



UNIVERSIDAD TÉCNICA DE BABAHOYO

FACULTAD DE CIENCIAS JURIDICAS, SOCIALES Y DE LA EDUCACION

CARRERA: HOTELERIA Y TURISMO

DIMENSION PRÁCTICA DEL EXAMEN COMPLEXIVO PREVIO A LA OBTENCIÓN
DEL TITULO DE LICENCIADA EN HOTELERIA Y TURISMO.

TEMA:

**ESTUDIO DEL PATRIMONIO GASTRONOMICO Y SU APORTE EN EL
DESARROLLO TURISTICO DEL CANTÓN SAN FRANCISCO DE PUEBLOVIEJO**

AUTORA:

SHIRLEY LILIBETH RENDON VIZCAINO

TUTOR DEL PROYECTO:

MSC. FELIX AGUSTIN BRAVO FAYTONG

LECTOR DEL PROYECTO:

MSC.DARIO JAVIER ARELLANO VALENCIA

BABAHOYO-LOS RIOS

2016

DEDICATORIA

El presente proyecto de investigación deseo dedicar a Dios, por darme la oportunidad de vivir crecer y por estar conmigo en cada uno de mis pasos. Por fortalecer mi corazón y mi mente en aquellos momentos difíciles, por haberme dado unos padres y hermana que son el motor de todas mis acciones. A mis padres Shirley Vizcaíno y Jimin Rendón por ser el pilar fundamental en cada momento de mi vida, por nunca dejarme desmayar, por su comprensión y todas sus atenciones para conmigo hasta en las peores circunstancias y una mano amiga extendida para consolar o motivarme para seguir adelante.

AGRADECIMIENTO

Agradezco por todo el apoyo brindado para la realización del presente proyecto a Dios en primer lugar, por estar junto a mí en cada momento de mi vida, a mis padres por brindarme la oportunidad de educarme, por su constancias cuidados, por la paciencia y el tiempo invertido, por compartir y estar en mis logros pero sobre todo en mis derrotas, son muchas las personas que han formado parte de mi vida académica a las que agradezco su amistad, confianza, consejos, y compañía en los momentos más difíciles de mi vida , gracias por todo lo que me han brindado y por todas sus bendiciones.



UNIVERSIDAD TÉCNICA DE BABAHOYO
FACULTAD DE CIENCIAS JURIDICAS SOCIALES DE LA
EDUCACIÓN.
CARRERA: HOTELERIA Y TURISMO.

AUTORIZACION DE AUTORIA INTELECTUAL

Yo, Shirley Lilibeth Rendón Vizcaíno, portadora de la cédula de identidad N° 120757643-8 estudiante egresada, de la carrera de Hotelería y Turismo, declaro que la autoría del tema de investigación previo a la obtención del Título de Licenciada en Hotelería y Turismo cuyo tema es:

**ESTUDIO DEL PATRIMONIO GASTRONOMICO Y SU APORTE EN EL
DESARROLLO TURISTICO DEL CANTON SAN FRANCISCO DE PUEBLOVIEJO.**

Todos los efectos académicos y legales que se desprenden de la presente investigación son de mi exclusiva responsabilidad.

SHIRLEY LILIBETH RENDON VIZCAINO
C.I. 120757643-8
AUTORA



UNIVERSIDAD TÉCNICA DE BABAHOYO
FACULTAD DE CIENCIAS JURIDICA SOCIALES DE LA EDUCACIÓN.
CARRERA: HOTELERIA Y TURISMO.

DIMENSION PRÁCTICA DEL EXAMEN COMPLEXIVO PREVIO A LA OBTENCIÓN
DEL TITULO DE LICENCIADA EN HOTELERIA Y TURISMO.

CERTIFICACIÓN DEL DOCENTE TUTOR

Babahoyo, 12 de Enero del 2017

Yo, MSc. FELIX BRAVO FAYTONG, en mi calidad de Tutor del proceso de investigación, designado por el Consejo Directivo con oficio N° **0010-S-CS-HT-2016** con fecha **14-07-2016** mediante resolución **CD.FAC.C.J.S.E.SE-SO-006-RES-002-2016** de la estudiante Shirley Lilibeth Rendón Vizcaíno egresada de la Carrera de Licenciatura en Ciencias de Ciencias Jurídicas y Sociales de la Educación de la Facultad de – UTB; cuyo tema propuesto es:

“ESTUDIO DEL PATRIMONIO GASTRONOMICO Y SU APOORTE EN EL DESARROLLO TURISTICO DEL CANTON SAN FRANCISCO DE PUEBLOVIEJO”.

EL MISMO QUE ES ORIGINAL Y AUTENTICO.

Certifico que la postulante Shirley Lilibeth Rendón Vizcaíno ha cumplido con todos los requerimientos estipulados en el instructivo de la Facultad para el desarrollo de la investigación con fines de graduación y titulación.

Particular que pongo a conocimiento para los fines legales pertinentes.

.....
MSc. FELIX AGUSTIN BRAVO FAYTONG
C.I. . 120295454-9.

Tutor del Proyecto de Investigación



UNIVERSIDAD TÉCNICA DE BABAHOYO
FACULTAD DE CIENCIAS JURIDICAS SOCIALES Y DE LA EDUCACIÓN.
CARRERA: HOTELERIA Y TURISMO.

CERTIFICACIÓN DEL DOCENTE LECTOR

Babahoyo, 12 de Enero del 2017

Yo MSc. Darío Arellano Valencia, en mi calidad de Lector del proceso de investigación, designado por el Consejo Directivo con oficio N° **0010-S-CS-HT-2016** con fecha **14-07-2016** mediante resolución **CD.FAC.C.J.S.E.SE-SO-006-RES-002-2016** de la estudiante Shirley Lilibeth Rendón Vizcaíno, estudiante egresada de la Carrera de Licenciatura en Hotelería y turismo de la Facultad de Ciencias Jurídicas, Sociales y de la Educación – UTB; cuyo tema propuesto es:

“ESTUDIO DEL PATRIMONIO GASTRONOMICO Y SU APORTE EN EL DESARROLLO TURISTICO DEL CANTON SAN FRANCISCO DE PUEBLOVIEJO”.

Certifico que el postulante Shirley Lilibeth Rendón Vizcaíno, ha cumplido con todos los requerimientos estipulados en el instructivo de la Facultad para el desarrollo de la investigación con fines de graduación y titulación,

Particular que pongo a conocimiento para los fines legales pertinentes.

.....
MSc. Darío Javier Arellano Valencia
C.I. 120415662-2
Lector del Proyecto de Investigación

RESUMEN

La pérdida del Patrimonio Gastronómico en el Cantón San Francisco de Puebloviejo, provincia de los ríos, es un tema preocupante y trascendental por su importancia en el aporte del desarrollo turístico , digno de ser investigado, teniendo como objetivo determinar cuáles son las causas de su desaparición paulatina y proponer alternativas de solución, en cuanto a los resultados obtenidos de las encuestas se concluye que el problema de la desaparición se debe a la falta de conocimiento de los habitantes , así como el desinterés de las autoridades correspondientes de preservar el patrimonio gastronómico que es fundamental para el desarrollo turístico del Cantón San Francisco de Puebloviejo.

Es aquí cuando nace el plantear como propuesta la realización de un sitio web, la que brindara información de los principales platos típicos criollos del Cantón San Francisco de Puebloviejo, la cual tendrá como propósito repotenciar las costumbres gastronómicas de la localidad, brindado información a los habitantes que expenden la gastronomía y los que desean dedicarse a la venta de la misma, desarrollando una imagen que permita identificar el Patrimonio Gastronómico enriqueciendo al desarrollo turístico.

ABSTRACT

The loss of the Gastronomic Heritage in the San Francisco Canton of Puebloviejo, a province of the rivers, is a worrying and transcendental issue because of its importance in the contribution of tourism development, worthy of being investigated, with the objective of determining the causes of its disappearance. It is concluded that the problem of the disappearance is due to the lack of knowledge of the inhabitants, as well as the lack of interest of the corresponding authorities to preserve the gastronomic heritage that is fundamental for the tourist development of the Canton San Francisco de Puebloviejo.

It is here when the idea of proposing the creation of a website, which will provide information on the main typical Creole dishes of the Canton San Francisco de Puebloviejo, is proposed, which will have as its purpose to revitalize the gastronomic customs of the locality, providing information to the inhabitants. Which sell gastronomy and those who wish to dedicate themselves to the sale of it, developing an image that allows to identify the Gastronomic Heritage enriching tourism development.



UNIVERSIDAD TÉCNICA DE BABAHOYO
FACULTAD DE CIENCIAS JURIDICAS SOCIALES Y DE LA EDUCACIÓN.
CARRERA: HOTELERIA Y TURISMO.

RESULTADO DEL TRABAJO DE TITULACIÓN

EL TRIBUNAL EXAMINADOR DEL PRESENTE TRABAJO INVESTIGATIVO
TITULADO “ESTUDIO DEL PATRIMONIO GASTRONOMICO Y SU APOORTE EN EL
DESARROLLO TURISTICO DEL CANTON SAN FRANCISCO DE PUEBLOVIEJO”.

Presentado por la Srta. SHIRLEY LILIBETH RENDÓN VIZCAÍNO.

La calificación de: _____

Equivalente a: _____

TRIBUNAL

_____ Nombre DELEGADO DECANO	_____ Nombre DELEGADO ESPECIALISTA
_____ Nombre DELEGADO H. CONSEJO DIRECTIVO	_____ Abg. Isabela Berruz Mosquera Secretaria FAC.CC.JJ.SS.EE



UNIVERSIDAD TÉCNICA DE BABAHOYO
FACULTAD DE CIENCIAS JURIDICAS SOCIALES Y DE LA EDUCACIÓN.
CARRERA: HOTELERIA Y TURISMO.

Babahoyo, 12 de enero del 2017

**CERTIFICACIÓN DE PORCENTAJE DE SIMILITUD CON OTRAS FUENTES EN
EL SISTEMA DE ANTIPLAGIO**

En mi calidad de Tutor del Trabajo de Investigación del Sr. (a) ta **SHIRLEY LILIBETH RENDON VIZCAINO**, cuyo tema es: “ESTUDIO DEL PATRIMONIO GASTRONOMICO Y SU APORTE EN EL DESARROLLO TURISTICO DEL CANTON SAN FRANCISCO DE PUEBLOVIEJO”. Certifico que este trabajo investigativo fue analizado por el Sistema Antiplagio Urkund, obteniendo como porcentaje de similitud de **8%**, resultados que evidenciaron las fuentes principales y secundarias que se deben considerar para ser citadas y referenciadas de acuerdo a las normas de redacción adoptadas por la institución.

Considerando que, en el Informe Final el porcentaje máximo permitido es el 10% de similitud, queda aprobado para su publicación.

12/1/2017 D24904806 - INTRODUCCIÓN.docx - Urkund

Lista de fuentes Bloques

Documento	INTRODUCCIÓN.docx (D24904806)
Presentado	2017-01-11 17:06 (-05:00)
Presentado por	lilirendon1993@gmail.com
Recibido	darellano.utb@analysis.urkund.com
Mensaje	Fwd: URK Mostrar el mensaie completo

8% de esta aprox. 9 páginas de documentos largos se componen de texto presente en 5 fuentes.

Por lo que se adjunta una captura de pantalla donde se muestra el resultado del porcentaje indicado.

MSc. FELIX AGUSTIN BRAVO FAYTONG.
Tutor del Proyecto de Investigación



UNIVERSIDAD TÉCNICA DE BABAHOYO
FACULTAD DE CIENCIAS JURIDICAS SOCIALES Y DE LA EDUCACIÓN.
CARRERA: HOTELERIA Y TURISMO.

INFORME FINAL DEL SISTEMA URKUND

MSc. FELIX AGUSTIN BRAVO FAYTONG., tutor del proyecto de investigación, a petición de la parte interesada.

Certifico que el presente proyecto elaborado por la estudiante **SHIRLEY LILIBETH RENDON VIZCAINO**, con el tema “**ESTUDIO DEL PATRIMONIO GASTRONOMICO Y SU APORTE EN EL DESARROLLO TURISTICO DEL CANTON SAN FRANCISCO DE PUEBLOVIEJO**”

El mismo que fue revisado, asesorado y orientado en todo el proceso de elaboración, además fue sometido al análisis del Software Anti Plagio URKUND, cuyo resultado es de 8%, el cual se encuentra dentro de los parámetros establecidos para titulación por lo tanto considero apto para la aprobación respectiva.

Certificación que confiero para fines legales.

.....
MSc. FELIX AGUSTIN BRAVO FAYTONG.

Tutor del Proyecto de Investigación.

INDICE GENERAL

DEDICATORIA	II
AGRADECIMIENTO	III
AUTORIZACIÓN DE LA AUTORIA INTELECTUAL.....	IV
CERTIFICACIÓN DEL TUTOR	V
CERTIFICACIÓN DEL LECTOR	VI
RESUMEN	VII
ABSTRACT	VIII
RESULTADO DEL TRABAJO DE TITULACIÓN	IX
CERTIFICACIÓN DE PORCENTAJE DE SIMILITUD CON OTRAS FUENTES EN EL SISTEMA DE ANTIPLAGIO.....	X
INFORME FINAL DEL SISTEMA URKUND	¡Error! Marcador no definido.
INDICE GENERAL.....	XII
ÍNDICE DE TABLAS	XIV
INDICE DE GRAFICO	XV
INTRODUCCIÓN.....	16
2.-DESCRIPCION DEL PROBLEMA	17
ZONA DE ESTUDIO	20
3.-PREGUNTAS ORIENTADORAS PARA EL ANÁLISIS DEL PROBLEMA	21
4.- FUNDAMENTACIÓN TEÓRICA	22
4.1.-ESTUDIO DEL PATRIMONIO GASTRONÓMICO	22
4.2. GASTRONOMÍA TRADICIONAL	22
4.2.- FORMAS DE CONSERVACIÓN DE LOS ALIMENTOS	23
4.3.- APOORTE AL DESARROLLO TURÍSTICO DEL CANTÓN SAN FRANCISCO DE PUEBLOVIEJO, PROVINCIA DE LOS RÍOS.....	23

4.4.- IMPORTANCIA DEL TURISMO EN LA ECONOMÍA DEL CANTÓN SAN FRANCISCO DE PUEBLOVIEJO	23
4.5.- TURISMO GASTRONÓMICO	24
5.- METODOLOGÍA.....	25
5.1.- TIPOS DE INVESTIGACIÓN.....	25
5.1.2.- INVESTIGACIÓN EXPLORATORIA	25
5.1.3.- INVESTIGACIÓN DESCRIPTIVA	25
5.1.4.- INVESTIGACIÓN BIBLIOGRÁFICA.....	25
5.2.- TÉCNICAS DE INVESTIGACIÓN.....	25
5.2.1.- ENTREVISTAS	25
5.2.2.- ENCUESTAS	26
5.2.3.- POBLACIÓN O MUESTRA	26
5.2.4.- ALCANCE DE LA INVESTIGACIÓN	26
5.3.- MÉTODOS DE LA INVESTIGACIÓN.....	27
5.3.1.- MÉTODO ANALÍTICO.....	27
6.- SITUACIONES DETECTADAS.....	27
7.- SOLUCIONES PLANTEADAS	28
8.- CONCLUSIÓN.....	29
9.- RECOMENDACIONES (PROPUESTA PARA MEJORAR EL CASO).....	30
9.1.- PROPUESTA PARA MEJORAR EL CASO.....	31
BIBLIOGRAFIA.....	32
ANEXOS.....	34

ÍNDICE DE TABLAS

TABLA N°1.- Tradiciones gastronómicas del Cantón San Francisco de Puebloviejo.....	42
TABLA N°2.- Expedición de la gastronomía para el desarrollo del Cantón.....	43
TABLA N°3.- Autoridades deberían aportar al crecimiento del desarrollo turístico.....	44
TABLA N°4.- Preparación ancestral.....	45
TABLA N°5.- Los habitantes están de acuerdo que se brinde información a través de páginas web.....	46
TABLA N°6.- Los habitantes están de acuerdo que se implemente publicidad sobre la importancia de la gastronomía con el propósito de aportar al desarrollo turístico.....	47
TABLA N°7.- Comercialización de la gastronomía típica como impacto al desarrollo turístico.....	48
TABLA N°8.- Capacitación de los habitantes que expende gastronomía.....	49

INDICE DE GRAFICO

GRAFICO N° 1.- Tradiciones gastronómicas del Cantón San Francisco de Pueblo Viejo....	42
GRAFICO N° 2.- Expedición de la gastronomía para el desarrollo del Cantón.....	43
GRAFICO N° 3.- Autoridades deberían aportar al crecimiento del desarrollo turístico.....	44
GRAFICO N° 4.- Preparación ancestral.....	45
GRAFICO N° 5.- Los habitantes están de acuerdo que se brinde información a través de páginas web.....	46
GRAFICO N° 6.- Los habitantes están de acuerdo que se implemente publicidad sobre la importancia de la gastronomía con el propósito de aportar al desarrollo turístico.....	47
GRAFICO N° 7.- Comercialización de la gastronomía típica como impacto al desarrollo turístico.....	48
GRAFICO N° 8.- Capacitación de los habitantes que expende gastronomía.....	49

INTRODUCCIÓN

El patrimonio gastronómico debe ser valorado ya que es una de las fuentes de ingreso de muchos países, esto nos permite descubrir las costumbres de cada región convirtiéndose en un atractivo turístico para los visitantes de distintos lugares del mundo, debido a que muchas personas no solo viajan por disfrutar de actividades turísticas, deportes entre otros, sino que también lo hacen por disfrutar de los platos típicos que ofrecen los distintos lugares.

Astudillo (2012, p.15) refiere en sus tesis de grado que: “La gastronomía, como recurso turístico, es muy apreciada por su propio valor intrínseco y por su carácter simbólico, en la medida en que actúa como identificador de pueblos y territorios.”

La gastronomía actúa como identificador de cada región, y beneficia a los habitantes de cada lugar mejorando la calidad de vida, incrementando fuentes de trabajo, acrecentando la afluencia de turistas los cuales llegan a disfrutar de la gastronomía típica de tal modo que queda en ellos volver a probar las delicias gastronómicas que les ofrece el lugar visitado.

En la actualidad el patrimonio gastronómico está siendo reemplazado por comidas rápidas que no pertenecen al Cantón Pueblo Viejo, afectando al desarrollo turístico, debido a que se están usando alimentos no perecibles de la localidad.

La investigación que se está realizando es de gran importancia para determinar las causas que producen la pérdida del patrimonio gastronómico y de qué forma está afectando al desarrollo turístico.

Tomando en cuenta que el Ecuador que en los últimos 5 años ha puesto en marcha un plan de publicidad sobre los recursos turísticos existentes a nivel internacional, es necesario que cada rincón del país se prepare en valoración, rescate, potencialidad de lo que poseemos tanto en lo natural cuanto en lo cultural, en el aspecto cultural intangible que está implícito la gastronomía patrimonial, siendo un atractivo turístico impresionante debido a la variedad de platos, elementos y componentes locales que nuestro suelo posee.

2.-DESCRIPCION DEL PROBLEMA

El Cantón San Francisco de Pueblo Viejo fue cuna de múltiples e ilustres generaciones de mujeres y hombres que dieron vida al desarrollo y a los procesos económicos e históricos más relevantes.

En el año de 1960 el Cantón Pueblo Viejo se ubica como categoría San Francisco de Pueblo Viejo, esto fue en el mandato de García Moreno, en la misma fecha de la creación de la Provincia de los Ríos es aquí cuando ya el Cantón empieza a mejorar sus problemas administrativos y económicos.

El Cantón San Francisco de Pueblo Viejo se encuentra ubicado en el centro de la Provincia de los Ríos, tiene una población aproximada de 36.447 habitantes, cuenta con un clima cálido y húmedo.

Esta investigación se la realizara dentro del Cantón San Francisco de Pueblo Viejo y está orientada a determinar cuáles son las causas principales que están llevando a la pérdida de

la identidad gastronómica con la finalidad de rescatar y preservar los saberes ancestrales, la cual servirá como ayuda al aporte turístico, así incrementaría la economía del sector, además beneficiara a los habitantes y las nuevas generaciones.

Uribe (2013) en su trabajo previo a la obtención de su licenciatura resalta que:

La Gastronomía Ecuatoriana con el paso de los años ha ido cubriendo la necesidad que tiene la población de contar con un medio que permita satisfacer sus necesidades económicas aprovechando los recursos existentes en nuestro país, como son la gran variedad de frutos que hacen posible la producción gastronómica acompañado de un alto nivel de conocimientos adquiridos por tradición, estudio o experiencia que dan paso a la creación de gran variedad de platos. (p.12)

El Cantón San Francisco de Pueblo Viejo a pesar de ser un sitio rico en su producción agrícola y la crianza de animales domésticos entre los que se destacan las aves de corral, en los últimos años y debido a la influencia externa, este sector está perdiendo su identidad gastronómica porque está siendo reemplazada por otros tipos de alimentos: como las llamadas comidas chatarras que son muy populares entre jóvenes y adultos, causando un grave problema en la mantención de las tradiciones gastronómicas propias del sector, la pérdida de la gastronomía ancestral perjudica a los habitantes de la localidad y a las nuevas generaciones debido a que el patrimonio gastronómico influye en el desarrollo económico el cual sirve para que el Cantón no solo sea reconocido por sus atractivos turísticos sino también por sus platos típicos ancestrales.

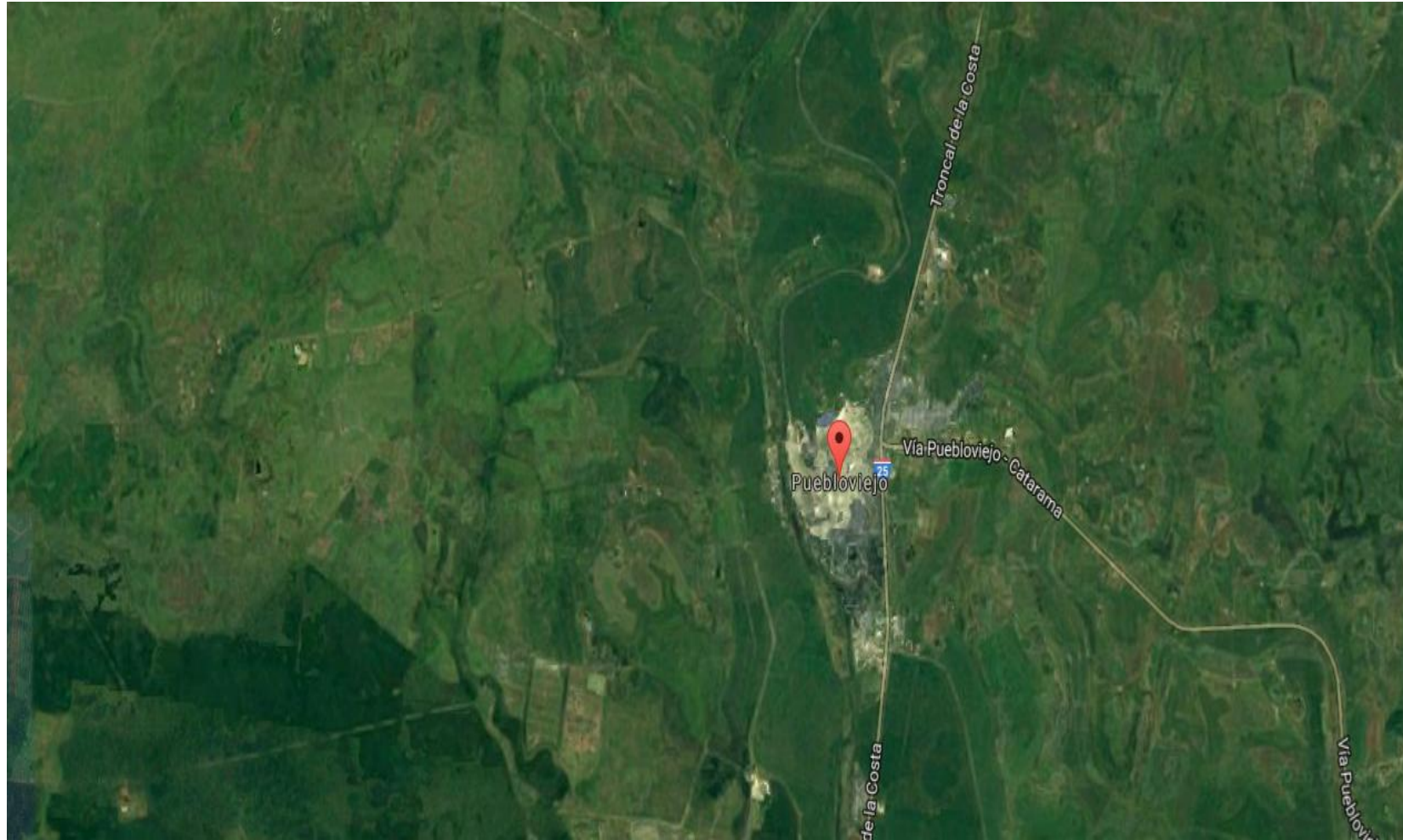
En conversaciones sostenidas con personas adultas mayores del cantón refieren se están perdiendo los principales platos típicos que en su época se destacaban entre los que mencionan, el seco de gallina criolla, carne en palito, seco de pato, longaniza asada con tortillas de yuca, chocolate casero, colada de plátano casera, raspado de hielo, tamales, ayampacos, aguado de gallina criolla, muchines de huevos de pescado, sancocho de pescado, caldo de salchicha, sudado de pescado en caña guadua, mala rabia, entre otros, los que en la actualidad están desapareciendo, por esta razón es necesario el rescate del patrimonio gastronómico para que no se pierda la afluencia de turistas en el Cantón .

Uno de los principales problemas para el desarrollo de los recursos sostenibles gastronómicos en el Cantón San Francisco de Pueblo Viejo es la falta de promoción y de marketing en forma muy limitada por parte de las autoridades competentes, el cual solo queda en manos de los propietarios de distintos lugares que ofrecen la gastronomía en el sector.

Ayora (2012, p.36) dice que: “En la gastronomía se aplica mucho el marketing de experiencia, el convertir momentos de consumo en experiencias memorables que superen las expectativas del cliente y lograr que el cliente vuelva y sobre todo que genere referencias a sus conocidos.

El marketing gastronómico es fundamental porque permite planificar, diseñar productos por medio de redes sociales mediante imágenes, videos, textos, que ayudan de manera eficaz a mejorar las ventas de la gastronomía, y a la calidad de vida de los habitantes.

ZONA DE ESTUDIO



FUENTE: Google Maps.

3.-PREGUNTAS ORIENTADORAS PARA EL ANÁLISIS DEL PROBLEMA

¿Qué ocasiona la vulnerabilidad del Patrimonio Gastronómico del Cantón San Francisco de Puebloviejo?

¿A qué se debe el reemplazo de comidas rápidas y alimentos no recomendables para el consumo humano?

¿Será que la suplencia de la gastronomía ancestral ha producido que los turistas no se interesen en la oferta local de los platos típicos?

¿Las nuevas generaciones se pueden quedar sin conocer el patrimonio gastronómico característico del Cantón San Francisco de Puebloviejo?

¿Cuáles serían las soluciones que ayudarían a difundir y promover las recetas, formas de preparación, y de conservación de la gastronomía ancestral?

4.- FUNDAMENTACIÓN TEÓRICA

4.1.-ESTUDIO DEL PATRIMONIO GASTRONÓMICO

El patrimonio gastronómico nos identifica de los demás pueblos dando a conocer las tradiciones gastronómicas de cada localidad, es el arte culinario de mezclar ingredientes logrando así innovar nuevos platos satisfaciendo distintos paladares, pero no debemos olvidar las tradiciones ancestrales ya que son una parte fundamental en nuestra cultura.

Maya Karina en la tesis (2014) sobre el Estudio de la política pública Ecuatoriana sobre patrimonio inmaterial y su aplicación en productos turísticos en la ciudad de Quito, refiere que:

El Patrimonio Cultural es el conjunto de vivencias culturales y su interrelación social. Son bienes que pueden ser tangibles o intangibles que generan identidad en un pueblo y generan sentido de pertenencia. (p, 27)

4.2. GASTRONOMÍA TRADICIONAL

La gastronomía tradicional es una técnica social de los antepasados a nivel mundial, con representaciones locales que tiene cada región del país con variedades de ingredientes y diferentes formas de preparación que son típicos de cada sector.

Según el trabajo de grado de Bastidas (2013) sobre la gastronomía tradicional como producto económico, menciona que:

La palabra gastronomía se debe entender como una actividad interdisciplinaria, no solo se relaciona con la comida sino que está también relacionada con las distintas culturas que existen en la tierra, ya que la gastronomía, está inexorablemente vinculada, y con: Bellas Artes, ciencias sociales, ciencias naturales e incluso ciencias exactas alrededor del sistema alimenticio del ser humano. (p, 15)

El arte culinario también forma parte del patrimonio nacional de un país como un patrimonio intangible, ya que estos también hacen que cada localidad sea reconocida a nivel mundial por la riqueza gastronómica y por la variedad de la misma que se encuentran en el Ecuador, la

comida tradicional es un platillo que se prepara en la en fechas especiales y estas han pasado de generación en generación.

4.2.- FORMAS DE CONSERVACIÓN DE LOS ALIMENTOS

Los antepasados no usaban la cocina ellos realizaban fogones los cuales llevaban un especie de cordel y ponían todos los tipos de carnes ahumar, estos alimentos no necesitaban refrigeración y como no llevaban ningún tipo de químicos las carnes no se dañaban y perduraban por varios días.

Las formas de conservación de los alimentos así como los productos agrícolas con alternativas químicas han hecho que obviamente no sean los mismos resultados. Sin embargo se trata de rescatar la esencia de las tradiciones.

4.3.- APORTE AL DESARROLLO TURÍSTICO DEL CANTÓN SAN FRANCISCO DE PUEBLOVIEJO, PROVINCIA DE LOS RÍOS.

Puebloviejo actualmente se está desarrollando el ámbito turístico va aumentando la afluencia de turistas sobre todo en las fechas como: Fiestas patronales, Carnaval, Aniversario de la Cantonización, Día de difuntos, Día del padre Día de la madre, donde pueden disfrutar de la gastronomía y de los diversos atractivos turísticos que tiene el Cantón entre ellos tenemos: La iglesia San francisco de Asís, Casa cultural Justino Cornejo Vizcaíno, El parque de Evaristo Hernández, El parque Aurora Estrada, El malecón de Puebloviejo entre otros.

Zapata (2013, p. 21) en la tesis de levantamiento de información gastronómica y su porte al desarrollo turístico del Cantón Latacunga Provincia de Cotopaxi, refiere. “La comida del Ecuador encierra tradiciones, saberes y la laboriosidad de su gente, constituye una actividad con enorme potencial económico, turístico, y su desarrollo impone la coordinación de esfuerzos y acciones que recojan la riqueza culinaria y cultural de nuestro país”.

4.4.- IMPORTANCIA DEL TURISMO EN LA ECONOMÍA DEL CANTÓN SAN FRANCISCO DE PUEBLOVIEJO.

El turismo tiene una gran importancia gracias a su desempeño en la evolución económica de cada lugar del País debido a la demanda existente de los visitantes, ya sea en la gastronomía, en hospedaje, medios de transportes, agencias de viajes, centro de diversión entre otros, cabe

recalcar que por eso es importante rescatar el patrimonio gastronómico del Cantón San Francisco de Pueblo Viejo para mejorar la calidad de vida de los habitantes mediante el desarrollo turístico.

Sancho Amparo (s. f) se refiere a que la industria turística se define por ser compleja, no sólo por la gran cantidad de elementos que la componen, sino también por los diferentes lugares económicos que son implicados en su proceso.

4.5.- TURISMO GASTRONÓMICO

La gastronomía es de gran importancia ya que es un punto muy significativo para atraer al turismo, nos habla de las costumbres de cada pueblo, de antigüedad y de los recursos naturales que se pueden utilizar en la preparación de la misma, sirviendo de mucho provecho tanto para las personas que se dedican a la venta de la gastronomía como para las personas que viajan de otros lugares a degustar de los platos típicos que ofrecen cada región del país.

Oliveira (2007) menciona en su artículo sobre la importancia de la gastronomía en el turismo que:

Sin embargo, para comprender mejor al turismo gastronómico también es importante hacer referencia al comportamiento del visitante. Por ejemplo, un visitante que no siente un especial interés por la gastronomía del lugar o que no se desplaza con la intención principal o secundaria de experimentar la misma se comporta en el lugar como un no residente que necesita alimentarse durante el tiempo de permanencia. (p. 264)

El Ecuador es un País que tiene muchas ventajas porque cuenta con una diversidad de productos naturales, debido a los climas cálidos y fríos diferenciándose cada uno de ellos por sus costumbres, su cultura y su gastronomía, entre otros. Esto provoca que cada rincón del país cuenten con lugares donde se ofrezcan diferentes platos típicos y se pueda satisfacer las necesidades de los visitantes.

5.- METODOLOGÍA

5.1.- TIPOS DE INVESTIGACIÓN

5.1.2.- INVESTIGACIÓN EXPLORATORIA

Para tener la información sobre cuál es la causa de la pérdida del patrimonio gastronómico y el efecto que tiene en el desarrollo turístico del Cantón San Francisco de Pueblo Viejo se realizó una observación directa por los distintos locales que expenden la gastronomía, recolectando los factores más relevantes ante la pérdida de las tradiciones gastronómicas.

5.1.3.- INVESTIGACIÓN DESCRIPTIVA

Mediante esta investigación se determinará uno de los principales problemas que afectan el Patrimonio Gastronómico del Cantón San Francisco de Pueblo Viejo como por ejemplo: desinterés de los habitantes, y de las autoridades correspondientes para rescatar las tradiciones gastronómicas ancestrales que son un punto muy importante para realizar un turismo sostenible que beneficie a los ciudadanos de la localidad.

5.1.4.- INVESTIGACIÓN BIBLIOGRÁFICA

Se realizara consultas en libros, folletos, páginas web, donde se encuentre información de la gastronomía de distintas localidades que pueden ayudar al análisis de cuál es la causa por la que se está perdiendo el patrimonio gastronómico del Cantón San Francisco Pueblo Viejo y de qué manera está afectando al desarrollo turístico.

5.2.- TÉCNICAS DE INVESTIGACIÓN

5.2.1.- ENTREVISTAS

Mediante esta técnica de investigación se entrevistó a una moradora con conocimiento de la gastronomía ancestral, donde manifestó cuales eran los platos típicos principales del Cantón San Francisco de Pueblo Viejo, recetas, su forma de preparación, los utensilios, y la forma de conservación de los alimentos, esta entrevista se realizó en el Cantón San Francisco de Pueblo Viejo con un cuestionario de 5 preguntas de respuesta libre se tomó consideración a la señora por ser residente y por tener conocimientos de la gastronomía ancestral.

5.2.2.- ENCUESTAS

Las encuestas se las realizaran a (81) moradores de la ciudadela Luz Angélica perteneciente al Cantón San Francisco de Pueblo Viejo, para determinar las líneas de acción de la pérdida del patrimonio gastronómico del sector, y la influencia que tiene en el desarrollo turístico, mediante un cuestionario de 8 preguntas cerradas.

5.2.3.- POBLACIÓN O MUESTRA

La encuesta realizada en la presente investigación se efectuó en una muestra de 81 habitantes obtenida de 114 moradores de la Ciudadela Luz Angélica perteneciente al Cantón San Francisco de Pueblo Viejo, el dato de la muestra se obtendrá después de realizar la siguiente fórmula:

$$n = \frac{N}{e^2 (N - 1) + 1}$$

Dónde:

n = Muestra.

N = Población (114).

e = Margen de error (6%).

5.2.4.- ALCANCE DE LA INVESTIGACIÓN

La presente investigación, permitirá disminuir la pérdida del patrimonio gastronómico del Cantón San Francisco de Pueblo Viejo, procurando brindar información necesaria de la importancia de conservar las tradiciones gastronómicas aportando al desarrollo turístico, beneficiando a los habitantes en especial a las nuevas generaciones.

5.3.- MÉTODOS DE LA INVESTIGACIÓN

5.3.1.- MÉTODO ANALÍTICO

Servirá para analizar las causas y efectos ante la pérdida del patrimonio gastronómico y su influencia en el desarrollo turístico comparando los resultados obtenidos de las encuestas y las entrevistas con su respectiva tabulación, para brindar información de la gastronomía ancestral.

6.- SITUACIONES DETECTADAS

Mediante la investigación del estudio del patrimonio gastronómico y el desarrollo turístico del Cantón Pueblo Viejo Provincia de los Ríos se detectó los siguientes problemas:

1. No existen restaurantes que expendan los platos típicos representativos del Cantón, pero si hay pequeños locales donde expenden algún tipo de plato típico criollo.
2. Desinterés de las autoridades correspondientes por difundir la importancia de conservar las tradiciones que es un factor significativo para el desarrollo turístico.
3. Las formas de cocción, los ingredientes, las formas de conservación, y los utensilios se están perdiendo debido a la influencia de culturas externas al Cantón.
4. Reemplazo de platos típicos por comida chatarra entre las que predominan las hamburguesas, salchipapas, encebollados, hotdogs ,chifles, pollo brostizado, etc, dejando atrás los platos principales representativos del Cantón como seco de gallina criolla, carne en palito, seco de pato, longaniza azada con tortillas de yuca, chocolate casero, harina de plátano casera, raspados de hielo, tamales, ayampacos, aguado de gallina criolla, muchines de huevos de pescado, sancocho de pescado, caldo de salchicha, sudado de pescado en caña guadua, mala rabia entre otros .
5. Existe dificultad porque hay pocas investigaciones relacionadas con el patrimonio gastronómico del Cantón. Evidenciándose un descuido del GAD local y de la parte académica.
6. Es importante mencionar que uno de los problemas existentes en el Cantón San Francisco de Pueblo Viejo es la falta de profesionales de turismo que apoyen con su conocimiento, para un progreso del desarrollo turístico, así mejoraría la calidad de vida de los

habitantes, incrementaría fuentes de trabajo que es necesario para la economía de la localidad.

7. Se ha observado que los habitantes del Cantón no tienen conocimiento sobre el patrimonio gastronómico.

7.- SOLUCIONES PLANTEADAS

1. Brindar capacitaciones a través del sistema de competencias laborales a las personas que se dedican o desean dedicarse a la venta de la gastronomía en el sector acerca de la importancia de conservar el patrimonio gastronómico.
2. Difundir por medio televisión, radio, redes sociales, las recetas, formas de preparación, utensilios, y formas de conservación de los alimentos para que las nuevas generaciones tengan conocimiento del patrimonio gastronómico y se continúe preservando por muchos años más.
3. Incentivar a los habitantes a realizar ferias gastronómicas para dar a conocer los platos típicos que se están extinguiendo.
4. Organizar concursos de preparación de las recetas de la gastronomía ancestral para ampliar la oferta turística del Cantón San Francisco de Puebloviejo.
5. Buscar organismos de crédito para que los involucrados puedan acceder a préstamos y que mejoren la infraestructura de sus respectivos negocios.
6. Plantear estrategias para que el patrimonio gastronómico tenga una orientación turística sustentable.
7. Conocer la incidencia que genera el estudio del patrimonio gastronómico en el desarrollo turístico del Cantón San Francisco de Puebloviejo.
8. Promover el patrimonio gastronómico basado en los principales platos típicos del Cantón San Francisco de Puebloviejo.
9. Realizar campañas para prevenir la pérdida del patrimonio gastronómico y la disminución del desarrollo turístico.
10. Establecer en los habitantes la importancia que tiene el patrimonio gastronómico para el desarrollo turístico en la localidad y la necesidad de conservar y preservar la gastronomía ancestral, con el fin de que sean creadores de un cambio positivo que el Cantón San Francisco de Puebloviejo necesita para situarse como destino turístico.

11. Es importante que se plantee a las autoridades locales a impulsar programas de capacitación relacionados al patrimonio gastronómico y al desarrollo turístico.
12. Construir un paradero turístico con todos los servicios en óptimo estado motivando a que los viajeros o turistas puedan consumir la oferta gastronómica local.

8.- CONCLUSIÓN

De acuerdo con los resultados obtenidos mediante la metodología de investigación se concluye que:

1. Se logró identificar que las técnicas de preparación, utensilios, las formas de conservación, utilizados en la gastronomía ancestral Pueblovejense, se está perdiendo debido al desinterés de los habitantes y de las autoridades correspondientes por mantener el patrimonio gastronómico del Cantón San Francisco de Puebloviejo
2. De acuerdo a la investigación del patrimonio gastronómico y su influencia en el desarrollo turístico se puede concluir que existe desconocimiento de los platos típicos por parte de los habitantes, y desinterés de las nuevas generaciones, causando el desvanecimiento del consumo de la gastronomía ancestral.
3. Al realizar esta investigación, permitió conocer a fondo lo que es el patrimonio gastronómico, y el efecto que causa en el desarrollo turístico del Cantón San Francisco de Puebloviejo, no cabe duda que es un factor importante ya que crea fuentes de trabajo, es por esto que debe ser preservado para que en un futuro las nuevas generaciones tengan conocimiento de las raíces culinarias y aumente el desarrollo turístico.
4. Los nuevos estilos de vida y hábitos alimentarios, los fenómenos migratorios, el variante cambio de los precios en los alimentos, la falta de políticas públicas que regulen la entrada de nuevos alimentos en el mercado y la creciente introducción de alimentos chatarras y comidas rápidas, entre otros, han sido algunos de los principales factores que han propiciado la pérdida de identidad cultural y étnica de la cultura alimentaria.
5. En general, las raíces culturales de un grupo social es su ADN, que nos constituye e identifica como humanos, el cual, ha sido alterado por la globalización que ha generado mutaciones (enfermedades, desnutrición, obesidad) en los últimos años.

6. En conclusión la presente investigación está diseñada para que los habitantes de la localidad tomen conciencia de la importancia de preservar el patrimonio gastronómico, y empiecen a conservarla.

9.- RECOMENDACIONES (PROPUESTA PARA MEJORAR EL CASO)

1. Se recomienda propagar y promover el patrimonio gastronómico en el Cantón San Francisco de Puebloviejo, como eje fundamental para el desarrollo turístico.
2. Elaborar e incluir un plan de rescate de los principales platos típicos que se han ido perdiendo en el Cantón San Francisco de Puebloviejo.
3. Utilizar estrategias promovedoras como ferias gastronómicas para fortalecer el consumo de la gastronomía ancestral, incentivando a los habitantes del Cantón San Francisco de Puebloviejo a mejorar la calidad de vida y aportar al desarrollo turístico de la localidad.
4. Participar en las ferias gastronómicas regionales que se desarrolla todos los años con el aval del Ministerio de Turismo del Ecuador
5. Realizar un inventario del patrimonio gastronómico local para evitar su desaparición.
6. Solicitar a las Escuelas de Chef que se estandaricen las recetas del patrimonio gastronómico para preservar su originalidad.
7. Solicitar a las autoridades correspondientes que se preocupen por mantener las tradiciones gastronómicas del Cantón para que sea reconocido como un sitio turístico.
8. El GAD municipal debe contribuir con investigaciones acerca del patrimonio gastronómico para de esta manera brindar capacitaciones en las instituciones, para que de esta manera los jóvenes tengan conocimiento de la gastronomía ancestral.
9. Incentivar a las personas que se dedican a la expedición de la gastronomía que apliquen en el menú platos típicos criollos para empiecen a llamar la atención de los turistas y así se vaya incrementando la economía y la afluencia de visitantes en el sector.
10. Además de recomiendan que se realice publicidad mediante volantes, gigantografías, entre otros, referentes a la gastronomía ancestral.
11. Implementar lugares donde se expendan la comida típica, con todas sus instalaciones y permisos correspondientes.

9.1.- PROPUESTA PARA MEJORAR EL CASO

Del presente trabajo de investigación nace la necesidad de crear un sitio web ya que no existe información del patrimonio gastronómico del Cantón san francisco de Puebloviejo, es por esto que mediante la investigación realizada doy a conocer el producto del tema propuesto.

El Cantón San Francisco de Puebloviejo tiene una variedad de platos típicos criollos los mismos que se deben dar a conocer y preservarlos para las nuevas generaciones, el sitio web está dirigido para todos los habitantes y personas interesadas en obtener conocimientos de la cultura gastronómica de la localidad.

El patrimonio gastronómico es fundamental en cualquier localidad por que ayuda al desarrollo turístico de cada región beneficiando a los habitantes, creando fuentes de trabajo, mejorando la calidad de vida, es por esto que mediante la investigación realizada se toma como propuesta la realización de un Sitio Web, el mismo que se encargara de brindar información de las recetas, su forma de preparación, los utensilios, la forma de conservación de los alimentos, También se podrá encontrar un inventario de los principales platos típicos del Cantón San Francisco de Puebloviejo, este sitio destinado a brindar información sobre la gastronomía ancestral de la localidad. Tiene como nombre: **PGP Delicias Gastronómicas**. **Las siglas PGP significan PATRIMONIO GASTRONOMICO PUEBLOVEJENCE.**

El sitio web se encuentra diseñado con una portada que representa el patrimonio gastronómico, en el mismo se encontrara las recetas con sus respectivas fotos y videos de la preparación de la gastronomía ancestral, además abra un blog donde se puede encontrar información del significado del patrimonio gastronómico y al mismo tiempo los lugares turísticos con los que cuenta el Cantón.

BIBLIOGRAFIA

Astudillo, R. (2012). IDENTIFICACIÓN DE LA GASTRONOMÍA TÍPICA Y DISEÑO DE UNA RUTA GASTRONÓMICA EN EL CANTÓN PALTAS DE LA PROVINCIA DE LOJA. (Tesis de grado). Universidad Nacional de Loja, Loja, Ecuador.

Uribe, G. (2013). LA PREPARACIÓN ANCESTRAL ALIMENTICIA Y EL DESARROLLO DEL TURISMO GASTRONÓMICO DE LA CIUDAD DE AMBATO, PROVINCIA DE TUNGURAHUA. (Tesis de grado). Universidad Técnica de Ambato, Ambato, Ecuador.

Ayora, A. (2012). Marketing e Incidencia Económica del Sector Gastronómico de la Ciudad de Guayaquil: Propuestas para Restaurantes de Primera Categoría. (Tesis de postgrado). Universidad Politécnica Salesiana, Guayaquil, Ecuador.

Maya, K. (2014). Estudio de la política pública Ecuatoriana sobre patrimonio inmaterial y su aplicación en productos turísticos en la ciudad de Quito. (Tesis de grado).

Universidad Tecnológica Equinoccial repositorio obtenido en:

http://repositorio.ute.edu.ec/bitstream/123456789/1687/1/58158_1.pdf

Bastidas, D. (2013). LA GASTRONOMÍA TRADICIONAL COMO PRODUCTO TURÍSTICO DEL CANTÓN QUEVEDO. (Tesis de grado). Universidad de Guayaquil, Guayaquil. Ecuador. Obtenido en:

<http://repositorio.ug.edu.ec/handle/redug/1714#sthash.hiuank3U.dpuf>

Zapata, A. (2013). Levantamiento de información gastronómica y su aporte al desarrollo turístico del cantón Latacunga provincia de Cotopaxi. (Tesis de grado). Repositorio Digital, Universidad Técnica de Ambato. Ambato, Ecuador . Obtenido en:

<http://repositorio.uta.edu.ec/jspui/handle/123456789/6789>

Sancho, A. (s. f). Introducción al turismo. OTM. Organización Mundial de Turismo.

Obtenido en:

<http://www.seti.chubut.gov.ar/publico/pdf/Sancho%20et%20al%20OMT%20Introduccion%20al%20turismo.pdf>

Oliveira, S. (2007). La importancia de la Gastronomía en el Turismo. Un ejemplo de Mealhada-Portugal. *Estudios y Perspectivas del Turismo*. Volumen16 (2017) pp. 261-282. Obtenido en: <http://www.scielo.org.ar/pdf/eyp/v16n3/v16n3a01.pdf>

ANEXOS

Figura N°1: Revisión del proyecto de investigación de la parte práctica del examen complejo.

Fecha: 22/12/2016



Fuente: Autora

Figura N°2: Técnicas de preparación de la gastronomía ancestral

Fecha: 12/12/2016



Fuente: Autora

Figura N°2: Chocolate Casero

Fecha: 12/12/2016



Fuente: Autora

Figura N°3: Entrevista con la Señora Jacinta Quinto Saltos

Fecha: 10/11/2016



Fuente: Autora

Figura N°3: Encuesta con moradores de la Ciudadela Luz Angélica

Fecha: 01/12/2017



Fuente: Autora

Figura N°4: Seco de pato, Plato típico del Cantón San Francisco de Puebloviejo

Fecha: 08/12/2017



Fuente: Autora

GLOSARIO

Patrimonio:

Se puede entender, tanto el conjunto de lugares, bienes, conocimientos tradiciones y manifestaciones que forman parte, tanto de una nación, región, o localidad, como de sus habitantes y que se deben preservar para el disfrute de la comunidad.

Aporte:

Cosa o conjunto de cosas que se entregan o suministran para contribuir al logro de un fin.

Ancestral.

Perteneciente o relativo a los antepasados.

Preservar:

Conservar, resguardar o proteger de un daño o peligro

ENCUESTA

Preguntas cerradas

1.- ¿Cree usted que se está perdiendo las tradiciones gastronómicas representativas del Cantón San Francisco de Puebloviejo?

Si

No

2.- ¿Está de acuerdo que existan lugares donde se expenda la gastronomía ancestral para ayudar al desarrollo turístico del Cantón San Francisco de Puebloviejo?

Si

No

3.- ¿Considera usted que las autoridades correspondientes deberían aportar al crecimiento del turismo gastronómico en el Cantón San Francisco de Puebloviejo?

Si

No

4.- ¿Tiene conocimiento sobre la preparación ancestral de los platos típicos del Cantón San Francisco de Puebloviejo?

Nada

Poco

Mucho

5.- ¿Está de acuerdo que se brinde información a través de páginas web de las formas de preparación, recetas, y formas de conservación de la gastronomía típica del Cantón San Francisco de Puelobviejo?

Si

No

6.- ¿Usted está de acuerdo en que se implemente publicidad sobre la importancia de la gastronomía ancestral con el propósito de aportar al desarrollo turístico?

Si

No

7.- ¿Cree usted que la comercialización de la gastronomía típica tiene impacto en el desarrollo turístico?

Si

No

8.- ¿Está de acuerdo que las personas que expenden gastronomía sean capacitados para que tengan conocimientos de la importancia de preservar el patrimonio gastronómico?

Si

No

La fórmula utilizada para obtener la muestra es:

$$n = \frac{N}{e^2 (N - 1) + 1}$$

Dónde:

n = Muestra.

N = Población (114).

e = Margen de error (6%).

$$n = \frac{114}{(0,06)^2(114 - 1) + 1}$$

$$n = 81,03 = 81$$

Se obtuvo una muestra de n = 81.

TABULACION DE LAS ENCUESTAS.

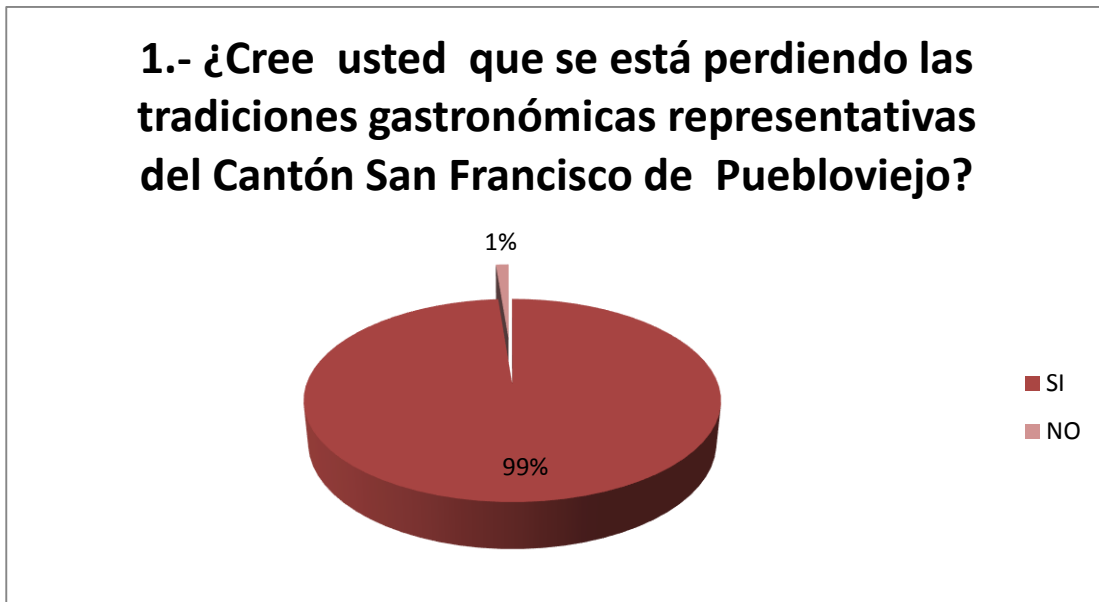
PREGUNTA N°1

1.- ¿Cree usted que se está perdiendo las tradiciones gastronómicas representativas del Cantón San Francisco de Pueblo Viejo?

Tabla N° 1.- Tradiciones gastronómicas del Cantón San Francisco de Pueblo Viejo

INDICADORES	PORCENTAJE
SI	99%
NO	1%

Grafico N° 1.- Tradiciones gastronómicas del Cantón San Francisco de Pueblo Viejo



ANALISIS: El 99% de los habitantes cree que se está perdiendo las tradiciones gastronómicas.

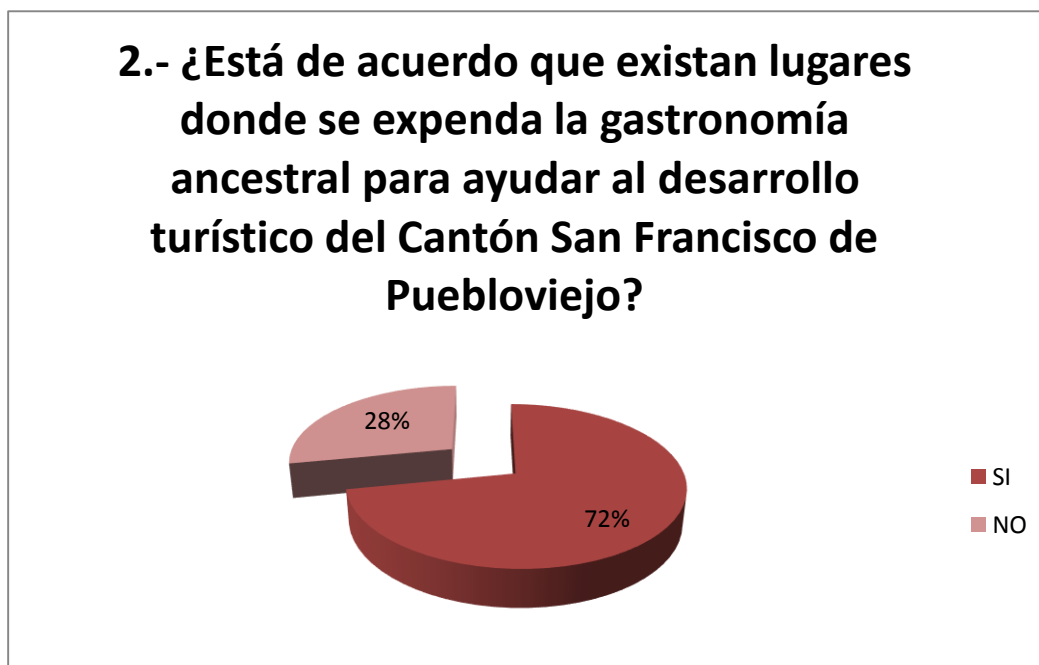
PREGUNTA N° 2

2.- ¿Está de acuerdo que existan lugares donde se expendan la gastronomía ancestral para ayudar al desarrollo turístico del Cantón San Francisco de Pueblo Viejo?

Tabla N° 2.- Expedición de la gastronomía para el desarrollo del Cantón.

INDICADORES	PORCENTAJE
SI	72%
NO	28%

Grafico N° 2.- Expedición de la gastronomía para el desarrollo del Cantón.



ANALISIS: El 72% de los habitantes están de acuerdo que existan lugares donde se expendan la gastronomía ancestral, mientras el 28% no están de acuerdo con lo antes dicho.

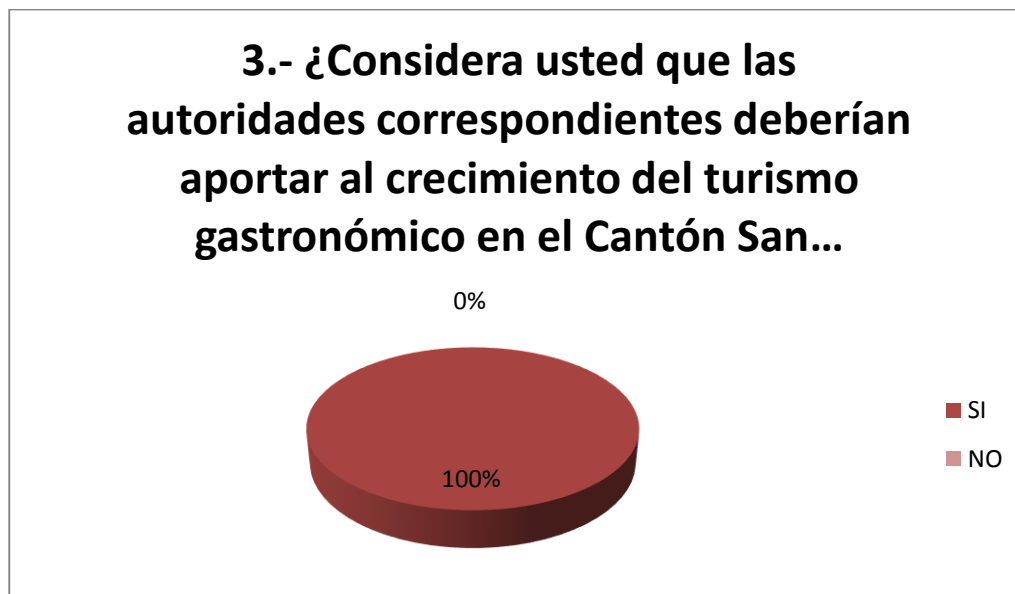
PREGUNTA N° 3

3.- ¿Considera usted que las autoridades correspondientes deberían aportar al crecimiento del turismo gastronómico en el Cantón San Francisco de Puebloviejo?

Tabla N° 3.- Autoridades deberían aportar al crecimiento del desarrollo turístico.

INDICADORES	PORCENTAJE
SI	100%
NO	0

Grafico N° 3.- Autoridades deberían aportar al crecimiento del desarrollo turístico.



ANALISIS: El 100% de los habitantes que las autoridades correspondiente deben aportar al crecimiento del turismo gastronómico en el Cantón San Francisco de Puebloviejo.

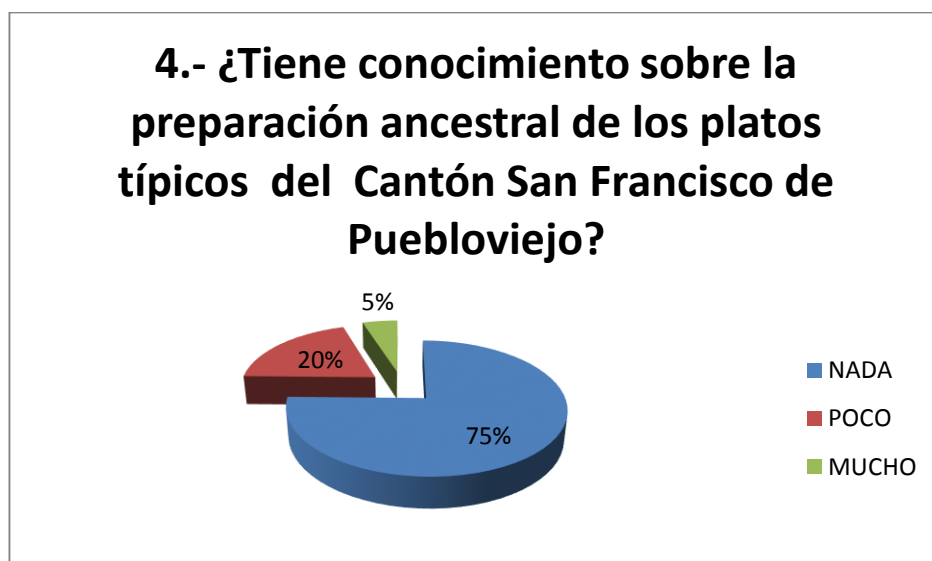
PREGUNTA N° 4

4.- ¿Tiene conocimiento sobre la preparación ancestral de los platos típicos del Cantón San Francisco de Puebloviejo?

Tabla N° 4.- Preparación ancestral.

INDICADORES	PORCENTAJE
NADA	75%
POCO	20%
MUCHO	5%

Grafico N° 4.- Preparación ancestral.



ANALISIS: el 75% de los habitantes dicen que no tienen conocimiento acerca de la preparación de los platos típicos ancestrales, mientras que un 20% dicen que tienen poco, y el 5% que saben mucho.

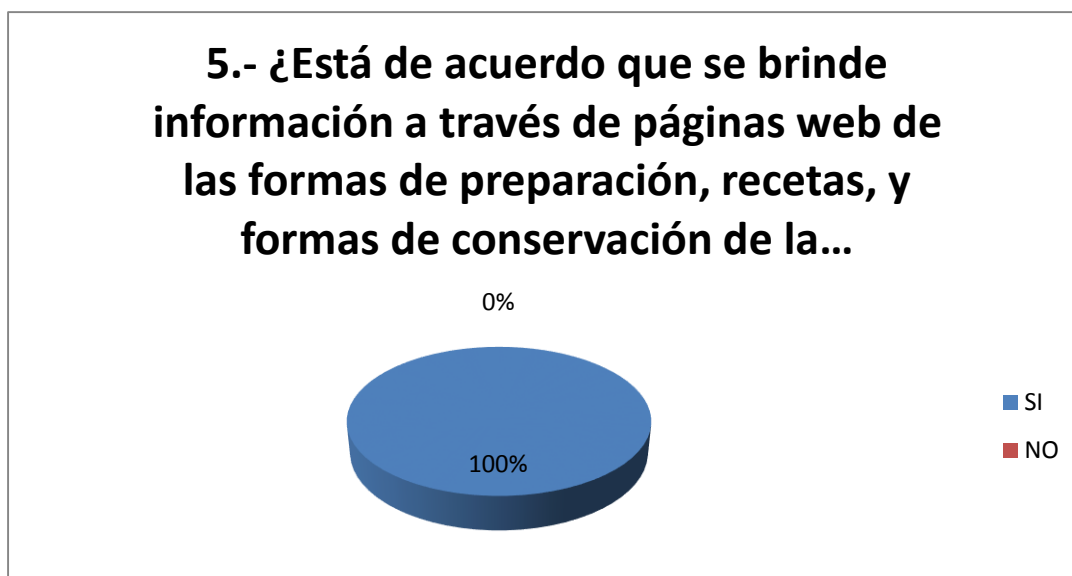
PREGUNTA N° 5

5.- ¿Está de acuerdo que se brinde información a través de páginas web de las formas de preparación, recetas, y formas de conservación de la gastronomía típica del Cantón San Francisco de Pueblo Viejo?

Tabla N° 5.- Los habitantes están de acuerdo que se brinde información a través de páginas web.

INDICADORES	PORCENTAJE
SI	100%
NO	0

Grafico N° 5.- Los habitantes están de acuerdo que se brinde información a través de páginas web.



ANALISIS: El 100% de los habitantes están de acuerdo que a través de páginas web se difunda los platos típicos ancestrales.

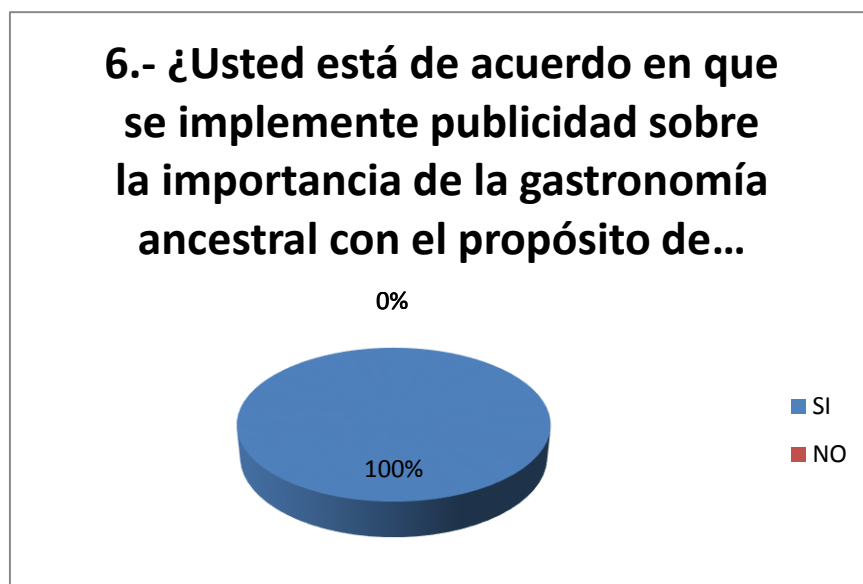
PREGUNTA N° 6

6.- ¿Usted está de acuerdo en que se implemente publicidad sobre la importancia de la gastronomía ancestral con el propósito de aportar al desarrollo turístico?

Tabla N° 6.- Los habitantes están de acuerdo que se implemente publicidad sobre la importancia de la gastronomía con el propósito de aportar al desarrollo turístico.

INDICADORES	PORCENTAJE
SI	100%
NO	0

Grafico N° 6.- Los habitantes están de acuerdo que se implemente publicidad sobre la importancia de la gastronomía con el propósito de aportar al desarrollo turístico.



ANALISIS: El 100% de los habitantes están de acuerdo que se implemente publicidad de la importancia de la gastronomía ancestral.

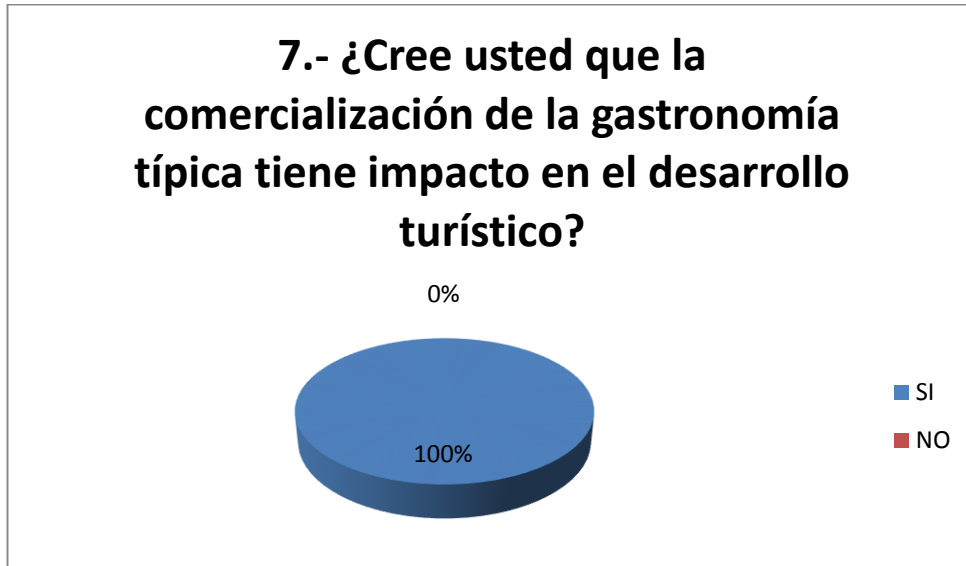
PREGUNTA N° 7

7.- ¿Cree usted que la comercialización de la gastronomía típica tiene impacto en el desarrollo turístico?

Tabla N° 7.- Comercialización de la gastronomía típica como impacto al desarrollo turístico.

INDICADORES	PORCENTAJE
SI	100%
NO	0

Grafico N° 7.- Comercialización de la gastronomía típica como impacto al desarrollo turístico.



ANALISIS: El 100% de los habitantes cree que la comercialización de la gastronomía típica tiene impacto en el desarrollo turístico.

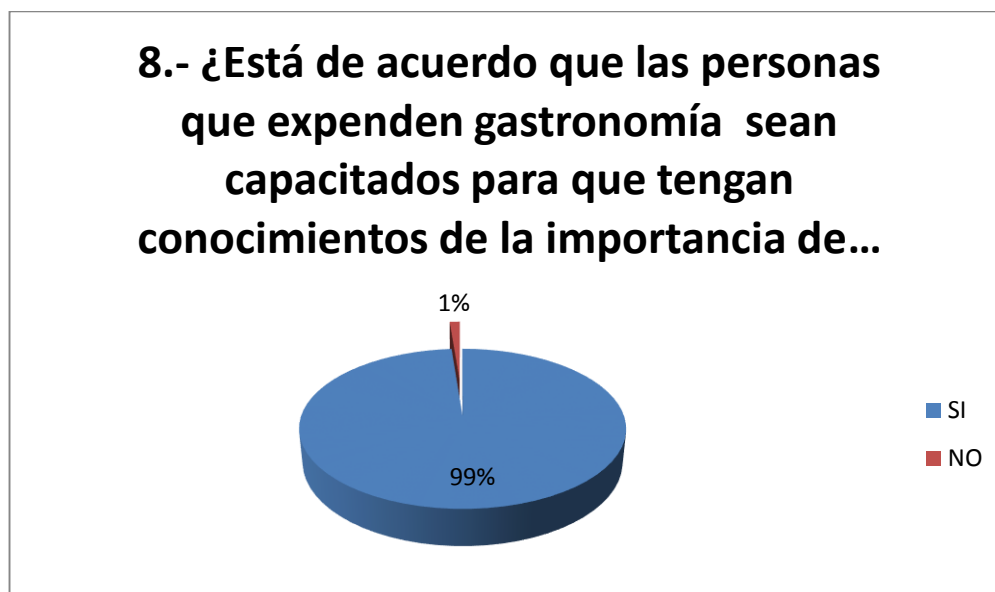
PREGUNTA N° 8

8.- ¿Está de acuerdo que las personas que expenden gastronomía sean capacitados para que tengan conocimientos de la importancia de preservar el patrimonio gastronómico?

Tabla N° 8.- Capacitación de los habitantes que expende gastronomía

INDICADORES	PORCENTAJE
SI	99%
NO	1%

Grafico N° 8.- Capacitación de los habitantes que expende gastronomía



ANALISIS: El 99% de los habitantes está de acuerdo que las personas que expenden la gastronomía sean capacitadas para preservar el patrimonio gastronómico.

PREGUNTAS DE ENTREVISTA

1. ¿Mencione los nombres de los principales platos típicos del Cantón San Francisco de Puebloviejo?
2. ¿Cuáles eran las técnicas de conservación de los alimentos ancestrales?
3. ¿Cómo se preparaba la gastronomía ancestral del Cantón San Francisco de Puebloviejo?
4. ¿Cree usted que existe desinterés por parte de las autoridades de la gastronomía ancestral Cantón San Francisco de Puebloviejo?
5. ¿Qué mensaje daría usted a las nuevas generaciones con respecto a la gastronomía ancestral como patrimonio de la localidad?

ENTREVISTA N°1

En una entrevista realizada a la Señora Jacinta Quinto Saltos habitante del Cantón San Francisco de Pueblo Viejo; comentaba que hace años venían desde Vinces embarcaciones a dejar mercadería en el Cantón, los cuales se quedaban disfrutar de la gastronomía típica que en ese entonces era muy apetecida por aquellos visitantes.

También menciono algunos platos típicos que en la actualidad están desapareciendo como:

- Longaniza asada con tortillas de yuca
- Chocolate casero
- Mala rabia
- Seco de pato
- Seco de gallina criolla
- Aguado de gallina criolla
- Sudado de pescado en caña guadua
- Tamales
- Ayampacos
- Muchines de huevos de pescado
- Harina de plátano casera

Además explico algunas técnicas de conservación de alimentos como: La técnica del ahumado que consistía en un fogón que tenía unos cordeles en los cuales tendían la carne y las dejaban por días y las carnes no se dañaban, otra técnica era que hacían un hueco en la tierra un poco profundo y envolvían las carnes en hojas de plátano y luego encima le ponían la tierra y así permanecía por varios días y cuando ya necesitaba usarla desenterraban y la carne seguía con su color y olor natural.

Para la preparación de la gastronomía ancestral ellos usaban productos perecibles los cuales sembraban y cogían de sus huertos esto hacía que las comidas tengan un sabor único.

También indica que en el Cantón ya no se realizan las ferias gastronómicas donde se daban a conocer los platos típicos debido a que las autoridades tienen desinterés, para finalizar esta

entrevista la Señora dice que sería bueno que se difundan los principales platos típicos para que las nuevas generaciones tengan conocimiento y así se vallan propagando en el futuro para que el pueblo mejore su calidad de vida, para que haya comercio y se incremente el desarrollo turístico.