



**ESCUELA SUPERIOR POLITÉCNICA DE CHIMBORAZO
FACULTAD DE SALUD PÚBLICA
ESCUELA DE GASTRONOMÍA**

**“INVESTIGACIÓN DEL PATRIMONIO TURÍSTICO-
GASTRONÓMICO DEL CANTÓN ESMERALDAS, PROVINCIA DE
ESMERALDAS, 2013”**

TESIS DE GRADO

PREVIO A LA OBTENCIÓN DEL TÍTULO DE:

LICENCIADO EN GESTIÓN GASTRONÓMICA

FRANK ISAAC VALVERDE CASTILLO

RIOBAMBA – ECUADOR

**2014
CERTIFICACIÓN**

La presente investigación fue revisada y se autoriza su presentación.

Ing. Natalia Veloz G.
DIRECTORA DE TESIS

CERTIFICADO

Los miembros de tesis certifican que la investigación titulada “Estudio del Patrimonio Turístico - Gastronómico del Cantón Esmeraldas, Provincia de Esmeraldas 2013”; de responsabilidad del señor Frank Isaac Valverde Castillo, ha sido revisada y se autoriza su publicación.

Ing. Natalia Veloz G.

DIRECTORA DE TESIS

Ing. Gabriela Hidalgo D.

MIEMBRO DE TRIBUNAL

Riobamba, 17 de Julio de 2014

AGRADECIMIENTO

A la Escuela Superior Politécnica de Chimborazo, Facultad de Salud Pública,
Escuela de Gastronomía.

A la Ingeniera Natalia Veloz Directora de Tesis, a la Ingeniera Gabriela Hidalgo
Miembro de Tribunal.

A los residentes del hogar de Ancianos Bishara y Olga.

DEDICATORIA

Dedico este trabajo a mis padres Oswaldo Valverde y Amparito Castillo que con esfuerzo, sacrificio y apoyo incondicional han hecho posible la culminación de mis estudios superiores, a mi esposa Gaby cuyo apoyo, ánimo y cariño me han ayudado a seguir adelante, y a mi amado hijo Franki quien ha cambiado mi vida.

RESUMEN

El objetivo de la presente investigación fue conocer y promocionar el Patrimonio Turístico - Gastronómico del Cantón Esmeraldas.

Mediante el diseño descriptivo se aplicaron 37 encuestas a los residentes del hogar de ancianos Esposos Bishara y Olga con el objetivo de conocer y rescatar las principales preparaciones típicas del cantón.

De la indagación realizada se desprende que el Encocao, Tapao, y Pusandao son los principales platos fuertes, el Pusandao un plato tradicional que con el tiempo se ha ido olvidando su preparación, en esta investigación se ha podido rescatar recetas patrimoniales que las nuevas generaciones no debe olvidar pues es parte de su riqueza ancestral; los postres típicos están hechos a base de maíz y coco como el casabe, la mazamorra y la cocada; entre las bebidas representativas tenemos al jugo de coco, el masato, y el champú.

Este rescate gastronómico se combina con la variedad de atractivos naturales del cantón, se recomienda que las autoridades de la localidad difundan la guía turística que va en beneficio de las empresas que reciben turistas y de esta manera puedan satisfacer la demanda insatisfecha de los servicios.

SUMMARY

The objective of this research was to understand and promote the tourist-gastronomic heritage Esmeraldas canton.

By descriptive design 37 surveys were administered to the home of the old residents Bishara and Olga married couple in order to find and rescue the typical food preparations of the Esmeraldas canton.

Of the inquiry carried out shows that the Encocao, Tapao and Pusandao are the main entrees, the Pusandao a traditional dish that over the time has been forgotten its preparation, this research has been able to rescue patrimonial recipes that new generations should not forget because it is part of their ancestral wealth; typical desserts are based on maize and coconut like casabe porridge and cocada; representative beverages are coconut juice, masato, and champù.

This gastronomic rescue it is combined with the variety of natural attractions in the canton, it is recommended to the authorities of the town spread the tourist guide will benefit companies that receive tourists and thus can satisfy the unmet demand for services.

ÍNDICE DE CONTENIDO

1. INTRODUCCIÓN.....	2
2. OBJETIVOS.....	4
2.1. OBJETIVO GENERAL.....	4
2.2. OBJETIVOS ESPECÍFICOS.....	4
3. MARCO TEÓRICO	5
3.1. PATRIMONIO	5
3.1.1. PATRIMONIO TURÍSTICO.....	5
3.1.2. PATRIMONIO GASTRONÓMICO.....	6
3.1.3. PATRIMONIO TURÍSTICO – GASTRONÓMICO.....	6
3.2. GASTRONOMÍA	6
3.2.1. GASTRONOMÍA ECUATORIANA.....	7
3.2.2. GASTRONOMÍA ESMERALDEÑA	8
3.3. TURISMO	8
3.3.1. TURISMO GASTRONÓMICO.....	9
3.4. PROVINCIA DE ESMERALDAS.....	9
3.4.1. CANTÓN ESMERALDAS.....	12
3.4.2. ATRACTIVOS NATURALES DEL CANTÓN.....	14
3.4.3. PRODUCTOS AUTÓCTONOS.....	17
4. METODOLOGÍA	21
4.1 Localización y temporalización.....	21
4.2 Variables.....	21
4.2.1 Identificación.....	21
4.2.2 Definición	21
4.3 Operacionalización	22
4.1 Tipo y diseño de la investigación	23
4.2 Universo y muestra.....	23
4.3 Descripción de procedimientos	24
5. RESULTADOS Y DISCUSIÓN	26
5.1 TABULACIÓN DE DATOS.....	26
A. PRINCIPALES PREPARACIONES TÍPICAS DEL CANTÓN.....	37
ESTANDARIZACIÓN DE LAS PRINCIPALES PREPARACIONES.....	38
B. PRODUCTOS AUTÓCTONOS DEL CANTÓN	61
C. ATRACTIVOS NATURALES	62

D. GUIA TURÍSTICO – GASTRONÓMICA	63
6. CONCLUSIONES Y RECOMENDACIONES	64
6.1 CONCLUSIONES	64
6.2 RECOMENDACIONES	65
7. REFERENCIAS BIBLIOGRÁFICAS:	65
ANEXOS.....	67

1. INTRODUCCIÓN

La gastronomía es una fuente riquísima e inagotable de expresión cultural de nuestros pueblos.

El Ecuador es un país mega diverso, el cual ofrece un sin fin de atractivos naturales y más aún, opciones gastronómicas, las cuales son tan variadas como exquisitas. En la costa noroeste ecuatoriana, en la provincia de Esmeraldas, encontramos al cantón Esmeraldas, que cuenta con tesoros naturales y gastronómicos únicos en el país, tiene platillos reconocidos a nivel nacional e internacional, ya que la provincia es una de las más visitadas por los turistas.

El pueblo esmeraldeño es un pueblo orgulloso, que se deleita en sus raíces y tradiciones, que ha aprovechado la tierra de abundancia en la que nació para elaborar singulares y deliciosas recetas que merecen ser reconocidas y compartidas con todos los ecuatorianos.

La Tierra Verde, como se la conoce en Esmeraldas, por su exuberancia de vegetación y hermosos paisajes, aún no ha sido aprovechada al máximo en todo lo que tiene por ofrecer en el ámbito turístico y gastronómico.

A través del tiempo la sociedad va desarrollándose y cambiando, junto con esta su gastronomía, es importante conocer la variedad gastronómica de los pueblos y así enriquecer nuestra cultura y patrimonio.

Es vital que los esmeraldeños y los ecuatorianos en general, tengan conciencia de la importancia de cuidar y guardar el patrimonio gastronómico, ya que en él está parte de la riqueza cultural y de la identidad de todos.

En la actualidad muchos de los platos típicos del cantón Esmeraldas se han ido alterando en cuanto a su preparación y unos pocos se han ido olvidando, debido principalmente a la influencia gastronómica externa, sea por la globalización gastronómica, las preferencias de los turistas, o por el desconocimiento del patrimonio gastronómico esmeraldeño.

La Propuesta para el desarrollo de un estudio que documente el Patrimonio Turístico - Gastronómico del Cantón Esmeraldas, nace de la necesidad de rescatar la tradición gastronómica del pueblo esmeraldeño, aprovechar las opciones recreacionales de los sectores naturales, los platos típicos que ofrecen, y además, entender la importancia de la gastronomía para el viajero.

Esto contribuirá a la identidad esmeraldeña y será un punto de referencia para las personas que deseen conocer el tesoro Turístico y Gastronómico del Cantón.

2. OBJETIVOS

2.1.OBJETIVO GENERAL

- Investigar el patrimonio turístico-gastronómico del cantón Esmeraldas, provincia de Esmeraldas.

2.2.OBJETIVOS ESPECÍFICOS

- Determinar y estandarizar las principales preparaciones típicas del cantón.
- Identificar los productos autóctonos del cantón Esmeraldas.
- Establecer los principales atractivos naturales del cantón.
- Diseñar una guía Turístico-Gastronómica para fomentar el desarrollo cultural y turístico del cantón Esmeraldas.

3. MARCO TEÓRICO

3.1. PATRIMONIO

Son los bienes y derechos a los que los individuos acceden como miembros de alguna comunidad. Así, por ejemplo, se suele hablar del patrimonio como la herencia debido a la pertenencia a una familia. Pero también hay “patrimonios” a los cuales los individuos tienen acceso como miembros de comunidades más amplias, tales como los patrimonios regionales y/o nacionales (por ejemplo: el patrimonio industrial, el Patrimonio Nacional, el patrimonio histórico de cada país o cultura, pero además hay los denominados patrimonios culturales e incluso patrimonio de la humanidad.

3.1.1. PATRIMONIO TURÍSTICO

Es el conjunto de elementos turísticos con que cuenta un país o región en un momento determinado para su desarrollo turístico.

El patrimonio turístico está conformado por la suma de atractivos turísticos más la planta e instalaciones turísticas, junto con la infraestructura y la superestructura turística.

Estos patrimonios pueden ser de carácter cultural, folklóricos o eventos populares incluso, de carácter tradicional o modernos, naturales o construidos por el hombre, como escenarios y paisajes bellos, que aunados a vías generales de comunicación se constituyen en patrimonios turísticos.

3.1.2. PATRIMONIO GASTRONÓMICO

Patrimonio Gastronómico es el valor cultural inherente y añadido por el hombre a los alimentos, su cultivo, empaque, preparación, presentación, fechas u ocasiones en los que se comen o beben, sitios, artefactos, recetas, rituales, que responde a unas expectativas tácitas, forma parte de una memoria común y produce sentimientos o emociones similares con sólo su mención, evocación o consumo.

3.1.3. PATRIMONIO TURÍSTICO – GASTRONÓMICO

Es la relación entre la gastronomía y el entorno en el que se ha desarrollado, el cual ha llegado a ser apreciado por sus características propias, de tal manera que atrae al turista.

3.2. GASTRONOMÍA

La Gastronomía es el estudio de la relación del hombre con su alimentación y su medio ambiente o entorno. El gastrónomo es el profesional que se encarga de esta ciencia. A menudo se piensa erróneamente que el término gastronomía únicamente tiene relación con el arte culinario y la cubertería en torno a una mesa. Sin embargo, ésta es una pequeña parte del campo de estudio de dicha disciplina; no siempre se puede afirmar que un cocinero es un gastrónomo. La gastronomía estudia varios componentes culturales tomando como eje central la comida.

La palabra Gastronomía se emplea para designar el conjunto de conocimientos y actividades relacionadas con la comida, concibiendo a la misma casi como un arte.

La Gastronomía es una actividad integral porque propone el estudio de la relación existente entre el hombre, la comida y el entorno en el cual se desarrolla este, es decir, la gastronomía estudia varios componentes culturales siendo la comida el eje central de este estudio. En tanto, la misma se encuentra en estrechísima relación con la cultura de la nación en cuestión y por tanto la gastronomía de un determinado lugar estará íntimamente relacionada con los usos y costumbres de cada región.

3.2.1. GASTRONOMÍA ECUATORIANA

La gastronomía de Ecuador es muy variada en cuanto a ingredientes y a la forma de preparar sus platos, pues se ve enriquecida por las aportaciones de las diversas regiones que componen el país: Costa, Sierra, Oriente y la Región Insular o Galápagos, cada una con costumbres y tradiciones diferentes. En Galápagos encontramos variedad de preparaciones con mariscos, en el Oriente se usa la carne de monte y pescado de agua dulce, en la Sierra tenemos preparaciones con cerdo y pollo, en la Costa platos con mariscos y carne de monte.

3.2.2. GASTRONOMÍA ESMERALDEÑA

Si hablamos de la comida esmeraldeña, otro de los sellos culturales de esta provincia, se basa en los mariscos, el plátano verde y el coco, ingredientes que hacen de la comida muy particular y sabrosa. Sus exquisitos platos constan de pescado, carnes de monte, coco, plátano verde, maduro y vegetales como la chillangua (cilantro de pozo) de tradición única utilizada para la elaboración de los conocidos tapados, encocaos, pusandao y muchas delicias más.

En toda su geografía, el turista puede visitar los diferentes restaurantes de la localidad y deleitarse con su sabrosa comida, preparada en su mayoría a base de leche de coco del que se deriva uno de sus principales platos como es el encocao, entre sus dulces no podrían faltar las deliciosas cocadas de panela y azúcar.

La gastronomía esmeraldeña, al igual que su música y bailes típicos, tienen un ritmo contagioso heredados de los ancestros africanos de su población.

3.3. TURISMO

Turismo es un viaje recreacional, de ocio o con fines de negocios, por lo general de una duración limitada. El turismo se asocia comúnmente con los viajes transnacionales, pero también puede referirse a viajar a otro lugar dentro del mismo país. La Organización Mundial del Turismo define a los turistas como gente que "viaja y permanece en lugares distintos al de su entorno habitual, por no más de un año consecutivo, por ocio, negocios u otros motivos".

3.3.1. TURISMO GASTRONOMICO

El Turismo Gastronómico o Alimentario consiste en degustar la comida de un país, región o zona, y ahora se considera un componente vital del turismo de experiencia. Salir a cenar es común entre los turistas y se cree que la alimentación es un importante elemento de valoración junto con el clima, alojamiento, y paisaje, para los turistas.

Turismo gastronómico o Alimentario se define por la Asociación Mundial de Viajes Alimentarios (WFTA) como la búsqueda de una experiencia de comida y bebida única e inolvidable. Turismo gastronómico difiere de agroturismo en el que el turismo gastronómico se considera un subconjunto de turismo cultural (la cocina es una manifestación de la cultura), mientras que el turismo rural se considera un subconjunto de turismo rural, pero el turismo gastronómico y turismo rural están íntimamente relacionados, ya que las semillas de la cocina se pueden encontrar en la agricultura. El turismo gastronómico no se limita a la comida gourmet. La WFTA informa que "gourmet" comprende únicamente el 8,1% de los viajeros culinarios.

3.4. PROVINCIA DE ESMERALDAS

La provincia costera de Esmeraldas se encuentra al norte del Ecuador. El territorio es llano, el clima de Esmeraldas varía desde tropical subhúmedo, subtropical húmedo y subtropical muy húmedo, con una temperatura media de 23 °C.

Cantones:

- Esmeraldas
- Eloy Alfaro
- Muisne
- Quinindé
- San Lorenzo
- Atacames
- Río Verde

Capital:

- Esmeraldas.

Ciudades más importantes:

- Esmeraldas
- Quinindé
- San Lorenzo
- Atacames

Conocida popularmente como la provincia verde. Su capital homónima es uno de los puertos principales del Ecuador y terminal del oleoducto transandino. Posee un aeropuerto para vuelos nacionales e internacionales (vuelos a Cali).

Según el último ordenamiento territorial, la provincia de Esmeraldas pertenece a la Región Norte (Ecuador) comprendida también por las provincias de Sucumbíos, Carchi e Imbabura.

Gran parte de su economía depende de la exportación de camarón y banano. Además de éste, se produce cacao, tabaco y café. Son importantes la pesca, la industria petroquímica y el turismo. Tiene artesanías de talla de coral negro, tela de árbol (damahagua), cestería de rampíra e instrumentos musicales.

Su principal atractivo lo constituyen sus costas en especial las playas del sector sur- así como sus reservas ecológicas como la reserva ecológica Cayapas Mataje, al norte; todo ello hace de la provincia uno de los destinos turísticos más visitados del país, gozando la mayor parte del territorio provincial de una temperatura favorable en todo el año (entre 21 y 25°C).

Esmeraldas cuenta con los bosques de manglares más altos del mundo, estos están ubicados al norte de la provincia (San Lorenzo) cerca de la frontera con Colombia.

La provincia de Esmeraldas es conocida, además de por sus hermosas playas, sus paisajes exuberantes y su clima cálido y húmedo, por ser tradicionalmente el territorio afroecuatoriano por excelencia; se calcula que cerca del 44% de los esmeraldeños posee ascendencia africana. Así mismo, las selvas esmeraldeñas sirven de refugio para dos de los tres últimos grupos indios que quedan en la Región Litoral de Ecuador: los cayapas y los épera, estos últimos llegados de Colombia en tiempos recientes. (Anexo 1)

3.4.1. CANTÓN ESMERALDAS

Datos generales:

- Fue fundada el 21 de septiembre de 1526 como San Mateo, por Bartolomé Ruiz.
- Tiene 15.216 km² de superficie.
- El cantón cuenta con 189.504 habitantes.
- Su clima es cálido
- Sus límites son:
 - Norte – Océano Pacífico
 - Sur- Cantón Quinindé
 - Este – Cantón Rioverde
 - Oeste – Cantón Atacames
- Parroquias urbanas
 - 5 de Agosto
 - Bartolomé Ruíz
 - Esmeraldas
 - Luis Tello
 - Simón Plata Torres
- Parroquias rurales
 - TabiazoTachina
 - Vuelta Larga

- Camarones
- Chinca
- Carlos Concha
- Majua
- San Mateo

El cantón Esmeraldas se lo creó el 25 de julio de 1824, según la Ley de División Territorial de la Gran Colombia como cantón de la provincia de Pichincha. En 1839, pasa a formar parte de la provincia de Imbabura, posteriormente en el año 1843 se lo reintegra como cantón de la provincia de Pichincha.

Aparece como único cantón de la provincia de Esmeraldas en la Ley de División Territorial de la República del Ecuador del 29 de mayo de 1861 y lo integraban las parroquias Esmeraldas, Atacames, Rioverde, La Tola, San Francisco y Concepción.

Tiene la particularidad de albergar a la capital de la provincia lo que lo convierte en el escenario de expresión de las instituciones públicas y de servicios, está situado en la parte central de la provincia de Esmeraldas, posee una extensión de 1.331 Km². Su clima es cálido, modificado en las estaciones de invierno y verano, con características especiales que lo diferencian; el invierno empieza en los últimos días del mes de diciembre para declinar en junio.

El cantón al igual que la provincia se caracteriza por ser un territorio húmedo, con una pluviosidad anual sobre los 700 mm; tiene una temperatura media anual que oscila alrededor de 25°C. El cantón se caracteriza por ser bastante plano;

sus elevaciones que no sobrepasan los 400 metros sobre el nivel del mar, se sienta en un terreno bajo arcilloso y arenoso.

En casi toda el área del cantón Esmeraldas se identifica el sistema hidrográfico del río Esmeraldas tomando en consideración al Teaone como su afluente principal en el cantón ya prácticamente al final de su recorrido. Entre las principales Zonas de Vida tenemos: bosque muy seco Tropical, bosque seco Tropical, bosque húmedo Tropical, bosque muy húmedo Tropical, bosque muy húmedo Pre Montano, bosque pluvial Pre Montano y bosque muy húmedo Montano Bajo. (Anexo 2)

3.4.2. ATRACTIVOS NATURALES DEL CANTÓN

Esmeraldas cuenta con hermosos paisajes naturales, conformados por sus montañas y ríos los cuales se conservan en su mayor parte al sur y sureste del cantón vía Vuelतालarga-Carlos Concha, donde aún se puede apreciar la belleza que le merece el nombre de Provincia verde.

Playa de las palmas

Ubicada al norte de la ciudad de Esmeraldas, es el principal atractivo natural de la cabecera cantonal, brinda una amplia vista del mar, sus aguas tranquilas permiten disfrutar de un baño refrescante y su amplia playa da la oportunidad de practicar deporte, además cuenta con un corredor de playa virgen donde se puede apreciar variedad de crustáceos típicos de la zona. (Anexo 3)

Mirador de San Mateo

Ubicado junto al río Esmeraldas en la parroquia San Mateo, el Mirador de San Mateo nos ofrece una hermosa vista del río y un tranquilo lugar donde relajarse y disfrutar de la naturaleza, además se puede disfrutar paseos en bote y lancha.

(Anexo 4)

Malecón Escénico Tachina

Ubicado junto al río Esmeraldas en la parroquia Tachina, el Malecón Escénico brinda una amplia vista de la ciudad de Esmeraldas y su río, además en la orilla se ofrecen paseos en lancha por el río y la desembocadura al mar. (Anexo 5)

Playa de Camarones

Ubicada en la parroquia Camarones, ofrece una magnífica vista del mar abierto, sea desde la orilla del mar o desde sus peñas, también encontramos cabañas donde puede relajarse y disfrutar de la brisa marina. (Anexo 6)

Ribera de Carlos Concha

El río Teaone que surca las verdes y exuberantes montañas y atraviesa la parroquia Carlos Concha, nos permite disfrutar de sus aguas y la tranquilidad y exuberancia de las verdes colinas que lo rodean. (Anexo 7)

Playa de Tabiazo

Ubicada a la orilla del río Teaone en la parroquia Tabiazo, nos brinda una amplia playa de arena blanca donde la familia puede recrearse, disfrutar del sol y de un refrescante baño, sin olvidar la compañía de las verdes colinas circundantes. (Anexo 8)

Malecón Escénico Vueltalarga

Ubicado a la orilla del río Teaone en la parroquia Vueltalarga, el Malecón Escénico nos brinda una estupenda vista de su río y de las verdes montañas, además de tener un amplio parque para la recreación familiar. (Anexo 9)

Playa de Chinca

Ubicada a la orilla del río Esmeraldas en la parroquia Chinca, es un lugar tranquilo y alejado del bullicio de la ciudad, perfecto para relajarse, disfrutar del sol y de los hermosos paisajes y de las aguas del río Esmeraldas. (Anexo 10)

Rivera de Majua

Ubicada en la parroquia Majua, nos invita a un paseo por el imponente río esmeraldas, en lancha o canoa, además su maravillosa vista y quietud perfectas para la relajación y descanso. (Anexo 11)

3.4.3. PRODUCTOS AUTÓCTONOS

La gastronomía de Esmeraldas es una de las más singulares del Ecuador, ya que la mayoría de sus ingredientes son exclusivos de la zona, preparando platos característicos los cuales son apreciados y reconocidos en todo el país. Los ingredientes más representativos son:

Coco

El coco es el ingrediente principal de la gastronomía Esmeraldeña, usado en la preparación casi todos su platos como entradas, platos fuertes y postres, su plato más representativo, el Encocao toma su nombre a partir de esta fruta.

La leche de coco que se obtiene tradicionalmente rayando la pulpa directamente desde el coco y luego licuándola con una pequeña cantidad de agua. (Anexo 12)

Verde (barraganete)

El Verde o plátano barraganete es la principal guarnición en la cocina esmeraldeña, acompaña la mayoría de sus preparaciones y es el ingrediente principal en algunos platos como el Bolón y el Corviche. (Anexo 13)

Chillangua

Es utilizada como condimento por su olor y sabor característico, muy semejante al cilantro, pero más fuerte. La chillangua, es el condimento preferido en la preparación de los platos esmeraldeños, dándole un aroma y sabor característico a las preparaciones. (Anexo 14)

Albahaca

La albahaca tiene un sabor leve como a clavo y huele un poco a menta. En la cocina esmeraldeña es muy utilizada en las preparaciones con cerdo como la rellena. (Anexo 15)

Orégano

El orégano es una hierba aromática muy apreciada gastronómicamente, en la cocina esmeraldeña es usado en varios de sus platos como el sudado de pescado. (Anexo 16)

Chirarán

O albahaca cimarrona, familiar de la albahaca, pero con un sabor mas intenso a clavo de olor, es utilizado en la preparacion de la rellena. (Anexo 17)

Camarón de río

Este crustáceo se obtiene en las aguas de los ríos del cantón, es muy apetecido por su exquisito sabor, se lo prepara principalmente encocao. (Anexo 18)

Cangrejo azul

El cangrejo azul es un crustáceo exclusivo de la costa esmeraldeña, se lo prepara en ceviches y encocaos. (Anexo 19)

Pescado

Uno de los ingredientes más usados en la gastronomía esmeraldeña, ya sea de río o de mar, se lo usa en la mayoría de preparaciones, Esmeraldas se caracteriza por ser un cantón de pesquero. (Anexo 20)

Camarón

Típico de las parroquias playeras, el camarón es imprescindible en la gastronomía esmeraldeña, se prepara en encocaos, y ceviches. (Anexo 21)

Langostino

Es uno de los ingredientes de mar más usado, generalmente se lo prepara al ajillo o a la plancha. (Anexo 22)

Pata de Burro

Este carnosos molusco típico de esmeraldas, obtenido del mar es muy utilizado en la preparación de ceviches. (Anexo 23)

Concha

Por su distintivo sabor es usada en la mayoría de preparaciones, obtenida de sus manglares, es símbolo de la gastronomía esmeraldeña. (Anexo 24)

Calamar

El calamar enano es un ingrediente muy apreciado en la preparación de ceviches y también al ajillo. (Anexo 25)

Maíz

Por sus características y versatilidad es el ingrediente más usado en la preparación de los postres del cantón. (Anexo 26)

4. METODOLOGÍA

4.1 Localización y temporalización

La presente investigación se llevó a cabo en el cantón Esmeraldas y tuvo una duración de seis meses.

4.2 Variables

4.2.1 Identificación

- Preparaciones Típicas
- Productos Autóctonos
- Atractivos Naturales

4.2.2 Definición

Preparaciones Típicas:

Son las preparaciones gastronómicas representativas, originarias o adoptadas en el área en estudio.

Productos Autóctonos:

Son los productos gastronómicos naturales, cultivados en la zona a investigarse.

Atractivos Naturales:

Son los sitios naturales que por sus características, propias o de ubicación en un contexto, atraen el interés del visitante.

4.3 Operacionalización

VARIABLES	CATEGORÍA	INDICADOR
Preparaciones Típicas	<ul style="list-style-type: none"> • Principales Preparaciones 	% de Encuestados <ul style="list-style-type: none"> • Conoce • Desconoce
	<ul style="list-style-type: none"> • Preparación 	% de Encuestados <ul style="list-style-type: none"> • Conoce • Desconoce
Productos Autóctonos	<ul style="list-style-type: none"> • Productos más usados en la preparaciones 	% de Encuestados <ul style="list-style-type: none"> • Conoce • Desconoce
Atractivos Naturales	<ul style="list-style-type: none"> • Principales sitios 	% de Encuestados <ul style="list-style-type: none"> • Conoce • Desconoce
	<ul style="list-style-type: none"> • Ubicación de los sitios turísticos 	% de Encuestados <ul style="list-style-type: none"> • Conoce • Desconoce

4.1 Tipo y diseño de la investigación

La presente es una investigación de tipo descriptiva donde se aplicó encuestas y entrevistas a los residentes del hogar de ancianos Esposos Olga y Bishara. Además se realizó trabajo de campo visitando los atractivos naturales de cada parroquia para designar sus características y entrevistas a los gobiernos parroquiales para determinar sus platos representativos.

4.2 Universo y muestra

En la presente investigación se consideró como muestra al grupo de residentes del hogar de ancianos Esposos Bishara y Olga, ubicado en la parroquia Tachina del cantón Esmeraldas. Este grupo fue elegido por su gran experiencia de vida ya que era necesario recolectar recetas patrimoniales.

Muestra.- Al ser una población pequeña, se tomó una muestra finita, es decir la cantidad total de residentes del hogar de ancianos Esposos Bishara y Olga; teniendo así:

Detalle de residentes del hogar de ancianos.

Hombres 25

Mujeres 12

TOTAL 37

Teniendo un $n= 37$.

4.3 Descripción de procedimientos

A continuación se describe los procedimientos que se efectuaron para la recolección de la información, el procesamiento y análisis de los resultados.

1. Determinación de los principales platos típicos del cantón

Se realizó encuestas a los residentes del hogar de ancianos Esposo Bishara y Olga para recopilar las principales preparaciones típicas mediante preguntas de opción múltiple para obtener el grado de aceptación de cada preparación y se realizó preguntas abiertas para obtener información sobre su elaboración.

2. Determinación de los ingredientes autóctonos del cantón.

Se realizó encuestas a los residentes del hogar de ancianos Esposo Bishara y Olga para recopilar los principales ingredientes autóctonos usados en las preparaciones típicas y se constató la información en mercado municipal.

3. Estandarización de recetas gastronómicas tradicionales del cantón.

Para estandarizar las recetas gastronómicas tradicionales investigadas fue necesario determinar la cantidad exacta de los ingredientes, la preparación de los mismos y costos respectivos que se clasificarán de acuerdo al tipo de plato, ya sean estos: entradas, platos fuertes, postres y bebidas.

4. Investigación de sitios turísticos naturales.

Para reunir la información de los atractivos naturales del cantón Esmeraldas, además de realizar encuestas a los residentes del hogar de ancianos, se visitó cada gobierno parroquial para obtener información sobre la oferta turística, además se realizó investigación de campo visitando los respectivos atractivos naturales.

5. Elaboración de una guía Turístico-Gastronómica

Para el diseño de la guía Turístico - Gastronómica, se recolectó información de la cabecera cantonal así como de cada parroquia, se investigó el plato representativo de cada sitio y su oferta turística, y se organizó en forma de revista.

5. RESULTADOS Y DISCUSIÓN

5.1 TABULACIÓN DE DATOS

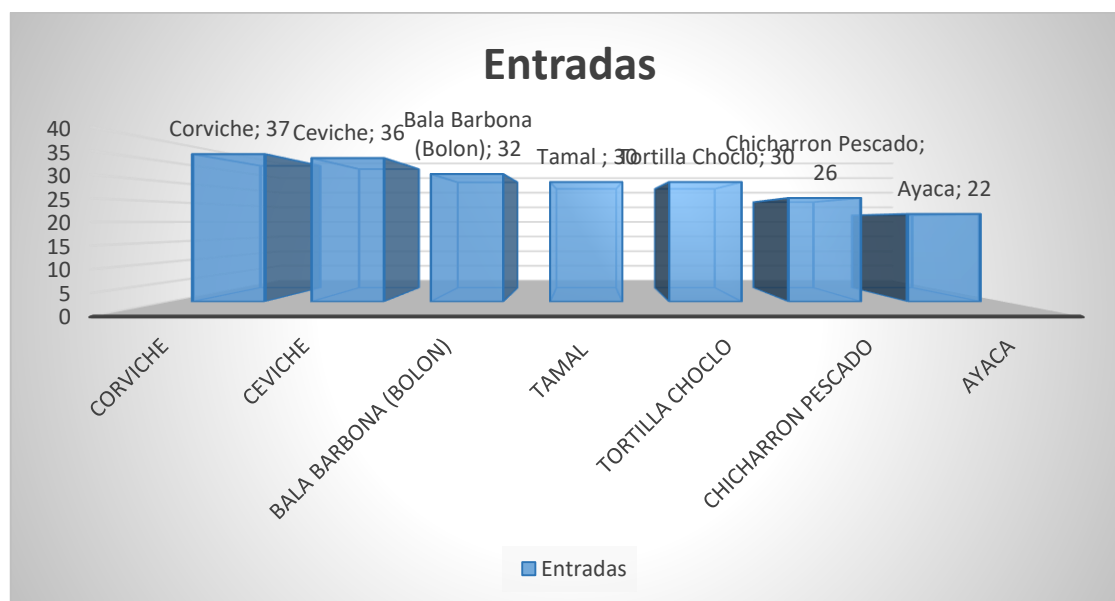
El patrimonio y cultura de los pueblos se refleja en su gastronomía, para entender el patrimonio gastronómico esmeraldeño se indagó sobre las principales preparaciones:

Pregunta 1:

1. ¿Cuáles son las preparaciones típicas usadas como entrada, en el Cantón?

ALTERNATIVA	SELECCIÓN	ACEPTACION
Corviche	37	18%
Ceviche	36	17%
Bala Barbona (Bolón)	32	15%
Tamal	30	14%
Chicharrón Pescado	30	14%
Tortilla de Choclo	26	12%
Ayaca	22	10%

Fuente: Encuesta realizada a los residentes del hogar de ancianos Esposos Bishara y Olga.
Elaboración: Valverde F. 2014



Fuente: Encuesta realizada a los residentes del hogar de ancianos Esposos Bishara y Olga, tabulación de datos.
Elaboración: Valverde F. 2014

Análisis:

El verde, es la guarnición por excelencia en la gastronomía esmeraldeña, y no solo es usado como guarnición sino también como ingrediente principal y así lo demuestran los datos obtenidos, definiendo al Corviche como principal entrada

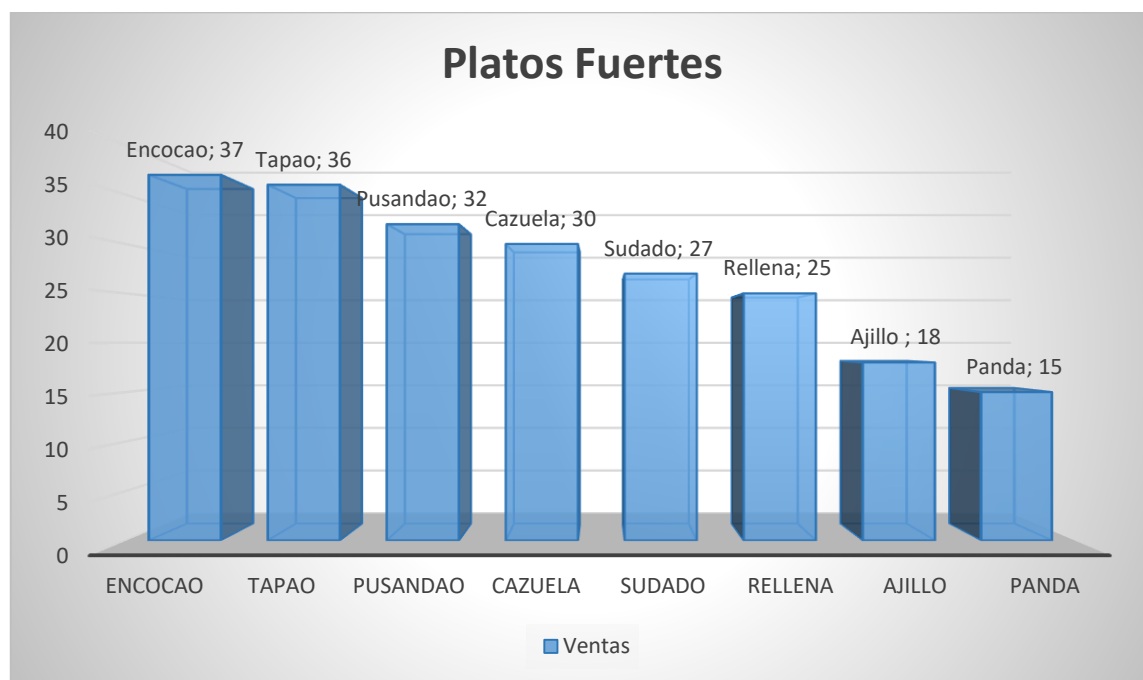
Los encuestados eligieron entre las opciones de preparaciones usadas como entradas y se obtuvo los siguientes porcentajes de aceptación. El 18% de aceptación define al Corviche como mayor representante, la opción del Ceviche obtuvo 17% de aceptación como segundo representante, la Bala Barbona (Bolón) un 15%, seguido del Tamal con 14%, la Tortilla de Choclo obtuvo un 14%, el Chicharrón de Pescado un 12% de aceptación y la Ayaca con un 10%.

Pregunta 2:

2. ¿Cuáles son las preparaciones típicas usadas como plato fuerte en el Cantón?

ALTERNATIVA	RESPUESTAS	ACEPTACIÓN
Encocao	37	17%
Tapao	36	16%
Pusandao	32	15%
Cazuela	30	14%
Sudado	27	12%
Rellena	25	11%
Ajillo	18	8%
Panda	15	7%

Fuente: Encuesta realizada a los residentes del hogar de ancianos Esposos Bishara y Olga.
Elaboración: Valverde F. 2014



Fuente: Encuesta realizada a los residentes del hogar de ancianos Esposos Bishara y Olga, tabulación de datos.
Elaboración: Valverde F. 2014

Análisis:

En la cultura y tradición esmeraldeña, el coco siempre ha sido un ingrediente fundamental, pues sus propiedades organolépticas y nutricionales, lo hacen un ingrediente muy apreciado y símbolo de su gastronomía, por lo tanto, como la información obtenida lo demuestra, el Encocao que es hecho a base de zumo de coco, es el plato fuerte más representativo

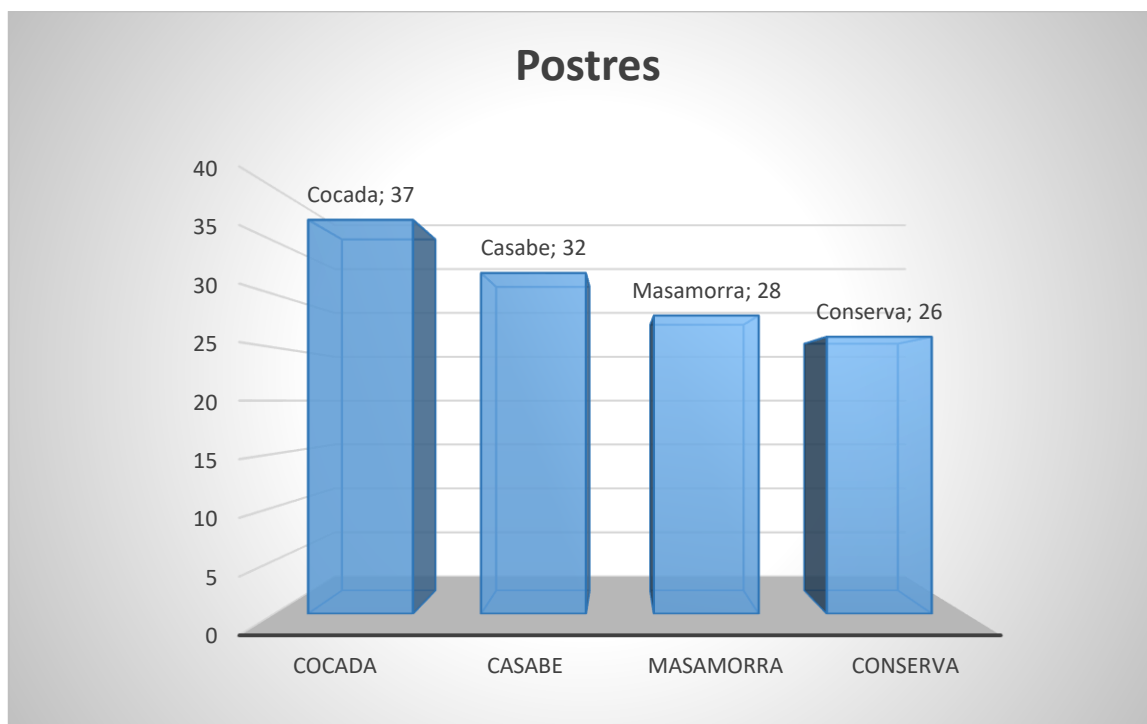
En la encuesta realizada a los residentes se les solicitó seleccionar los principales Platos Fuertes típicos del cantón conforme a la cultura y tradición gastronómica. El 17% de aceptación define al Encocao como mayor representante de la gastronomía esmeraldeña, la opción de Tapao obtuvo 16% de aceptación, el Pusandao un 15%, seguido de la Cazuela con 14%, el Sudado obtuvo un 12%, la rellena un 11% de aceptación, el Ajillo 8% y la Panda el 7% de aceptación.

Pregunta 3:

3. ¿Cuáles son los principales postres típicos de Esmeraldas?

ALTERNATIVA	RESPUESTAS	ACEPTACIÓN
Cocada	37	30%
Casabe	32	26%
Mazamorra	28	23%
Conserva	26	21%

Fuente: Encuesta realizada a los residentes del hogar de ancianos Esposos Bishara y Olga.
Elaboración: Valverde F. 2014



Fuente: Encuesta realizada a los residentes del hogar de ancianos Esposos Bishara y Olga, tabulación de datos
Elaboración: Valverde F. 2014

Análisis:

La pulpa o carne de coco siempre ha sido un elemento común en la cultura gastronómica de Esmeraldas, y cómo podemos observar se la usa en la preparación de la cocada, que es el postre representativo de los esmeraldeños.

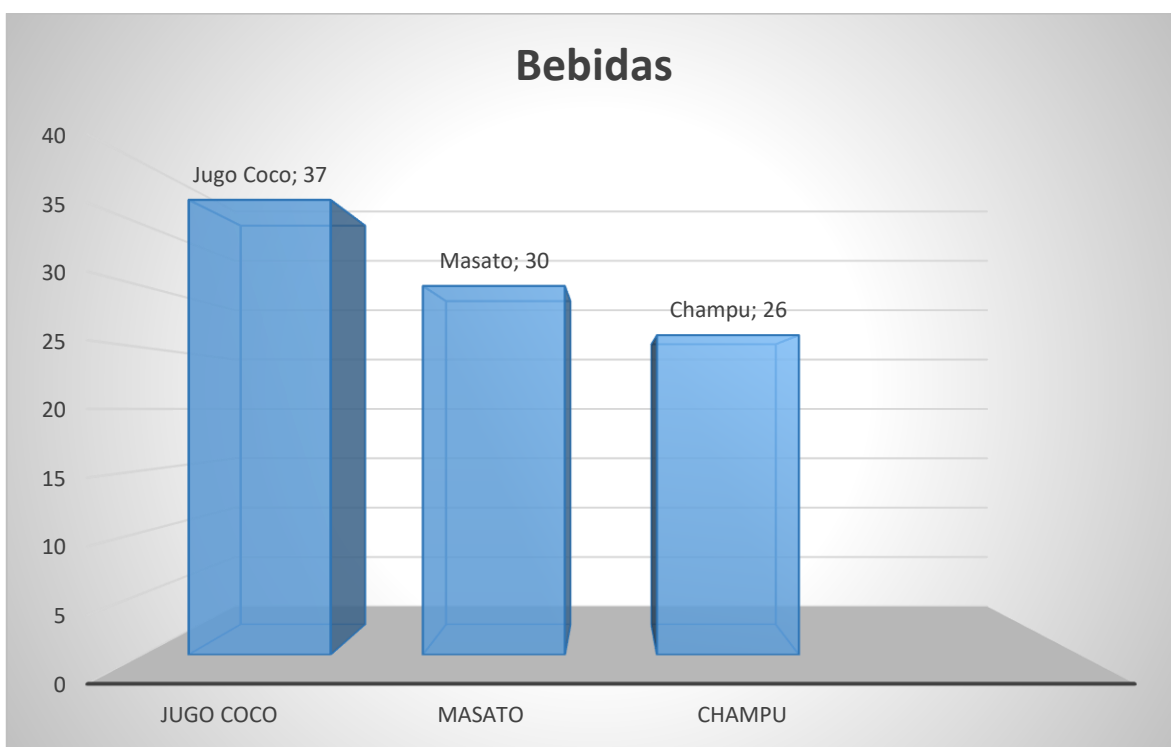
En cuanto a los postres según la aceptación por parte de los encuestados se obtuvo la siguiente información. De los encuestados el 30% eligieron a la cocada como uno de los postres más representativos de Esmeraldas, la segunda preparación más votada fue el casabe con el 26% de aceptación, la mazamorra obtuvo 23% y la conserva 21% de aceptación.

Pregunta 4:

4. ¿Cuáles son las principales bebidas típicas de Esmeraldas?

ALTERNATIVA	RESPUESTAS	ACEPTACIÓN
Jugo Coco	37	40%
Masato	30	32%
Champú	26	28%

Fuente: Encuesta realizada a los residentes del hogar de ancianos Esposos Bishara y Olga.
Elaboración: Valverde F. 2014



Fuente: Encuesta realizada a los residentes del hogar de ancianos Esposos Bishara y Olga, tabulación de datos.
Elaboración: Valverde F. 2014

Análisis:

Las bebidas son otro importante elemento de la gastronomía, y en el caso de Esmeraldas, una vez más el coco es protagonista, el jugo de coco es la bebida más apreciada por los esmeraldeños.

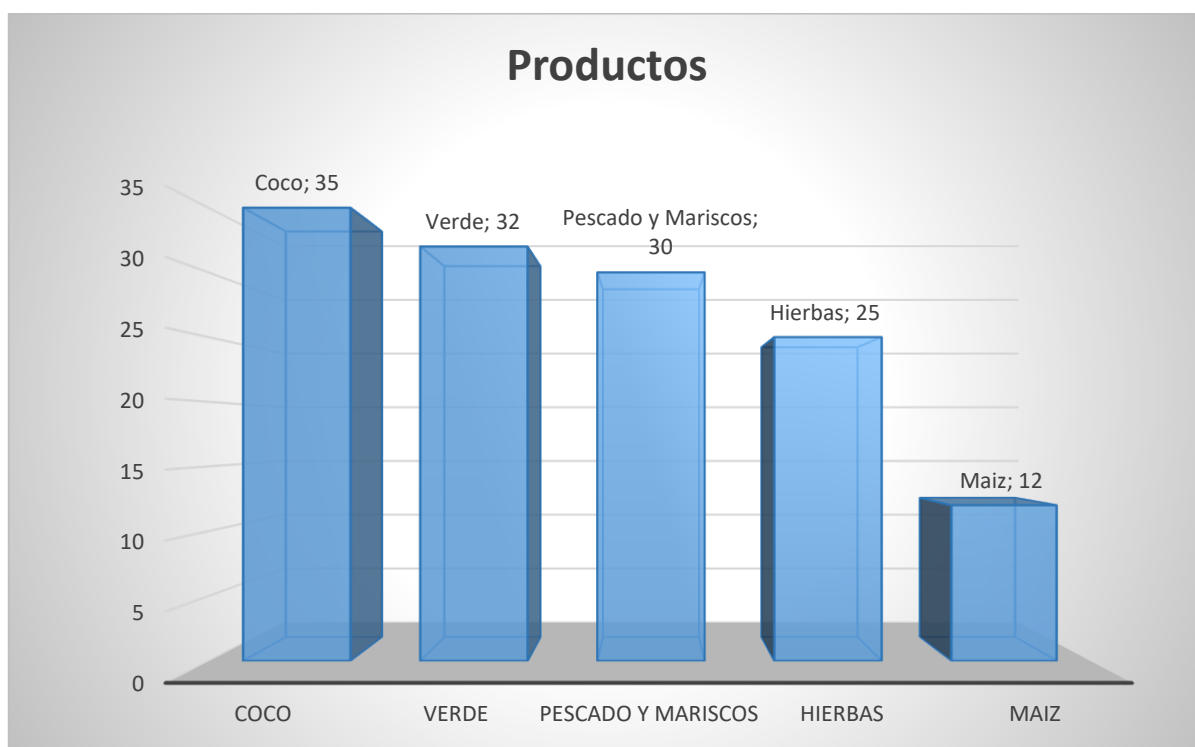
Los encuestados señalaron en cuanto a grado de aceptación, y se recolecto la siguiente información. Con un 40% de aceptación, la segunda preparación más votada fue el masato con 32%, y el champú obtuvo un 28% de aceptación.

Pregunta 5:

5. ¿Cuáles son los ingredientes más usados en la gastronomía del Cantón?

ALTERNATIVA	RESPUESTAS	ACEPTACIÓN
Coco	35	26%
Verde	32	24%
Pescado y Mariscos	30	22%
Hierbas	25	19%
Maíz	12	9%

Fuente: Encuesta realizada a los residentes del hogar de ancianos Esposos Bishara y Olga.
Elaboración: Valverde F. 2014



Fuente: Encuesta realizada a los residentes del hogar de ancianos Esposos Bishara y Olga, tabulación de datos.
Elaboración: Valverde F. 2014

Análisis:

El coco, el principal producto usado en todos los tipos de preparaciones en la gastronomía esmeraldeña y el cual da su nombre a la principal preparación el Encocao, demuestra que es símbolo de Esmeraldas.

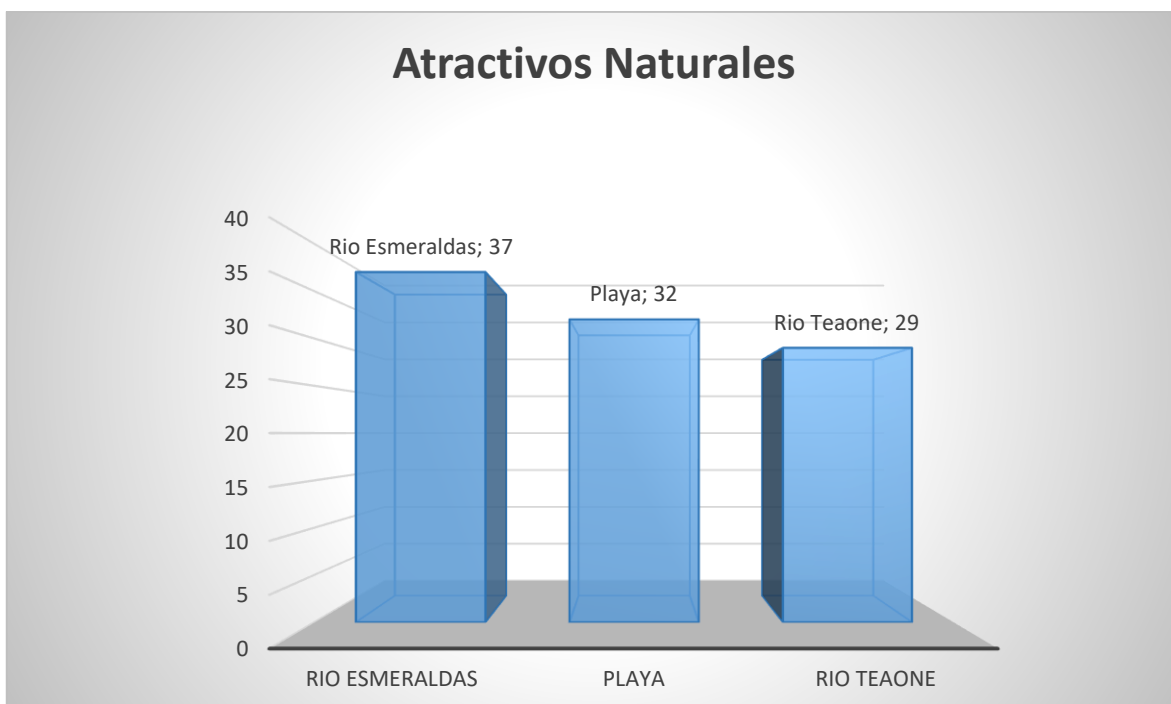
En la encuesta se obtuvo los siguientes datos de acuerdo al conocimiento de los encuestados. El coco obtuvo un 26% de aceptación, el plátano verde un 24%, las hierbas un 19%, el pescado y mariscos un 22% y el maíz un 9% de aceptación.

Pregunta 6:

6. ¿Cuáles son los principales atractivos naturales del Cantón?

ALTERNATIVA	RESPUESTAS	ACEPTACIÓN
Rio Esmeraldas	37	38%
Playa	32	33%
Rio Teaone	29	29%

Fuente: Encuesta realizada a los residentes del hogar de ancianos Esposos Bishara y Olga.
Elaboración: Valverde F. 2014



Fuente: Encuesta realizada a los residentes del hogar de ancianos Esposos Bishara y Olga, tabulación de datos.
Elaboración: Valverde F. 2014

Análisis:

Los atractivos naturales del cantón son esenciales en la investigación ya que tienen estrecha relación con la cultura y gastronomía, Esmeraldas es una región rodeada por ríos y mar, y su principal atractivo es el imponente río Esmeraldas.

Los encuestados señalaron los principales ejes del turismo natural obteniéndose la siguiente información. El río Esmeraldas con un 38% de aceptación, es el principal atractivo natural, seguido de la playa de Las Palmas con 33% y el río Teaone con un 29%. Además de ser lugares que brindan un acercamiento a la naturaleza y a la recreación también son una importante fuente de los principales ingredientes gastronómicos del cantón.

A. PRINCIPALES PREPARACIONES TÍPICAS DEL CANTÓN

De la presente investigación se desprende que los principales platos típicos del cantón esmeraldas son:

NOMBRE	TIPO DE PREPARACIÓN
CORVICHE	ENTRADA
CEVICHE	ENTRADA
TORTILLA	ENTRADA
TAMAL	ENTRADA
BALA BARBONA (BOLÓN)	ENTRADA
CHICHARRÓN DE PESCADO	ENTRADA
AYACA	ENTRADA
ENCOCAO	PLATO FUERTE
TAPAO	PLATO FUERTE
PUSANDAO	PLATO FUERTE
CAZUELA	PLATO FUERTE
SUDADO	PLATO FUERTE
RELLENA	PLATO FUERTE
AJILLO	PLATO FUERTE
PANDA	PLATO FUERTE
COCADA	POSTRE
CASAVE	POSTRE
MAZAMORRA	POSTRE
CONSERVA	POSTRE
JUGO DE COCO	BEBIDA
MASATO	BEBIDA
CHAMPU	BEBIDA

ESTANDARIZACION DE LAS PRINCIPALES PREPARACIONES

Receta Estándar				
		Receta #:	1	
Nombre:	Corviche	Porciones:	4	
Unidad	Precio U.	Ingrediente	Cant. Req.	Costo
kg	4,00	Atún blanco	0,25	1,00
cabeza	0,25	Ajo	0,25	0,06
rama	0,15	Cebolla blanca	0,5	0,08
lb	0,60	Cebolla paiteña	0,15	0,09
u	0,15	Pimiento	0,5	0,08
rama	0,10	Cilantro	0,5	0,05
rama	0,10	Chillangua	1	0,10
lb	2,00	Maní molido	0,15	0,30
sachet	0,15	Comino	0,1	0,02
lt	4,00	Achiote	0,01	0,04
u	0,10	Plátano verde	6	0,60
lt	2,50	Aceite	1	2,50
lb	0,30	Sal	0,01	0,00
			Subtotal	4,91
			Margen E.	0,49
			TOTAL	5,40

Preparación: Cortar en brunoise el ajo, cebolla paiteña, cebolla blanca, tomate, pimiento, chillangua y comino, y hacer un refrito con el achiote, agregar las especias en cantidad necesaria, añadir el pescado cortado en dados, una vez cocido, agregar cilantro picado y reservar.

Rallar el plátano verde y mezclar con el maní molido y la sal hasta formar una masa, formar porciones ovaladas de 200 g aprox. y rellenar con el pescado antes reservado, cocer mediante fritura profunda a 160^o C, de 5 a 10 min

*Servir con ensalada de col y zanahoria, y mayonesa de hierbas.



Receta Estándar				
		Receta #:	1	
Nombre:	Ayaca	Porciones:	4	
Unidad	Precio U.	Ingrediente	Cant. Req.	Costo
lb	0,50	Arroz	2	1,00
lb	1,75	Pollo	1	1,75
lb	2,00	Arveja	0,25	0,50
u	1,50	Zanahoria	1	1,50
cabeza	0,00	Ajo	0,5	0,00
rama	0,15	Cebolla blanca	1	0,15
lb	0,60	Cebolla paiteña	0,25	0,15
u	0,15	Pimiento	1	0,15
rama	0,10	Cilantro	0,5	0,05
rama	0,10	Chillangua	1	0,10
lb	2,00	Pasas	0,5	1,00
sachet	0,15	Comino	0,1	0,02
lt	4,00	Achiote	0,01	0,04
lb	0,30	Sal	0,01	0,00
lb	2,00	Mantequilla	0,50	1,00
lb	0,50	Azúcar	0,50	0,50
Subtotal				10,26
Margen E.				1,33
TOTAL				12,58

Preparación: Cocer el arroz, con mantequilla, azúcar y sal, cortar en brunoise el ajo, cebolla paiteña, cebolla blanca, pimiento y chillangua y hacer un refrito con el achiote con los vegetales, pasas y el pollo desmenuzado, una vez cocido el arroz, aplastarlo y amasarlo hasta obtener una mezcla homogénea, hacer porciones de 300 gramos y rellenar con el refrito, envolver en hoja de plátano y terminar la cocción al vapor.

*Servir acompañado de ají casero.

Platos Fuertes



Receta Estándar			
Receta #:		1	
Porciones:		4	
Ingrediente	Cant. Req.	Costo	
Cangrejo azul	0,5	6,00	
Ajo	0,25	0,06	
rama	0,15	Cebolla blanca	0,08
lb	0,60	Cebolla paiteña	0,09
u	0,15	Pimiento	0,08
rama	0,10	Cilantro	0,05
rama	0,10	Chillangua	0,10
u	0,10	Plátano Maduro	0,20
sachet	0,15	Comino	0,02
lt	4,00	Achiote	0,04
kg	4,00	Mantequilla	0,04
lt	2,50	Aceite	2,50
lb	0,30	Sal	0,00
u	1,50	Coco	1,50
		Subtotal	10,75
		Margen E.	1,08
		TOTAL	11,83

Preparación: Extraer la leche de coco limpiando la pulpa y licuándola con 1 lt. de agua y reservar, lavar el cangrejo y reservar, cortar en brunoise el ajo, cebolla paiteña, cebolla blanca, pimiento, comino y chillangua y hacer un refrito con el achiote y mantequilla, incorporar el plátano maduro cortado en slice, añadir el cangrejo limpio y la leche de coco, una vez cocido, agregar cilantro picado.

*Acompañar con arroz y patacones



Receta Estándar				
Receta #:		1		
Nombre:		Tapao Arrecho		
Unidad		Precio U.		Porciones:
				4
Unidad	Precio U.	Ingrediente	Cant. Req.	Costo
kg	5,00	Costilla de cerdo	0,25	1,25
kg	5,00	Chorizo ahumado	0,25	1,25
kg	4,50	Pollo	0,25	1,13
u	0,15	Huevo duro	4	0,60
cabeza	0,25	Ajo	0,25	0,06
rama	0,15	Cebolla blanca	0,5	0,08
lb	0,60	Cebolla paiteña	0,15	0,09
u	0,15	Pimiento	0,5	0,08
rama	0,10	Cilantro	0,5	0,05
rama	0,10	Chillangua	1	0,10
u	0,10	Plátano verde	2	0,20
sachet	0,15	Comino	0,1	0,02
lt	4,00	Achiote	0,01	0,04
kg	4,00	Mantequilla	0,01	0,04
lt	2,50	Aceite	1	2,50
lb	0,30	Sal	0,01	0,00
			Subtotal	7,48
			Margen E.	0,75
			TOTAL	8,22

Preparación: Cortar en brunoise el ajo, cebolla paiteña, cebolla blanca, pimiento, comino y chillangua y hacer un refrito con el achiote y mantequilla, incorporar los cárnicos en corte mirepoix, y el verde dividido en 3 partes, añadir agua hasta cubrir y colocar los huevos enteros, una vez cocido, retirar, pelar los huevos y agregar cilantro picado.

*Agregar limón y ají al gusto, se puede acompañar con arroz.



Receta Estándar				
		Receta #:	1	
Nombre:	Cazuela Mixta	Porciones:	4	
Unidad	Precio U.	ingrediente	Cant. Req.	Costo
u	0,10	Plátano verde	8	0,80
lb	4,00	Pescado	0,4	4,80
lb	4,50	Camarón	1	4,50
u	1,50	Coco	1	1,50
cabeza	0,00	Ajo	0,5	0,00
rama	0,15	Cebolla blanca	1	0,15
lb	0,60	Cebolla paiteña	0,25	0,15
u	0,15	Pimiento	1	0,15
rama	0,10	Cilantro	0,5	0,05
rama	0,10	Chillangua	1	0,10
lb	2,00	Maní molido	0,5	1,00
sachet	0,15	Comino	0,1	0,02
lt	4,00	Achiote	0,01	0,04
lb	0,30	Sal	0,01	0,00
			Subtotal	13,26
			Margen E.	1,33
			TOTAL	14,58

Preparación: Extraer la leche de coco limpiando la pulpa y licuándola con 1 lt. de agua y reservar, lavar el pescado, pelar y limpiar el camarón y reservarlos, cortar en brunoise el ajo, cebolla paiteña, cebolla blanca, pimiento, comino y chillangua y hacer un refrito con el achiote y mantequilla, rallar el plátano verde, mezclar con el maní molido e incorporar al refrito junto con 500 ml de leche de coco, cocer hasta espesar, añadir el camarón y el pescado, espolvorear Cilantro picado y terminar la cocción al horno en una cazuela.

*Servir con ensalada, limón y ají.



Receta Estándar			
Receta #:		1	
Porciones:		4	
ingrediente	Cant. Req.	Costo	
Tripa de cerdo	1	1,00	
Arroz	0,4	0,20	
u	0,10	Plátano verde	0,10
lt	1,00	Sangre de cerdo	1,00
lb	1,00	Menudencia cerdo	1,00
cabeza	0,25	Ajo	0,13
rama	0,15	Cebolla blanca	0,15
lb	0,60	Cebolla paiteña	0,15
u	0,15	Pimiento	0,15
rama	0,10	Cilantro	0,05
rama	0,10	Chirarán	0,05
rama	0,10	Albahaca	0,05
rama	0,10	orégano	0,05
lt	4,00	Achiote	0,04
rama	0,10	Chillangua	0,10
u	0,50	Col	0,25
sachet	0,15	Comino	0,02
atado	0,25	Hierbaluisa	0,25
u	0,1	limón	0,5
lb	0,30	Sal	0,00
		Subtotal	5,23
		Margen E.	0,52

Preparación: Lavar la menudencias y la tripa con agua de hierbaluisa, también frotar con limón y reservar, cocer con agua y sal y por separado la col repicada, el arroz y la sangre, las menudencias de cerdo se cocinan con los tallos de la albahaca, chirarán y orégano.

Cortar en brunoise el ajo, cebolla paiteña, cebolla blanca, pimiento, comino, chillangua, orégano, chirarán y albahaca, y hacer un refrito con el achiote y mantequilla y dividirlo en 2 partes, en un refrito agregar la col, el arroz y la sangre cocida, entonces se procede a rellenar la tripa y se amarra fuertemente. En una olla se pone a hervir agua y se añade el segundo refrito, se agrega los verdes pelados y las rellenas, se las pica con un tenedor a medida que vaya hirviendo, espolvorear cilantro picado y servir.

*Se puede acompañar con arroz.

Postres



Receta Estándar				
Nombre:		Receta #:		
Cocada		1		
Unidad		Porciones:		Costo
Precio U.		ingrediente		Cant. Req.
u	1,50	Coco	1	1,50
u	0,75	Panela	1	0,75
funda	0,50	Canela	0,5	0,25
Subtotal				2,50
Margen E.				0,25
TOTAL				2,75

Preparación: Rallar el coco y reservar, en una cacerola de fondo grueso, fundir la panela y especiarla con canela y anís estrellado, añadir el coco rallado y mover constantemente hasta llegar a punto de caramelo, retirar de fuego, formar bolitas o tabletas y dejar enfriar.

B. PRODUCTOS AUTOCTONOS DEL CANTON

De la presente investigación se desprende que los productos más usados en la mayoría de preparaciones en la cocina esmeraldeña son:

- COCO
- VERDE
- HIERBAS
 - Chillangua
 - Albahaca
 - Orégano
 - Chirarán
- PESCADO Y MARICOS
 - Camarón de río
 - Cangrejo azul
 - Pescado de mar y de río
 - Camarón
 - Langostino
 - Pata de burro
 - Concha
 - Calamar
- MAÍZ

C. ATRACTIVOS NATURALES

De la presente investigación se desprende que atractivos naturales más reconocidos por los esmeraldeños son:

RIO ESMERALDAS	PLAYA	RIO TEAONE
Mirador de San Mateo	Playa Las Palmas	Malecón Escénico de Vueltalarga
Malecón Escénico de Tachina	Playa de Camarones	Playa de Tabiazo
Ribera de Majua		Ribera de Carlos Concha
Playa de Chinca		

D. GUIA TURISTICO – GASTRONOMICA

De la presente investigación se obtuvo la información sobre sitios naturales y oferta gastronómica de todo el cantón Esmeraldas, haciendo posible la elaboración de una Guía Turístico – Gastronómica para aportar al desarrollo cultural del pueblo esmeraldeño. La Guía Turístico - Gastronómica, se encuentra adjunta al cuerpo principal de la Tesis.

6. CONCLUSIONES Y RECOMENDACIONES

6.1 CONCLUSIONES

- La investigación del Patrimonio Turístico Gastronómico aporta al desarrollo cultural del cantón, rescatando las recetas patrimoniales y fomentando el turismo en el cantón.
- El cantón Esmeraldas cuenta con gran variedad de atractivos naturales los cuales tienen como ejes al río Esmeraldas, la playa de Las Palmas y el río Teaone.
- Los productos más usados en la preparación de los platos esmeraldeños son originarios de la zona, como el coco, el verde, las hierbas y pescados y mariscos, haciendo de su gastronomía algo único.
- Esmeraldas tiene gran variedad de platos típicos de los cuales destacan el Encocao, Tapao y Pusandao los cuales son exclusivos del cantón, confirmando así la singularidad de la gastronomía esmeraldeña.
- La guía gastronómica es un importante aporte cultural ya que promociona los sitios naturales del cantón y su variada oferta gastronómica.

6.2 RECOMENDACIONES

1. Para obtener información sobre las recetas típicas patrimoniales se recomienda recurrir a un grupo de edad avanzada ya que en ellos se encuentra la experiencia y conocimiento sobre la cultura popular.
2. Gran parte de la información sobre atractivos naturales se encuentra en los municipios y gobiernos parroquiales, así que es recomendable acercarse primeramente a estos y solicitar la información general del sitio a investigarse.
3. Para ampliar la información en cuanto a productos autóctonos, se recomienda visitar los mercados municipales, ya que en estos se oferta la mayoría de productos de la zona.
4. Además de la investigación metodológica se recomienda visitar los comedores típicos, pues en estos se oferta la mayoría de platos tradicionales.
5. Se recomienda a las autoridades del cantón difundir la Guía Turístico – Gastronómica para el desarrollo turístico y la promoción cultural del Cantón Esmeraldas.

7. REFERENCIAS BIBLIOGRÁFICAS:

1. GASTRONOMÍA

<http://www.definicionabc.com>

2013- 21-12

2. GASTRONOMÍA ECUATORIANA

<http://es.wikipedia.org>

2013-14-1

3. GASTRONOMÍA ESMERALDEÑA

<http://www.ecuadorinmediato.com>

1.1.2. 4 -1

• **PATRIMONIO**

<http://es.wikipedia.org>

2013- 08- 07

• **PATRIMONIO TURÍSTICO**

<http://www.buenastareas.com>

2013- 10-10

• **PATRIMONIO GASTRONÓMICO**

<http://rosahelenamaciamejia.galeon.com>

2013- 10-10

- **Estupiñán Pérez M.** Historia General de Esmeraldas. Universidad Técnica Luis Vargas Torres. 1979

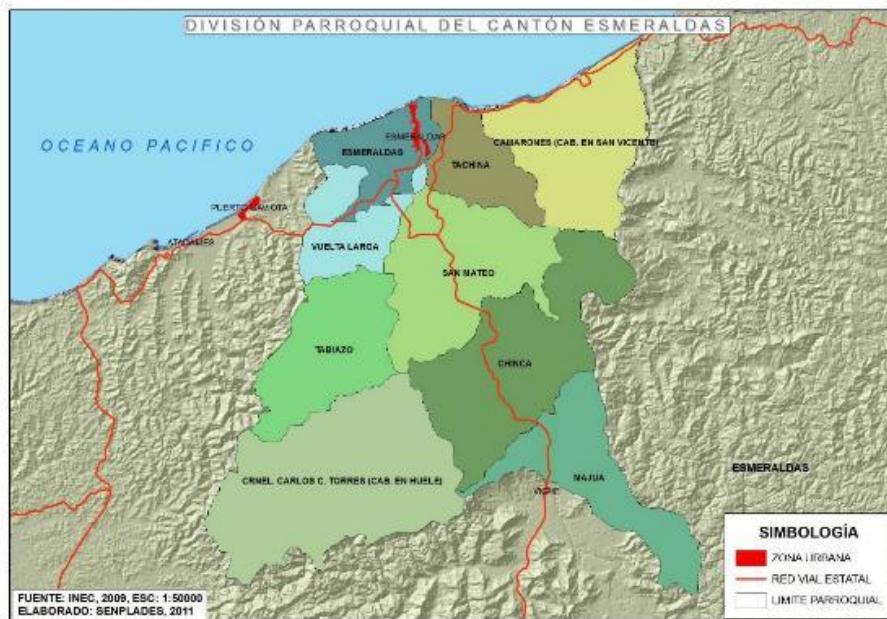
- **Estupiñán Tello J.** Monografía Integral de Esmeraldas. Universidad Técnica 1965
- **Cardoso Jiménez C. Castillo Nechar M. Hernández Vega C.** Sosteniendo Al Turismo O Turismo Sostenible. Documentos Especiales. Estudios y Perspectivas en Turismo. 2014 Volumen 23.
- **McKercher, Bob, Okumus, Fevzi ando. Dokumus, Bendegul** Turismo Alimentos como un segmento de mercado viable: Es todo forma de cocinar los números!, Revista de Viajes y Turismo Marketing, 2008
- **Pérez Mercado, S.** Diccionario Gastronómico: Incluye más de 3000 términos gastronómicos. 2ª.ed. México: Trillas. 2010.
- **Santana R., B.** Cocina Tradicional Ecuatoriana: Prepare, saboree y disfrute. Guayaquil: Ineditec 2001
- **Valencia L.** Costumbres y tradiciones Esmeraldeñas: Grupo la Canoita. 2010.
- **Wolf, Erik.** Turismo Gastronómico: The Hidden Harvest. Kendall. Hunt Publishing, 2006

ANEXOS

ANEXO 1: PROVINCIA DE ESMERALDAS



ANEXO 02: CANTÓN ESMERALDAS



ANEXO 03: PLAYA LAS PALMAS



Fuente: Valverde F. 2014

ANEXO 4: MIRADOR DE SAN MATEO



Fuente: Valverde F. 2014

ANEXO 5: MALECÓN ESCÉNICO DE TACHINA



Fuente: Valverde F. 2014

ANEXO 6: PLAYA DE CAMARONES



Fuente: Valverde F. 2014

ANEXO 7: RIBERA DE CARLOS CONCHA



Fuente: Valverde F. 2014

ANEXO 8: PLAYA DEL TEAONE



Fuente: Valverde F. 2014

ANEXO 9: MALECÓN ESCÉNICO VUELTALARGA



Fuente: Valverde F. 2014

ANEXO 10: PLAYA DE CHINCA



Fuente: Valverde F. 2014

ANEXO 11: RIVERA DE MAJUA



Fuente: Valverde F. 2014

ANEXO 12: COCO



Fuente: Valverde F. 2014

ANEXO 13: VERDE



Fuente: Valverde F. 2014

ANEXO 14: CHILLANGUA



Fuente: Valverde F. 2014

ANEXO 15: ALBAHACA



Fuente: Valverde F. 2014

ANEXO 16: ALBAHACA



Fuente: Valverde F. 2014

ANEXO 17: CHIRARÁN



Fuente: Valverde F. 2014

ANEXO 18: CAMARÓN DE RÍO



Fuente: Valverde F. 2014

ANEXO 19: CANGREJO AZUL



Fuente: Valverde F. 2014

ANEXO 20: PESCADO



Fuente: Valverde F. 2014

ANEXO 21: CAMARÓN



Fuente: Valverde F. 2014

ANEXO 22: LANGOSTINO



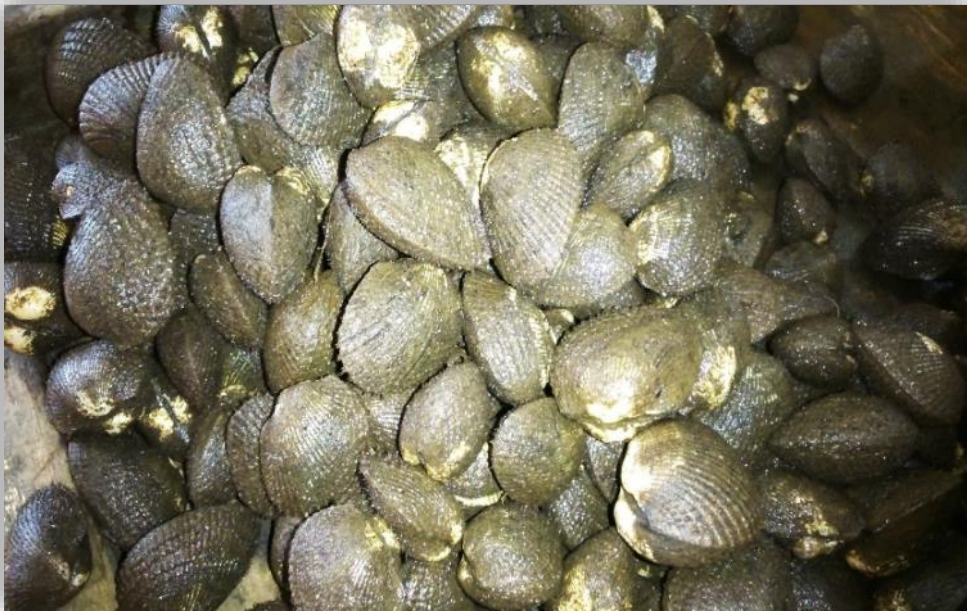
Fuente: Valverde F. 2014

ANEXO 23: PATA DE BURRO



Fuente: Valverde F. 2014

ANEXO 24: CONCHA



Fuente: Valverde F. 2014

ANEXO 25: CALAMAR



Fuente: Valverde F. 2014

ANEXO 26: MAÍZ



Imagen Nº 24: Maíz
Fuente: Valverde F. 2014

ANEXO 27: ENCUESTA

**ESCUELA SUPERIOR POLITÉCNICA DE CHIMBORAZO
FACULTAD DE SALUD PÚBLICA
ESCUELA DE GASTRONOMIA**

Buen día, estoy realizando una investigación sobre el patrimonio gastronómico del cantón esmeraldas, para promover el desarrollo cultural del cantón.

Nombre: _____

- 1. ¿Cuáles son las preparaciones típicas usadas como entrada, en el Cantón?**

ALTERNATIVA	SELECCIÓN
Corviche	
Ceviche	
Bala Barbona (Bolón)	
Tamal	
Chicharrón Pescado	
Tortilla de Choclo	
Ayaca	

- 2. ¿Cuáles son las preparaciones típicas usadas como plato fuerte en el Cantón?**

ALTERNATIVA	RESPUESTAS
Encocao	
Tapao	
Pusandao	
Cazuela	
Sudado	
Rellena	
Ajillo	
Panda	

- 3. ¿Cuáles son los principales postres típicos de Esmeraldas?**

ALTERNATIVA	RESPUESTAS
-------------	------------

Cocada	
Casabe	
Mazamorra	
Conserva	

4. ¿Cuáles son las principales bebidas típicas de Esmeraldas?

ALTERNATIVA	RESPUESTAS
Jugo Coco	
Masato	
Champú	

5. ¿Cuáles son los ingredientes más usados en la gastronomía del Cantón?

ALTERNATIVA	RESPUESTAS
Coco	
Verde	
Pescado y Mariscos	
Hierbas	
Maíz	

6. ¿Cuáles son los principales atractivos naturales del Cantón?

ALTERNATIVA	RESPUESTAS
Rio Esmeraldas	
Playa	
Rio Teaone	