



UNIVERSIDAD TÉCNICA DE BABAHOYO
FACULTAD DE CIENCIAS JURÍDICAS, SOCIALES Y DE LA
EDUCACIÓN
HOTELERÍA Y TURISMO



PROYECTO DE INVESTIGACIÓN
PREVIO A LA OBTENCIÓN DEL TÍTULO DE:
LICENCIATURA EN HOTELERÍA Y TURISMO

TEMA:

GUÍA GASTRONÓMICA EN EL DESARROLLO SOCIOCULTURAL
DEL CANTÓN BUENA FE, AÑO 2019

AUTOR:

RAMOS GUILCAPI JEFFERSON RICARDO

TUTORA:

MSC. JESICA CACHIPUENDO

BUENA FE-LOS RIOS-ECUADOR

2020

ÍNDICE

RESUMEN	7
INTRODUCCIÓN.....	9
CAPITULO I.....	10
DEL PROBLEMA DE LA INVESTIGACIÓN.....	10
1.1. IDEA O TEMA DE LA INVESTIGACIÓN	10
1.2. MARCO CONTEXTUAL.....	10
1.2.1 Contexto Internacional.....	10
1.2.2 Contexto Nacional	11
1.2.3 Contexto Local.....	12
1.2.4 Contexto Institucional	12
1.3. SITUACIÓN PROBLEMÁTICA	13
1.4. PLANTEAMIENTO DEL PROBLEMA	14
1.4.1. Problema General	15
1.4.2. Sub problemas o Derivados.....	15
1.5. DELIMITACIÓN DE LA INVESTIGACIÓN	15
1.6. JUSTIFICACIÓN	16
1.7. OBJETIVOS DE INVESTIGACIÓN	17
1.7.1. Objetivo General.....	17
1.7.2. Objetivos Específicos.....	17
CAPITULO II	18
MARCO TEORICO O REFERENCIAL.....	18
2.1. MARCO TEORICO	18
2.1.1. Marco conceptual.....	18
2.2 MARCO REFERENCIAL SOBRE LA PROBLEMÁTICA DE INVESTIGACIÓN	31
2.2.1 Antecedentes investigativos.....	31
2.2.2 Categorías de análisis.....	33
2.3 Postura teórica.....	34

2.4 HIPÓTESIS	35
2.4.1 Hipótesis General o Básica	35
2.4.2 Sub-hipótesis o Derivadas	35
CAPITULO III.....	37
RESULTADOS DE LA INVESTIGACIÓN	37
3.1. RESULTADOS OBTENIDOS DE LA INVESTIGACIÓN.....	37
CAPITULO IV	52
4.1 PROPUESTA DE APLICACIÓN DE RESULTADOS.....	52
4.1.1 Alternativa obtenida	52
4.1.2. Alcance de la alternativa.....	53
4.1.3. Aspecto básico de la alternativa	53
4.1.3.1 Antecedentes.....	53
4.1.3.2 Justificación.....	54
4.2. OBJETIVOS.....	55
4.2.1. General.....	55
4.2.2 Específicos.....	55
4.3. ESTRUCTURA GENERAL DE LA PROPUESTA	56
4.3.1. Título	56
4.3.2. Componentes	56
4.3.2.1 lista de los platos típicos del cantón Buena Fe.....	57
4.3.2.2 Logo de la guía gastronómica.....	81
4.3.2.3 Portada de la Guía Gastronómica.....	82
CRONOGRAMA DEL PROYECTO	84
Bibliografía	85
ANEXOS.....	87

ÍNDICE DE TABLAS

TABLA 1	Población y Muestra.....	38
TABLA 2	¿Usted sabe que es una guía gastronómica?.....	40
TABLA 3	¿Le interesaría que el cantón Buena Fe disponga de una guía gastronómica y que puedan ofrecer los platos tradicionales que restaurantes en la ciudad?.....	41
TABLA 4	¿ Conoce usted los platos mas representativos del canton Buena Fe?.....	42
TABLA 5	¿ Le gustaria conocer mas de la gran variedad de platos tipicos que se ofertan en el canton?.....	43
TABLA 6	¿ Estaria interesado en saber cual es el modo de preparacion de los platos tipicos del canton?	44
TABLA7	¿ Conoce usted sitios en donde brinden comida tipica del canton?	45
TABLA8	¿ Con que frecuencia usted visita restaurantes exclusivamente para desgustar de platos tipicos del canton?.....	46
TABLA 9	¿De los siguientes platos que representa a la gastronomía del cantón Buena Fe, cual es de su mayor preferencia?	47
TABLA 10	¿Usted tiene conocimiento si en el cantón Buena Fe se han llevado a cabo eventos gastronómicos?.....	48
TABLA 11	49

ÍNDICE DE GRÁFICOS

GRÁFICO 1 Población y Muestra.....	39
GRÁFICO 2	40
GRÁFICO 3 ¿Le interesaría que el cantón Buena Fe disponga de una guía gastronómica y que puedan ofrecer los platos tradicionales que restaurantes en la ciudad?	41
GRÁFICO 4 ¿ Conoce usted los platos mas representativos del canton Buena Fe?.....	42
GRÁFICO 5 ¿ Le gustaria conocer mas de la gran variedad de platos tipicos que se ofertan en el canton?	43
GRÁFICO 6 ¿ Estaria interesado en saber cual es el modo de preparacion de los platos tipicos del canton?	44
Gráfico 7 ¿ Conoce usted sitios en donde brinden comida tipica del canton?	45
GRÁFICO 8 ¿ Con que frecuencia usted visita restaurantes exclusivamente para degustar de platos tipicos del canton?.	46
GRÁFICO 9 ¿De los siguientes platos que representa a la gastronomía del cantón Buena Fe, cual es de su mayor preferencia?.....	47
GRÁFICO 10 ¿Usted tiene conocimiento si en el cantón Buena Fe se han llevado a cabo eventos gastronómicos?	48

ÍNDICE DE ILUSTRACIONES

Ilustración 1 arroz con menestra y carne asada	58
Ilustración 2 bollo de pescado	59
Ilustración 3 ayampaco	60
Ilustración 4 guatita	61
Ilustración 5 sancocho de pescado	63
Ilustración 6 cazuela	64
Ilustración 7 caldo de salchicha.....	66
Ilustración 8 seco de gallina criolla	68
Ilustración 9 caldo de gallina criolla	69
Ilustración 10 humita	71
Ilustración 11 bolón de verde	72
Ilustración 12 mazamorra	74
Ilustración 13 chicha de chontilla.....	75
Ilustración 14 tilapia frita	76
Ilustración 15 encebollado	77
Ilustración 16 chicharrón de pollo	78
Ilustración 17 tonga.....	81
Ilustración 18 logo de la guía gastronómica	81
Ilustración 19 portada de la guía gastronómica	82
Ilustración 20 entrevista con la Ing. Maricela sevellano encargada del departamento de cultura y turismo del GAD Municipal del Cantón Buena Fe.....	93
Ilustración 21 entrevista con el Lcdo. Joel Vizcarra administrador del sitio turístico Puerto Bajaña	94
Ilustración 22 encuestas con habitantes del Cantón Buena Fe parte centro	94
Ilustración 23 encuesta con habitantes del cantón Buena Fe	94
Ilustración 24 encuesta con habitantes del Cantón Buena Fe	94



UNIVERSIDAD TÉCNICA DE BABAHOYO
FACULTAD DE CIENCIAS JURÍDICAS, SOCIALES Y DE LA
EDUCACIÓN
HOTELERÍA Y TURISMO



RESUMEN

El siguiente proyecto de investigación se basa en el tema: “GUÍA GASTRONÓMICA EN EL DESARROLLO SOCIOCULTURAL DEL CANTÓN BUENA FE, AÑO 2019”, como principal propósito conocer más sobre la gastronomía de nuestro cantón Buena Fe.

Se da a conocer sobre el tema principal se habla sobre temas en el contexto nacional, local e internacional, también se habla sobre la problemática, cuáles son los principales objetivos de esta investigación realizada.

En el siguiente capítulo se puede observar que existe mucha información sobre una guía gastronómica, se describen cada plato típico e introducido como local en el cantón, cada plato con su respectiva receta y su modo de preparación.

El capítulo siguiente de la investigación se da a conocer cuáles son los platos más consumidos en el cantón por medio de una encuesta realizadas a moradores en la parte céntrica los mismos que han vivido la última década, y la entrevista realizada a personas involucradas al ámbito turístico en el cantón, en donde dan alternativas de fomentar el turismo a través del arte culinario.

En el último capítulo se da a conocer sobre la propuesta de valor que tendrá la guía gastronómica en el cantón, dando a conocer el fin de la investigación para poder colaborar con el desarrollo sociocultural del cantón Buena Fe.

PALABRAS CLAVES

Gastronomía, Sociocultural, Turismo, Arte Culinario, Guía, Tradición, Costumbres



UNIVERSIDAD TÉCNICA DE BABAHOYO
FACULTAD DE CIENCIAS JURÍDICAS, SOCIALES Y DE LA
EDUCACIÓN
HOTELERÍA Y TURISMO



SUMMARY

The following research project is based on the theme: "GASTRONOMIC GUIDE IN THE SOCIOCULTURAL DEVELOPMENT OF CANTON BUENA FE, YEAR 2019", as the main purpose to know more about the gastronomy of our canton Buena Fe.

The main topic is known about issues in the national, local and international context, also about the problem, which are the main objectives of this research.

In the next chapter it can be seen that there is a lot of information about a gastronomic guide, each typical dish is introduced and introduced as a local in the canton, each dish with its respective recipe and its way of preparation.

The following chapter of the investigation reveals the most consumed dishes in the canton through a survey of residents in the central part, who have lived the last decade, and the interview with people involved in the tourism sector in the canton, where they give alternatives to promote tourism through culinary art.

In the last chapter, the value proposal that the gastronomic guide will have in the canton will be announced, announcing the end of the research in order to collaborate with the socio-cultural development of the Buena Fe canton.

KEYWORDS

Gastronomic, guide, sociocultural, tourism, culinary art, traditions, customs

INTRODUCCIÓN

Este proyecto de titulación es un aporte para el cantón de Buena Fe, conocida como San Jacinto de Buena Fe, es una ciudad agroturística, también es considerada como la tercera urbe más poblada de la provincia de Los Ríos.

Buena fe es un cantón que ha crecido en los últimos años gracias al trabajo que ha venido realizando la nueva administración, incentivando el turismo de una manera favorable para los habitantes del cantón y sobre todo haciendo énfasis de nuevos proyectos para el mejoramiento de caminos vecinales los cuales son de gran importancia para el desarrollo turístico y gastronómico, por esta razón este proyecto va dirigido a la gastronomía del cantón Buena Fe.

Se realizó una recopilación de información para conocer cuáles son los platos típicos y comidas en general que identifican al pueblo buenafesino, incluyendo bebidas y alimentos hechos a base de productos cultivados por personas dedicadas a la producción de variedad de cultivos del cantón.

Esta guía está desarrollada bajo una serie de técnicas y fotografías haciendo conocer cuáles son los platos sobresalientes del cantón, en conjunto con una investigación exploratoria; gracias a las entrevistas y encuestas realizadas a personas que viven más de diez años en el cantón y sobre todo a dueños de restaurantes.

Cabe señalar que el objetivo de este proyecto es incentivar a los turistas nacionales, locales y extranjeros a degustar de la variedad de platos típicos sobresalientes del cantón Buena Fe, y poder contribuir al desarrollo sociocultural del cantón.

CAPITULO I

DEL PROBLEMA DE LA INVESTIGACIÓN

1.1. IDEA O TEMA DE LA INVESTIGACIÓN

Guía gastronómica en el desarrollo sociocultural del cantón Buena Fe, Año 2019.

1.2. MARCO CONTEXTUAL

1.2.1 Contexto Internacional

Hoy en día el turismo se inclina cada vez más a la especialización y va al encuentro de los nuevos deseos de los turistas. Por lo tanto, no es extraño que hayan aparecido una serie de nuevos productos que van más allá del turismo masificado del sol y playa, e intentan satisfacer diversos nichos de mercado. El turismo gastronómico es uno de los nuevos productos turísticos que ha ganado mayor dimensión en los últimos tiempos, así como ha llamado la atención por parte de la comunicación social.

Según (OMT, 2012), el turismo gastronómico como fenómeno turístico ha crecido considerablemente y se ha convertido en uno de los más dinámicos y creativos segmentos del turismo. Tantos destinos como empresas turísticas se han dado cuenta de la importancia de la gastronomía con el fin de diversificar el turismo y estimular el desarrollo económico local, regional y nacional.

La gastronomía se ha convirtiéndose en uno de los factores clave de atracción tanto para definir la competitividad de los destinos turísticos como para la promoción de los mismos (Lopez Guzman & Sanchez Cañizares, 2012).

La gastronomía, un componente esencial de la historia, la tradición y la identidad, se ha convertido también en un motivo importante para visitar un lugar recomendado por turistas que han conocido a más de sus lugares para poder recrearse, han saboreado la alimentación tradicional del lugar visitado. Según el segundo informe mundial de la OMT sobre turismo gastronómico, este segmento turístico ofrece un enorme potencial para estimular las economías locales, regionales y nacionales y promover la sostenibilidad y la inclusión.

Desde los inicios del turismo, las personas se han sentido atraídas por la gastronomía del lugar que visitan, no solo por la simple necesidad de alimentarse sino de explorar nuevos sabores y culturas en diversos platos. Países alrededor del mundo se han esforzado por recobrar o mantener los sabores únicos de su región, crear nuevos platos y sobre todo diferenciarse del resto; ya es un hecho que los turistas pueden tener cualquier motivo para viajar, pero la gastronomía siempre está incluida en sus planes. (Oliveira, 2007).

1.2.2 Contexto Nacional

La cocina ecuatoriana conocida como “comida criolla”, es una gastronomía relativamente nueva. La comida ecuatoriana tiene un valor muy original. Los diferentes alimentos de las regiones que tiene nuestro maravilloso país lo hacen acreedor a sobre salir en su distinguida gastronomía influenciados por la cocina europea (sobre todo españolas), ya que cumple un papel importante en la cocina del Ecuador.

La gastronomía del Ecuador es una variada forma de preparar comidas y bebidas hechas en dicho país, que se ve enriquecida por las aportaciones de las diversas regiones que componen el mismo. Esto se debe a que en Ecuador existen regiones con muchas costumbres y tradiciones diferentes. Los diferentes platos típicos y los ingredientes principales varían en función de estas condiciones naturales. La cocina ecuatoriana está fuertemente influida a

lo largo de su historia por los habitantes originarios de la zona, así como de pueblos que conquistaron su territorio, además de muchas influencias extranjeras, principalmente de países vecinos de América Latina.

1.2.3 Contexto Local

La provincia de Los Ríos, de grandes haciendas y atractivos naturales, toma este nombre por la gran cantidad de recursos hídricos que posee, por lo que se le ha catalogado como “La Capital Fluvial del Ecuador”. Su actividad más sobresaliente es la agricultura, en la que se destacan productos tales como el cacao, café, banano, caña de azúcar, achiote, verde, maní, el palo de balsa, el caucho, y los árboles frutales de diversas clases.

En el Ecuador está adquiriendo una gran importancia debido a la diversidad culinaria existente, no obstante, la gastronomía a diferencia de otras modalidades turísticas no ha sido estructurada de una forma adecuada siendo esta una debilidad (OMT, 2012).

Nuestro país, principalmente la provincia de Los Ríos posee innumerables valores de su patrimonio cultural, étnico, mega-diversidad de flora y fauna, por consiguiente, la gastronomía con diversidad en delicias culinarias únicas y saberes culturales forman parte de un recurso potencial en el desarrollo de un destino turístico (OMT, 2012).

1.2.4 Contexto Institucional

La posición geográfica en la que se encuentra el cantón se convierte en una puerta para desarrollar una guía gastronómica y conocer sus variedades de platos típicos que brinda el cantón, ya que se encuentra ubicado a 14 km de Quevedo y Santo Domingo, situado en la parte septentrional de la provincia de Los Ríos a 120 km de la ciudad de Babahoyo, capital provincial con una extensión territorial de 101 km². El cual limita al norte con Sto.

Domingo, al sur con Quevedo, al este con Valencia, al Oeste con cantones de Manabí y el Guayas. La superficie dividida en cabecera cantonal, parroquias rurales, y parroquia pilar (parroquia urbana).

El cantón Buena Fe se caracteriza por su gran variedad de productos agrícolas los cuales son utilizados para la elaboración de diferentes platos típicos que pueden brindar a visitantes ya que serían un aporte esencial para su economía y a un excelente desarrollo sociocultural del cantón Buena Fe.

El cantón Buena Fe tiene una mezcla de costumbres y tradiciones gastronómicas diversas que forman la identidad de un pueblo, convirtiéndose en parte de la cultura buenafesina, olores y sabores se combinan en las comidas típicas entre ellas el conocido chicharrón de gallina. Chicharrón de pescado, tilapia frita, bollos y demás delicias de esta zona. Las influencias de la provincia de Manabí y otros cantones son sin duda inevitable, con gran aceptación por la población se ha producido gran variedad de platos y dulces, convirtiéndose en parte de la cultura de Buena Fe.

1.3. SITUACIÓN PROBLEMÁTICA

El gobierno descentralizado del cantón Buena Fe se ha manifestado en algunas ocasiones en realizar ferias gastronómicas, sin embargo, para que haya un turismo gastronómico fructífero se debería realizar una encuesta de los restaurantes los cuales son los encargados de brindar platos típicos del cantón, como sabemos que cada turista que visita una ciudad o un pueblo siempre quiere visitar lugares en donde puedan degustar de sus comidas típicas, y más que todo encontrar un sitio en donde poder saborear diferentes platos tradicionales del cantón y también de la provincia.

En los últimos años el cantón Buena Fe ha tenido un cambio en lo que corresponde a la administración, sin embargo, debería existir una guía gastronómica en donde los que

visitan Buena Fe ya sea por ocio, o negocio pueda encontrar sitios en donde les brinden comidas típicas del cantón, exaltando y reviviendo el arte culinario de nuestros ancestros y la forma de preparación la cual ellos preparaban los alimentos, sin menos preciar comidas de otras regiones de nuestro Ecuador.

Sería muy factible que el Gobierno Autónomo Descentralizado del cantón Buena Fe proyecte y sobre todo resalte la comida típica del cantón para que se pueda establecer una identidad gastronómica en el cantón.

1.4. PLANTEAMIENTO DEL PROBLEMA

La provincia de Los Ríos se caracteriza por su variedad de comidas típicas en diferentes cantones, ¿Por qué crear una guía gastronómica resaltando los platos típicos del cantón Buena Fe? Ya que de esta manera se podría conocer más su forma de preparación de cada plato típico, además ayudaría a su desarrollo sociocultural considerando un aporte fundamental para el desarrollo del Cantón.

En el momento en que se denota una separación entre la población y sus raíces culinarias, es notable que se está desapareciendo, poco a poco sus lazos con su identidad.

En los últimos años se ha reconocido la extraordinaria importancia que tiene la relación del hombre con su alimentación y su entorno, uno de los aspectos más importantes de la cultura de un pueblo está constituido por las tradiciones culinarias, las cuales tienen características regionales en diferencia a su preparación y presentación, dando origen a una riqueza gastronómica incomparable, lo cual deberíamos rescatar el arte culinario de nuestros antepasado y llenar de expectativa a las personas que visitan la ciudad y sobre todo brindarle a turistas nacionales y locales una variedad de comidas típicas digna de nuestra provincia y sobre todo resaltando el buen sabor de nuestra ciudad.

1.4.1. Problema General

¿De qué manera se promocionaría una guía gastronómica indicando los platos típicos sobresalientes en el cantón Buena Fe, Año 2019?

1.4.2. Sub problemas o Derivados

¿Cuáles serían los platos típicos que llamarían la atención al turista, tanto nacional como local?

¿Cuál sería la ventaja de una guía gastronómica en el cantón?

¿Cuáles serían el grado de satisfacción para los turistas al saber que existe una guía gastronómica en el cantón Buena Fe?

1.5. DELIMITACIÓN DE LA INVESTIGACIÓN

Este proyecto investigativo, se encuentra delimitado de la siguiente manera:

- **Delimitación espacial:** El presente trabajo de investigación se efectuará en el cantón Buena Fe, perteneciente a la provincia de Los Ríos.
- **Delimitación temporal:** octubre-marzo 2020
- **Objeto de estudio:** desarrollo sociocultural

- **Campo de acción:** Guía Gastronómica en el desarrollo sociocultural del cantón Buena Fe.
- **Línea de investigación de la universidad:** Educación y Desarrollo Social
- **Línea de investigación de la facultad:** Talento Humano Educación y Docencia.
- **Línea de investigación de la carrera:** Planificación y gestión turística sustentable.
- **Sub-Línea de investigación:** guía gastronómica en el sociocultural del cantón Buena Fe.
- **Delimitador demográfico:** los beneficiarios directos de la presente investigación serán los habitantes del cantón Buena Fe.

1.6. JUSTIFICACIÓN

Este proyecto tiene como finalidad elaborar una guía gastronómica con los platos típicos del cantón Buena Fe perteneciente a la provincia de Los Ríos con el fin de resaltar y rescatar las tradiciones culinarias. La cultura de un país está compuesta por varios factores, uno de ellos es la gastronomía. En la provincia de Los Ríos los platos típicos que son una verdadera delicia para el paladar, platos verdaderamente únicos que cualquier persona puede degustar, hechos para dar a conocer lo que son las costumbres gastronómicas que aquí poseen. El objetivo principal de una guía gastronómica en el cantón Buena Fe es el de recuperar la alimentación tradicional de uno de los cantones agroturísticos de la provincia de Los Ríos. Además, el cantón se caracteriza por poseer una riqueza en cuanto a la producción de sus productos agrícolas, que son la base para la elaboración de sus platos típicos, entre los cuales tenemos: Banano, Cacao, Arroz, Maíz, Maní, Verde, Yuca, Frutas Tropicales, entre otras. Una guía gastronómica aportaría al desarrollo sociocultural del cantón Buena Fe.

Esta investigación se considera novedosa y de importancia en la medida que se permitirá conocer la gastronomía del cantón Buena Fe y a su vez nos lleva a una guía gastronómica exaltando la variedad de comidas que nos puede brindar el cantón, y más beneficiando a los dueños de restaurantes y así las personas que visitan o por casualidad ingresan a la ciudad puedan degustar de la gastronomía que brinda el cantón Buena Fe, una ciudad agroturística y de gente amable.

1.7. OBJETIVOS DE INVESTIGACIÓN

1.7.1. Objetivo General

Determinar la influencia de una guía gastronómica en el desarrollo sociocultural del cantón Buena Fe, año 2019.

1.7.2. Objetivos Específicos

- Identificar los platos típicos sobresalientes en el cantón Buena Fe.
- Describir los beneficios que ofrece la guía gastronómica.
- Implementar una guía gastronómica que promueva el desarrollo sociocultural del cantón Buena Fe.

CAPITULO II

MARCO TEORICO O REFERENCIAL

2.1. MARCO TEORICO

2.1.1. Marco conceptual

2.1.2 Historia de la cocina

La historia de la cocina es muy diversa y ha cambiado en cada siglo con nuevas creaciones e ideas, siempre con la mentalidad de mejorar y satisfacer más a los paladares. Para entender a la cocina se debe comprender la razón de cocinar, que es alimentarse, y eso nos remonta a los inicios del hombre.

Nuestros antepasados en la era del hombre primitivo basaban supervivencia ingiriendo lo que la tierra les daba, desde plantas, frutos y semillas eran parte de su comida diaria, realizaban esto ya que imitaban las costumbres de otros animales quienes con su hocico escarbaban el suelo en busca de alimento. Si se habla de proteínas, la obtenían de huevos de pájaro y pequeños animales fáciles de capturar, además de que no dudaban de ingerir a cuanto insecto se les cruzara. Todo esto era consumido al natural, sin condimentos, directo a la boca.

Observaban como los animales más grandes se devoraban a otros, fue cuando el hombre se volvió cazador y dio a la persecución en la obtención de carne para una mejor fuente proteica. Desgarraban los músculos pegados al hueso y rompían estos para ingerir medulas y otras sustancias nutritivas. Fueron estos los inicios del hombre omnívoro.

Las primeras sazones en los alimentos fueron otorgadas por el agua de mar, ya que el hombre primitivo lavaba lo que recolectaba como frutas y carne para retirar exceso de

tierra, fue cuando descubrieron el agradable sabor salino y el inicio de mezclar otros alimentos con hierbas para dar un sabor más agradable a la comida.

Con el descubrimiento del fuego, el hombre logro la cocción, por las carnes, pescados y frutos eran sometidos a las llamas para darles aquel gusto cocido y ahumado que les gustaba. Es así como se dan los inicios por el gusto de la buena comida.

2.1.2. Gastronomía

La gastronomía es el estudio de la relación entre cultura y alimento. A menudo se piensa erróneamente que el termino gastronomía únicamente tiene relación con el arte de cocinar y los platillos alrededor de una mesa. Sin embargo, esta es una pequeña parte de dicha disciplina. No siempre se puede afirmar que un cocinero es un gastrónomo, ya que la gastronomía estudia varios componentes culturales tomando como eje central la comida, de esta forma se vinculan la Bellas Artes, ciencias sociales, ciencias naturales, e incluso ciencias exactas alrededor del sistema alimenticio del ser humano (Gutierrez, 2012).

2.1.3 Guía gastronómica

Documento que ayuda a encontrar el camino que se ha de seguir para ir a un lugar, donde se puede encontrar una serie de datos e información acerca de un servicio gastronómico.

2.1.4 Turismo Gastronómico

El turismo gastronómico, como fenómeno turístico según organización mundial del turismo, ha crecido considerablemente y se ha convertido en uno de los más dinámicos y creativos segmentos del turismo. Tanto destinos como empresas turísticas se han dado cuenta de la importancia de la gastronomía con el fin de diversificar el turismo y estimular el desarrollo económico local y nacional.

Es importante señalar que las motivaciones son esenciales para comprender al turismo gastronómico pues la mayoría de los visitantes cuando viajan recurren a los restaurantes para satisfacer las necesidades fisiológicas básicas en el sentido de Maslow y su pirámide de necesidades, es decir, la necesidad de alimentarse para sobrevivir (Leal Londoño, 2015).

Las motivaciones físicas se encuentran asociadas al hecho de que el acto de comer es algo natural para el ser humano y a que la comida despierta los sentidos y provoca varias sensaciones. Se sustentan en necesidades que no son satisfechas en lo cotidiano como la necesidad de relajarse, cambiar de rutina, la obtención de placer a través de refecciones, la oportunidad de familiarizarse con nuevos sabores. Las actividades físicas también se relacionan con el área de la salud ya que muchas personas buscan incorporar hábitos alimenticios más saludables durante sus vacaciones. Por ejemplo, la dieta mediterránea característica de Grecia, Italia y la península ibérica, o la dieta atlántica portuguesa son muy tenida en cuenta por los turistas que interesan por su salud (Oliveira, 2011).

Sin embargo, para comprender mejor el 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. Para este visitante la alimentación asume la importancia habitual de su vida, no alterando el hecho de estar en un lugar con una culinaria diferente sus hábitos sociales y alimenticios. Con mucha probabilidad no será exigente en la selección del restaurante, no tendrá un interés especial

por lo ofrecido, pero si tendera a valorar el servicio y el precio. Este de visitante muchas veces recorrerá al fast-food pues este tipo de establecimiento satisfará sus necesidades de alimentación y le asegurará la rapidez deseada muchas veces no compatible con la restauración de calidad y típica.

En el grupo opuesto se encuentran los verdaderos “amantes” de la gastronomía que viajan teniendo como motivación principal y secundaria de su desplazamiento el contacto y el descubrimiento de una gastronomía diferente, buscan aprender más sobre la misma, relajarse saboreando una buena culinaria, enriquecerse culturalmente, etc. “Estos exploradores de sabores” viajan kilómetros para degustar una especialidad o un plato típico o para probar un buen vino. Estos visitantes son sin duda aquellos que se pueden denominar “turistas gastronómicos”. El objetivo principal del turismo gastronómico es el de recuperar la alimentación tradicional de cada zona, con el contraste del modelo de muchas familias de zonas urbanas de países desarrollados como el modelo Macdonalizado, sigue siendo predominante en niños, jóvenes y adultos; estos debido a situaciones laborales acuden masivamente a establecimientos de expendio de comidas rápidas y debido también a la creciente presencia de la mujer en el mercado laboral (Galarza & Torres, 2002).

El turismo gastronómico es el desplazamiento de visitantes, tanto turistas como excursionistas, cuyo motivo principal es la gastronomía, y que involucra prácticas que van desde el mero desplazamiento del lugar de residencia hacia un restaurante donde degustar un plato; el desplazamiento hacia un determinado destino para aprender a preparar determinados alimentos; y hasta la realización de rutas gastronómicas con la intención de aprender algo más sobre cierta gastronomía; entre otros (Oliveira, 2011).

2.1.5 Tradiciones y Costumbres

Las fiestas contienen variedad de espectáculos, desfiles, danzas etc. La emoción del pueblo buenafesino se vive cada momento lleno de alegría, música y diversión.

2.1.6 Artes Culinarias

El concepto de artes culinarias no era utilizado durante las primeras épocas en la cual el hombre consideraba la extensión y estudio de la gastronomía, fue con el pasar de los años en el que se denominó el término de las artes culinarias al método por el cual se utiliza la comida para presentarla de forma elegante y creativa. Por lo tanto, se conoce que la definición de arte culinario es todo estudio y técnica que se aplica en el área de la cocina para poder presentar a los alimentos de una forma creativa y formal, por lo que se necesita cumplir con ciertas características para poder denominar al plato como perteneciente al arte culinario.

2.1.7 Ferias Gastronómicas

Las ferias gastronómicas son un punto de encuentro entre la gastronomía, una empresa y el cliente; cumplen la función de centro neurálgico para poder intercambiar opiniones y tendencias sobre distintos productos gastronómicos que puede brindar ciertos sectores.

2.1.8 La diversidad cultural y el consumo del pasado

Se ha caracterizado lo alimentario como el conjunto de articulado de prácticas, procesos sociales y productos que abarcan desde los recursos naturales sobre los cuales se produce la materia prima para la elaboración de alimentos hasta el consumo de dichos alimentos y sus consecuencias (Marcelo & Xavier, 2008).

2.1.8 Alimentación

La alimentación es un elemento importante en la buena salud, influye la calidad de los alimentos, la cantidad de comida y los hábitos alimentarios para un bienestar del ser humano, con lo cual se obtiene una nutrición equilibrada y en lo cual la persona busca satisfacer necesidades alimenticias, pero de una manera correcta.

2.1.9 Turismo

La actividad turística de acuerdo a su planificación y desarrollo, puede ayudar a los pueblos a salir de la pobreza y a construir mejores vidas. La actividad turística tiene potencial para promover el crecimiento económico y la inversión a nivel local. Lo cual a su vez se traduce en oportunidades de empleo, distribución de rentas y en impulso de otras actividades como la agricultura, pesca y artesanía en las localidades receptoras. A nivel internacional el turismo representa el 35% de las exportaciones mundiales y más del 70% en los países menos adelantados.

El turismo es el conjunto de relaciones y fenómenos producidos por el desplazamiento y la pertinencia de persona fuera de su lugar de domicilio, en tanta dicha y permanencia y desplazamiento no estén motivados por una actividad lucrativa.

2.1.10 Cocina

La cocina es el lugar de un restaurante o de una casa, o sea, el área de producción, donde se elaboran los alimentos que serán servidos en el comedor. Por otra parte, se conoce como cocina al aparato que permite cocinar la comida. En este sentido, el término se lo utiliza como muchas personas le llaman horno. Una cocina puede en la mayoría de veces

contar con hornillas, parrillas y otros elementos componentes, que se utilizan de acuerdo a la comida que se va a preparar. La cocina funciona en la actualidad eléctricas, a gas lo más común y carbón ya que existen personas que aun utilizan el fogón de leña para preparar sus alimentos.

2.1.11 Cocinar

Cocinar o guisar los alimentos sosteniéndolos a la acción del fuego mediante grasa, agua o caldo, así como otros condimentos. Podemos decir que cocinar se refiere a cualquier tipo de intervención que se aplica a varios alimentos con el fin de facilitar su conservación, digestión, o por lo menos hacerlos atractivos para el consumidor.

2.1.12 Desarrollo sociocultural

Se utiliza el termino de desarrollo sociocultural para hacer referencia a cualquier proceso o fenómeno relacionado con los aspectos sociales y culturales de una comunidad o sociedad. De tal modo, un elemento sociocultural tendrá que ver exclusivamente con las relaciones humanas que puedan servir tanto para organizar la vida comunitaria como para darle significado a la misma.

2.1.13 Cultura

La cultura es un sentido etnográfico, es ese todo complejo que comprende conocimientos, creencias, arte, moral, derecho, costumbres, y cualesquiera otras capacidades y hábitos adquiridos por el hombre en tanto que miembro de la sociedad.

El primer concepto de cultura surgió para oponerse a la idea de que hay gente con “cultura” e “incultos”, los que tienen esa “Alta Cultura” que definen un grupo concreto de la gran masa sin cultura. Pues debemos recordar que en el siglo XVII estamos ante la visión de que una persona culta, es una persona leída, sensible a las artes, opera, teatro, con ciertas costumbres que le identifican con un grupo pudiente.

2.1.14 Plato típico

Se puede ver que en la mayoría de los casos que el plato típico contiene ingredientes fácilmente elaborados o cultivados en la región o a lo sumo con ingredientes con los que se sienten identificados los habitantes de un sector en específico. Cada región tiene diferentes costumbres y por lo mismo cada ciudad tiene diferentes platos típicos con un sabor diferente.

2.1.15 Arroz con menestra y carne asada

Este plato característico de la parte costera, la menestra puede ser de frejol o lenteja, que muchas veces son cultivados en los campos de dueños de tierras y cuidadosamente

Elegidos para preparar esta deliciosa menestra junto con la carne de res y el arroz también sembrado y cultivado en los campos.

2.1.16 Bollo de pescado

Los bollos preparados a base del verde o plátano, en su mayoría son hechos de pescado de agua dulce y en otras ocasiones de pescado de agua salada, aunque para el montubio no hay nada más bueno que el pescado de agua dulce, y envueltos en hoja de plátano. El bollo es uno de los platos tradicionales de la provincia y en Buena Fe como

cantón de la provincia no puede quedarse atrás en su delicioso bollo de pescado, el cual es una envoltura de masa de verde o plátano con pescado, como albacora o pescado de agua dulce, lleva maní y es envuelto en hojas de plátanos.

2.1.17 Ayampaco

El ayampaco es un envuelto de origen prehispánico, presente en el centro y sur de la amazonia, sin embargo, otras ciudades han tomado a este plato típico de la amazonia como uno de los más afrodisiaco para poder degustar entre familia, para que los turistas prueben este delicioso plato hecho a base de pescado y plátano como es el caso en la costa del Ecuador, existen personas que lo realizan bajo recetas que les daban a conocer sus abuelos y que pasaron de generación en generación.

2.1.18 Guatita

Al hablar de un plato popular son los mismos para abuelos y bisabuelos, probablemente que consiste en maní propio de América y de este punto, el refrito es la base, con tomate, cebolla, pimiento, ajo, lo clásico en el refrito y la hierba madre que le da el sabor que es el cilantro o el culantro ya que guatita sin cilantro y comino no es guatita.

8.- Ponga la salsa licuada, las dos 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 vuelva espeso.

9.- Aplaste las papas un poco para espesar la salsa, pruebe y rectifíquela sal. Agregue sal y pimienta al gusto.

10.- Sirva la guatita con arroz, cebollas en curtidas, rodajas en tomates, aguacate y buen ají.

2.1.19 Sancocho de pescado

Una sopa típica de la gastronomía ecuatoriana y sobre todo del cantón Buena Fe, lleva pescado, plátano, yuca, arvejas, zanahorias y ajo.

Para muchas personas el sancocho de pescado es un palto muy nutritivo y delicioso, popular en las zonas que tienen ríos y mar pues el producto es más fresco. Podemos decir que se consume en varios sitios del país, pero cuando hablamos de un plato preparado a base de pescado de agua dulce todas las personas no dudan en probar un buen sancocho de pescado.

2.1.20 Cazuela

Es un preparado contundente que se ofrece como plato fuerte durante el día. La base es siempre el plátano verde los pescados o mariscos pueden varias según la disponibilidad y el deseo de quien lo prepare.

La cazuela lleva ese nombre por el tipo de recipiente en el que se está cocinando, que suele ser una vasija de barro, este recipiente preserva el calor que cumple un doble servicio de cocinado.

2.1.21 Caldo de salchicha

Es un plato típico del Ecuador y en el cantón de Buena Fe es muy aperitivo para sus habitantes. Es una sopa, cuya base principal es el salchichón negro, relleno de sangre y arroz, y vísceras de cerdo.

Es un plato que llama la atención desde su presentación. Para algunos resulta improbable, para otros una delicia y un plato muy típico del Ecuador es tan rica en sabor, una derivación de este plato sería el también denominado caldo de manguera.

2.1.22 Seco de gallina criolla

El seco de gallina criolla es uno de los platos típicos del Ecuador y por tal razón en el cantón Buena Fe es un plato que todos los habitantes desean comer la mayoría de los días. Se cocina el pollo o gallina a fuego lento en una salsa de cerveza, cebolla, pimienta, hierbita, y condimentos. También es común ponerle jugo de naranjilla al seco de gallina criolla.

2.1.23 Caldo de gallina criolla

Esta sopa o caldo de gallina criolla, que también se lo conoce como consume de pollo, se hace con presas de pollo o gallina criolla, vegetales como apio, cebollita, culantro etc. Se lo desea se le puede agregar fideos o papas.

2.1.24 Humitas

La humita es una elaboración de sal o dulce, hecha a base de choclo molido y queso, envueltos en sus propias hojas. Al ser una porción pequeña, puede definirse como refrigerio, ya que puede llevarse y consumirse en cualquier lugar con una taza de café bien caliente.

5.- En una olla tipo tamalera poner aproximadamente 3 tazas de agua, y la vaporera, el nivel de agua.

6.- 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 mezcla de choclo, poner queso rallado en el centro, luego doble el costado de las hojas y use las tiras de las hojas pequeñas para amarrar la humita.

7.- Ponga las hojas rellenas y envueltas en la olla con la vaporera, es recomendable colocar cada humita de forma un poco inclinada. Cubra las humitas con las hojas que sobre y tapen bien la olla.

8.- Cocine a fuego alto hasta que el agua empiece a hervir, baje la temperatura y cocine a vapor durante 35 a 40 minutos.

9.- Sirva las humitas calientes con una buena taza de café o té.

2.1.25 Bolón de verde

El bolón de verde se prepara con plátanos verdes o plátanos machos, los cuales se cocinan y se aplastan hasta formar una especie de masa. La que se rellena con queso o chicharrón. No hay desayuno más rico que un delicioso bolón de verde acompañado por un huevo frito y una taza de café.

2.1.26 Mazamorra

La mazamorra es preparada y con mucha frecuencia durante la época de cosechas de choclos, es una especie de natilla hecha con choclo, leche azúcar y canela. Una delicia que no se puede perder de saborear.

2.1.27 Chicha de Chontilla

Hace algún tiempo atrás se hablaba acerca de la chicha, una bebida tradicional y representativa de Ecuador. Sus ingredientes principales son la chicha en pepa, el maduro y azúcar al gusto. También conocida como la colada del montubio.

2.1.28 Tilapia frita

Se sirve con arroz, tilapia, patacones y una buena ensalada. La tilapia es una carne baja en grasa además de que contiene proteínas, vitamina B, calcio y fósforo.

En el cantón Buena Fe es muy apetecido por moradores y turistas que visitan este sector de Puerto Bazaña ubicado a orillas del Río San Pablo, muchas personas visitan el lugar de otras partes cercanas al cantón llegan por consumir este delicioso plato típico del cantón Buena Fe.

2.1.29 Encebollado

Es un plato típico ecuatoriano originario de la región costa. Es considerado el plato insignia de la gastronomía ecuatoriana. En términos simples, el encebollado es un cocido o un caldo de pescado que contiene albacora, yuca, cebolla colorada y cilantro.

2.1.30 Chicharrón de pollo

El chicharrón de pollo uno de los platos representativos dl cantón Buena Fe, es el tipo de comida que uno pide cuando nada en el menú convence o uno no está seguro de la calidad de oferta.

2.1.31 La Tonga

La envoltura es de hojas de plátano. En su interior van una porción de casi cuatro onzas de arroz, un maduro frito partido por la mitad, una presa de pollo criollo, todos acompañados por una salsa líquida de maní. Como sabemos la tonga es un plato típico de la provincia de Manabí, sin embargo, la promoción gastronómica en el cantón Buena Fe nos demuestra que platos típicos de otras provincias podrían ser preparados de la misma manera para turistas que visitan nuestro cantón.

2.2 MARCO REFERENCIAL SOBRE LA PROBLEMÁTICA DE INVESTIGACIÓN

2.2.1 Antecedentes investigativos

Como antecedentes informativos poseemos como reseña investigativa los siguientes estudios realizados en:

Según (Belen, 2017), de la Universidad de Guayaquil con la investigación en “ANÁLISIS DE LA OFERTA DE SERVICIOS GASTRONÓMICOS DE LA AVENIDA VÍCTOR EMILIO ESTRADA, CIUDADELA URDESA, PARA EL DISEÑO DE UNA

GUÍA GASTRONÓMICA” El presente proyecto es factible ya que consta con los medios necesarios para su diseño, la investigación realizada ha demostrado que es posible su elaboración, es conveniente analizar la oferta turística para los visitantes de la Av. Víctor Emilio Estrada para ser utilizado como medio de información además es importante para las empresas que brindan el servicio de restauración ya que este proyecto fomentara la afluencia de visitantes a la zona convirtiendo a la ciudadela en un punto estratégico de turismo gastronómico.

Entre sus recomendaciones están: Se recomienda actualizar la información de la oferta gastronómica de la zona mensualmente para obtener la información sobre la apertura de nuevos establecimientos, o cambio de ubicación, o datos o el cierre de algún restaurante, se recomienda que ésta sea revisada continuamente de manera que se pueda garantizar un excelente servicio y una información actual y confiable, estos datos son muy importantes para la guía gastronómica.

Según (Macias, 2013), estudiante de la universidad tecnológica equinoccial con el tema “CREACIÓN DE UNA GUÍA GASTRONÓMICA COLOMBIANA EN LA ZONA NORTE DE QUITO”, con este estudio se pretende presentar una guía gastronómica de los lugares que ofrecen comida colombiana y que están ubicados en la zona norte de Quito, para que sirva de información a los quiteños y a los colombianos residentes en la ciudad. Dadas las inquietudes de varias personas interesadas en conocer de la gastronomía colombiana, motivó a realizar el estudio para presentarles la ubicación de los que permitieron el trabajo y cumplieron con un parámetro de calidad.

Entre sus recomendaciones piensa que, dentro de un proyecto como este, siempre se desea que haya una mejora y continuación del mismo, por lo tanto, se recomienda a futuros estudiantes que tengan interés en el proyecto, la complementación de una guía ampliando a otras zonas de la ciudad de Quito y aún más recomendable la implementación de la guía con los locales de comida ecuatoriana para hacer comparaciones entre los resultados arrojados.

2.2.2 Categorías de análisis

Categoría de análisis 1: Gastronomía

Definición: La gastronomía va más allá de todo lo relacionado con la elaboración y presentación de la comida, por ello se puede decir que cocinar no es ser gastrónomo. Todos los pueblos y todas las culturas fueron desarrollando, generación tras generación y siglos tras siglos, diferentes sistemas de comer se aseguraban la supervivencia. Así surgieron las más diversas tradiciones culinarias y alimenticias. La gastronomía de cada pueblo forma parte básica y primordial de su cultura y de su arte. Dentro del concepto de gastronomía se entiende que cocinar es básicamente unir ingredientes y conseguir una alimentación más nutritiva, saludable y agradable, aprovechando los productos de que se dispone y reduciendo el coste económico de la alimentación.

Operacionalización de las subcategorías:

-  Platos típicos
-  Tradiciones
-  Sabores
-  Economía
-  Cultura
-  Arte

Categorías de análisis 2: Desarrollo Sociocultural

Definición: Se hace referencia a una realidad construida por el hombre que puede tener que ver cómo interactúan las personas entre sí mismas, con el medio ambiente y con otras sociedades. En este sentido, avances y creaciones socioculturales del hombre, desde los primeros días desde su existencia, pueden ser las diferentes formas de organización y

jerarquización social, las diversas expresiones artísticas, la creación de instituciones que tuvieron por objetivo ordenar la vida en comunidad, la instauración de pautas morales de comportamiento. Los estudios socioculturales siempre implican vinculación con conceptos y términos tales como ideología, comunicación, etnicidad, clases sociales, estructura de pensamiento, genero, nacionalidad, medios de producción, y muchos otros que sirven para comprender los elementos únicos de cada comunidad, sociedad y etnia.

Operacionalización de las subcategorías:

- ✚ medio ambiente
- ✚ jerarquización social
- ✚ organización
- ✚ ideologías
- ✚ comunicación
- ✚ genero
- ✚ clases sociales

2.3 Postura teórica

La gastronomía ecuatoriana está influenciada principalmente por dos culturas que la han definido claramente, una es la incaica, y la otra la española, desde el principio del mestizaje, empezó una combinación de ingredientes, preparaciones y conocimientos, que a lo largo de tiempo dieron como resultado lo que como ahora tenemos o llamamos comida típica la cual está llena de sabores, texturas, olores, sensaciones, experiencias, una comida rica y completa tanto en sentido nutricional como cultural, es impresionante como cada plato, propio del Ecuador, cuenta con una historia, una costumbre o una tradición la cual la mayoría de veces se la pasa por alto sin darse cuenta que en el existe un legado cultural e histórico que ha tomado siglos para evolucionar en el manjar que se está degustando.

Para entender qué es gastronomía lo primero que se debe saber es que es un arte de preparar comidas exquisitas. Está constituido por una serie de conceptos teóricos y algunas técnicas prácticas que se relacionan con esta área, como por ejemplo las recetas, las técnicas, sus ingredientes y la forma de preparar, sin dejar de lado también la evolución, el significado y la historia de la gastronomía para cada cultura que la gastronomía representa.

Por lo tanto, además es una práctica que no solo hace énfasis en la preparación de alimentos, sino que también hace énfasis en la relación de estos con los seres humanos, el entorno del cual obtiene dichos alimentos y la forma en la cual los emplea, así como también los aspectos sociales y culturales que intervienen en la relación las sociedades del mundo establecen con su gastronomía.

2.4 HIPÓTESIS

2.4.1 Hipótesis General o Básica

Al identificar los platos más relevantes de la localidad, se propondrá una guía gastronómica para incentivar el turismo gastronómico en el cantón Buena Fe.

2.4.2 Sub-hipótesis o Derivadas

- Identificando los platos típicos del cantón se mejorará el desarrollo sociocultural en el cantón Buena Fe.

- Determinando las ventajas de una guía gastronómica se incrementará el desarrollo sociocultural en el cantón Buena Fe.
- Diseñando una publicidad de los platos típicos ayudara al desarrollo sociocultural en el cantón Buena Fe.

CAPITULO III

RESULTADOS DE LA INVESTIGACIÓN

3.1. RESULTADOS OBTENIDOS DE LA INVESTIGACIÓN

3.1.1 Pruebas estadísticas aplicadas

Se tomó en consideración una población de 150 personas las mismas que habitan desde hace 10 años en el cantón Buena Fe, el cual facilitara el estudio a la investigación.

Para determinar la muestra se basa en la población de 150 habitantes los cuales habitan desde hace 10 años en el cantón, planteando la siguiente formula obteniendo como resultado a 108 personas que forman parte de la muestra.

$$n = \frac{N * (Z^2) * p * q}{e^2 * (N \pm 1) + Z^2 * p * q}$$

Donde:

n = Tamaño de muestra

N = Tamaño de la población o universo

Z = Parámetro estadístico

e = Error de estimación máxima

p = Probabilidad que ocurra el evento

q = Probabilidad que no ocurra el evento

$$n = \frac{150 * (1.96^2) * 0.5 * 0.5}{0.05^2 * (150 \pm 1) + 1.96^2 * 0.5 * 0.5}$$

$$150 * (3.84) * 0.5 * 0.5$$

$$n = \frac{\quad}{\quad}$$

$$0.0025 * (150 \pm 1) + 3.84 * 0.5 * 0.5$$

$$144$$

$$n = \frac{\quad}{\quad}$$

$$1.335$$

$$n = 107.86$$

$$n = 108$$

Tabla 1 población y muestra

INVOLUCRADOS	POBLACION	%	MUESTRA	%
HOMBRES	40	27%	28	26%
MUJERES	110	73%	80	74%
TOTAL	150	100%	108	100%

Elaborado por: Jefferson Ramos

Gráfico 1



Elaborado por: Jefferson Ramos Guilcapi

Fuente: habitantes del cantón Buena Fe

Análisis e interpretación: obtenidos los resultados de las encuestas que se realizaron a las personas que habitan durante los últimos 10 años en el cantón, se puede observar en el cuadro estadístico que las mujeres conforman un 74% en comparación con el género masculino es del 26%, en donde vemos que la colaboración de las mujeres para esta encuesta es muy fructífera por parte de ellas

3.1.2 Análisis e interpretación de Datos

Pregunta 1: ¿Usted sabe que es una guía gastronómica?

Tabla 2

INDICADORES	FRECUENCIAS	PORCENTAJE
SI	90	83%
NO	5	5%
TAL VEZ	13	12%
TOTAL	108	100%

Fuente: habitantes del centro del cantón Buena Fe

Elaboración: Jefferson Ramos

Gráfico 2



Análisis. - Una vez realizada la encuesta a los habitantes de la parte céntrica del cantón Buena Fe, se constató que el 83% indicó que si sabe que es una guía gastronómica, el 12% no y el 5% tal vez tenga conocimiento que es una guía gastronómica.

Interpretación: Con la información obtenida se puede observar que la mayoría de los encuestados si sabe que es una guía gastronómica, lo cual sería necesario que el cantón se identifique con una guía gastronómica para obtener un desarrollo sociocultural lleno de sabores y tradiciones culinarias sobresalientes.

Pregunta 2: ¿Le interesaría que el cantón Buena Fe se disponga de una guía gastronómica que pueda ofrecer la ciudad?

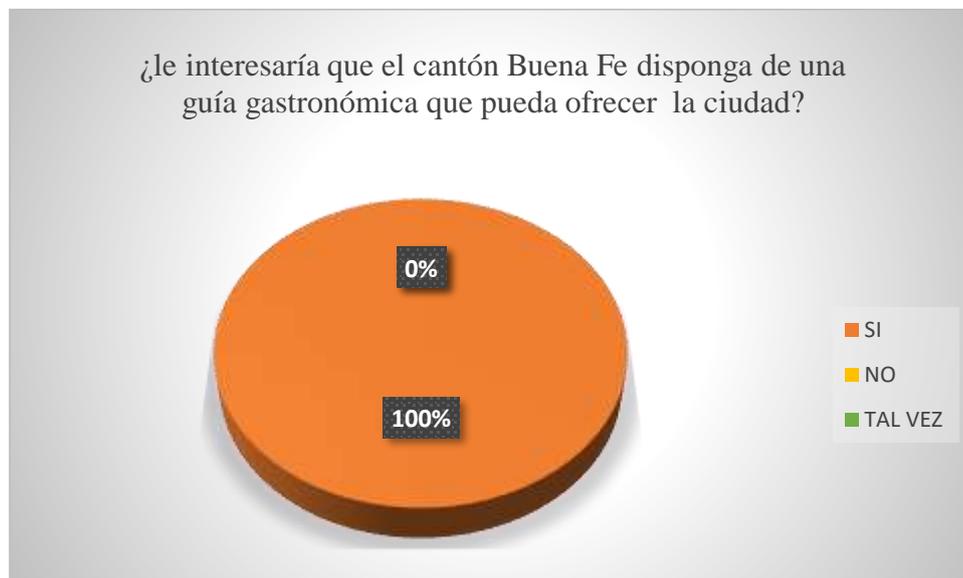
Tabla 3

INDICADORES	FRECUENCIAS	PORCENTAJE
SI	108	100%
NO	0	0%
TAL VEZ	0	0%
TOTAL	108	100%

Fuente: habitantes del centro del cantón Buena Fe

Elaboración: Jefferson Ramos

Gráfico 3



Análisis: En relación con esta pregunta, todas las persona encuestadas 100% si les interesa que el canton disponga de una guia y que puedan ofrecer platos tradicionales

Interpretación: Al considerar lo establecido en el marco teorico sobre como es la tecnica y el modo de preparacion y los ingredientes que se utilizan para la elaboracion de estos tradicionales platos que ofrece el canton, asumieron actitudes positivas a favor de la creacion

de una guía gastronómica, ya que se percibe una buena aceptación por las personas y que sin duda va a ser un aporte sociocultural para el cantón Buena Fe.

Pregunta 3: ¿ Conoce usted los platos mas representativos del cantón Buena Fe ?

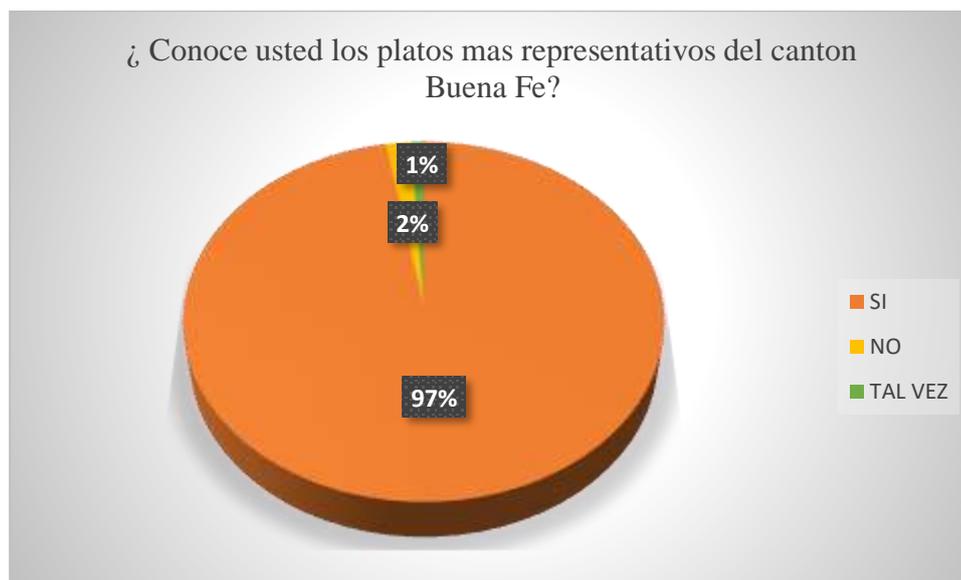
Tabla 4

INDICADORES	FRECUENCIA	PORCENTAJE
SI	105	97%
NO	2	2%
TAL VEZ	1	1%
TOTAL	108	100%

Fuente: habitantes del centro del cantón Buena Fe

Elaboración: Jefferson Ramos

Gráfico 4



Análisis: El 97% de los encuestados si conocen sobre los platos mas representativos de la gastronomía del cantón, en cuanto el 2% desconoce sobre los platos representativos y el 1% desconoce en absoluto sobre sus platos tradicionales.

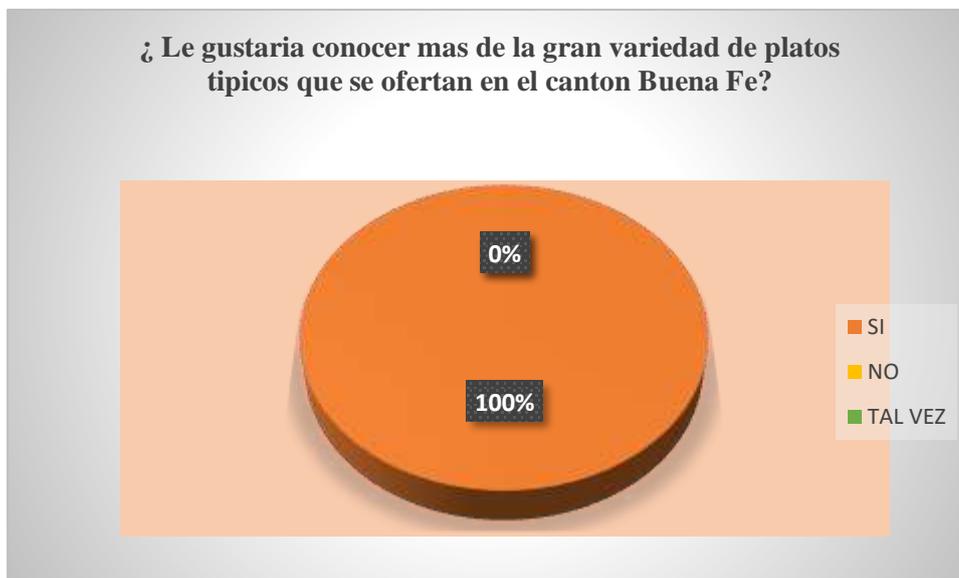
Interpretación: Al momento de preguntarle a las personas sobre estos platos mas nombrados o tradicionales del canton pudimos constatar que la influencia sobre el gusto y la curiosidad sobre su gastronomia es muy favorable para el desarrollo sociocultural y a su vez resaltando el turismo gatsronomico.

Pregunta 4: ¿ Le gustaria conocer mas de la gran variedad de platos tipicos que se ofertan en el canton Buena Fe?

Tabla 5

INDICADORES	FRECUENCIA	PORCENTAJE
SI	108	100%
NO	0	0%
TAL VEZ	0	0%
TOTAL	108	100%

Gráfico 5



Analisis: En lo que corresponde a esta pregunta de la encuesta el 100% si esta interesado en saber cuales son los platos tipicos que los representa como una ciudad de sabores y tradiciones culinarias.

Interpretacion: Al momento de aplicar esta encuesta nos damos cuenta que tanto como las personas que habitan en el canton como las personas que tienen negocios de comidas, estan interesados en cuales pueden ser otros platos que se puedan preparar para asi brindarles a los clientes una gastronomia variada y sobre todo tipica.

Pregunta 5 ¿ Estaria interesado en saber cual es el modo de preparacion de los platos típicos del canton Buena Fe?

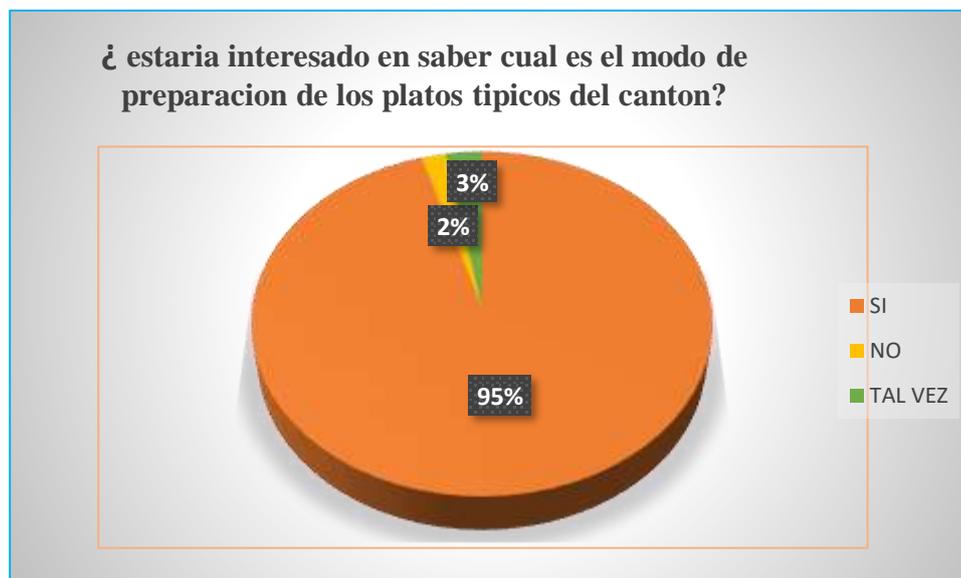
Tabla 6

INDICADORES	FRECUENCIA	PORCENTAJE
SI	103	95%
NO	2	2%
TAL VEZ	3	3%
TOTAL	108	100%

Fuente: habitantes del centro del cantón Buena Fe

Elaboración: Jefferson Ramos

Gráfico 6



Analisis: El 95% de los encuestados desean saber cual es el modo de preparacion de los platos tradicionales del canton, sin embargo el 2% no le gustaria saber cual es el modo de preparacion de estos alimentos, el 3% es el que esta indeciso el saber cual es el modo de preparacion de los platos típicos.

Interpretacion: Se puede apreciar un interes muy fructifero para las paeonas encuestadas ya que al saber la menera de preparar platos tipicos, puedan montar un pequeño negocio promocionando sus mas exquisitos platos tipicos del canton.

Pregunta 6 ¿Conoce usted los restaurantes que brindan comida tipica del cantón?

Tabla 7

INDICADORES	FRECUENCIA	PORCENTAJE
SI	106	98%
NO	1	1%
TAL VEZ	1	1%
TOTAL	108	100%

Fuente: habitantes del centro del cantón Buena Fe

Elaboración: Jefferson Ramos

Gráfico 7



Analisis: En esta descripcion se permite constatar que la mayoría de los encuestados es decir el 98% si sabe de los lugares en donde puedan degustar de platos tipicos sobresalientes del canton.

Interpretación: De esta manera de interpreta que los habitantes del canton sin embargo para las personas que visitan el canton o pasan po la ciudad, no tienen un lugar especifico en donde degustar la comida tradicional que ofrece la ciudad.

Pregunta 7 ¿ Con que frecuencia usted visita restaurantes exclusivamente para desgustar de platos tipicos del canton?

Tabla 8

INDICADORES	FRECUENCIA	PORCENTAJE
UNA VEZ A LA SEMANA	44	41%
UNA VEZ AL MES	56	52%
NUNCA	8	7%
TOTAL	108	100%

Fuente: habitantes del centro del cantón Buena Fe

Elaboración: Jefferson Ramos

Gráfico 8



Análisis: Para esta pregunta el 41% de las personas visitan los locales una vez por semana, el 52% una vez al mes y 7% nunca asisten a restaurantes en donde brindan platos típicos y representativos del cantón.

Interpretación: la característica encontrada para la frecuencia de visitas, hacer notar que, si asisten a los diferentes locales, pero eso no significa que la mayoría de estos estén bajo otro concepto.

Pregunta 8 ¿De los siguientes platos que representa a la gastronomía del cantón Buena Fe, cual es de su mayor preferencia?

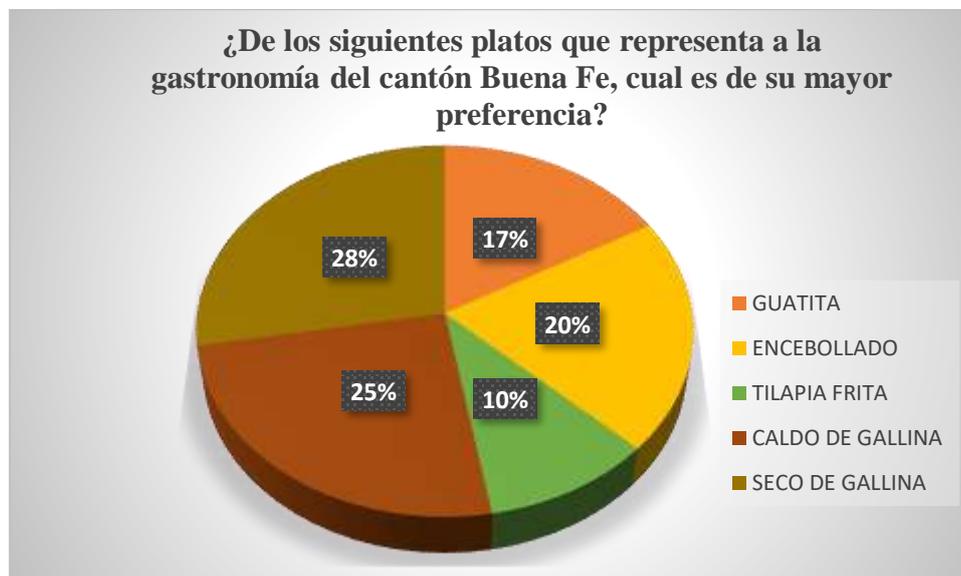
Tabla 9

PLATOS	FRECUENCIA	PORCENTAJE
GUATITA	18	17%
ENCEBOLLADO	22	20%
TILAPIA FRITA	11	10%
CALDO DE GALLINA	27	25%
SECO DE GALLINA	30	28%
TOTAL	108	100%

Fuente: habitantes del centro del cantón Buena Fe

Elaboración: Jefferson Ramos

Gráfico 9



Análisis : En esta pregunta es muy interesante ya que se puede observar los platos con mayor preferencia entre las personas encuestadas, en donde como plato principal está seco de gallina criolla con un 28%, lo cual le sigue el caldo de gallina criolla con un 25%, y como uno de los desayunos más apetecidos en las mañanas el encebollado con un 20%, en donde la guatita con el 17% no se queda atrás, y con un 10% queda la tilapia un plato tradicional y muy llamativo dentro de la ciudad.

Interpretación: Nos damos cuenta que la mayoría de las personas eligen estos afrodisiacos platos ya que su forma de preparación es muy interesante y sobre todo natural.

Pregunta 9 ¿Usted tiene conocimiento si en el cantón Buena Fe se han llevado a cabo eventos gastronómicos?

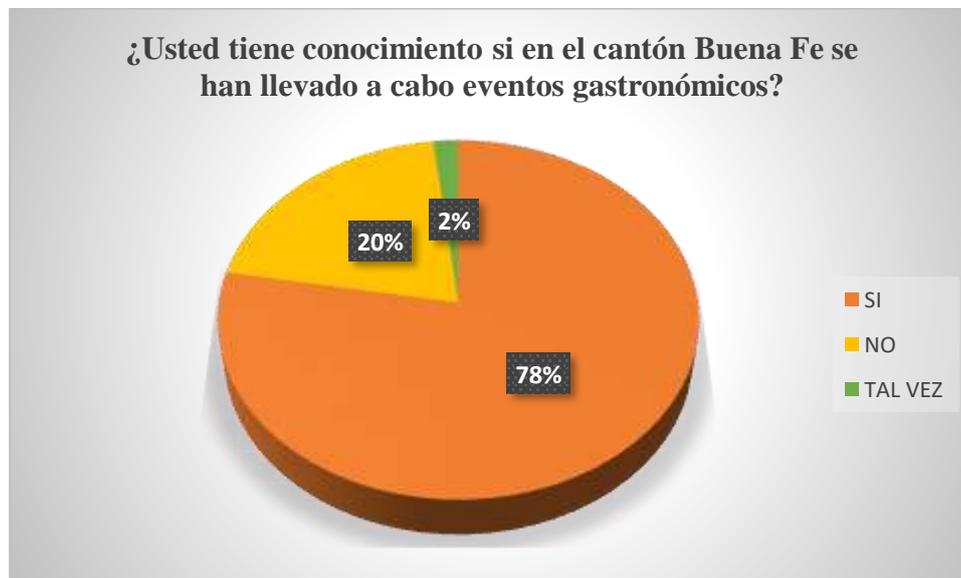
Tabla 10

INDICADORES	FRECUENCIA	PORCENTAJE
SI	84	78%
NO	22	20%
TAL VEZ	2	2%
TOTAL	108	100%

Fuente: habitantes del centro del cantón Buena Fe

Elaboración: Jefferson Ramos

Gráfico 10



Análisis: Una pregunta muy interesante en donde el 78% de las personas encuestadas afirmaron que, si se han llevado a cabo estos eventos gastronómicos, el 20% no sabían y el 2% ni por enterado que en el cantón se llevan a cabo estos eventos.

Interpretación: Interpretamos esta pregunta en donde la mayoría de las personas que asisten a estos eventos se identifican con la cultura gastronómica que los representa muy bien en el ámbito gastronómico.

ANÁLISIS DE LAS ENTREVISTAS

Perfil de los entrevistados

La Ing. Maricela Sevillano, encargada del departamento de cultura y turismo del GAD municipal del cantón Buena Fe.

Y el Lcdo. Joel Vizcarra encargado del centro turístico Puerto Bajaña y candidato a concejal del cantón Buena Fe en las anteriores elecciones populares

Tabla 11

No.		Edad	Cargo	Entidad
1	Ing. Maricela Sevillano	35	Encargada del departamento de Cultura y turismo del GAD Municipal del cantón Buena Fe.	GAD Municipal del Cantón Buena Fe.
2	Lcdo. Joel Vizcarra	52	Administrador sector Puerto Bajaña.	Puerto Bajaña

RESPUESTAS DE LAS ENTREVISTAS.

Con la respuesta dada por la Ing. Maricela pudimos constatar que es muy beneficioso el hecho de la creación de una guía gastronómica en el cantón, ya que marcaría una ruta de destino para la gastronomía porque ya ahí sabríamos horarios de atención, comida, tipo de comida, ya se tendría direccionado como hacer que el turista llegue directamente y con eso se facilita y el turista no pierde tiempo y conoce más de la gastronomía del cantón ya que Buena Fe tiene mucha gastronomía introducida más que local.

La respuesta que nos dio el Lcdo. Joel Vizcarra nos indica que como plato fuerte del cantón fue el seco de gallina criolla sin embargo existe una gran variedad de platos que lo distingue al cantón, pero platos que se consumen son preparados con animales que se crían en el cantón y productos tales como el verde, yuca, arroz tenemos la chontilla. Él nos dice que en el Puerto Bajarña se harán actividades que tengan que ver con gastronomía y exponer gran variedad de comidas típicas, y nos indica que es muy factible el diseño de una gastronómica ya que sería favorable para los habitantes en el ámbito económico y turístico.

3.2 CONCLUSIONES ESPECÍFICAS Y GENERALES

3.2.1 Especificas

- Como se puede observar en las encuestas realizadas a los habitantes del cantón Buena Fe específicamente los que han vivido durante los últimos 10 años, se llenaron de satisfacción al escuchar la propuesta de una guía gastronómica el cual se está resaltando el sabor de sus comidas y la manera de preparar cada plato típico del cantón.
- Fomentar la gastronomía a través de la colaboración de las personas que prestan servicios de alimentación, lo cual están dando un realce a sus negocios e incluso incentivando el turismo gastronómico en nuestro cantón.

3.2.2 General

Con el estudio de los diferentes platos típicos, se quiere demostrar que el cantón consta de una amplia gama de platos tradicionales los cuales pueden ser presentados en ferias gastronómicas reviviendo la costumbre en la manera de su preparación y sobre todo incentivando al turista a visitar el cantón en donde se pueda incentivar el turismo gastronómico de una manera favorable para sus habitantes y sobre todo a las personas que mantienen locales de alimentación.

3.3 RECOMENDACIONES ESPECÍFICAS Y GENERALES

3.3.1. Especificas

- En un trabajo como este se desea que haya una mejora y continuación del mismo, por lo tanto, se recomienda a las autoridades o entidades privadas sobre este proyecto, la complementación de la guía ampliando a otros lugares

que brindan estos platos típicos para poder hacer comparaciones de la gran variedad de platos que brindan rincones pocos vistos por personas que al rato de salir a la ciudad sepan en donde buscar un sitio en donde poder degustar de estos exquisitos platos.

- Que una vez diseñada la guía gastronómica el público conozca los platos típicos del cantón, y los dueños o encargados de los establecimientos se llenen de interés en brindar un buen servicio a los habitantes y sobre todo al turista que visita nuestra ciudad y sepan cuales son los platos que mas les llama la atención.

3.3.2. General.

- La implementación de una guía gastronómica es una vía de acceso rentable para los locales en el cantón Buena Fe, el diseño abre muchas puertas para atraer a un excelente número de clientes tanto locales como nacionales.

CAPITULO IV

PROPUESTA TEÓRICA DE APLICACIÓN

4.1 PROPUESTA DE APLICACIÓN DE RESULTADOS

4.1.1 Alternativa obtenida

Implementar una guía gastronómica que promueva el desarrollo sociocultural del cantón Buena Fe.

4.1.2. Alcance de la alternativa

El presente trabajo de investigación propone diseñar una guía gastronómica nombrando los platos tradicionales del cantón Buena Fe, durante el estudio que se realizó a las personas que viven durante los últimos 10 años a través de las encuestas se pudo apreciar que muchos saben cuales son los platos tradicionales pero que no saben el lugar en donde los pueden localizar y tampoco el modo de preparación de estos mismos, por lo que la propuesta de esta investigación es el diseño de una guía gastronómica en donde se resalten los platos y el modo de preparación por medio de la colaboración de personas dedicadas a este tipo de actividades culinarias.

La publicidad que se realizara a través de la guía gastronómica beneficiara a los habitantes y sobre todo a las personas que se dedican a la venta de comidas en diferentes sitios del cantón con la finalidad de resaltar la gastronomía y el desarrollo social, cultural, económico y gastronómico de tal manera que se pueda involucrar a las autoridades en llevar a cabo ferias gastronómicas para incentivar al turismo que en la actualidad es el eje económico en todas las ciudades. Y a través de la guía gastronómica se difundan los platos típicos del cantón mostrando un interés positivo para las personas que buscan variedad y calidad al momento de probar algo diferente. Así mismo se permitirá un compromiso con el GAD municipal del cantón y de todos los propietarios de huecas que puedan brindar un buen servicio al momento en que las personas vayan a degustar platos típicos.

4.1.3. Aspecto básico de la alternativa

4.1.3.1 Antecedentes

La propuesta del trabajo de investigación busca la identidad gastronómica del cantón Buena Fe, generando expectativas positivas para los habitantes, turistas y sobre todo a las personas dedicadas al expendio de comidas típicas de la zona. En la actualidad el turismo gastronómico esta sobrepasando barreras en donde turistas buscan a más de disfrutar de un sitio turístico es el de darse gusto a su paladar probando delicias hechas por manos de personas dedicadas a la preparación de comidas típicas.

En los últimos años el turismo gastronómico es una forma muy peculiar de hacer turismo en donde la gastronomía de todo país o pueblo es el hecho principal que guía la visita, este turismo se presenta como otra alternativa. Es otra manera de conocer el mundo, abundantes en las manifestaciones de la cultura culinaria de cada país, región o pueblo.

El turismo gastronómico no es solo para aquellas personas que aman o trabajan en la rama de la cocina. De hecho, va dirigido sobre todo para aquellas personas amantes a la curiosidad a la preparación de comidas ya que es una nueva opción el cual se le puede denominar una aventura culinaria, explorar nuevos sabores es lo que hace diferente a un viaje.

4.1.3.2 Justificación

En la actualidad para muchas ciudades las representa muy bien una guía gastronómica, ya que son sin duda una de las mejores estrategias para conocer los sabores y tradiciones culinarias. Sin embargo, los platos típicos que no son nombrado o pocos consumidos es un desconocimiento para los habitantes y turistas que visitan ya sean por ocio, negocio o que estén de pasada por la ciudad, y ya que sin duda una guía gastronómica deberá ser un aporte esencial para el desarrollo sociocultural de la ciudad.

En esta investigación se propone diseñar la guía gastronómica para poder nombrar al cantón Buena Fe como un destino culinario al momento de visitarlo incentivando el turismo

local para que sus habitantes se sientan satisfechos y que las personas emprendan negocios de alimentación en donde se pueda resaltar el modo de preparación y el exquisito sabor, lo cual motivara a las personas consumir mas de una vez por semana estos sitios en donde cocinar sus comidas sin olvidar el modo de preparación que tenían sus ancestros y les llene de entusiasmo al saber que turistas se sientan satisfechos por el buen servicio de alimentación que se les brinda.

Con la propuesta de la investigación las personas que se benefician de esta guía gastronómica son los propietarios de negocios de comida, habitantes y turistas lo cual es algo favorable para el desarrollo sociocultural del cantón Buena Fe.

4.2. OBJETIVOS.

4.2.1. General

Diseñar la guía gastronómica para promover el turismo en el cantón Buena Fe

4.2.2 Específicos

- Desarrollar un modelo de guía gastronómica que sea útil para promocionar la gastronomía del cantón Buena Fe.
- Identificar los platos más sobresalientes del cantón Buena Fe.
- Determinar al desarrollo sociocultural del cantón Buena Fe a través de la difusión de sus platos típicos.

4.3. ESTRUCTURA GENERAL DE LA PROPUESTA

4.3.1. Título

Implementar una guía gastronómica que promueva el desarrollo sociocultural del cantón Buena Fe.

4.3.2. Componentes

Los componentes que se implementarán para la elaboración del diseño la guía gastronómica para el desarrollo sociocultural del cantón Buena Fe son los siguientes.

Realizar una lista de los platos tradicionales y los que son más consumidos por los habitantes del cantón Buena Fe, describiendo cada uno de los platos con sus respectivos ingredientes y modo de preparación, de esta manera las personas que quieran saber sobre la gastronomía del cantón puedan tener la información en la guía gastronómica, y toda la información se pretende divulgar de una manera favorable para que se promueva el turismo gastronómico del cantón Buena Fe y poder atraer a turistas locales, nacionales y extranjeros que además de sus atractivos turísticos puedan degustar de su deliciosa manera de preparar sus alimentos de una manera natural y con mucho amor para los que visitan nuestra querida ciudad considerada la más amable del Ecuador.

La propuesta se desarrolló con el fin de poder contribuir al desarrollo sociocultural del cantón Buena Fe y sobre todo para incentivar el turismo de una manera acogedora para los turistas locales nacionales y extranjeros que puedan saber más sobre el arte culinario de la ciudad.

4.3.2.1 lista de los platos típicos del cantón Buena Fe

LISTA DE LOS PLATOS TÍPICOS

ARROZ CON MENESTRA Y CARNE ASADA	DESCRIPCIÓN
	<p>Este plato característico de la parte costera, la menestra puede ser de frejol o lenteja, que muchas veces son cultivados en los campos de dueños de tierras y cuidadosamente elegidos para preparar esta deliciosa menestra junto con la carne de res y el arroz también sembrado y cultivado en los campos.</p>
<p>INGREDIENTES</p> <p>500 gramos de frejol canario 1 cebolla colorada grande 1 pimiento 1 tomate 2 dientes de ajo Sal al gusto 2 pedazos de cuero de chanco o tocino Lomo fino y aliño para la carne.</p>	<p>PREPARACIÓN</p> <p>1.- Remojar los frejoles en agua. Se recomienda hacerlo desde la noche anterior. 2.- Lavamos y colocamos los frejoles en una fuente con agua y los ponemos a hervir hasta que estén blandos. 3.- Preparamos un refrito con la cebolla colorada, el tomate, el pimiento, el ajo y sal al gusto. Agregamos tocino o cuero de chanco cortados en cuadritos pequeños.</p>

	<p>4.- Revolvemos el refrito con el frejol y lo dejamos hervir unos minutos.</p> <p>5.- Condimentamos al gusto la carne con los siguientes ingredientes: ajo molido licuado, comino, pimienta, y sal. Asamos la carne y servimos junto a una porción de arroz blanco.</p> <p>Este plato también se lo puede acompañar con otros tipos de carnes ya sea, chuleta, pollo, pescado, ya sean fritos o asados.</p>
--	---

Ilustración 1 arroz con menestra y carne asada

BOLLO DE PESCADO	DESCRIPCIÓN
	<p>Los bollos preparados a base del verde o plátano, en su mayoría son hechos de pescado de agua dulce y en otras ocasiones de pescado de agua salada y envueltos en hoja de plátano. El bollo es uno de los platos tradicionales del cantón Buena Fe el cual es una envoltura de masa de verde o plátano con pescado, como albacora o pescado de agua dulce, lleva maní y es envuelto en hojas de plátanos.</p>
<p>INGREDIENTES</p> <p>1 libra de albacora ½ libra de maní molido 8 verdes rayados 2 tomates picados 3 cebollas picadas 1 pimienta picado</p>	<p>PREPARACIÓN</p> <p>En un refrito con las especies y condimentos, mezcle el maní molido diluido con media taza de agua. Aparte ralle y maje los verdes y con agua cocine por 10 minutos. Deje en reposo el pescado en pedazos con sal y ajo. Sobre la hoja, ponga la masa de</p>

<p>3 dientes de ajo molido, hojas de plátano para envolver</p> <p>Hierbita o cilantro</p>	<p>verde en el centro el pescado, una cucharada del preparado con maní otra capa de verde, envuelva y cocine al vapor por unos 45 minutos.</p>
---	--

Ilustración 2 bollo de pescado

AYAMPACO	DESCRIPCIÓN
	<p>El ayampaco es un envuelto de origen prehispánico, presente en el centro y sur de la amazonia, sin embargo, otras ciudades han tomado a este plato típico de la amazonia como uno de los más afrodisiaco para poder degustar entre familia, para que los turistas prueben este delicioso plato hecho a base de pescado y plátano como es el caso en la costa del Ecuador, existen personas que lo realizan bajo recetas que les daban a conocer sus abuelos y que pasaron de generación en generación.</p>
<p>INGREDIENTES</p> <p>Hojas de plátano o bijao</p> <p>4 verdes</p> <p>2 libras de pescado</p> <p>1 cebolla</p> <p>4 onzas de ajo</p> <p>1 tomate</p> <p>1 `pimiento</p> <p>Sal y comino</p>	<p>PREPARACIÓN</p> <p>Cocine el pescado, en una olla ponga el caldo del pescado, los verdes rallados, cocine hasta que espese, poner el comino, ajo, tomate, la cebolla y el pimiento, finalmente agregar el pescado, cocinar por 5 minutos más, poner la preparación en cada hoja de plátano o bijao, enrollar, cocinar a fuego lento, también se lo</p>

	puede asar y por eso también se le denomina sudado.
--	---

Ilustración 3 ayampaco

GUATITA	DESCRIPCIÓN
	<p>Al hablar de un plato popular son los mismos para abuelos y bisabuelos, probablemente que consiste en maní propio de América y de este punto, el refrito es la base, con tomate, cebolla, pimiento, ajo, lo clásico en el refrito y la hierba madre que le da el sabor que es el cilantro o el culantro ya que guatita sin cilantro y comino no es guatita.</p>
<p>INGREDIENTES</p> <p>Para cocinar el mondongo</p> <p>2 libras de panza de res o mondongo, también conocido como librillo, callos o menudo (bien lavado y limpio)</p> <p>Jugo de limón</p> <p>10 tazas de agua</p> <p>5 ramitas de culantro o cilantro</p>	<p>PREPARACIÓN</p> <p>1.- Cubra el mondongo con agua, sal y la mitad del jugo de limón, déjelo reposar por unos 10 minutos, lávelo y repita el proceso otra vez. Lávelo bien la segunda vez.</p> <p>2.- 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</p>

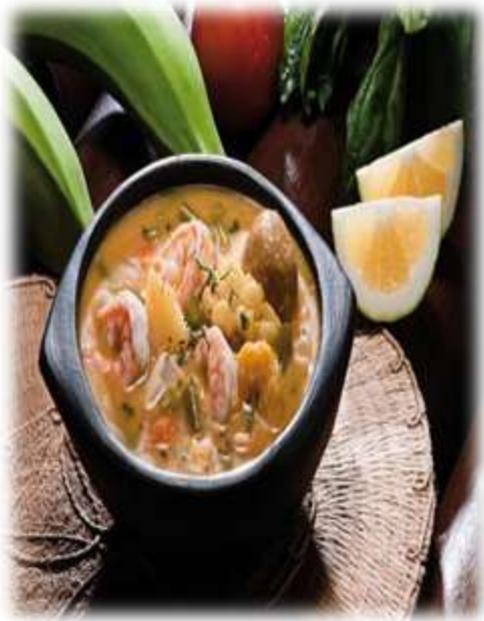
<p>4 dientes de ajo machacados 1 cucharadita de comino molido Para preparar la guatita: ½ taza de mantequilla de maní, sin sal 2 tazas de leche 3 cucharaditas de mantequilla 1 taza de cebolla roja o colorada 2 tazas de cebolla blanca, picada ½ medio pimiento rojo o verde 1 tomate pelado sin semilla y picado 4 dientes de ajos picaditos 2 cucharaditas de achiote molido 1 cucharadita de comino molido 1 cucharadita de orégano seco 4 papas blancas peladas y cortadas en cuadritos. Sal y pimienta al gusto.</p>	<p>temperatura y cocine fuego lento hasta que el mondongo se haya suavizado, aproximadamente 2 horas.</p> <p>3.- Retire el mondongo del agua y déjelo enfriar un poco, reserve 2 tazas de caldo donde se cocinó el mondongo.</p> <p>4.- Mientras tanto diluya la mantequilla de maní con ½ taza de leche.</p> <p>5.- Cuando el mondongo se haya enfriado píquelos en pedacitos muy pequeños.</p> <p>6.- Prepare un refrito 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.</p> <p>7.- Ponga el refrito, la leche y la mantequilla de maní en la licuadora y licúelos hasta tener una salsa cremosa.</p> <p>8.- Ponga la salsa licuada, las dos 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 vuelva espeso.</p> <p>9.- Aplaste las papas un poco para espesar la salsa, pruebe y rectifíquela sal. Agregue sal y pimienta al gusto.</p> <p>10.- Sirva la guatita con arroz, cebollas en curtidas, rodajas en tomates, aguacate y buen ají.</p>
--	---

Ilustración 4 *guatita*

SANCOCHO DE PESCADO	DESCRIPCIÓN
	<p>Una sopa típica de la gastronomía ecuatoriana y sobre todo del cantón Buena Fe, lleva pescado, plátano, yuca, arvejas, zanahorias y ajo.</p> <p>Para muchas personas el sancocho de pescado es un palto muy nutritivo y delicioso, popular en las zonas que tienen ríos y mar pues el producto es más fresco. Podemos decir que se consume en varios sitios del país, pero cuando hablamos de un plato preparado a base de pescado de agua dulce todas las personas no dudan en probar un buen sancocho de pescado.</p>
<p>INGREDIENTES</p> <ul style="list-style-type: none"> 1 cabeza de pescado 6 pedazos de pescados medianos 3 plátanos verdes 2 trozos de yucas ½ taza de arvejas tiernas 2 zanahorias 4 dientes de ajo 1 cebolla blanca 1 rama de apio 2 cucharadas de aceites Sal y condimentos al gusto 	<p>PREPARACIÓN</p> <ol style="list-style-type: none"> 1.- En una olla poner 2 litros de agua y dejar hervir, agregar ½ cebolla. Una rama de apio, ajo machacado, sal y condimentos al gusto, dejar que hierva y agregar la cabeza de pescado, cocinar muy bien y retirar el fuego. Cernir y conservar el caldo. 2.- En una olla en donde haremos el sancocho, se le pone aceite y cuando este caliente. Agregamos cebolla picada. Ajos machacados hacemos un refrito, ahora agregamos las zanahorias picadas y el caldo que previamente cernimos. Dejamos hervir por 5 minutos, y agregamos el plátano verde

	<p>picada las arvejas tiernas, y dejar cocinar hasta que estén suaves.</p> <p>3.- Añadir la yuca picada, dejar cocinar hasta que este suave, luego sazonomos con sal y condimentos al gusto, calificamos sabores y agregamos al pescado en trozos, cocinar hasta que el pescado esté listo. Retiramos del fuego, dejamos reposar por unos minutos y añadimos culantro picado.</p>
--	---

Ilustración 5 sancocho de pescado

CAZUELA	DESCRIPCIÓN
	<p>Es un preparado contundente que se ofrece como plato fuerte durante el día. La base es siempre el plátano verde los pescados o mariscos pueden varias según la disponibilidad y el deseo de quien lo prepare.</p> <p>La cazuela lleva ese nombre por el tipo de recipiente en el que se está cocinando, que suele ser una vasija de barro, este recipiente preserva el calor que cumple un doble servicio de cocinado.</p>
<p>INGREDIENTES</p> <ul style="list-style-type: none"> • pescado en trozos 1 libra • pasta de maní ½ taza • ½ cebolla • ½ tomate 	<p>PREPARACIÓN</p> <ol style="list-style-type: none"> 1.- Licuamos las cebollas, el tomate y el pimiento. 2.- Refreímos la mezcla en una cacerola con las cucharadas de

<ul style="list-style-type: none"> • ½ pimiento • Aliño de ajo 3 cucharadas para el refrito y una cucharada para aliñar el pescado • 3 plátanos verdes • 3 cucharadas de achiote <p>Sal al gusto y ramitas de culantro</p>	<p>achiote, las tres cucharadas de ajo y aliño.</p> <p>3.- Agregamos el maní y movemos constantemente.</p> <p>4.- Rallamos los tres verdes y los disolvemos en un poquito de agua hasta que se no quede ningún grumo.</p> <p>5.- En los trozos de pescado vamos a añadir tres cucharadas de nuestro refrito de los primeros pasos y una cucharada de aliño de ajo.</p> <p>6.- Cuando la masa del verde del cuarto paso este disuelta la agregamos al refrito de maní y revolvemos hasta que haya cocinado el verde.</p> <p>7.- Si la masa está muy sólida agregamos un poco de agua hasta tener la consistencia adecuada, algo espesa.</p> <p>8.- Si es necesario más color, le agregamos una cucharadita de achiote.</p> <p>9.- Con el verde cocido, ponemos la preparación en un recipiente para llevarlos al horno.</p> <p>10.- Añadimos los trozos de pescado dispersos con ramitas de cilantro a nuestra cazuela. y la horneamos a 180° por 30 minutos.</p> <p>11.- Servimos caliente.</p>
--	---

Ilustración 6 cazuela

CALDO DE SALCHICHA	DESCRIPCIÓN
	<p>Es un plato típico del Ecuador y en el cantón de Buena Fe es muy aperitivo para sus habitantes. Es una sopa, cuya base principal es el salchichón negro, relleno de sangre y arroz, y vísceras de cerdo.</p> <p>Es un plato que llama la atención desde su presentación. Para algunos resulta improbable, para otros una delicia y un plato muy típico del Ecuador es tan rica en sabor, una derivación de este plato sería el también denominado caldo de manguera.</p>

INGREDIENTES	PREPARACIÓN
<p>1 menudo de chanco 2 tazas de sangre de chanco 3 tazas de arroz crudo ½ col pequeña cocinada y picada en rodajas pequeñas 1 cebolla colorada 1 pimiento 3 limones Ajo, sal y comino 1 cucharadita de orégano 1 cucharadita de culantro 1 cucharadita de hierbabuena 5 verdes 5 cucharaditas de achiote</p>	<p>1.- Lave bien el tripaje de chanco con bastante agua y sal, luego frótelos con cascara de verde y déjelo remojado con limón, hierbabuena y agua por unos 30 minutos.</p> <p>2.- Ponga a cocinar el arroz en 4 tazas de agua, por diez minutos de esa forma queda sopudo, pero no muy cocinado. Déjelo enfriar y mézclelo con la col cocinada y la sangre.</p> <p>3.- Aparte prepare un refrito, caliente el achiote y fría la cebolla, el pimiento, ajo, sal, comino, orégano, culantro, hierbabuena. Luego únalo con el arroz. Rellene las tripas con este condumio.</p> <p>4.- Ralle 2 verdes y mezcle con un poco de refrito, achiote, culantro y manteca de chanco y rellene algunas tripas con esto.</p> <p>5.- En 5 litros de agua ponga las menudencias del cerdo, los vedes cortados en rodajas y la col cruda; condimente con sal, ajo y comino. Cocine por una hora hasta que las vísceras estén cocinadas. Coloque entonces las tripas rellenas cuidando de que no se rompan, cocínelas por unos 45 minutos más o hasta que las tripas ya no se sangren.</p> <p>6.- Servir el caldo en un plato hondo, con limón y ají.</p>

Ilustración 7 caldo de salchicha

SECO DE GALLINA CRIOLLA	DESCRIPCIÓN
	<p>El seco de gallina criolla es uno de los platos típicos del Ecuador y por tal razón en el cantón Buena Fe es un plato que todos los habitantes desean comer la mayoría de los días. Se cocina el pollo o gallina a fuego lento en una salsa de cerveza, cebolla, pimiento, hierbita, y condimentos. También es común ponerle jugo de naranjilla al seco de gallina criolla.</p>
<p>INGREDIENTES</p> <ul style="list-style-type: none"> • 4 a 5 libras de pollo o gallina una combinación de presas diferentes • 2 cucharaditas de comino molido • 2 cucharaditas de achiote • 2 a 3 cucharadas de aceite • 1 cebolla de 8 a 10 onzas, cortadas en trozos • ½ taza de cerveza • 1 taza de jugo de naranjilla • 4 a 6 tomates aproximadamente 1 libra, cortados en cuartos • 2 pimientos de cualquier color, sin semillas y cortados en trozos • 1 manojo de cilantro 	<p>PREPARACIÓN</p> <ol style="list-style-type: none"> 1.- Las presas de pollo se le revuelve con el comino molido, el achiote, sal y pimienta 2.- Licue la cerveza y el jugo de naranjilla con los trozos de tomate, cebolla, dientes de ajos, pimientos, cilantro, perejil, orégano hasta obtener una salsa espesa. 3.- Caliente el aceite en una olla grande. 4.- Dore las presas de pollo. 5.- Añada la mezcla licuada, haga hervir, y cocine a fuego lento hasta que la carne de pollo este suave, casi una hora (depende que la gallina no esté tan vieja). 6.- Si el pollo esta tierno pero la salsa aún no se ha espesado a su gusto, puede retirar las presas, y cocinar la salsa a fuego medio hasta que se espese, unos 10 a 15 minutos. En este momento también le puede probar y ajustar la sal. También se le puede agregar un poco de jugo de naranja recién

<ul style="list-style-type: none"> • 1 manojo de perejil solo las hojas • 2 cucharaditas de orégano secos • Jugo de naranja opcional • Sal y pimienta al gusto <p>Acompañantes:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Arroz amarillo • Plátanos maduros fritos • Rodajas de aguacate • Una ensalada pequeña • Papa 	<p>exprimido para equilibrar cualquier sabor amargo a la cerveza. Cuando la salsa este al espesor de su preferencia, vuelva a poner las presas de pollo, y agregue el perejil o culantro picado.</p> <p>7.- Servir con arroz amarillo, plátanos maduros fritos, aguacates, papas y ensalada.</p>
---	--

Ilustración 8 seco de gallina criolla

<p>CALDO DE GALLINA CRIOLLA</p>	<p>DESCRIPCIÓN</p>
	<p>Esta sopa o caldo de gallina criolla, que también se lo conoce como consume de pollo, se hace con presas de pollo o gallina criolla, vegetales como apio, cebollita, culantro etc. Se lo desea se le puede agregar fideos o papas.</p>
<p>INGREDIENTES</p>	<p>PREPARACIÓN</p>

<ul style="list-style-type: none"> • 1 pollo o gallina cortada en presas y bien lavadas • 2 cebollas blancas de tallo largo la parte blanca para el caldo y la parte verde para usar como guarnición. • 1 tallo de apio picadito • Sal • Se sirve con: • La parte verde de la cebolla de tallo bien picadita • Culantro picadito o perejil • Papas sancochadas • Huevos duros o aparte • Arroz aparte 	<p>1.- Poner las presas de gallina en una olla con bastante agua y sal, llevar a la ebullición</p> <p>2.- Hervir durante 45 minutos, más o menos tiempo.</p> <p>3.- Agregar la cebollita blanca picada, el apio picado, y papas/fideos/verduras al gusto. Tapar la olla y dejar cocinar hasta que los ingredientes adicionales estén cocidos.</p> <p>4.- Servir el caldo de gallina o consume a cada plato con una presa de gallina y con culantro y cebollita verde picada. Se puede servir con papas y huevo en el mismo plato o aparte. También se puede acompañar con una porción de arroz blanco.</p>
---	--

Ilustración 9 caldo de gallina criolla

HUMITA	DESCRIPCIÓN
	<p>La humita es una elaboración de sal o dulce, hecha a base de choclo molido y queso, envueltos en sus propias hojas. Al ser una porción pequeña, puede definirse como refrigerio, ya que puede llevarse y consumirse en cualquier lugar con una taza de café bien caliente.</p>
INGREDIENTES	PREPARACIÓN
<ul style="list-style-type: none"> • Maíz o choclo con hojas 	

<ul style="list-style-type: none"> • Queso rallado o desmenuzado • Cebolla blanca o colorada picada finamente • Culantro • Ajos machacados • Taza de crema de leche • Huevos • Sal al gusto 	<ol style="list-style-type: none"> 1.- Pelar los choclos, seleccionar las hojas intactas, las hojas mas grandes 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.- Limpiar bien los choclos, quitándoles las pelusitas, y use un cuchillo para desgranar los choclos. 4.- En el procesador de alimentos ponga los granos del choclo, agregue el queso o quesillo, las cebollas picadas, ajos machacados, el culantro molido, huevos y moler todo el choclo con los ingredientes hasta que se haga como un pure. 5.- En una olla tipo tamalera poner aproximadamente 3 tazas de agua, y la vaporera, el nivel de agua. 6.- 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 mezcla de choclo, poner queso rallado en el centro, luego doble el costado de las hojas y use las tiras de las hojas pequeñas para amarrar la humita. 7.- Ponga las hojas rellenas y envueltas en la olla con la vaporera, es recomendable colocar cada humita de forma un poco
--	---

	<p>inclinada. Cubra las humitas con las hojas que sobre y tapen bien la olla.</p> <p>8.- Cocine a fuego alto hasta que el agua empiece a hervir, baje la temperatura y cocine a vapor durante 35 a 40 minutos.</p> <p>9.- Sirva las humitas calientes con una buena taza de café o té.</p>
--	--

Ilustración 10 humita

BOLÓN DE VERDE	DESCRIPCIÓN
	<p>El bolón de verde se prepara con plátanos verdes o plátanos machos, los cuales se cocinan y se aplastan hasta formar una especie de masa. La que se rellena con queso o chicharrón. No hay desayuno más rico que un delicioso bolón de verde acompañado por un huevo frito y una taza de café.</p>
INGREDIENTES	PREPARACIÓN

<ul style="list-style-type: none"> • 4 plátanos verdes, pelados y cortados en trozos • 4-5 cucharadas de mantequilla o manteca de chancho • 2 cucharadas de aceites girasol • 1 cucharada de comino molido • 1 taza de queso desmenuzado, chicharrones o maní molido <p>Sal al gusto</p>	<ol style="list-style-type: none"> 1. - Agregue los trozos de plátanos y cocine a temperatura media baja durante 25 minutos, deben quedar bien doraditos. 2.- Majar los trozos de plátanos en un recipiente y ponerle sal a gusto. 3.- Mel plátano en un recipiente grande 4.- Machaque los plátanos hasta obtener una masa gruesa. 5.- Forma bola pequeñas con la masa, el tamaño varía dependiendo de que porte la quiere hacer el que está preparando el apetitivo bolón de verde. H6.- haga un agujero en el centro de cada bola y rellénelo con queso o chicharrón. 7.- El bolón de verde se puede servir de esta manera directamente. Si lo prefiere con otro exterior un poco crujiente y bien caliente. 8.- Calienta el aceite a fuego alto, agregue las bolas de plátano rellenas y fría hasta que estén doradas y crujientes por ambos lados. 9.- Ponga los bolones fritos en un plato cubierto con papel absorbente para escurrir la grasa y sirva inmediatamente acompañado con café y huevo frito.
---	---

Ilustración 11 bolón de verde

MAZAMORRA	DESCRIPCIÓN
	<p>La mazamorra es preparada y con mucha frecuencia durante la época de cosechas de choclos, es una especie de natilla hecha con choclo, leche azúcar y canela. Una delicia que no se puede perder de saborear.</p>
<p>INGREDIENTES</p> <ul style="list-style-type: none"> • Maíz o choclo tierno • Leche • Leche evaporada • Azúcar al gusto • Una pizca de sal • Canela • Maicena 	<p>PREPARACIÓN</p> <ol style="list-style-type: none"> 1.- Se desgranar las mazorcas 2.- Se colocan los granos de maíz con un poco de la leche y se licuan a alta velocidad 3.- Se exprime bien la mezcla. Se vuelven a licuar los restos del maíz con otro poco de leche hasta sacar todo el jugo del maíz. 4.- Colocar la mezcla del maíz con el resto de todos los ingredientes en una olla, menos la maicena y la vainilla, y se cocina a fuego mediano revolviendo continuamente hasta que hierva y espese, en este momento se agrega la maicena diluida en poquito de agua, sin dejar de revolver, y se deja espesar. Por último, se agrega la vainilla. 5.- Cuando se logre la consistencia deseada, bajar el fuego y dejar enfriar un poco. 6.- Todavía tibia, servir la crema en envases individuales y espolvorear con canela en polvo. Cuando enfríe guardar en el refrigerador.

	7.- Servir bien frio.
--	-----------------------

Ilustración 12 mazamorra

CHICHA DE CHONTILLA	DESCRIPCION
	<p>Hace algún tiempo atrás se hablaba acerca de la chicha, una bebida tradicional y representativa de Ecuador. Sus ingredientes principales son la chicha en pepa, el maduro y azúcar al gusto. También conocida como la colada del montubio.</p>
<p>INGREDIENTES</p> <ul style="list-style-type: none"> • 1½ media libra de pepas de chontilla • 8 plátanos maduros • 4 litros de agua • Canela en rama • Azúcar 	<p>PREPARACION</p> <ul style="list-style-type: none"> • Limpie la chontilla y lave los maduros. • Cocine las pepas junto con el maduro (con toda la cascara), y las ramas de canela. • Una vez cocinado los maduros, retire y maje (sin cascara), hasta obtener un pure. • Las pepas deben cocinarse de 40 minutos a 1 hora, retire del fuego y maje en la misma agua que se cocinó.

	<ul style="list-style-type: none"> • Cierna el majado de las pepas una 5 veces. • Luego incorpore el maduro en lo cernido y mezcle. • Rectifique el sabor. • Sirva.
--	---

Ilustración 13 chicha de chontilla

TILAPIA FRITA	DESCRIPCIÓN
	<p>Se sirve con arroz, tilapia, patacones y una buena ensalada. La tilapia es una carne baja en grasa además de que contiene proteínas, vitamina B, calcio y fósforo. En el cantón Buena Fe es muy apetecido por moradores y turistas que visitan este sector de Puerto Bazaña ubicado a orillas del Rio san pablo, muchas personas visitan el lugar de otras partes cercanas al cantón llegan por consumir este delicioso plato típico del cantón Buena Fe.</p>
<p>INGREDIENTES</p> <ul style="list-style-type: none"> • 4 filetes de tilapia • 3 cucharadas de harina en una sopera • Pisca de sal • Pimienta negra 	<p>PREPARACIÓN</p> <ol style="list-style-type: none"> 1.- Corta el plátano en trozos gruesos. 2.- Los plátanos se llevan a un sartén con aceite girasol bien caliente. 3.- Para seguir con la receta de tilapia frita, en un plato coloca harina de trigo.

<ul style="list-style-type: none"> • Aceite de girasol • Plátano verde • Sal 	<p>4.- Añade un poco de sal y pimienta negra a cada uno de los filetes</p> <p>5.- Pasa cada uno de los filetes de tilapia por la harina de trigo con finalidad de rebozarlos.</p> <p>6.- Lleva una sartén a fuego medio con dos cucharadas de aceite de girasol. Cuando este caliente añade los filetes de tilapia y fríelos durante 5 minutos.</p> <p>7.- Sirve la tilapia frita con patacones acompañada con trozos de limón ya que el cliente necesite. este plato es perfecto para servirlo con una ensalada fresca o una ensalada de pepino, pues combinan muy bien con los sabores de esta receta.</p>
---	--

Ilustración 14 tilapia frita

ENCEBOLLADO	DESCRIPCION
	<p>Es un plato típico ecuatoriano originario de la región costa. Es considerado el plato insignia de la gastronomía ecuatoriana. En términos simples, el encebollado es un cocido o un caldo de pescado que contiene albacora, yuca, cebolla colorada y cilantro.</p>
INGREDIENTES <ul style="list-style-type: none"> • Albacora 	PREPARACION

<ul style="list-style-type: none"> • Yuca fresca • Aceite • Tomate • ½ cebolla picada • Una cucharada de ají no picante • Comino molido • Agua • Culantro • Sal al gusto 	<ul style="list-style-type: none"> • Prepare un refrito con la cebolla, el tomate, el ají y la sal. • Añada el agua y las ramitas de cilantro. • Añade la albacora cuando empiece a hervir el agua, unos 15 minutos. • Cierna el caldo donde se cocinó el agua y guárdelo para cocinar la yuca. • Haga hervir el caldo de la albacora y añada las yucas, hasta que estén blandas. • Saque las yucas y córtelos en pedazos pequeños. • Vuelva a poner las yucas picadas y los pedazos de albacora rectifique la sal, y vuelva a hervir. Para darle más sabor, también se puede preparar una porción adicional de refrito y licuarlo con un poco de caldo, e incorporar esta mezcla a la sopa. • Para servir la sopa del encebollado de pescados se pone una porción del curtido se pone cebolla y tomate encima de cada plato de sopa.
---	---

Ilustración 15 encebollado

CHICHARRON DE POLLO	DESCRIPCIÓN
----------------------------	--------------------

	<p>El chicharrón de pollo uno de los platos representativos dl cantón Buena Fe, es el tipo de comida que uno pide cuando nada en el menú convence o uno no está seguro de la calidad de oferta.</p>
<p>INGREDIENTES</p> <ul style="list-style-type: none"> • Una funda de muslos pollos deshuesados • Limón sutil-jugo • 1 cucharadita de orégano seco • 1 pizca de pimienta • 1 pizca de sal al gusto • 1 cucharada de mostaza • 1 cucharada de salsa de soya 	<p>PREPARACIÓN</p> <ol style="list-style-type: none"> 1.- Para preparar esta deliciosa receta de chicharrón de pollo, corte la carne de pollo en pedazos pequeños, asegurándose en conservar la piel. 2.- Mezcle el resto de ingredientes y macere el pollo en esta mezcla por 15 minutos. 3.- Retire de la marinada y fría en el aceite caliente hasta que queden dorados y crujientes. 4.- Acompañe con papas.

Ilustración 16 chicharrón de pollo

TONGA	DESCRIPCIÓN
	<p>La envoltura es de hojas de plátano. En su interior van una porción de casi cuatro onzas de arroz, un maduro frito partido por la mitad, una presa de pollo criollo, todos acompañados por una salsa líquida de maní. Como sabemos la tonga es un plato típico de la provincia de Manabí, sin embargo, la promoción gastronómica en el cantón Buena Fe nos demuestra que platos típicos de otras provincias podrían ser preparados de la misma manera para turistas que visitan nuestro cantón.</p>
<p>INGREDIENTES</p> <ul style="list-style-type: none"> • Presas de gallina criolla a su elección • ½ de maní para sopas • Maduros fritos • Hojas de verdes • Arroz 	<p>PREPARACIÓN</p> <ol style="list-style-type: none"> 1.- Poner el arroz a cocinar 2.-Continuamos poniendo a cocinar las presas de gallina como un estofado si tienen un horno de leña y una olla de barro sería mejor. 3.- Luego se le pone el maní en un recipiente para ponerlo a cocinar. Como el maní para sopa viene echo como una bola le `ponemos dos tazas de agua y con las manos se los maja hasta que la bola de maní se deshaga, le ponemos una pisca de sal y achiote se deja hervir hasta que se quede espeso.

	<p>4.- Ponemos en un sartén a calentar aceite de su elección o manteca y cuando este caliente le ponemos los maduros.</p> <p>5.- Pasamos por el fuego las hojas de verde para que se ablande y no se pueda romper en el momento que estemos haciendo la tonga hasta que ver que esta coja un color brillante eso quiere decir que esta lista.</p> <p>6.- Cortamos el rabo de la hoja unos 45 cm esto nos va a servir de cama para poner el arroz y para más seguridad de lo que sobra la hoja con un cuchillo cortamos a las de tallo lo que queda de hoja y lo ponemos encima.</p> <p>7.- Servimos una sopera puede ser el arroz dependiendo que tanto como.</p> <p>8.- El arroz lo ponemos bien arregladito para que no ocupe mucho espacio.</p> <p>9.- Continuamos poniendo el maní encima del arroz.</p> <p>10.- Le ponemos la presa que usted escogió.</p> <p>11.- Colocamos los maduros y un poquito de culantro (opcional).</p> <p>12.- Para cerrar la tonga unimos las puntas de los costados.</p> <p>13.- Y envolvemos hacia dentro.</p> <p>14.- Revisamos hasta dónde llega el arroz y unimos las dos pintas para terminarlo de cerrar.</p> <p>15.- Y por último lo amarramos con una piola o del tallo de la hoja sacamos una</p>
--	--

	<p>vena y lo podemos amarrarlo, para que no se abra la tonga.</p> <p>16.- La tonga por lo general se sirve tibia por lo tanto dejamos la tonga ahí preparada por lo menos 2 a 3 horas para que se concentren los sabores.</p>
--	---

Ilustración 17 tonga

4.3.2.2 Logo de la guía gastronómica



Ilustración 18 logo de la guía gastronómica

4.3.2.3 Portada de la Guía Gastronómica



Ilustración 19 portada de la guía gastronómica

4.4 RESULTADOS ESPERADOS DE LA ALTERNATIVA

Con los resultados obtenidos de la alternativa se pretende lograr que la gastronomía del cantón sea reconocida en el ámbito local y nacional y cada plato es elaborado de la mejor manera con productos naturales y producidos por las personas dedicadas al cultivo y que las personas puedan deleitar su paladar al momento de probar cualquier plato que deseen. También se promocionaría los atractivos turísticos en donde existen personas dedicadas a la elaboración de comidas típicas del sitio, en donde personas van más allá de divertirse es a saborear comida típica de cada sitio turístico que existe.

Desarrollar un proceso de identidad culinaria en el cantón en donde se pueda realizar ferias gastronómicas incentivando al turismo gastronómico y que la ciudadanía se sienta beneficiada por que exista una organización que lleven estos eventos llevando consigo una mejor manera de cómo preparar platos hechos con ingredientes naturales. En el cantón Buena Fe existe mucha comida introducida, sin embargo resaltando la gastronomía de la ciudad a través de la guía gastronómica se podrá identificar platos elaborados por personas dedicadas a la elaboración diferentes platos.

CRONOGRAMA DEL PROYECTO

TIEMPO	2019-2020																			
	NOVIEMBRE				DICIEMBRE				ENERO				FEBRERO				MARZO			
ACTIVIDADES	1	2	3	4	1	2	3	4	1	2	3	4	1	2	3	4	1	2	3	4
ENUNCIADO DEL PROBLEMA Y TEMA	X																			
FORMULACIÓN DEL PROBLEMA	X																			
PLANTEAMIENTO DEL PROBLEMA		X																		
FORMULACIÓN DEL OBJETIVO			X	X																
MARCO TEÓRICO DE LA INVESTIGACIÓN					X															
HIPOTESIS							X													
VARIABLES OPERACIONALES								X												
METODOLOGÍA DE LA INVESTIGACIÓN									X	X										
PRESENTACIÓN DEL PROYECTO											X									
CONCLUSIONES, RECOMENDACIONES Y PROPUESTAS												X	X	X	X	X				
REVISIÓN TOTAL DEL TUTOR Y LECTOR									X	X	X	X	X	X	X	X				
PRESENTACIÓN																			X	
SUSTENTACION FINAL																				X

Bibliografía

Belen, J. (2017). *Analisis de la oferta de servicios gastronomicos de la avenida victor emilio estrada, ciudadela urdesa, para el diseño de una guia gastronomica.*

Obtenido de

<http://repositorio.ug.edu.ec/bitstream/redug/18432/1/JANE%20CARRASCO.pdf>

Galarza, A., & Torres, L. (2002). *Turismo Gastronomico.* Obtenido de

<http://dspace.ucuenca.edu.ec/bitstream/123456789/30054/1/EI%20turismo%20gastrom%C3%B3mico.pdf>

Gutierrez, C. (2012). *Historia de la Gastronomía.* Obtenido de

http://www.aliat.org.mx/BibliotecasDigitales/economico_administrativo/Historia_de_la_gastronomia.pdf

Leal Londoño, m. d. (noviembre de 2015). *Turismo Gastronomico.* Obtenido de

http://reader.digitalbooks.pro/book/preview/41035/x04_maqueta_cap1?1578340379495

Lopez Guzman, T., & Sanchez Cañizares, S. M. (2012). *La Gastronomía como*

motivacion para viajar un estudio sobre el turismo culinario en cordoba. Obtenido de http://www.pasosonline.org/Publicados/10512/PS0512_12.pdf

Macias, D. (2013). *Creacion de una guia gastronomica colombiana en la zona norte de quito.* Obtenido de

http://repositorio.ute.edu.ec/bitstream/123456789/11855/1/54996_1.pdf

Marcelo, A., & Xavier, M. (2008). *identidad en el plato* . Barcelona : Icaria.

Oliveira. (2007). *Estudio y perspectiva en el turismo.* Obtenido de

<https://www.redalyc.org/pdf/1807/180713893001.pdf>

Oliveira. (mayo de 2011). *Estudio y perspectiva en turismo.* Obtenido de

<https://www.redalyc.org/pdf/1807/180717583012.pdf>

Oliveira. (Mayo de 2011). *Estudio y perspectiva en turismo.* Obtenido de

<https://www.redalyc.org/pdf/1807/180717583012.pdf>

- Oliveira. (03 de mayo de 2011). *La Gastronomía como Atractivo Turístico primario de un destino*. Obtenido de <https://www.redalyc.org/pdf/1807/180717583012.pdf>
- OMT. (2012). *el origen del turismo gastronómico*. Obtenido de http://reader.digitalbooks.pro/book/preview/41035/x04_maqueta_cap1
- OMT. (2012). *gastronomía ecuatoriana*. Obtenido de <https://www.turismo.gob.ec/la-gastronomia-ecuatoriana-al-alcance-de-todos/>
- Ortiz, J. (2016). *Investigación Exploratoria*. Obtenido de <tps://www.lifeder.com/investigacion-exploratoria/>
- Sabino. (2013). *investigación descriptiva*. Obtenido de <https://bianneygiraldo77.wordpress.com/category/capitulo-iii/>
- Torres, C. A. (2006). Metodologías de la Investigación. En C. A. Torres, *Metodología de la Investigación* (pág. 304).

ANEXOS



UNIVERSIDAD TÉCNICA DE BABAHOYO
FACULTAD DE CIENCIAS JURÍDICAS, SOCIALES Y DE LA
EDUCACIÓN
HOTELERIA Y TURISMO



Encuesta aplicada en el proyecto de investigación previo a la obtención del título de licenciado en hotelería y turismo con el tema guía gastronómica en el desarrollo sociocultural del cantón Buena Fe, Año 2019.

1.- ¿Usted sabe que es una guía gastronómica?

si	No	Tal vez

2.- ¿Le interesaría que en el cantón Buena Fe disponga de una guía gastronómica sobre los platos típicos que puede ofrecer la ciudad?

si	No	Tal vez

3.- ¿Conoce usted los platos típicos representativos del cantón Buena Fe?

Si	No	Tal vez

4.- ¿le gustaría conocer más de la gran variedad de platos típicos que se ofertan en el cantón?

SI

NO

TAL VEZ

5.- ¿Estaría interesado(a) saber cuáles son los métodos de preparación de los platos típicos del cantón?

SI	NO	TAL VEZ
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

6.- ¿Conoce usted restaurantes que brinden comida típica del cantón?

SI	NO	TAL VEZ
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

7.- ¿Con que frecuencia usted visita restaurantes exclusivamente para degustar de comida típica?

Una vez a la semana

Una vez al mes

Nunca

8.- ¿De los siguientes platos que representa la gastronomía del cantón Buena Fe, cual es de su mayor preferencia?

GUATITA	
ARROZ CON MENESTRA Y CARNE ASADA	
ENCEBOLLADO	
BOLON DE VERDE	
SANCOCHO DE PESCADO	
CAZUELA	
CALDO DE SALCHICHA	
HUMITA	
SECO DE GALLINA CRIOLLA	
CALDO DE GALLINA CRIOLLA	
CHICHARRON DE POLLO	
AYAMPACO	
TILAPIA FRITA	

9.- ¿Usted tiene conocimiento si en el cantón se han realizado ferias gastronómicas?

SI

NO



UNIVERSIDAD TÉCNICA DE BABAHOYO
FACULTAD DE CIENCIAS JURÍDICAS, SOCIALES Y DE LA
EDUCACIÓN
HOTELERÍA Y TURISMO



Entrevista aplicada en el proyecto de investigación previo a la obtención del título de licenciado en hotelería y turismo con el tema guía gastronómica en el desarrollo sociocultural del cantón Buena Fe, Año 2019.

1.- ¿Cuál crees usted que es el plato más fuerte y representativo del cantón buena fe?

CALDO DE GALLINA CRIOLLA	
SECO DE GALLINA CRIOLLA	
CHICHARRÓN DE POLLO	
GUATITA	

2.- ¿Como clasificaría usted la gastronomía del Cantón Buena Fe?

EXCELENTE

MUY BUENA

BUENA

REGULAR

MALA

3.- ¿Cree usted que existen platos fuertes olvidados o no reconocidos por los visitantes?

SI	NO	TAL VEZ

4.-Con un diseño de una guía gastronómica en el Cantón Buena Fe, ¿Qué aporte cree usted que tendría para el beneficio de sus habitantes?



Ilustración 20 entrevista con la Ing. Maricela sevillano encargada del departamento de cultura y turismo del GAD Municipal del Cantón Buena Fe



Ilustración 21 entrevista con el Lcdo. Joel Vizcarra administrador del sitio turístico Puerto Bajaña



Ilustración 23 encuesta con habitantes del cantón Buena Fe



Ilustración 24 encuesta con habitantes del Cantón Buena Fe