego agregar el azafrán, la zanahoria cortada en trozos pequeños, el cerdo en trozos medianos y el chorizo en rodajas, revolver e incorporar 3 tazas de agua con el cubito de caldo deshecho.

Paso 3: Cuando el cerdo esté cocido, salpimentar y agregar los ingredientes restantes y seguir la cocción hasta que todo esté cocido. Servir en platos hondos espolvoreado con cilantro

CALDO DE MANGUERA

INGREDIENTES

6 tazas de sangre del cerdo

8 verdes

4 cucharadas de aliño criollo: pimienta picante, comino, ajo y sal.

2 tazas de hierbabuena troceada

1 taza de culantro picado

3 tomates

3 pimientos

4 cebollas coloradas

1 libra de arroz cocido

1 col mediana.

2 cucharadas de orégano

aceite, achiote y sal.

PREPARACION

Limpiar las tripas con limón y hierbabuena. Dejarla en reposo 10 minutos y enjuagarla hasta sacarle todo olor. Poner en una olla con cinco litros de agua la menudencia de cerdo, los verdes, la mitad de la col cortada en tiras finas, el condumio del tripaje, la sal, la pimienta, el comino y 3 pepas de ajo. Hervir hasta que estén cocinadas las menudencias, agregar las tripas rellenas con arroz y otras con verde (hacer un refrito, agregar dos verdes rallados, culantro y con esta preparación rellenar las tripas) y cocinar hasta que estas no sangren.

GUATITA

INGREDIENTES:

Para cocinar el mondongo

2 libras de panza de res o mondongo, también conocido como librillo, callos o menudo

Jugo de 1 limón

10 tazas de agua

5 ramitas de cilantro o culantro

4 dientes de ajo, machacados

1 cucharadita de comino molido

Para preparar la guatita

½ taza de mantequilla de maní (sin sal)

2 tazas de leche

3 cucharadas de mantequilla

1 taza de cebolla colorada o roja, picada

2 tazas de cebolla blanca, picada

½ pimiento (rojo o verde), picado

1 tomate, pelado, sin semillas y picado

4 dientes de ajo, picaditos

2 cucharaditas de achiote molido

1 cucharadita de comino molido

1 cucharadita de orégano seco

4 papas blancas, peladas y cortadas en cubitos pequeños

Sal y pimienta al gusto

Acompañantes – Arroz, cebollas encurtidas, rodajas de tomate y aguacate, y ají

PREPARACIÓN:

Cubra el mondongo con agua, sal y la mitad del jugo de limón, déjelo reposar durante 10 minutos, lávelo y repita el proceso otra vez. Lávelo bien la segunda vez.

En una olla grande ponga el mondongo lavado con las diez tazas de agua, las ramitas de culantro, el ajo, la sal y el comino. Hágalo hervir, reduzca la temperatura y cocine a fuego lento hasta que el mondongo se haya suavizado, aproximadamente unas 2 horas.

Retire el mondongo del agua y déjelo enfriar un poco, reserve 2 tazas del caldo donde se cocino el mondongo.

Mientras tanto diluya la mantequilla de maní con ½ taza de leche.

Cuando el mondongo se haya enfriado píquelos en pedacitos muy pequeños.

Prepare un refrito o sofrito con la mantequilla, achiote, comino, sal, orégano, cebolla, pimiento, tomate y ajo, cocine a fuego medio hasta que las cebollas estén suaves y casi transparentes, unos 5 minutos.

Ponga el refrito, la leche y la mantequilla de maní en la licuadora y licúelos hasta obtener una salsa cremosa.

Ponga la salsa licuada, las 2 tazas de caldo del mondongo, las papas picaditas y el mondongo picado en una olla grande, hágalo hervir, reduzca la temperatura y cocine a fuego lento hasta que las papas estén suaves y el líquido se empiece a volver espeso.

Aplaste las papas un poco para espesar la salsa, pruebe y rectifique la sal.

Agregue sal y pimienta al gusto.

Sirva la guatita con arroz, cebollas encurtidas, rodajas de tomate, aguacate, y un buen aji.

HUMITAS

INGREDIENTES:

6-7 choclos frescos, con las hojas

3 tazas de queso o quesillo rallado o desmenuzado, puede usar queso mozzarella si no encuentra quesillo

1 taza de cebolla blanca o perla, picada finamente

1 cucharadita de semillas de cilantro, en polvo

2 dientes de ajo, machacados

Aproximadamente una taza de harina de maíz, solamente si está preparando las humitas con choclos cultivados, u otro lugar donde no se encuentre la variedad de choclo fresco sudamericano

¼ taza de crema líquida (o nata líquida)

2 huevos

1 cucharadita de sal

Para acompañar – Una taza de café y aji de tomate de árbol

PREPARACIÓN:

1. Pele los choclos, saque las hojas y trate de mantener cada hoja intacta, las hojas mas grandes se usan para envolver las humitas y las más pequeñas se rompen en tiritas para amarrarlas.
2. Ponga las hojas en agua hirviendo durante un par de minutos, luego cierne y guarde las hojas hasta el momento de envolver las humitas.
3. Limpie bien los choclos pelados, quitándoles las pelusitas, y use un chuchillo para desgranar los choclos, si no tiene una vaporera para cocinar las humitas guarde las tusas para hacer una vaporera.
4. En el procesador de alimentos ponga los granos de choclos, 1 taza de queso o quesillo, las cebollas picadas, los ajos machacados, las semillas de cilantro molidas, la harina de maíz, la crema, los huevos, y la sal, muele todos los ingredientes hasta obtener un puré.

En una olla de tipo tamalera ponga aproximadamente 2 ½ tazas de agua y la vaporera, el nivel de agua debe estar justo debajo de la parte superior de la vaporera. Si no tiene una vaporera ponga las tusas y algunas de las hojas de choclo en el fondo de la olla, así mismo el nivel de agua debe llegar justo a la parte superior de las tusas pero sin cubrirlas completamente.

Para rellenar y envolver las hojas con la mezcla de las humitas, use 2 hojas de buen tamaño para cada humita, ponga las hojas una encima de otra, doble el costado, luego doble la punta creando un pequeño bolsillo, rellene las hojas con una buena cucharada de la mezcla de choclo, ponga un poquito de queso rallado o desmenuzado en el centro, luego doble el otro costado de las hojas y use las tiras de las hojas pequeñas para amarrar la humita. Observe las fotos para ver con más detalles el proceso de rellenar y envolver las humitas.

Ponga las hojas rellenas y envueltas en la olla con la vaporera, recomiendo colocar cada humita de forma un poco inclinada.

Tortillas de verde.

INGREDIENTES

3 plátanos medianos

150 gr. de queso

1 cebolla paiteña pequeña

1 ramita de cilantro

Achiote, sal al gusto

PREPARACIÓN

Cocinar los plátanos hasta que estén bien suaves. Majarlos con un rodillo o una piedra de moler hasta obtener una masa suave.

Aparte hacer un refrito con el achiote, la cebolla y el cilantro finamente picado y agregar a la preparación anterior.

Mezclar bien, rellenar de queso y formar tortillas.

Freír en aceite caliente.

Servir inmediatamente.

TORTA DE CHOCLO

INGREDIENTES

- 1 Kg de mazorca de maíz
- 250 grs. de queso
- 2 huevos
- ½ taza de leche
- sal y pimienta

PREPARACION

Desgranar las mazorcas y triturar en el robot junto a la leche. Condimentar a gusto y agregar el queso desmenuzado con los dos huevos previamente batidos. Verter en un molde para horno y hornear durante 30 minutos. Para saber su cocción se hunde un cuchillo limpio y seco en la preparación, si este sale limpio entonces esta lista para retirar del horno.

5.6. DESCRIPCIÓN DE LOS ASPECTOS OPERATIVOS RELACIONADOS CON EL CONTENIDO DE LA PROPUESTA.

La presente propuesta ha sido elaborada con el propósito de contribuir con la sociedad, para mantener nuestras culturas tradicionales de comidas típicas, ya que algunas son conocidas a nivel local como nacional, esta iniciativa cuenta con el apoyo de las personas competentes que serán las encargada de dar a conocer el proyecto a la sociedad para hacer realidad la propuesta de esta investigación.

Sería acertado que la actual propuesta sea tomada en cuenta en un futuro por las Autoridades de la Parroquia La Unión, que son los encargados de impulsar o ejecutar proyectos para beneficios de la comunidad ya que este ayudaría a mejorar el turismo local.

5.7 .RECURSOS DE LA PROPUESTA

5.8. RECURSOS.

5.8.1 Recursos Bibliográficos:

- ✓ Código OMT (Organización Mundial de Turismo).
- ✓ Ley de Turismo.
- ✓ Bibliografía del Dctor .Jorge Núñez Sánchez.
- ✓ [www.estudioscientificos](http://www.estudioscientificos.de.la.gastronomia.com) de la gastronomía.com
- ✓ [www.recetas](http://www.recetasdelailita.com)delailita.com.

5.8.2 Recursos Humanos:

- ✓ Msc .José Lucio Erazo.

5.8.3. Recursos técnicos:

- ✓ Computadoras.
- ✓ Internet.
- ✓ Impresora.
- ✓ Pen Drive.
- ✓ Cámara fotográfica.

5.8.4 Recursos Materiales:

- ✓ Hojas.
- ✓ Tinta.
- ✓ Plumas.
- ✓ Carpetas.
- ✓ Lápices.
- ✓ Marcadores.

5.9. PRESUPUESTO.

ITEMS	VALORES
Carpetas	\$ 3
Xerocopia	\$110
Plumas	\$ 2
Cartuchos	\$120
Hojas	\$ 4
Investigación internet	\$ 30
total:	\$ 269

Son doscientos sesenta y nueve dólares que serán financiados bajo la responsabilidad del investigador.

6. CRONOGRAMA DE EJECUCIÓN DE LA PROPUESTA.

No	Meses Actividades	FEBRERO	MARZO	ABRIL	MAYO
1	Elección del tema.	----			
2	Árbol del problema	----			
3	Introducción del tema, campo contextual.		---		
4	Objetivos generales y específicos.		---		
5	Trabajo de campo.			-----	
6	Tabulación e interpretación de datos.			----	
7	Conclusiones y recomendaciones				-----
8	Sustentación final.				-----

BIBLIOGRAFÍA.

- ✓ Código OMT (Organización Mundial de Turismo).
- ✓ Ley de Turismo.
- ✓ Bibliografía del Dctor .Jorge Núñez Sánchez.
- ✓ [www.estudioscientificos](http://www.estudioscientificos.com) de la gastronomía.com
- ✓ www.recetasdelailita.com.
- ✓ http://es.wikipedia.org/wiki/Gastronom%C3%ADa_de_Ecuador
- ✓

ANEXOS



En clases con el máster Lucio Erazo.



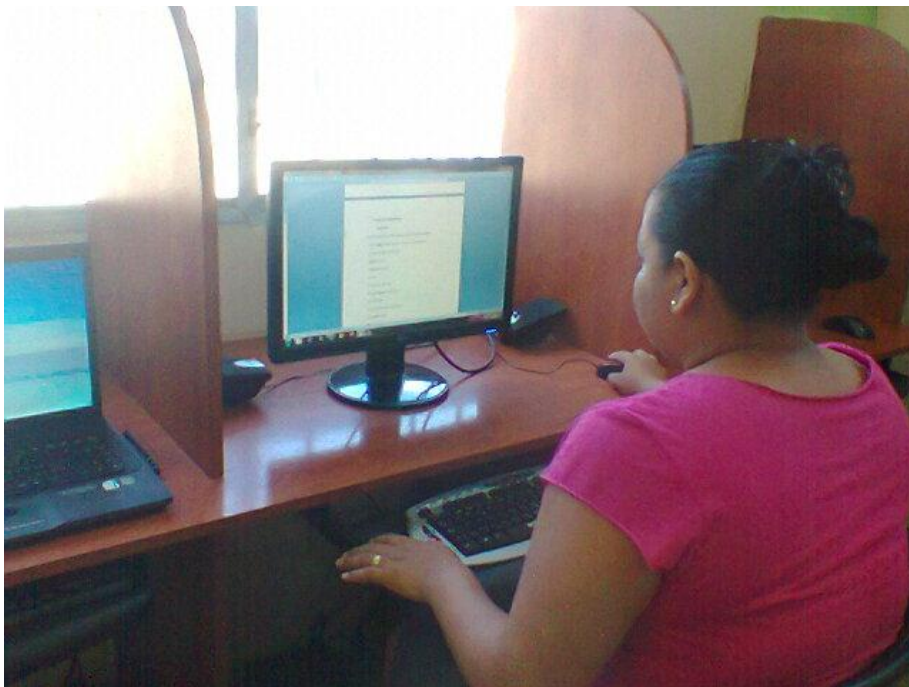
Entrega del primer borrador de la Tesis.



Revisando las correcciones del borrador



Trabajo grupal.



Investigando en un Centro de Cómputo.



Fuera del mercado Olga Valdivieso.



En lo interiores del mercado.



Socializando con una de las involucradas.



Exteriores de los locales de comida.

UNIVERSIDAD TÉCNICA DE BABAHOYO

**FACULTAD DE CIENCIAS JURÍDICAS, SOCIALES Y DE LA
EDUCACIÓN**

**PREGUNTAS PARA AUTORIDADES DE TURISMO DE LA CIUDAD DE
BABAHOYO.**

- 1 ¿Cree Ud. que los locales de comida atraería el turismo?
Sí (____) No (____)
- 2 ¿Cómo autoridad apoyaría ud el proyecto de los locales de
comida en la parroquia?
Sí (____) No (____)
- 3 ¿Cree Ud. que este proyecto ayudaría al desarrollo económico
de la parroquia?
Sí (____) No (____)
- 4 ¿Ayudaría como autoridad a gestionar los permisos respectivos
para la apertura de estos establecimientos?
Sí (____) No (____)
- 5 ¿Tiene Ud. la obligación de dar ayuda económica para el
mantenimiento de los locales?
Sí (____) No (____)
- 6 ¿Apoyaría para la publicidad de los establecimientos?
Sí (____) No (____)
- 7 ¿Existen proyectos de estos servicios en otras parroquias?
Sí (____) No (____)
- 8 ¿Se debería dar charlas de manipulación de alimentos a los
dueños de los locales?
Sí (____) No (____)
- 9 ¿Visitaría con frecuencia nuestros locales?
Sí (____) No (____)

UNIVERSIDAD TÉCNICA DE BABAHOYO

**FACULTAD DE CIENCIAS JURÍDICAS, SOCIALES Y DE LA
EDUCACIÓN**

PREGUNTAS PARA LOS USUARIOS DE LOS LOCALES DE COMIDAS

- 1 ¿Encuentra comida en su localidad a toda hora?
 Sí (____) No (____)

- 2 ¿Hay variedad de comida en su localidad?
 Sí (____) No (____)

- 3 ¿La preparación de la comida tiene una manipulación adecuada?
 Sí (____) No (____)

- 4 ¿Se encuentra comidas típicas de diferentes provincias?
 Sí (____) No (____)

- 5 ¿Son accesibles los costos de los platos en los locales de comida?
 Sí (____) No (____)

- 6 ¿Los locales de comida donde Ud. asiste están en una buena
ubicación?
 Sí (____) No (____)

- 7 ¿Los locales de comida que Ud. ha visitado están en buen estado?
 Sí (____) No (____)

- 8 ¿La higiene de los locales es buena?
 Sí (____) No (____)

UNIVERSIDAD TÉCNICA DE BABAHOYO

FACULTAD DE CIENCIAS JURÍDICAS, SOCIALES Y DE LA EDUCACIÓN

PREGUNTAS PARA LOS PRESTADORES DE SERVICIO

1 ¿Tiene los medios necesarios para que funcione su establecimiento?

Sí (____) No (____)

2 ¿Cree Ud. que hace falta publicidad para los establecimientos de comida por parte de las autoridades de turismo?

Sí (____) No (____)

3 ¿Asistiría a la capacitación en cuanto a la preparación de alimentos?

Sí (____) No (____)

4 ¿Recibe ayuda por parte de las autoridades en la entrega de materiales?

Sí (____) No (____)

5 ¿Cree Ud. que tendrá buenos ingresos económicos?

Sí (____) No (____)

6 ¿Cree Ud. Que con el apoyo de las autoridades mejoraría su negocio en cuanto a venta y servicio?

Si (____) No (____)

7 ¿Junto con las autoridades estaría dispuesto a colaborar para mejorar el servicio de comida y aumentar el turismo?

Si (____) No (____)

8 ¿Estaría dispuesto a acatar disposiciones por parte de las autoridades para mejorar su negocio?

Si (____) No (____)

