



**UNIVERSIDAD ESTATAL  
PENÍNSULA DE “SANTA ELENA”**

**FACULTAD DE CIENCIAS ADMINISTRATIVAS.  
ESCUELA DE HOTELERÍA Y TURISMO.  
CARRERA DE INGENIERÍA EN GESTIÓN Y DESARROLLO  
TURÍSTICO.**

**LA GASTRONOMÍA ANCESTRAL Y SU INFLUENCIA EN EL TURISMO  
CULTURAL DE LA COMUNIDAD DE LIBERTADOR BOLÍVAR, 2015.**

**TESIS DE GRADO**

Previo a obtención del Título de:

**INGENIERO EN GESTIÓN Y DESARROLLO TURÍSTICO**

**AUTOR: MARIANA LAINEZ LAINEZ**

**TUTOR: LCDA. NARCISA BRUSELA VÁSQUEZ FARFÁN**

**LA LIBERTAD – ECUADOR**

**2015.**

**UNIVERSIDAD ESTATAL  
PENÍNSULA DE “SANTA ELENA”**

FACULTAD DE CIENCIAS ADMINISTRATIVAS.  
ESCUELA DE HOTELERÍA Y TURISMO.  
CARRERA DE INGENIERÍA EN GESTIÓN Y DESARROLLO  
TURÍSTICO.

**“LA GASTRONOMÍA ANCESTRAL Y SU INFLUENCIA EN EL  
TURISMO CULTURAL DE LA COMUNIDAD DE LIBERTADOR  
BOLÍVAR, 2015”.**

**TESIS DE GRADO**

Previo a obtención del Título de:

**INGENIERO EN GESTIÓN Y DESARROLLO  
TURÍSTICO**

AUTOR: MARIANA LAINEZ LAINEZ

TUTOR: LCDA. NARCISA BRUSELA VÁSQUEZ FARFÁN

LA LIBERTAD – ECUADOR

2015.

La Libertad 8 de Junio del 2015

## **APROBACIÓN DEL TUTOR**

En calidad de tutor del trabajo de investigación, **“LA GASTRONOMÍA ANCESTRAL Y SU INFLUENCIA EN EL TURISMO CULTURAL DE LA COMUNIDAD DE LIBERTADOR BOLÍVAR, 2015”**. Elaborado por la Srta. **MARIANA LAINEZ LAINEZ**, egresada de la escuela Hotelería y Turismo, Facultad de Ciencias Administrativas de la Universidad Estatal Península de Santa Elena, previo a la obtención del título de Ingeniero en Gestión y Desarrollo Turísticos, me permito declarar que luego de haber dirigido científica y técnicamente, su desarrollo y estructura final del trabajo, este cumple y se ajusta a los estándares académicos y científicos, razón por la cual, doy por aprobado en todas sus partes.

Atentamente

.....  
LCDA. NARCISA BRUSELA VÁSQUEZ FARFÁN  
TUTORA

## **AUTORÍA DE LA INVESTIGACIÓN**

El presente trabajo de titulación o graduación **“LA GASTRONOMÍA ANCESTRAL Y SU INFLUENCIA EN EL TURISMO CULTURAL DE LA COMUNIDAD DE LIBERTADOR BOLÍVAR, 2015”**, elaborado por quién suscribe la presente declara que los datos, análisis, opiniones y comentarios que constan en este trabajo de investigación son de exclusiva propiedad, responsabilidad legal y académica de la autora. No obstante es patrimonio intelectual de la Universidad Estatal Península de Santa Elena

La Libertad, 8 de Junio del 2015

Atentamente

.....  
MARIANA LAINEZ LAINEZ

0922582275

## DEDICATORIA

*Quiero dedicar el presente trabajo de investigación al Ing. Roberto Swift representante de la iglesia Presbiteriana quién en unión con sus amigos y compañeros me han brindado la oportunidad de cumplir mis sueños, empezar y culminar mis estudios hasta llegar a formarme como profesional.*

*A los docentes que en transcurso de mi vida estudiantil han impartido sus conocimientos, experiencias, consejos como también motivaciones que de alguna forma también asistieron con su apoyo en este arduo camino.*

*También quiero dedicarle a mi familia, por el apoyo incondicional en los momentos más difíciles, por la confianza, la orientación y el impartir los buenos valores humanos, y todos quienes son parte de mi vida hoy dedico con orgullo el reconocimiento y gratitud de haber logrado llegar a la meta final.*

Mariana Lainez Lainez

## AGRADECIMIENTO

*En primera instancia agradecer con un inmenso cariño y gratitud a Dios por darme la fortaleza y bendición para lograr mis metas.*

*A la Universidad Estatal Península de Santa Elena por haberme brindado la oportunidad de educarme de forma responsable en todo el trayecto de mi carrera profesional.*

*A todos los docentes en especial al tutor Lcda. Brusela Vásquez, por su excelente orientación, como también a la dirigencia de la comuna Atravezado 2015, comunidad Libertador Bolívar, por brindar la información necesaria para el desarrollo del trabajo de grado que seguro aportará de forma positiva en el ámbito turístico.*

Mariana Lainez Lainez

## **TRIBUNAL DE GRADO**

-----  
Ing. José Villao Viteri MBA.  
DECANO DE LA FACULTAD  
C.C. ADMINISTRATIVAS

-----  
Lcdo. Efrén Mendoza Tarabó Msc.  
DIRECTOR DE LA CARRERA  
Gestión y Desarrollo Turístico

-----  
Lcda. Narcisa Brusela Vásquez Farfán  
PROFESORA –TUTORA

-----  
Lcda. Tannia Aguirre Suárez, MSc.  
PROFESOR DE ÁREA

-----  
Ab. Joe Espinoza Ayala  
SECRETARIO GENERAL

**UNIVERSIDAD ESTATAL PENÍNSULA DE “SANTA ELENA”  
FACULTAD DE CIENCIAS ADMINISTRATIVAS.  
ESCUELA DE HOTELERÍA Y TURISMO.  
CARRERA DE INGENIERÍA EN GESTIÓN Y DESARROLLO  
TURÍSTICO.**

**“LA GASTRONOMÍA ANCESTRAL Y SU INFLUENCIA EN EL  
TURISMO CULTURAL DE LA COMUNIDAD DE LIBERTADOR  
BOLÍVAR, 2015”.**

**AUTOR:** MARIANA LAINEZ LAINEZ

**TUTOR:** LCDA. NARCISA B. VÁSQUEZ FARFÁN

## **RESUMEN**

El presente trabajo de grado tiene como objetivo principal identificar el aporte y la influencia de la gastronomía ancestral en el turismo cultural de la comunidad Libertador Bolívar, temática desarrollada mediante la aplicación de tres secciones habituales, empezando por la investigación de las referencias generales de la comunidad como también el análisis de aspectos importantes sobre la gastronomía y el turismo que componen el marco teórico. Para la ejecución de dicha investigación fue indispensable la aplicación del método inductivo y deductivo a través de la investigación de campo, resultados que se muestran en gráficos estadísticos que posteriormente fueron presentados, analizados por segmentos tales como turistas, comunidad y autoridades, los mismos que facilitaron el diagnóstico del conocimiento cultural gastronómico de los moradores de esta comunidad que respaldan la propuesta. De acuerdo a toda la información obtenida se considera realizar el diseño de un plan de acción compuesto de programas, proyectos y actividades que contribuyan a salvaguardar y rescatar esta tradición, que se encuentra detallado en el tercer capítulo, posterior a esto se concluye que aplicando el plan antes mencionado este beneficiará directamente a la comunidad, tanto en el aspecto social, cultural y económico, sobre todo a las familias que se dedican a esta actividad y con ello se fomentará el recurso cultural como atractivo, para que la actividad gastronómica ancestral sea manifestada de forma permanente se recomienda establecer sitios estratégicos para su producción y comercialización, la misma que requiere el apoyo de los moradores de la comunidad y muy importante la intervención de las autoridades gubernamentales de turno, tanto Parroquial, Municipal, sobre todo por la Prefectura de la Provincia de Santa Elena, el aporte de cada una de estas entidades públicas son indispensables considerando que tienen sus propias obligaciones con respecto a mejorar la calidad de vida de las diferentes comunidades.



## ÍNDICE GENERAL

<b>PORTADA .....</b>	<b>i</b>
<b>APROBACIÓN DEL TUTOR.....</b>	<b>ii</b>
<b>AUTORÍA DE LA INVESTIGACIÓN .....</b>	<b>iii</b>
<b>DEDICATORIA .....</b>	<b>iv</b>
<b>AGRADECIMIENTO.....</b>	<b>v</b>
<b>TRIBUNAL DE GRADO.....</b>	<b>vi</b>
<b>RESUMEN .....</b>	<b>vii</b>
<b>ÍNDICE GENERAL .....</b>	<b>viii</b>
<b>ÍNDICE DE GRÁFICOS .....</b>	<b>xii</b>
<b>ÍNDICE DE CUADROS .....</b>	<b>xiii</b>
<b>ÍNDICE DE ANEXOS.....</b>	<b>xvi</b>
<b>ÍNDICE DE FOTOGRAFÍAS.....</b>	<b>xvii</b>
<b>INTRODUCCIÓN.....</b>	<b>1</b>
<b>CAPÍTULO I.....</b>	<b>6</b>
<b>LA GASTRONOMÍA ANCESTRAL DE LIBERTADOR BOLÍVAR.....</b>	<b>6</b>
1.1. <b>REFERENCIAS DE LA COMUNIDAD.....</b>	<b>6</b>
1.1.1 <b>Ubicación geográfica.....</b>	<b>9</b>
1.1.2 <b>Límites .....</b>	<b>9</b>
1.1.3 <b>Superficie.....</b>	<b>10</b>
1.1.4 <b>Aspectos demográficos población –actividades económicas .....</b>	<b>10</b>
1.1.5 <b>Clima .....</b>	<b>11</b>
1.1.6 <b>Flora.....</b>	<b>11</b>
1.1.7 <b>Fauna .....</b>	<b>11</b>
1.1.7 <b>Producción agrícola.....</b>	<b>12</b>
1.1.8 <b>Huertos familiares.....</b>	<b>12</b>
1.1.9 <b>Productos derivados de la agricultura.....</b>	<b>13</b>
1.1.10 <b>Producción avícola.....</b>	<b>13</b>
1.1.11 <b>Aspectos turísticos .....</b>	<b>14</b>
1.2 <b>GASTRONOMÍA COMO COMPONENTE CULTURAL .....</b>	<b>15</b>
1.2.1 <b>Gastronomía.....</b>	<b>15</b>

1.2.1.1	Ancestral.....	17
1.2.1.2	Gastronomía ancestral .....	17
1.2.3	Ingredientes .....	18
1.2.4	Alimentos.....	18
1.2.5	Métodos .....	18
1.2.6	Utensilios.....	18
1.2.7	Cultura .....	19
1.2.7.1	Tradiciones .....	19
1.2.7.2	Identidad .....	19
1.2.7.3	Folclore.....	20
1.3	TURISMO .....	20
1.3.1	Clasificación de turismo .....	20
1.4.	TURISMO CULTURAL.....	23
1.4.1	Turismo religioso.....	23
1.4.2	Turismo folclórico .....	24
1.4.3	Turismo educativo .....	24
1.4.4	Turismo gastronómico .....	24
1.5	El aporte de la gastronomía ancestral al desarrollo del turismo cultural .....	25
1.6.	Los ingredientes ancestrales de la costa ecuatoriana .....	26
1.6.1	Maíz.....	26
1.6.1.2	Características nutritivas del maíz .....	27
1.6.2	Plátano .....	27
1.6.2.1	Tipos de plátanos .....	28
1.6.3	Yuca.....	28
1.6.3.1	Tipos de yuca.....	29
1.6.4	Harina de trigo .....	29
1.6.5	Frutos del mar.....	30
1.6.6.	Características organolépticas de los alimentos.....	30
1.7	Fundamentación legal.....	32
1.7.1	Ley de Turismo.....	32
<b>CAPÍTULO II.....</b>		<b>33</b>
<b>PRESENTACIÓN, ANÁLISIS Y DISCUSIÓN DE LOS RESULTADOS.....</b>		<b>33</b>
2.	VALIDACIÓN METODOLÓGICA.....	33
2.1.	Tipos de investigación .....	34
2.2.	Métodos de la investigación .....	36
2.3.	Técnicas e instrumentos.....	37

2.4.	Población y muestra.....	38
2.5.	Cálculo de la muestra.....	38
2.6	Fórmula estadística .....	39
2.7.	Procedimiento de la investigación .....	40
2.8.	Presentación de los resultados de la investigación de campo .....	41
2.9	Análisis de encuestas a turistas y visitantes .....	42
2.10.	Herramientas y materiales ancestrales que se utilizan en Libertador Bolívar .....	78
2.11.	Información sobre la gastronomía ancestral .....	86
2.12.	Personas que conservan y practican las técnicas y métodos ancestrales .....	102
2.13.	Comprobación de Hipótesis.....	108
2.14.	Discusión final y cierre del capítulo .....	109
<b>CAPÍTULO III .....</b>		<b>110</b>
<b>PLAN DE ACCIÓN PARA LA GASTRONOMÍA ANCESTRAL .....</b>		<b>110</b>
3.1.	Presentación de la propuesta.....	110
3.2.	Justificación .....	110
3.3.	Misión.....	110
3.4.	Visión.....	111
3.5.	Objetivo general.....	111
3.5.1	Objetivos específicos .....	111
3.6.	Análisis del foda .....	111
3.7.	Líneas estratégicas .....	112
<b>3.8 PROGRAMA: EL SABER TRADICIONAL GASTRONÓMICO .....</b>		<b>113</b>
<b>3.8.1 Proyecto: Rescate y puesta en valor las técnicas ancestrales.....</b>		<b>113</b>
Actividad: Foro seminario gastronómico cultural para la comunidad .....		113
Actividad: Casa comunal galería .....		115
Actividad: Casa abierta local. ....		116
<b>3.8.2 Proyecto: Fortalecimiento de la oferta gastronómica turística cultural. ....</b>		<b>117</b>
Actividad: Productos gastronómicos ancestrales .....		117
Actividad: Diseño de los locales a implementar .....		119
<b>3.9. PROGRAMA FORTALECIMIENTO DE LA CULTURA TURÍSTICA .....</b>		<b>121</b>
<b>3.9.1 Proyecto: Sensibilización de la cultura turística .....</b>		<b>121</b>
Actividad: Capacitación para el mejoramiento de la calidad de los servicio turísticos. .		121
Actividad: Implementación y adecuación de estructura para el servicio turístico.....		122
<b>3.9.2 Proyecto: Fortalecimiento de la organización comunitaria .....</b>		<b>122</b>
Actividad: Conformación de un comité.....		122

Actividad: Delegación de funciones y responsabilidades.....	123
Actividad: Elaboración del calendario turístico (eventos y actividades turísticas) .....	125
Actividad: Gestión de los recursos generales .....	125
<b>3.10 PROGRAMA INTRODUCCIÓN DE LA NUEVA OFERTA</b>	
<b>GASTRONÓMICA. ....</b>	<b>126</b>
3.10.1 Proyecto: Estrategia de posición en el mercado. ....	126
Actividad: Definición y creación de la marca .....	126
Actividad: Definición del marketing estratégico .....	128
Imagen del personal (servidores turísticos .....	128
<b>PRESUPUESTO .....</b>	<b>130</b>
<b>CONCLUSIONES .....</b>	<b>133</b>
<b>RECOMENDACIONES .....</b>	<b>134</b>
<b>BIBLIOGRAFÍA .....</b>	<b>135</b>

## ÍNDICE DE GRÁFICOS

Gráfico N° 1 Turistas encuestados.....	42
Gráfico N° 2 Nacionalidad .....	43
Gráfico N° 3 Edad .....	44
Gráfico N° 4 Educación .....	45
Gráfico N° 5 Motivo de visita.....	46
Gráfico N° 6 Gastronomía ancestral .....	47
Gráfico N° 7 Alimentos que conoce .....	48
Gráfico N° 8 Conocimiento de la elaboración.....	49
Gráfico N° 9 La gastronomía ancestral identidad cultural .....	50
Gráfico N° 10 Gastronomía ancestral en el desarrollo del turismo cultural .....	51
Gráfico N° 11 Gastronomía ancestral como alternativa de la oferta turística.....	52
Gráfico N° 12 Experiencias del contacto de la gastronomía.....	53
Gráfico N° 13 Lugares determinados para deguste de la gastronomía .....	54
Gráfico N° 14 Formas para demostrar la gastronomía ancestral?.....	55
Gráfico N° 15 Habitantes encuestados .....	56
Gráfico N° 16 Eedad.....	57
Gráfico N° 17 Estado civil.....	58
Gráfico N° 18 Educación.....	59
Gráfico N° 19 Actividad .....	60
Gráfico N° 20 Conocimiento de los platos más antiguos .....	61
Gráfico N° 21 Alimentos más solicitados.....	62
Gráfico N° 22 La gastronomía ancestral como identidad .....	63
Gráfico N° 23 La gastronomía fortalecimiento de los recursos turísticos .....	64
Gráfico N° 24 Desarrollo de actividades turísticas y económicas .....	65
Gráfico N° 25 Participación la gastronomía ancestral .....	66
Gráfico N° 26 Forma de participación.....	67
Gráfico N° 27 Lugares determinados .....	68
Gráfico N° 28 Causas de la escasa práctica de la gastronomía .....	69
Gráfico N° 29 Involucrados en la actividad.....	70
Gráfico N° 30 Medios para rescatar la cultura gastronómica .....	71
Gráfico N° 31 La dirigencia comunal y sus contribuciones.....	72
Gráfico N° 32 Administración general .....	73
Gráfico N° 33 Organigrama posicional .....	122
Gráfico N° 34 estructura organizacional del comité.....	123

## ÍNDICE DE CUADROS

CUADRO N° 1 Producción agrícola .....	12
CUADRO N° 2 Clasificación del turismo .....	21
CUADRO N° 3 Formas de turismo .....	21
CUADRO N° 4 Tipos de turismo .....	22
CUADRO N° 5 Generalidades del maíz .....	26
CUADRO N° 6 Características del maíz .....	27
CUADRO N° 7 Tipos de plátano.....	28
CUADRO N° 8 Tipos de yuca.....	29
CUADRO N° 9 Composiciones de la harina de trigo.....	29
CUADRO N° 10 Variaciones de la harina de trigo .....	29
CUADRO N° 11 Características organolépticas de los alimentos.....	30
CUADRO N° 12 Detalle de la población .....	38
CUADRO N° 13 Datos de la población .....	39
CUADRO N° 14 Presentación del chic cuadrado.....	108
CUADRO N° 15 Valores Esperados .....	108
CUADRO N° 16 Valores $X^2$ .....	108
CUADRO N° 17 Sumatoria.....	108
CUADRO N° 18 Líneas estratégicas .....	112
CUADRO N° 19 Programación del foro .....	114
CUADRO N° 20 Gestiones para el foro .....	114
CUADRO N° 21 Gestiones para la casa comunal galería .....	116
CUADRO N° 22 Gestión casa abierta gastronomía ancestral .....	117
CUADRO N° 23 Programa del concurso gastronómico .....	118
CUADRO N° 24 Gestión para el concurso de gastronomía ancestral .....	119
CUADRO N° 25 Gestión para la adecuación del área de producción y servicio.....	120
CUADRO N° 26 Gestión para la capacitación turística .....	122
CUADRO N° 27 Perfil de la directiva del comité .....	123
CUADRO N° 28 Elección de la directiva.....	125
CUADRO N° 29 Simbología de la marca .....	127
CUADRO N° 30 Presupuesto rescate y valoración de la gastronomía ancestral.....	130
CUADRO N° 31 Presupuesto diversificación de la oferta gastronómica cultural.....	130
CUADRO N° 32 Presupuesto sensibilización de la cultura turística .....	131
CUADRO N° 33 Presupuesto fortalecimiento de la organización comunitaria.....	131
CUADRO N° 34 Presupuesto Estrategia de posición en el mercado .....	131
CUADRO N° 35 Detalle de los materiales del establecimiento .....	132

CUADRO N° 36	Cuadro de Operacionalización de la variable independiente .....	138
CUADRO N° 37	Cuadro de Operacionalización de la variable dependiente .....	139
CUADRO N° 38	Turistas encuestados .....	145
CUADRO N° 39	Nacionalidad.....	145
CUADRO N° 40	Rango de edad .....	145
CUADRO N° 41	Educación de los turistas .....	145
CUADRO N° 42	Motivo de visita.....	146
CUADRO N° 43	Conocimiento de la gastronomía ancestral por los turistas .....	146
CUADRO N° 44	Selección de los alimentos que reconoce.....	146
CUADRO N° 45	Conocimiento de la forma de preparación .....	147
CUADRO N° 46	La gastronomía ancestral como identidad cultural .....	147
CUADRO N° 47	La Gastronomía ancestral y su aporte al desarrollo turístico .....	147
CUADRO N° 48	La gastronomía ancestral como oferta cultural .....	147
CUADRO N° 49	Tendencia sobre nuevas experiencias culturales.....	148
CUADRO N° 50	Lugares específicos para esta actividad .....	148
CUADRO N° 51	Demostración de la gastronomía ancestral .....	148
CUADRO N° 52	Habitantes encuestados.....	149
CUADRO N° 53	Rango de edad .....	149
CUADRO N° 54	Estado civil .....	149
CUADRO N° 55	Educación .....	150
CUADRO N° 56	Actividad que se dedica.....	150
CUADRO N° 57	Los platos más antiguos de esta comunidad .....	150
CUADRO N° 58	Los alimentos más solicitados .....	151
CUADRO N° 59	Considera estos alimentos como su identidad .....	151
CUADRO N° 60	Considera que se debe valorar este recurso .....	151
CUADRO N° 61	Considera que esta actividad aporta al turismo.....	152
CUADRO N° 62	Está de acuerdo en participar demostrando la gastronomía .....	152
CUADRO N° 63	Forma de participación .....	152
CUADRO N° 64	Le gustaría que se establezcan lugares específicos .....	153
CUADRO N° 65	Causas de la poca práctica de la gastronomía ancestral .....	153
CUADRO N° 66	Quienes están vinculadas con este tipo de actividad.....	153
CUADRO N° 67	De que forma la comunidad puede contribuir con su apoyo.....	154
CUADRO N° 68	El municipio y su aporte para mantener la cultura.....	154
CUADRO N° 69	Cómo puede el gobierno local brindar su apoyo .....	154
CUADRO N° 70	Ficha para registro de los alimentos .....	155
CUADRO N° 71	Ficha de registro de las herramientas.....	156
CUADRO N° 72	Ficha de registro de las personas activas en la gastronomía .....	157
CUADRO N° 73	Análisis FODA .....	158

CUADRO N° 74 Matriz general de resultados .....	160
CUADRO N° 75 Plan de acción.....	161
CUADRO N° 76 Cronograma.....	163



## ÍNDICE DE ANEXOS

Anexo N° 1 Operacionalización de las variables .....	138
Anexo N° 2 Formato de encuestas a los turistas .....	140
Anexo N° 3 Formato de encuestas a la comunidad .....	142
Anexo N° 4 Formato de entrevista.....	144
Anexo N° 5 Resultados de las encuesta los turistas .....	145
Anexo N° 6 Resultados de las encuesta a la población.....	149
Anexo N° 7 Ficha de registro de los alimentos.....	155
Anexo N° 8 Ficha de registro de las herramientas.....	156
Anexo N° 9 Ficha de registro de las personas activas en la gastronomía .....	157
Anexo N° 10 FODA .....	158
Anexo N° 11 Matriz general de los resultados de la gastronomía ancestral .....	160
Anexo N° 12 Plan de acción.....	161
Anexo N° 13 Cronograma .....	163
Anexo N° 14 Mapa comunidad Libertador Bolívar provincia Santa Elena .....	165
Anexo N° 15 Atractivos turísticos .....	166
Anexo N° 16 Artesanías .....	167
Anexo N° 17 Cabañas restaurante .....	168
Anexo N° 18 Gastronomía ancestral.....	169
Anexo N° 19 Herramientas.....	170
Anexo N° 20 Entrevistas .....	171
Anexo N° 21 Encuestas .....	172
Anexo N° 22 Área de producción.....	173
Anexo N° 23 Diseño del sector Ángulo 1.....	174
Anexo N° 24 Plano del sector.....	177
Anexo N° 25 Casa comunal galería .....	178
Anexo N° 26 Calendario turístico.....	181
Anexo N° 27 Marca para la gastronomía ancestral.....	182
Anexo N° 28 Calendario Promocional .....	183
Anexo N° 29 Reporte de El Universo.....	184
Anexo N° 30 Folleto publicitario por la Prefectura de Santa Elena.....	185
Anexo N° 31 Uniforme del personal de servicio .....	186
Anexo N° 32 Artículos promocionales .....	187
Anexo N° 33 Volante.....	189
Anexo N° 34 Menú.....	190
Anexo N° 35 Proyección de ventas .....	<b>¡Error! Marcador no definido.</b>

## ÍNDICE DE FOTOGRAFÍAS

Fotografía N° 1 El tiesto .....	78
Fotografía N° 2 Piedra de moler .....	79
Fotografía N° 3 Mano de moler .....	80
Fotografía N° 4 Tina de madera .....	81
Fotografía N° 5 El molino .....	82
Fotografía N° 6 Las leñas .....	82
Fotografía N° 7 El horno (tortilla y morocho) .....	83
Fotografía N° 8 El Fogón .....	84
Fotografía N° 9 El Horno en la tierra.....	85
Fotografía N° 10 Tortillas de maíz .....	86
Fotografía N° 11 Morocho de verde .....	87
Fotografía N° 12 Gallina de maduro.....	88
Fotografía N° 13 Gordito de harina .....	89
Fotografía N° 14 Tambor de yuca .....	90
Fotografía N° 15 Pescado asado .....	91
Fotografía N° 16 Café pasado.....	92
Fotografía N° 17 Yuca asada .....	93
Fotografía N° 18 Humitas.....	94
Fotografía N° 19 Té de Manzanilla .....	95
Fotografía N° 20 Colada de zapallo.....	96
Fotografía N° 21 Natilla .....	98
Fotografía N° 22 Choclo asado.....	99
Fotografía N° 23 Plátano asado .....	100
Fotografía N° 24 Chocolate casero .....	101
Fotografía N° 25 Sra. Cesárea Alejandro .....	102
Fotografía N° 26 Sra. Vicenta Baquerizo .....	103
Fotografía N° 27 Sra. Justa Rodríguez .....	104
Fotografía N° 28 Sra. Maximina Rodríguez .....	105
Fotografía N° 29 Sra. Témpora Del Peso .....	106
Fotografía N° 30 Sra. Elvia Suárez.....	107

## INTRODUCCIÓN

Ecuador se caracteriza por ser un país con una amplia riqueza cultural gastronómica en sus cuatro regiones, resultado que surge de la unión de las creencias, tradiciones, costumbres y sabores; es también uno de los recursos innatos que poco a poco está quedando en el olvido de la comunidad Libertador Bolívar, situado en la costa ecuatoriana, provincia de Santa Elena. La gastronomía por sus diferentes factores, motiva la práctica y consumo de quienes conocen de esta habilidad y que aún conservan las mujeres adultas mayores de esta colectividad, actividad tradicional que revela sus costumbres, aunque se ejerce de forma esporádica con referencia a la comercialización, no obstante la producción y consumo a nivel local se mantiene hasta la actualidad en muchas de las familias.

A esta situación se considera como medio de solución establecer esta actividad como un negocio permanente al generar ingresos económicos, aunque en la actualidad se realiza ocasionalmente, alimentos ancestrales que son preparados para ser comercializados en los días festivos de la parroquia Colonche, a finales de Mayo de cada año; también cuando la comunidad celebra sus festividades sociales como en feriados vacacionales pero en esta ocasión la producción es mínima. Aproximadamente hace unos 40 años atrás esta actividad fue una de las principales acciones económicas, seguido de la agricultura, su comercialización se realizaba en el sector de Santa Rosa y en el mercado del cantón La Libertad, especialmente los fines de semana como también a mediados o fines de cada mes.

Este tipo de actividad involucra varios aspectos, con la ejecución de la investigación, se pretende demostrar los diferentes bocadillos, alimentos, herramientas, formas de preparación e ingredientes que se emplean para lograr un producto final cocidos de forma artesanal, realizados por las abuelitas, que dedican una parte de su tiempo en la preparación de alimentos ancestrales. Práctica y enseñanza que fue impartida hace muchos años atrás por sus madres y

abuelas, producciones gastronómicas que son elaboradas a base de maíz, plátano verde, plátano maduro, yuca, harina de trigo, entre otros productos agrícolas. De acuerdo a su experiencia adquirida desde hace muchos años, se las transforman en exquisitos alimentos con sabores y formas únicas que son cocinados en hornos de barro con leña, productos cien por ciento naturales que no contienen químicos en su producción agrícola mucho menos en su transformación alimenticia, esta habilidad también fomentará a la producción agrícola que poco a poco se está perdiendo a nivel local, ya sea por la falta de mercado como también por los cambios climáticos que afectan el área agraria.

Aprovechando la aceptación positiva que tiene esta comunidad con referencia al movimiento turístico y considerando que en los últimos años se ha experimentado la afluencia de turistas nacionales e internacionales, escenario que motiva el despertar del espíritu emprendedor de los moradores, resultado que permite el desarrollo de la creatividad en diferentes negocios y obtener beneficio económico para la subsistencia humana ofertando sus diferentes recursos, resaltando que la mayor afluencia de turistas solo se puede visualizar en temporadas vacacionales, como son los tres primeros meses de cada año o en feriados nacionales, quedando el resto de año con poco dinamismo turístico y económico. Situación preocupante para la comunidad en general que obliga a la mayoría de los jefes de familia a que abandonen sus hogares en busca de nuevas oportunidades laborales. Por tanto se considera que la población se interese en rescatar la gastronomía ancestral, porque es parte de su identidad cultural, y puedan obtener provecho dando paso a nuevas ofertas turísticas gastronómicas, destacando que esta actividad es única en la parroquia Manglaralto, provincia de Santa Elena, cantón Santa Elena, considerado como una fortaleza.

El tema de la investigación general permite determinar como objetivo principal: Identificar cual es el aporte y la influencia de la gastronomía ancestral en el turismo cultural para el desarrollo turístico de Libertador Bolívar.

Mediante el diseño y aplicación de un Plan Estratégico que contenga programas, proyectos y actividades que aporten a su desarrollo; también es importante plantear objetivos específicos que contribuyan el cumplimiento del objetivo general por ende la propuesta total, los mismos que se detallan a continuación:

- ✓ Realizar un diagnóstico sobre la gastronomía ancestral de la comunidad de Libertador Bolívar.
- ✓ Identificar las características del turismo cultural como también las de la gastronomía ancestral de Libertador Bolívar.
- ✓ Diseñar un plan de acción para salvaguardar esta tradición culinaria
- ✓ Determinar un lugar estratégico para la comercialización y producción.

La situación actual que vive este sector, en el aspecto turístico y económico permitió establecer el problema que se menciona inicialmente, realidad que admite plantear la siguiente interrogante como hipótesis del trabajo de grado: “La gastronomía ancestral influye en el turismo cultural permitiendo la valoración de los recursos culturales como parte de la identidad de la comunidad de Libertador Bolívar, para el desarrollo de la actividad turística”.

Suposición que se pretende estudiar mediante el desarrollo total de la investigación, específicamente en el segundo capítulo compuesto por el trabajo de campo donde se aplica la comprobación de la interrogante hipótesis mediante una fórmula estadística, resultado que aprueba o desaprueba la investigación total; a continuación se presenta un extracto del contenido de los capítulos que conforman el trabajo final de grado.

En el **Capítulo I:** Se encuentra el análisis de referentes importantes que forman el marco teórico, resguardados en citas bibliográficas que dan respaldo al trabajo de investigación que están desarrollados en interpretaciones con relación a varios autores pertinentes al tema, también información general básica e importante de esta comunidad que fueron emitidas por la dirigencia del cabildo comunal.

Datos generales que se obtuvieron mediante el trabajo de campo, tales como la población, economía, aspectos turísticos, entre otros; sobre todo el análisis de la importancia de la gastronomía ancestral, cultura, costumbre, tradición que debe ser expuesta para el deguste y conocimiento de los turistas nacionales y extranjeros, además se contribuye a la producción y consumo de productos locales sanos y naturales que mantiene en buen estado la salud de las personas por las propiedades nutritivas que estos proporcionan y favorecen el organismo.

Con respecto al **Capítulo II** se detalla el desarrollo de la metodología aplicada en la investigación, la misma que proporcionó las herramientas básicas necesarias y la forma más eficaz de cumplir con esta fase, tales como: encuestas, entrevistas y todo lo concerniente al trabajo de campo informativo que se presenta en gráficos y cuadros para su mejor apreciación con sus respectivos análisis e interpretación. Igualmente la entrevistas a las diferentes autoridades locales y gubernamentales, como también la recaudación de la información referente de la gastronomía ancestral como ingredientes y procedimientos ancestrales, herramientas y utensilios en contacto directo con las personas que realizan este tipo de actividad, resultado de la investigación de campo que se analiza mediante la prueba de hipótesis, que respalda su aprobación.

El **Capítulo III** presenta la propuesta que se compone por el diseño de un plan de acción que contiene varios programas y diferentes proyectos con sus respectivas actividades, cada programa requiere de diversas gestiones para que pueda ser ejecutado considerando como propósito general mantener, conservar y valorar la identidad cultural gastronómica antigua dando paso a la diversificación de la oferta, como consecuencia lograr la afluencia turística y dar oportunidad a las plazas de empleo, de esta manera poco a poco erradicar el problema identificado como es la escasa afluencia de turista durante ocho meses del año y como consecuente la ausencia económica laboral. Concluyendo que el plan de acción propuesto a la comunidad de Libertador Bolívar sobre la gastronomía ancestral una vez ejecutado se considera obtener resultados positivos.

En cada sección de un programa se encuentran detalladas las diferentes actividades que deben ser desarrolladas en secuencias de acuerdo al proyecto establecido o planteado. La planificación de las diferentes gestiones es considerada como una herramienta fundamental con respecto a la obtención de los recursos económicos para su respectiva aplicación y ejecución total, también es imprescindible la predisposición y el compromiso de quienes conforman la dirigencia del cabildo comunal como también de los moradores para el desarrollo del proyecto en sus diferentes fases y aspectos que se requieran de su apoyo.

Para la comunidad de Libertador Bolívar la propuesta sobre el desarrollo del turismo gastronómico cultural tiene un valor muy significativo considerando que esta actividad aportará a la conservación de su identidad cultural gastronómica, la misma que al ser ejecutada promoverá generación de empleos directos como indirectos los cuales contribuyen al mejoramiento de la calidad de vida de sus moradores. La actividad gastronómica local constituye un elemento que motiva la visita de los turistas, considerando que no todos los turistas buscan turismo de sol y playa, aventura, paisaje, entre otras, también existen paseantes que buscan diferentes experiencias en el deguste de incomparables sabores gastronómicos. Con la aplicación del plan de acción, la actividad gastronómica ancestral promoverá la diversificación de la oferta cultural, motivando la afluencia turística y como resultado despertando el interés de implementar o emprender negocios propios que dinamicen la actividad económica del sector y evadir poco a poco la problemática de migración causada por escasas laboral identificada.

El análisis de la investigación de campo sobre la producción y comercialización de los alimentos ancestrales, se considera un proyecto viable tanto en el aspecto turístico y económico por la inversión mínima en la materia prima cuya rentabilidad es beneficiosa para quienes ejercen esta actividad, productos que son elaborados en forma artesanal, amigables con el ambiente, la observación en la elaboración de estos productos y la aplicación de sus herramientas puede ser considerado como una actividad de entretenimiento para turistas y estudiantes.

## **CAPÍTULO I**

### **LA GASTRONOMÍA ANCESTRAL DE LIBERTADOR BOLÍVAR Y SUS PERSPECTIVAS Y POTENCIALES DE DESARROLLO TURÍSTICO**

#### **1.1. REFERENCIAS DE LA COMUNIDAD**

Según documentos archivados en la casa comunal Atravezado más conocido como “Libertador Bolívar” se encuentra plasmada la siguiente historia. En el año 1780 llegaron a este lugar de hermosas playas y árboles frondosos unos peregrinos de apellido De la Cruz, quienes se quedaron y construyeron la primera vivienda rústica al estilo choza con techo de bijao y las paredes las cubrieron con ramas y hojas de árboles para protegerse del sol y la lluvia. Con el pasar del tiempo llegaron nuevas familias de apellido Floreano, Coronado, entre otros, de esta forma empezó una pequeña población.

El origen del nombre se debe al río que nace de las alturas en la cordillera Chongón Colonche y desemboca en el Océano Pacífico, mismo que proviene del norte y atraviesa el pueblo realizando una división geográfica dando el nombre de “Atravezado” cómo es la designación de la comuna, algo muy particular es que el nombre de esta población se encuentra registrado legalmente con la letra z, aunque la lengua española manifiesta que se escribe con la letra s, se respeta esta forma de escritura a pesar de las polémicas por parte de algunos de sus pobladores.

En aquellos tiempos la subsistencia humana de los primeros habitantes únicamente era la agricultura y la ganadería gracias al desarrollo de los bosques de la Cordillera, esta actividad se mantuvo por algunos años, se consolidó como un lugar de mucho prestigio debido a su grandiosa producción de paja toquilla y tagua productos de exportación extranjera que generó ganancias económicas.



La deforestación constante alejó las lluvias tanto que en la actualidad las producciones agrícolas son de ciclo corto tales como: sandía, pimiento, tomate, limón, entre otros, se realizan en pequeñas parcelas. Con el pasar del tiempo la comunidad fue organizándose de acuerdo a sus posibilidades, en el año de 1941 esta población recibió la visita de las Fuerzas Armadas comandadas por el teniente de apellido Caicedo y en unión con ellos se considera el cambio de nombre, gestión que tardó años, en el año 1950 por fin se logra realizar el cambio de nombre Atravezado por el nuevo nombre: Libertador Bolívar, esto se da en honor al gran gestor Libertario y padre de cinco naciones como es el general Simón Bolívar considerando que en esta comunidad estuvo un regimiento. Dichas acciones sociales se lograron gracias al liderazgo y espíritu de superación de grandes cambios del Sr. Ángel Simón Yagual quedando establecido como Atravezado la comuna y Libertador Bolívar la comunidad.

Después del gran logro sobre el cambio del nombre los moradores optaron por tener una organización formada legalmente dando el calificativo del cabildo comunal con sus respectivos representantes como presidente el Sr. José Méndez Floreano, vicepresidente; Sr. Manuel Izquierdo, secretario; Sr. Simón Brigido, tesorero; Sr. Juan de la Cruz, y el Sr. Luis Moreno González como síndico, siendo estos personajes los representantes legales de esta comunidad desde el 08 de noviembre del 1938 respaldado y reconocido por el acuerdo ejecutivo del Gobierno Nacional del Ecuador, dirigencia que se mantuvo hasta el año 1970, año en el que se considera cambiar los representantes, por parte de dos personajes que consideran tomar los mandos de esta acción como fueron el Sr Alejandro Ángel, y Sr. Félix De la Cruz con la coordinación y dirección del abogado Juan Gómez quien en aquella época era el rector del colegio Guillermo Ordóñez, siendo esta propuesta aprobada por el Ministerio de Agricultura el 26 de Noviembre del mismo año 1970. Desde aquella época se considera establecer como Reglamento Interno Comunal, mediante la primera reunión con los cabildantes, no puede venderse terrenos ancestrales, hecho que ha trascendido en la historia de esta comunidad.

El 24 de Agosto de 1995 el Sr. Gómez Mancheno, había infringido el reglamento interno, comunero que no respetó las leyes locales vendiendo unos terrenos ancestrales al Sr. Esteban Quiroga, la organización comunal con apoyo de los moradores tomaron posesión de estos terrenos para evitar ser arrebatados, pero fueron enfrentados por personajes contratados y rodeados de policías a favor del Sr. Quiroga batalla que fue conquistada por Libertador Bolívar, comunidad unida y luchadora que tuvo como consecuencia la muerte del Sr. Alberto Floreano dando el último suspiro de vida dejando una frase para los moradores muy recordada como es: *“solo muerto nos sacarán de aquí”*, por esta razón donde ocurrió este trágico hecho, en homenaje y reconocimiento al héroe de esta población el lugar donde aconteció esta polémica hoy existe una ciudadela que se llama Alberto Floreano como también la existencia de un monumento, sector que en la actualidad viven más de 60 familias.

Libertador Bolívar, población de gente soñadora, en algún tiempo atrás luego de las grandes batallas conquistadas por sus moradores, hablar de turismo solo era un sueño, aspiración difícil de fortalecer entre los mismos habitantes, considerando que su actividad económica estaba en diferentes áreas menos turística, con el transcurso del tiempo los moradores se fueron sumando a esta iniciativa, como también se obtuvo el apoyo de entidades importantes tanto públicas como privadas tales como: Centro de Promoción Rural (CPR), Programa de Manejo de Recursos Costeros (PMRC), Proyecto de Desarrollo Ecoturístico Comunitario (PRODECOS), Subsecretaría de Turismo, entre otros, con su respaldo se consigue establecer: *Libertador Bolívar destino turístico*, como también un comité turístico llamándole *Playas del Pacífico*, instituciones representadas por personas con visión positiva del futuro, sus apellidos eran: De la Cruz, Barzola, Yagual, en la actualidad se denomina comisión de turismo que está ligada a la dirigencia comunal liderados actualmente por el Sr. Ing. Marino Matías, Luis Coronado y Sr. Julio Láinez quien fue la primera persona en confiar en sus habilidades de emprendedor y que construyó una cabaña restaurante para servicios de alimentos y bebidas siendo actualmente uno de los más reconocidos.

Con el paso de los días nuevos emprendedores también se suman a esta tendencia turística ofertando nuevos productos, como artesanías en caña, zapán de banano, madera y balsa, cada uno de estos productos son cien por ciento artesanales, los habitantes consideran como una visión que se debe establecer a Libertador Bolívar como pueblo ecológico en el ámbito turístico, propósito que no coincide con el objetivo principal de las organizaciones públicas gubernamentales ya que se está gestionando para lograr una certificación como destino azul proyecto establecido por el Ministerio de Turismo en alianza con el Ministerio del Ambiente, Dirección Provincial de Turismo, Municipalidad de Santa Elena, la comuna Atravezado. Los moradores y dirigentes comunales mantienen la certeza y perseverancia que se logrará cada uno de los propósitos y proyectos que se están gestionando. A continuación tenemos datos importantes de esta comunidad.

#### 1.1.1 Ubicación geográfica

Libertador Bolívar está localizada en el sector Norte de la Ruta del Spondylus a 131 km. de la ciudad de Guayaquil, pertenece a la provincia de Santa Elena parroquia Manglaralto, Cantón Santa Elena.

#### 1.1.2 Límites

**Norte:** Comuna San Antonio.

**Sur:** Comuna Valdivia.

**Este:** Comuna Sitio Nuevo.

**Oeste:** Océano Pacífico.

Para una mejor apreciación sobre la ubicación de este sector privilegiado por la naturaleza se consideró aprovechar la página de google maps para la captura de la imagen que se encuentra señalada en el anexo número 14, aplicaciones que puede ser utilizada en el teléfono móvil con tecnología como también en un computador con acceso al internet.

### 1.1.3 Superficie

**Extensión:** Posee una extensión geográfica de 1 476 hectáreas y sus coordenadas geográficas son 9°79'2.500 y 529.900, siendo estos datos establecidos en las cartas topográficas por parte del Instituto Geográfico Militar (IGM).

- ✓ Norte: San Antonio línea costa 9792860-N-529450-E; 1 100 mts – 9793540-N- 530300-EA (La Loca).
- ✓ Sur: comuna Valdivia.
- ✓ Este: Comuna Sinchal Barcelona.- 580 mts.- 9795940-N-536710-E; 570 mts -9795395-N- 536560-E; 405 mts.- 9795405-N-536150-E (Cerro de Caña).
- ✓ Al oeste: Océano Pacífico.- Playa Bruja.- HITO.- siguiendo la línea de costa al punto 9792860-N- 529450-E (Longitud aproximada 3 320 mts).

### 1.1.4 Aspectos demográficos población –actividades económicas

De acuerdo al último censo del INEC (Instituto Nacional de Estadísticas y Censos) esta comunidad al 2011 posee una población de 2.800 personas las que están divididas en 52% de hombres y un 48% de mujeres.

Según un sondeo comunal interno dirigido por representantes de la dirigencia principal en el año 2014 Libertador Bolívar está conformada por 498 familias y 700 viviendas, su asentamiento poblacional se encuentra en un 5%.

Entre las actividades económicas principales se manifiestan con el 80% trabajos en artesanías y servicios turísticos con el 10% albañilería, el 9% otras actividades laborales y el 1% agricultura, información tomada por la directivas comunal actual, que fue elaborada por un grupo de estudiantes universitarios mediante proyectos comunitarios denominados como trabajos de campo en coordinación con sus docentes y autoridades locales.

### 1.1.5 Clima

Según estudios realizados, la comunidad Libertador Bolívar se encuentra en una zona climática “Tropical Sabana”, la temperatura se encuentra entre 24 y 25 °C, con una humedad relativa entre 75 y 85%.

En los últimos meses se ha observado una variación climática, debido a la presencia del fenómeno de El Niño, el mismo que según pronósticos se presentará en los últimos meses del año 2015 hasta inicios del 2016.

### 1.1.6 Flora

Entre el tipo de flora que posee esta localidad y que dan vida al área verde se encuentran las siguientes:

- ✓ **Flores:** Peregrinas, Chavelita, Veranera y Orquídeas que solo se encuentra en las montañas de este sector.
- ✓ **Árboles:** Algarrobos, Mangle Jelices, Pino, Nin, Guachapelí, Guayacán y Bálsamo.
- ✓ **Árboles frutales:** Pechiche, Mamey, Aguacate, Naranja y Limón.
- ✓ **Arbusto:** Mulluyo, Cacao y Café.

### 1.1.7 Fauna

La fauna que aún mantiene la comunidad de Libertador Bolívar la mencionaremos a continuación:

- ✓ **Piscícola:** camotillo, chalaco, lisa, chimiña, camarón, larva de camarón, chame, mendrugo.
- ✓ **Mamífero:** Zariguella, ratón, conejo, vaca, caballo, tigrillo, saíno, venado, guatuso, mono, ardillas, loros, pacharacas.

### 1.1.7 Producción agrícola.

Esta comunidad privilegiada por la naturaleza posee áreas fértiles donde se puede cultivar la tierra aunque cada vez en menor cantidad por diferentes factores que inciden al momento de realizar esta actividad, ejercida por personas mayores especialmente varones de esta comunidad, donde se producen los siguientes alimentos agrícolas.

CUADRO N° 1 Producción agrícola

Cereales	Tubérculos	Frutas	Plantas medicinales
Maíz	Frejol palito Camote Yuca	Naranja Mandarina Limón Piña Badea Maracuyá Banana Mamey Guayaba	Llantén Sábila Orégano Albaca Yerbabuena Ruda Menta

Fuente: información de un habitante Sr. Eugenio Coronado, (2014)

Elaborado: Lainez, M (2014)

### 1.1.8 Huertos familiares

La producción que realizan muchas familias en los huertos caseros, permiten encontrar los siguientes productos orgánicos: Tomate, lechuga, plátano, guineo, yuca, zanahoria, rábano, nabo, acelga, zapallo, apio, pimienta, entre otros. También se cultivan plantas medicinales como: llantén, orégano, albaca, yerba buena, ruda y menta. Con esta actividad las amas de casa al preparar sus alimentos ahorran un poco en hortalizas en el aspecto económico, y con ello proporcionan una alimentación más saludable, y nutritiva a sus familias. Iniciativa que fue otorgada por visitantes representantes de la iglesia Evangélica del extranjero quienes donaron semillas para cada una de las familias.

### 1.1.9 Productos derivados de la agricultura

Entre los productos que elaboran las mujeres adultas mayores de la comunidad de Libertador Bolívar, derivados de los cultivos agrícolas de sus moradores a excepción de la harina de trigo tenemos:

- ✓ **Maíz:** tortillas de maíz
- ✓ **Plátano maduro:** gallina de maduro (tamal)
- ✓ **Plátano verde:** morocho, bolones
- ✓ **Yuca:** Tambor. (Tamal)
- ✓ **Harina de trigo:** Gorditos de harina, entre otros.

Cada uno de los productos que realizan en esta comunidad, su práctica y enseñanza ha trascendido por las mujeres adultas mayores, en la actualidad se continúan realizando para ocasiones exclusivas, asunto que puede cambiar su trayecto.

### 1.1.10 Producción avícola

La producción avícola que la población conserva aunque muy poco es la cría y mantención de:

- ✓ Pollos de engorde
- ✓ Pollos criollos
- ✓ Pollitos
- ✓ Pollonas y gallos
- ✓ Patos y patas

Cada una de estas diferentes producciones avícolas es parte del consumo humano local, también se encuentran en el río Atravezado las siguientes especies entre ellos el pato cuervo, garza blanca y la garza ceniza acentuando que estos últimos no son parte del consumo son parte de la naturaleza y se conservan su especie.

### 1.1.11 Aspectos turísticos

Desde hace aproximadamente 15 años atrás se viene impulsando el desarrollo y fortalecimiento turístico de esta comunidad, gracias a los esfuerzos de los dirigentes del cabildo comunal quienes al momento de ser elegidos por los cabildantes asumen la responsabilidad del progreso de su comunidad y como objetivo principal el desarrollo de la oferta turística, tarea que no ha sido fácil de conseguir, gestión que requiere de mucho tiempo y fondos económicos, considerando los recursos que esta población posee se clasifican tanto naturales como culturales los mismos que componen la oferta local.

La oferta turística de esta comunidad se encuentra conformada por el conjunto de bienes y servicios, los recursos culturales y naturales, siendo el más relevante de los recursos naturales la playa, además aproximadamente a diez minutos se encuentra el islote llamado El Pelado donde se practica la pesca deportiva y buceo, senderos ecológicos con diferentes especies de flora y fauna y un río estero salado. Con respecto a los recursos culturales se encuentran las fiestas religiosas y las fiestas sociales, también la gastronomía típica y su cocina ancestral, las costumbres de su gente, y las artesanías.

Con el paso del tiempo ha despertado en sus moradores el interés de hacer de esta comunidad un destino turístico gestión que aún está vigente, en sus inicios solo se contaba con la oferta de la gastronomía típica de la costa a base de mariscos en una sola cabaña a la orilla del mar, luego se implementó la venta de artesanías en diferentes materiales y diseños como paja toquilla, zapán, madera, entre otros, también surgió la necesidad de establecer sitios de hospedajes, cada uno de estos elementos en la actualidad son parte de la oferta turística. Olvidando que existen otros recursos y actividades importantes por ser apreciados que poco a poco van tomando el interés y el apoyo de sus autoridades locales, pero no es suficiente, siendo imprescindible la intervención de las autoridades del Gobierno Nacional, para mejorar los servicios básicos, de esta forma brindar una atención de calidad.



## 1.2 GASTRONOMÍA COMO COMPONENTE CULTURAL

### 1.2.1 Gastronomía

El ser humano regularmente está buscando perfeccionar sus conocimientos mediante la investigación para de esta forma alcanzar su progreso, por este motivo se hallan importantes aportaciones de personajes que han dejado una huella en la historia, como el caso de la gastronomía y la cultura, varios estudios demuestran que fue tomando forma desde la época de la prehistoria; las primeras personas que habitaron la tierra ingerían todo lo que ella podía brindarles pero todo sin transformación o innovación alguna, hechos que hacen que cada autor contribuya con una definición que aporta a la comprensión de quien se interesa en conocer mejor de la historia y perfeccionamiento de la gastronomía ancestral (DE LA TORRE , 2001, pág. 196).

De acuerdo a la historia cuando se descubre el fuego por primera vez, también surge la evolución de la alimentación en esa época era de forma muy natural el ser humano se alimentaba de raíces, vegetales y animales que encontraba en su paso esto era parte de la subsistencia, en aquellos tiempos se imitaba todo cuanto hacían los animales, pero como el hombre posee una inteligencia superior a ellos, cada vez se descubrían mejores conveniencias de vida, su capacidad impulsó el trabajo en piedras como objetos cortantes y con puntas, práctica que se fue mejorando, perfeccionándose en torno a la necesidad herramientas útiles en su época de supervivencia. Después de muchos años germina la agricultura, pesca y ganadería, de esta manera la alimentación fue tomando forma por la variedad de productos agrícolas, la carne y pesca empezaba a ser seleccionada, estas fuentes de alimentación hicieron que el hombre se mantenga en el tiempo. Pasaron años tras años para una civilización y con ello el intercambio o trueque de bienes y servicios conocido en la actualidad como es el comercio, con esta actividad nuevas formas y fuentes de vida entonces empezada una nueva etapa en la historia del ser humano hasta la actualidad se siguen descubriendo nuevas formas y modos de alimentarse según el autor (Molina, 2003, pág. 21).

## **Definiciones**

Conforme a diversas indagaciones de la palabra gastronomía esta proviene del griego Gáster; que significa estómago y Nomos; que quiere decir reglas, otras afirmaciones coinciden que la Gastronomía también es parte de las Ciencias y el Arte. (PÉREZ & DE RINCON, 2001, pág. 119)

Argumentos significativos que favorecen su desarrollo por ejemplo, en la definición del diccionario se encuentra que la gastronomía es un arte, además del comer bien considerando que no todas las personas dedicadas a esta actividad tienen la vocación, habilidad de hacer un excelente y exquisito plato, capaz de complacer el exigente paladar de quienes se identifican con ella. Otras ilustraciones consideran que es parte del mundo de las ciencias, especialmente de las Ciencias Naturales, Sociales y las Ciencias Exactas porque estas incluyen estudios y prácticas de varios años donde se experimentan métodos, técnicas, temperatura, porciones y manipulación de alimentos, entre otros aspectos que intervienen en esta profesión y de esta forma lograr los resultados esperados, la tendencia define diferentes culturas, incluso muchos consideran que la gastronomía es merecedora de un puesto dentro del patrimonio cultural por las diferentes manifestaciones de las tradiciones de un determinado territorio o país, cada uno se identifica por sus particulares platos típicos autóctonos ya sea por sus sabores, presentaciones, la variedad de ingredientes, originalidad, dependiendo del sector que se habita, por ejemplo considerando que el Ecuador cuenta con una amplia diversidad de recetas gastronómicas porque está compuesto de cuatro regiones totalmente distintas ya sea por su ubicación geográfica, clima, producciones agrícolas, pesqueras, entre otros factores que hacen que estos lugares sean únicos que reflejan la historia de una comunidad, pero no todas las comunidades reconocen la gastronomía como parte de su identidad situación que posiblemente sea por el desconocimiento del valor histórico cultural que esta actividad tiene, a diferencia de otras comunidades cuya principal actividad turística comercial es su gastronomía típica, realidad que requiere ser analizada. (PÉREZ & DE RINCON, 2001, pág. 119).

### 1.2.1.1 Ancestral

La palabra ancestro tiene relación con todo lo antiguo, ancestro antepasado, algo tradicional que tiene origen remoto, algo transmitido a través del tiempo, el ser humano proviene de los primeros progenitores que han dejado su legado descendencia y con ello la transición de las costumbres, tradiciones, creencias, los mismos que permiten comprender el grupo social que representa o se identifica, del sector al que pertenece, todo ser humano tiene derecho a saber de dónde viene. (Hidalgo, 2000, pág. 47)

### 1.2.1.2 Gastronomía ancestral

**La unión de sabores e ingredientes que se transmiten de generación en generación, de madres e hijas logró el reconocimiento al mestizaje de sabores de una gastronomía ancestral, milenaria con una enorme cantidad de ingredientes autóctonos y que se mantiene vigente.** (XIMENA, 2012, pág. 24).

Para lograr una interpretación de la gastronomía ancestral, se realizó una fusión entre la definición de gastronomía con la definición de ancestral, de tal forma que se obtiene una noción sobre la gastronomía ancestral; se puede decir entonces que se trata de una práctica culinaria antigua que ha sido herencia de los predecesores, se comprende que es un conocimiento transmitido considerado también dentro del aspecto cultural.

La herencia cultural propia del pasado de un conglomerado humano que se aplica en la actualidad y ha sido transmitida de generación en generación hasta las presentes y futuras, entre los cuales están los hábitos alimenticios, métodos y técnicas para su preparación, en algunos casos también intervienen los ingredientes o materia prima, la forma particular de realizar una actividad referente a la alimentación recurso que es utilizado dentro del mercado turístico cultural como atractivo para los visitantes nacionales y extranjeros.

### **1.2.3 Ingredientes**

Se entiende que es la materia prima fundamental en la preparación de algún alimento que se encuentra en composición, para la elaboración de un plato o comida tradicional típica, esto depende del lugar donde se encuentre, en este caso siendo los más destacados en toda la costa ecuatoriana el maíz, la yuca, el plátano y los mariscos. (Hidalgo, 2000, pág. 425)

### **1.2.4 Alimentos**

Según el diccionario de la lengua española, alimento es cualquier sustancia normalmente ingerida por los seres vivos específicamente en el organismo de los animales y sobre todo los seres humanos con el fin de nutrirse y estar sano, por las energías que estas proporcionan, la nutrición sirve para regular el metabolismo del cuerpo como también para la satisfacción o necesidad de ingerir un producto al organismo, se compone de varios ingredientes que son preparados mediante aplicación de técnicas y métodos. (Hidalgo, 2000, pág. 35)

### **1.2.5 Métodos**

De acuerdo a las definiciones analizadas se comprende por método al modo, manera o forma de realizar algún procedimiento, el conjunto de técnicas, utilizando el término en la gastronomía; se trata de aplicar técnicas apropiadas en el arte culinario con el que se transforman los ingredientes que posteriormente serán consumidos. (Hidalgo, 2000, pág. 499)

### **1.2.6 Utensilios**

Los utensilios son herramientas e instrumentos manuales, útiles en cualquier actividad, u oficio doméstico; antiguamente los utensilios y herramientas de cocina eran de madera, con el descubrimiento de las tecnologías esta fue mejorando en su tamaño y forma como también materiales. (Hidalgo, 2000, pág. 756)

### **1.2.7 Cultura**

De acuerdo al análisis y la revisión en diferentes citas bibliográficas la cultura es interpretada de muchas formas, en sus inicios se hacía referencia a la palabra cultura sobre el cultivo agrícola, porque viene de latín *cultus*, con el paso del tiempo su interpretación fue mejorando, en la actualidad la cultura es considerada como el conjunto de artes como el folclor, las artes populares, la educación, entre otros. (GARCÍA CUETOS, 2012, pág. 13), (JARAMILLO ANTILON, 2010, pág. 13).

La cultura, es la esencia innata de todo lo que somos y hacemos, prácticas y conocimientos que se realizan de acuerdo a la forma de vida en el que una persona ha crecido y se ha formado; ya sea la forma de cómo se organiza socialmente, las creencias y ritos, alimentación, los valores humanos, la educación, el idioma, la forma de vestirse, el comportamiento, y la forma de comunicación, cada uno de estos aspectos son parte de la cultura. (GARCÍA CUETOS, 2012, pág. 15).

#### **1.2.7.1 Tradiciones**

Se considera tradiciones al conjunto de bienes culturales que se han mantenido en la historia de un pueblo, las que se consideran significativas dentro de su entorno sociocultural, siendo estos transmitidos de generación en generación; entre las costumbres heredadas se encuentran: la música, danzas, cuentos, la gastronomía, entre otras que definen la identidad y en la actualidad son parte de la oferta cultural de una región impulsando el turismo. (GARCÍA CUETOS, 2012).

#### **1.2.7.2 Identidad**

Se puede definir como la herencia de lo que somos, está ligada a los rasgos propios de una persona de un determinado sector o comunidad, todo ser humano tiene derecho de conocer su pasado para poder defenderse en el presente y futuro, el conocimiento es la clave para entender sus diferentes cambios, la identidad es el rasgo o característica que identifica a un conjunto de culturas representados por personas en sus actividades cotidianas. (LEBURTHE, 1998, pág. 261).

### **1.2.7.3 Folclore**

El conocimiento popular y tradicional, pertenece al colectivo de las diferentes tradiciones conservadas en el tiempo y espacio, el folclore como tal no permite una repetición automática de las costumbres habituales, dichas actividades hacen que el pasado produzca un activo configurador del presente; hoy en día el Folclore es vinculado al turismo cultural porque estas manifestaciones llaman la atención de turistas nacionales y extranjeros. (BIDON CHANAL, 2005, pág. 7)

## **1.3 TURISMO**

Se considera turismo al conjunto de acciones que motiva a muchas personas movilizarse a diferentes lugares que brindan servicios turísticos, con la intención de conocer y disfrutar de su tiempo de descanso, donde se realizan diferentes actividades en su tiempo de estadía en un lugar diferente al de su residencia, existen lugares reconocidos por sus atractivos turísticos tanto naturales como culturales, este movimiento se debe gracias al inglés Tomas Cook, considerado padre del turismo, en 1941 organizó el primer viaje turístico, luego crea la primera agencia de viaje, desde aquel tiempo se viene realizando turismo aunque no era considerado parte de la renta monetaria. Turismo industria sin chimenea que hoy en día está siendo considerado como un factor dinamizador de la economía y sobretodo generador de empleos tanto directos como indirectos, el movimiento turístico está clasificado en dos representaciones generales, las mismas que obtienen una sub clasificación que indicaremos más adelante. (CALVI, 2006, pág. 14), (CARDENAS TABARES F. , 1997, pág. 23)

### **1.3.1 Clasificación de turismo**

La clasificación se establece en dos categorías, que al mismo tiempo se desprende en otras variantes, estas ilustraciones que al momento de ofertar un producto servicio sea mejor para la oferta de forma general, esta se define como turismo de naturaleza y cultural. (QUESADA CASTRO, 2010, pág. 119).

CUADRO N° 2 Clasificación del turismo

<b>El turismo se clasifica</b>	
<b>Según la forma de turismo</b>	<b>Según el tipo de turismo</b>
Ámbito geográfico Forma de organización Duración del viaje Edad de quienes viajan Medio de transporte utilizado Volumen de ingreso Escalas realizadas Otras formas	Turismo cultural Turismo deportivo Turismo de placer o recreo Turismo de salud Turismo de negocio Turismo de congresos y convenciones Turismo naturalista Turismo sostenible

Fuente: Información tomada del libro: Elementos del turismo (2010)

Elaborado: Lainez, M (2014)

Es importante también considerar las diferentes tipificaciones de hacer turismo, a continuación se muestran de acuerdo a su clasificación o categoría. Acentuando que la clasificación contribuye a que dichas actividades se manifiesten de forma organizada. (QUESADA CASTRO, 2010, pág. 49).

CUADRO N° 3 Formas de turismo

<b>Formas de turismo</b>			
<b>Medio de transporte</b>			<b>Ámbito geográfico</b>
Terrestre	Acuático	Aéreo	Doméstico Internacional ;emisor , receptivo Interregional
Ferrocarril	Marítimo		
Por carretera	Fluvial Lacustre		
<b>Volumen e ingresos</b>			<b>Organización</b>
Social , masivo y selectivo			Turismo organizado Turismo no organizado
<b>Escalas de viajes</b>			<b>Duración</b>
Directo itinerante			Excursionistas, Turistas Breve; 24 a 72 horas Corta; 3 a 14 días Larga; menos de 1 año
<b>Otras formas</b>			<b>Edad</b>
Individual Familiar Grupal			Infantil Adolescentes Adultos Adultos mayores

Fuente: Información tomada del libro: Elementos del turismo (2010)

Elaborado: Lainez, M (2014)

### 1.3.2 Tipos de turismo

Se determina el tipo de turismo a partir de las motivaciones que tienen los turistas, dentro de este mercado se encuentran varias alternativas de hacer turismo y esta se clasifica en subtipos, mejor conocidas como actividades recreacionales, entre ellas están: las deportivas extremas, culturales, educativas, entre otras, que a continuación se describen según las informaciones bibliográficas sobre temas turísticos de. (QUESADA CASTRO, 2010, pág. 96).

CUADRO N° 4 Tipos de turismo

<b>Tipos de turismo</b>		
<b>Placer o recreo</b>	<b>Salud</b>	
Sol y playa Parques de atracciones Casinos y centros nocturnos Hoteles temáticos	Fuentes termales Centros especializados (spa) Tratamientos médicos y cirugías Turismo de bienestar	
<b>Deportivo</b>	<b>Negocio</b>	
Participar en un evento Participar o aprender un deporte	Congresos y convenciones Viajes de incentivos Ferias y exposiciones	
<b>Cultural</b>	<b>Sostenible</b>	
Religioso Político Arquitectónico y monumental Gastronómico Artístico Folclórico Educativo	Naturaleza	Naturaleza suave (soft nature) Naturaleza fuerte (hard nature) Ecoturismo
	Agro ecoturismo Turismo rural	
<b>Otros tipos</b>	Aventura Alternativo Libertino Mamilar y de amigos Estudiantil	

Fuente: Información tomada del libro: Elementos del turismo (2010)

Elaborado: Lainez, M (2014)



## 1.4. TURISMO CULTURAL

El turismo cultural cuenta con una variedad de actividades que se pueden conformar de acuerdo al lugar donde se desarrollen como también al gusto y preferencia de las personas y visitantes que se inclinan por estas iniciativas, este tipo de turismo está dirigido a un segmento de mercado específico, sobre todo de personas que realizan sus viajes con el objetivo de conocer, enriquecer sus conocimientos, así como también adquirir experiencias. En muchas ocasiones este tipo de turista se trata de un profesional especializado en el área específica que puede ser arqueología, arquitectura, historia, entre otros vinculados con este tipo de turismo. El turismo cultural es el más dócil entre las otras alternativas de hacer turismo, por tanto es imprescindible que esté ligado a otras actividades recreacionales, para que esta se torne interesante para quienes están ejerciendo dichas actividades en una determinada comunidad, dentro de este tipo de turismo constan otras opciones y su segmento, formas de hacer turismo cultural que a continuación describiremos las más relevantes en el medio turístico. (QUESADA CASTRO, 2010, pág. 97)

### 1.4.1 Turismo religioso

Esta actividad por lo general la realizan con el fin de conocer lugares representativos, considerado también como la actividad turística más antigua y flexible de todos los tiempos, aunque antiguamente se conocía la peregrinación que hacían que las personas se movilizan desde diferentes lugares del mundo, con el fin de cumplir con penitencias, realizar peticiones o hacer promesas al supremo dueño y señor de todo lo creado, o simplemente conocer donde ocurrieron los hechos importantes que dieron origen a la iglesia, en este caso la mayoría de las personas que se movilizan pertenecen a alguna devoción que con mayor frecuencia son de la religión católica identificada por la veneración de los santos y la creencia en la divina trinidad entre otros aspectos importantes dentro de la fe del catolicismo. (CARDENAS TABARES F. , 1997, pág. 53)

#### **1.4.2 Turismo folclórico**

Esta forma de turismo cultural como es el folclórico se trata de una actividad interesante que abarca varios aspectos que por lo general se manifiestan en fechas festivas memorables o en la forma de vida de cada pueblo de alguna región que además motivan la visita de los turistas, por sus manifestaciones en vestuarios multicolor particulares, comidas, leyendas, danzas, entre otros aspectos involucrados en el turismo. (QUESADA CASTRO, 2010)

#### **1.4.3 Turismo educativo**

Este movimiento turístico involucra a personas relacionadas en el área de la ciencia y la educación de diferentes edades, donde la forma de enseñar y aprender se manifiesta de manera más experimental que teórica, predomina la libertad del aprendizaje, dentro de estas actividades están considerados el encuentro en congresos, seminarios, visitas a lugares arqueológicos, museos, ferias científicas, participación en concursos de conocimiento, entre otras formas de mejorar y fortalecer el conocimiento y la educación de una persona (CARDENAS TABARES F. , 1997)

#### **1.4.4 Turismo gastronómico**

En la actualidad es común encontrar turistas de todas partes del mundo en búsqueda del contacto con las comunidades, con sus diferentes estilos de vida, costumbres, formas de alimentarse, etc., el turismo gastronómico ha ido tomando fuerza dentro del desarrollo cultural de muchos países, regiones y comunidades, tanto que algunas son identificadas por su gastronomía típica, según información del portal web (travel report información turística) en el mundo existen 10 países con la mejor comida entre ellos los más destacados son: México, Japón, Perú, Italia, India, China con reconocimiento internacional, el país vecino como es Perú en los últimos años ha tenido un incremento favorable, según un estudio de mercado en el año 2013 la mayoría de los visitantes llegaron para probar su gastronomía.

Existen dos generalizaciones: una es el hecho de que el turista consume y se alimenta en un lugar que no es de su residencia habitual solo para satisfacer una necesidad biológica que se tiene en ese momento, otra la motivación a la movilización de este tipo de turistas que viaja exclusivamente para degustar de los diferentes sabores, presentaciones, preparaciones ya sea por la variedad de ingredientes métodos, formas, entre otros que están dentro del aspecto culinario; los mismos que son manifestados en: ferias, festivales, y en restaurantes exclusivos en regiones y países; la visita a estos lugares tiene la finalidad de satisfacer sus gustos, preferencias, y obtener experiencias nuevas, acentuando que esta tendencia destaca la planificación del lugar de visita, este tipo de turismo tiene su propia segmentación de mercado que durante generaciones viene desarrollándose a pesar del tiempo (Cardenas Tabares , 1997, pág. 83), (BLANCO & FANDOS HERRERA, 2011, pág. 13)

#### **1.5 El aporte de la gastronomía ancestral al desarrollo del turismo cultural**

- Conocer la historia del alimento, su elaboración tradicional en una determinada zona geográfica, recordar los estilos de vida tradicionales.
- Realizar estancias en paradores nacionales cuya cocina es tradicional, popular autóctona (FANDOS & FLABIÁN, 2011, pág. 222).

La gastronomía ancestral es considerada como factor dinamizador del desarrollo turístico cultural de una comunidad, porque contribuye con el fortalecimiento de la identidad, sobre todo porque esta tendencia puede desenvolverse de una forma sostenible rescatando la autenticidad de donde se realizan estas actividades particulares, considerando que algunos autores determinan que el turismo gastronómico actúa como instrumento que ayuda a posicionar los alimentos tradicionales de una región. La historia indica que la gastronomía empezó en el continente europeo aproximadamente en el siglo XIII, y hasta la actualidad se mantiene esta preferencia, porque la costumbre de comer fuera de casa está bien establecida; en su inicio se generó solo en las mejores posadas como se los llamaba, en la actualidad esta modalidad se presenta en numerosos lugares.

## 1.6. Los ingredientes ancestrales de la costa ecuatoriana en la comunidad de Libertador Bolívar

### 1.6.1 Maíz

El maíz es una planta de origen indio, que también se encuentra en Ecuador sobre todo en la costa ecuatoriana, se produce una vez al año especialmente en períodos de invierno y su producto es una mazorca, estructurada en base a un tallo alargado cubierto de granos conocido popularmente como pepas de maíz, está envuelto por hojas largas de color verde agua, las características como el color, sabor, tamaño, entre otros varían de acuerdo al tipo de maíz puesto que existe una variedad de semillas que se cultivan en diferentes regiones, se identifican por sus valores energéticos importantes en el desarrollo físico de una persona. Esta planta también es cultivada en la comunidad de Libertador Bolívar por personas que aún mantienen el hábito agrícola, muchos autores concuerdan que es uno de los alimentos básicos más importantes en la vida del hombre, esto puede darse por su conservación en el tiempo, como también por la cantidad de preparaciones que estos granos ofrecen; también se obtiene productos industriales. Pero no solo el hombre se alimenta de estos, también están las aves domésticas y el ganado porcino por el consumo permanente de balanceados. (Linares Ángel & Usme Lopez, 2011).

CUADRO N° 5 Generalidades del maíz

Denominación	Regularmente se lo conoce con el nombre de maíz dulce, choclo elote, pero científicamente o latino es; <i>Zea mays</i> var. <i>Saccharata</i> . Perteneciente a la botánica de las gramíneas.
Tamaño	La planta puede lograr 2 metros de altura y la mazorca de 10-30 centímetros de largo y los granos del maíz de 5-10 mm. De diámetro
Variedades	<ul style="list-style-type: none"><li>• Maíz dulce</li><li>• Maíz de harina</li><li>• Maíz normal</li></ul>
Formas	El maíz tiene una forma de mazorca alargada y los granos de forma aplastada
Peso	Esta pesa unos gramos apenas, y la mazorca puede pesar unos 500g.

Fuente: Información tomada del libro (El aliento como símbolo 2011)

Elaborado: Lainez, M (2014)

### 1.6.1.2 Características nutritivas del maíz

CUADRO N° 6 Características del maíz

<b>Minerales</b>	El contenido mineral que este alimento proporciona en mayor cantidad son los siguientes: Potasio, magnesio, además de otros minerales como el hierro y el zinc.
<b>Vitaminas</b>	Con referencia a las vitaminas se encuentran cantidades significativas a excepción de la vitamina B12. Entra ellas están: <ul style="list-style-type: none"><li>• Fosfatos</li><li>• Vitamina B1</li><li>• Niacina</li><li>• Vitamina C</li><li>• Vitamina B2, B6</li><li>• Vitamina A y E</li><li>• Vitamina B12</li></ul>

Fuente: Información tomada del libro: (El alimento como símbolo)

Elaborado: Lainez, M (2014)

### 1.6.2 Plátano

La palabra plátano proviene del griego *platanos* a través del latín *platanus* la raíz, platos = plano ancho, hojas anchas y plana. (Linares Ángel & Usme Lopez, 2011)

Es una planta tropical de la familia de las platanáceas de copa frondosa, hojas en lóbulos cerrados y enteros, su tronco es cilíndrico, corteza lisa de las que se van desprendiendo placas, tiene racimo de flores que brindan un fruto comestible llamado plátano de forma alargada y algo curvada, su color es blanco de piel lisa, y firme; la planta se renueva anualmente esta puede medir de 2 a 3 metros de altura, su cultivo proviene de Asia pero se ha extendido en muchas regiones del mundo y además es una de las más consumidas, verde y maduro. Este alimento también se produce y se consume en la costa ecuatoriana sobretodo en la comunidad de Libertador Bolívar, las formas de preparación, presentación, se manifiestan de acuerdo a las costumbres de su gente; antiguamente se consumía asado con leña, en la actualidad se consume en diferentes platillos como se prefiera, destacando que la ventaja alimenticia y los distintos sabores (Hidalgo, 2000, pág. 593).

### 1.6.2.1 Tipos de plátanos

CUADRO N° 7 Tipos de plátano

T I P O S	Plátano de Guinea	Su cultivo mayormente se da en Brasil y Kenia, y su tamaño es pequeño ya que no supera los 10 cm. Su sabor es similar a la manzana.
	Plátano rojo	Cultivado en Tailandia su color rojizo o rosado.
	Plátano enano o dominico	Mide aproximadamente 12 cm. Su cultivo se da en Colombia, Islas Canarias y Tailandia su precio es elevado gracias al sabor dulce.
	Plátano macho o banana	Es el más utilizado en América y África como una verdura más que una fruta.

Fuente: Información tomada de: (Enciclopedia Microsoft en carta)  
Elaborado por: Lainez, M (2014).

Según la historia desde hace muchos años atrás el plátano es parte de la alimentación de los ecuatorianos, sobretodo de la región Costa, la mayoría de los platos que se consumen son acompañados del plátano en las presentaciones y preferencias que se tenga, de acuerdo a indagaciones los turistas solicitan y consumen mucho este alimento ya sea verde como también maduro, aunque también existe otro tipo de plátano guineo que por lo general se consume maduro denominado como una fruta.

### 1.6.3 Yuca

Es una planta americana y tropical, su tallo es leñoso, su corteza hendida de color marrón rojizo, puede alcanzar unos tres metros de altura, sus hojas verdes largas, finas rígidas, punzantes y su raíz alargada; es un tubérculo comestible que se adapta a cualquier terreno, su cáscara externa es leñosa que protege y cubre de la oxidación un interior en blanco o amarillento, esto según la variedad, su consumo es aplicado en sopas, tambor como tamales; de este producto resulta el almidón. (Linares Ángel & Usme Lopez, 2011)

### 1.6.3.1 Tipos de yuca

CUADRO N° 8 Tipos de yuca

Yuca dulce	Esta es utilizada como verdura.
Yuca amarga	Se la considera como tóxica de esta se extrae el almidón o tapioca.
El valor nutricional: Tiene hidratos de carbono 38% Vitaminas como la C, B1, B2 Y B5 Alto contenido en agua Es bajo en grasas y proteínas	

Fuente: Información el alimento como símbolo  
Elaborado por: Lainez, M (2014)

### 1.6.4 Harina de trigo

El resultado del trigo es el cereal molido un polvo fino llamado harina, aunque esta se puede obtener de diferentes cereales, es el ingrediente principal en la elaboración del pan, pastas, galletas, entre otros. (Linares Ángel & Usme Lopez, 2011)

CUADRO N° 9 Composiciones de la harina de trigo

<b>Detalle</b>	<b>Porcentaje</b>
Glúcidos	74- 76%
Prótidos	9-11%
Lípidos	1-2%
Agua	11-14%
Minerales	1-2%

Fuente: información el alimento como símbolo  
Elaborado por: Lainez, M (2014)

CUADRO N° 10 Variaciones de la harina de trigo

Harina de trigo común; combinación de dos tipos de trigos el duro y el blando. Harina para pan; es blanqueado muy alta en gluten Harina repostería; es muy alta en almidón y baja en proteínas Harina orgánica; está producida por trigo cultivado Entre otros.
---

Fuente: Información el alimento como símbolo  
Elaborado por: Lainez, M (2014)

### 1.6.5 Frutos del mar

**El pescado.-** Especie marina, existen una variedad infinita de peces y mariscos; en este caso solo mencionaremos dos como es el camotillo y la corvina considerando que son los más solicitados en la costa ecuatoriana y sobretodo en esta comunidad, de Libertador Bolívar, su consumo puede ser en diferentes opciones, presentaciones de acuerdo al gusto y preferencia de la persona.

El camotillo: su dimensión es de 21 centímetros no contiene escamas y la corvina; mide entre 20 a 30 centímetros de longitud su color es de un castaño ceniciento el vientre amarillento y de aletas negras. Entre los mariscos tenemos el camarón, pulpo, calamar, langostas, entre otras especies que son adquiridas por pescadores artesanales cercanos a esta comunidad. Por lo general la preparación, presentación y consumo de estas especies marinas se realiza en ceviches; mariscos curtidos a base de limón, sal, acompañados de vegetales; se cree que los mariscos son afrodisiacos, es decir que despiertan el apetito sexual, además reduce el malestar después de una noche de fiestas y consumo de alcohol.

### 1.6.6. Características organolépticas de los alimentos

CUADRO N° 11 Características organolépticas de los alimentos

Alimento	Características
Maíz	Tiene un color amarillo brillante, un sabor suave y dulce, su consistencia o duración se mantiene por mucho tiempo sin que pierda sus propiedades alimenticias, del maíz se obtiene la tortilla, natilla, el gordito, entre otros.
Plátano	Tiene poco sabor y su consistencia es muy dura cuando está crudo, este se puede consumir básicamente frito, hervido y asado, su color es amarillo pastel, del plátano se obtiene el morocho y cuando este producto está maduro se obtiene la gallina.
Yuca	Tiene un color blanco o amarillo, su sabor es suave cuando está cocinada, de la yuca se prepara el tambor.

Fuente: Información el alimento como símbolo  
Elaborado por: Lainez, M (2014).



El maíz, el plátano y la yuca se consideran como la base de la agricultura por su trayectoria en el espacio y tiempo, productos que son cultivados por moradores de esta comunidad Libertador Bolívar en general por varones, aunque su producción en cada período es menor, son la base de la alimentación humana sobretodo costeña. La práctica de la agricultura en unión con los procesos de la alimentación ancestral ejecutada por las mujeres de esta población se considera parte del conjunto de elementos que identifican, representan la identidad cultural, reiterando que este tipo de actividad se manifiesta únicamente en este sector de la Provincia de Santa Elena en la parroquia de Manglaralto.

Esta es una realidad que permite determinar la importancia de rescatar, mantener, conservar, sus tradiciones, desde la forma de cultivar la tierra, hasta la forma de preparación, presentación de la variedad de los alimentos derivados de estos productos, que están estrechamente ligados, también considerar sus creencias, mitos, leyendas formas de vestirse, entre otros elementos que defienden y caracterizan la identidad de un pueblo.

La forma particular de convivencia de esta comunidad motiva la presencia de turistas nacionales y extranjeros, por tanto es necesario la disposición de los moradores en brindar la atención demandada para que la experiencia obtenida sea única, positiva, que logre transmitir y motivar a otros, considerando que la exigencia de los visitantes es cada vez mayor, por tanto la oferta debe estar bien establecida en el aspecto cultural, entre ella se puede mencionar las opciones como: degustar, conocer los hábitos relacionados con la gastronomía y actividades en particular que se pueden realizar.

La comunidad de Libertador Bolívar es favorecida por contar con estos recursos, es incoherente que hasta la fecha no exista un proyecto oficial que contribuya al rescate y valoración de estas actividades; por tanto la comunidad debe solicitar el apoyo respectivo que amerita esta tradición en la localidad, socializando con los moradores las mejores ideas que aporten a su desarrollo.

## 1.7 Fundamentación legal

La investigación presente se basa en el Plandetur 2020, en uno de sus programas denominado el “Desarrollo y Fortalecimiento del Turismo Comunitario y Patrimonio Cultural para el Turismo del Ecuador”, específicamente en el proyecto Fortalecimiento de la identidad cultural de las nacionalidades y pueblos para el turismo.

Por tanto se considera que el proyecto plasmado en el Plandetur 2020 antes mencionado favorece el rescate de la gastronomía ancestral de la comunidad de Libertador Bolívar para ser aprovechado en el área turística. De la misma forma permite exigir a las autoridades pertinentes en el tema asumir la responsabilidad sobre este recurso. Además direccionar el proyecto según las bases establecidas dentro del Plan para el Desarrollo Turístico de las Comunidades del Ecuador.

### 1.7.1 Ley de Turismo

Según el artículo # 3 literal (e) de la Ley de Turismo del Ecuador, otorga el respaldo legal que esta actividad requiere, siempre y cuando se cumpla con los deberes y las obligaciones que el departamento legal representado por la autoridad competente solicite, para que se manifieste adecuadamente cumpliendo con los estándares de calidad en el servicio y atención al cliente como servicios básicos, documentación y la infraestructura adecuada; en la actualidad en la provincia de Santa Elena existen dos instituciones encargadas de hacer cumplir las exigencias y son: la oficina de información turística del Ministerio de Turismo encargado de seguir el cumplimiento de las obligaciones, contribuir con su apoyo y respaldo; también se encuentra EMUTURISMO departamento que pertenece al Gobierno Autónomo Descentralizado del cantón Santa Elena, al mismo tiempo este departamento se encarga de facilitar, controlar los permisos respectivos si la entidad, organización cumple con las cláusulas o requisitos establecidos, para ser emitidos a quienes representen legalmente la actividad turística.

## CAPÍTULO II

### PRESENTACIÓN, ANÁLISIS Y DISCUSIÓN DE LOS RESULTADOS OBTENIDOS EN LA INVESTIGACIÓN DE CAMPO.

#### 2. VALIDACIÓN METODOLÓGICA.

*La investigación científica consiste en una serie de etapas a través de las cuales se busca entender, verificar, corregir y aplicar el conocimiento. (Moguel, 2005, pág. 19).*

Para la aplicación del respectivo estudio de investigación con estructuración adecuada se acudió a varios elementos metodológicos que sirvieron como herramientas en este proceso y transcurso de la investigación total del tema la Gastronomía Ancestral de la comunidad de Libertador Bolívar que tuvo una duración de más de nueve meses. El esquema de la investigación nos ayudó a organizar, planificar la secuencia, orden, como también el procedimiento apropiado que esta tesis solicitaba de tal forma que los resultados sean positivos. El diseño se desarrolló empleando dos tipos de investigación y dos métodos adecuados, con este estudio se analizó toda la información pertinente habiendo obtenido el resultado de la hipótesis, con la finalidad de responder las interrogantes de la investigación.

La estrategia aplicada permitió interpretar y comprender la realidad del tema investigado, describiendo los conocimientos existentes en las mujeres adultas mayores de esta comunidad, que están detallados en el inventario tales como los platos típicos ancestrales con sus respectivos nombres, ingredientes, forma de preparación como también sus respectivos utensilios y herramientas utilizados en el proceso de elaboración de estos alimentos ancestrales.

El éxito y desarrollo de este capítulo fue gracias a los beneficios que otorgan los diferentes instrumentos mediante el trabajo de campo y documental, qué a continuación detallaremos la forma específica en que fueron aprovechados.

## 2.1. Tipos de investigación

La determinación sobre el tipo de investigación se realizó según varias indagaciones sobre metodología, existen distintos tipos de indagación que se pueden emplear de acuerdo al tema, para ello fue necesario, primero conocer sus conceptos o definiciones, sobretodo el aporte que nos pueden proporcionar en el trayecto de su desarrollo, debido a que facilitan el razonamiento, la generación de ideas e interpretación de los resultados.

Los modelos de investigación que se utilizaron fueron conforme se clasifican por ejemplo tenemos, por el nivel de estudio; investigación descriptiva, por el lugar, investigación bibliográfica, e investigación de campo, cada uno de acuerdo a las características que corresponde como al conocimiento científico que otorgan varios autores.

### **Clasificación de los tipos de investigación**

#### **Por el nivel de estudio**

##### **Investigación Descriptiva**

*La investigación descriptiva se soporta en técnicas* (Bernal, 2006, pág. 113)

Este tipo de investigación permitió observar los hechos del fenómeno o tema en estudio aplicando las respectivas técnicas, que posteriormente se describieron con cada una de sus tipologías que fueron identificadas con relación a la cultura alimenticia de esta comunidad.

Permitió conocer mejor el contenido de forma general puesto que no ha sido intervenido antes, además del contacto con la comunidad y sobretodo con las personas que se dedican a esta actividad en particular, de esta forma se identificaron las herramientas, utensilios, ingredientes, preparación, entre otros factores que son utilizados en su proceso, como también las actitudes y aptitudes de las personas involucradas e identificadas en esta jornada del arte culinario ancestral y la percepción de la comunidad en general y sus autoridades legales.

### **Por el lugar**

#### **Investigación documental bibliográfica**

*Tiene el propósito de conocer, comparar, ampliar, profundizar y deducir diferentes enfoques, teorías, conceptualizaciones.* (Garcés, 2009, pág. 52).

Se puede considerar a la investigación bibliográfica como la base o respaldo teórico de toda investigación porque se basa en la exploración de documentos científicos, a través de fuentes secundarias considerando el conjunto de conocimientos y los prototipos que aporta a todo investigador, aunque muchos autores la clasifican como la amplia búsqueda de la información sobre un tema específico de la fuente principal. Es preciso tener información de fuentes directa e indirecta a nuestra disposición, durante el trayecto se utilizaron las siguientes tales como libros, internet, revistas, entre otros.

**Libros:** en la actualidad la tecnología nos facilita libros digitales tanto nacionales como internacionales y libros impresos o en físico también fueron parte del desarrollo investigativo.

**Internet:** este medio nos proporcionó varias informaciones publicadas en este medio digital por su fácil acceso y eficiencia tecnológica, en diferentes estudios antes realizados.

## **Investigación de campo**

*Es el estudio sistemático de los hechos en el lugar en que se producen los acontecimientos (Garcés, 2009).*

En esta fase se aplicaron los instrumentos seleccionados con antelación, donde el investigador tuvo la oportunidad de trasladarse al lugar de los hechos utilizando las técnicas pertinentes, cabe resaltar que en este caso se realizaron algunas visitas a esta localidad tanto para realizar observaciones directas, toma de fotografías, consultas investigativas, entrevistas y encuestas con respecto a la costumbre alimenticia como a los diferentes personajes locales, autoridades, población, visitantes, entre otros.

### **2.2. Métodos de la investigación**

Los métodos que se utilizaron en esta investigación fueron de acuerdo a sus determinadas significaciones, parámetros que contienen, como también a los procedimientos que brindan para dar respuesta al problema planteado y la obtención de información significativa en este caso se aplicaron dos métodos científicos muy importantes como es el Método Inductivo y el Método Deductivo que a continuación están detallados.

#### **Método Inductivo**

*Es aquel que va de lo particular a lo general (Garcés, 2009, pág. 41).*

Se utilizó este método considerando sus beneficios y las facilidades a desarrollarse en este proceso; se empezó con la observación de los casos mediante la recaudación, elaboración y procesos de los datos más importantes que requiere el tema según la percepción que posteriormente fueron analizados, determinando las características de la propuesta planteada inicialmente con sus respectivas variantes.

## **Método Deductivo**

*Sigue un proceso reflexivo, sintético, analítico, contrario del método inductivo (Garcés, 2009, pág. 42).*

Se caracteriza por iniciar de un análisis general a particular de esta forma lograr las conclusiones del fenómeno en cuestión, donde prevalece la técnica de observación directa en primera instancia, de acuerdo a varios autores este método es el más utilizado por que facilita el desarrollo de la investigación partiendo de la teoría planteada.

### 2.3. Técnicas e instrumentos

Entre las técnicas que se pudo aplicar se diseñó un cuestionario para las encuestas y entrevistas, recursos que permiten obtener una información directa y confiable para el investigador, el objetivo de la encuesta fue identificar el aporte que proporciona la gastronomía ancestral en el turismo cultural.

**Encuesta:** esta técnica nos permitió medir los resultados, opiniones y actitudes de los encuestados con referencia a cada interrogante, que sirvieron para recabar la información necesaria, cuyos resultados fueron indispensables para el investigador con referencia al tema en el que se establecieron preguntas cerradas con opciones de respuestas objetivas y preguntas abiertas con opciones de respuesta a favor o en contra de la propuesta.

**Entrevista:** nos otorgó información directa, al realizar la entrevista naturalmente se la estableció en forma de conversación cara a cara con las personas seleccionadas tales como las autoridades locales, sobre todo con las personas que ejercen la gastronomía ancestral y la persona que está interrogando o entrevistando, información recabada que luego se presenta en forma de reportaje.

**Observación:** Esta técnica es indispensable, su desarrollo está direccionado en la observación de los hechos, apoyándose con un formato establecido con cuestiones precisas para luego ser analizadas, tiene relación con la entrevista porque se realizó en el lugar donde ocurre el fenómeno.

#### 2.4. Población y muestra

**Población:** la población o universo de estudio se constituye por un segmento de turistas, que visitan este sector de acuerdo a la información proporcionada por la dirigencia de la comuna, otra parte está conformada por el número de habitantes.

CUADRO N° 12 Detalle de la población

Detalle de la población	Detalle numérico
Comunidad Libertador Bolívar	2.800
Turistas	1.200
Servidores turísticos	10
Autoridades locales	6
<b>Total</b>	<b>4.016</b>

Fuente: Información archivos comunales de Atravesado, (2014)

Elaborado: Lainez, M (2014)

**Muestra:** La muestra es una parte representativa de la población, la misma que se determinó mediante el método probabilístico aplicando el muestreo aleatorio simple, lo que permitirá conocer la cantidad de encuestas y entrevistas que deben aplicarse a los turistas, pobladores de la comunidad de Libertador Bolívar.

#### 2.5. Cálculo de la muestra

Para el cálculo de la muestra se consideró como base la población de la comunidad dicho resultado corresponde a 2.800 habitantes, del cual se obtuvo un porcentaje del 14%, que corresponde a las personas conocedoras de la gastronomía ancestral, el mismo procedimiento se utilizó para el cálculo de la muestra a los turistas con un 20% de la población total que correspondía a 1.200 turistas; puesto que no es factible realizar a toda la población que se presenta en el cuadro anterior.



## 2.6 Fórmula estadística

**Donde:**

$$n = \frac{Z^2 \times P \times Q \times N}{E^2 (N - 1) + E^2 \times P \times Q}$$

Z: Valor estadístico

N: tamaño de la población

P: probabilidad de ocurrencia

Q: probabilidad de fracaso

E: error máximo, permitido por el investigador

CUADRO N° 13 Datos de la población

Z	1,96	
P	0,5	
Q	0,5	
N Población	2800 Comunidad	1200 Turistas
€ Error	5%	
Nivel de confianza	95%	

Aplicación de la fórmula para la población (comunidad de Libertador Bolívar)

$$n = \frac{Z^2 \times P \times Q \times N}{E^2 (N - 1) + E^2 \times P \times Q}$$

$$n = \frac{1.96^2 \times 392 \times 0.5 \times 0.5}{0,5^2 (392 - 1) + 1.96^2 \times 0.5 \times 0.5}$$

$$n = \frac{376.4768}{1.9379}$$

$$n = 194 R$$

Aplicación de la fórmula para turistas que visitan la comunidad de Libertador Bolívar.

$$\frac{Z^2 \times P \times Q \times N}{E^2 (N - 1) + E^2 \times P \times Q}$$
$$n = \frac{1.96^2 \times 246 \times 0.5 \times 0.5}{0.5^2 (246 - 1) + 1.96^2 \times 0.5 \times 0.5}$$
$$n = \frac{236.2584}{1.4102}$$
$$n = 150 R$$

Se realizaron un total de 344 encuestas dirigidas a la comunidad un patrón de 194, para los visitantes 150.

## 2.7. Procedimiento de la investigación

**Fase # 1** En esta fase se realizó la selección, presentación del tema a ser investigado siguiendo los trámites respectivos cumpliendo con los requisitos de la Escuela Hotelería y Turismo Carrera de Ingeniería en Gestión y Desarrollo Turístico para su aprobación, de esa forma obtener la asignación del tutor docente especialista en el tema, responsables de brindar el apoyo, orientación para su respectiva redacción del documento, trabajo de grado llamado anteriormente tesis, investigación que será evaluada por la autoridades.

**Fase # 2** En esta fase se continuó con el manejo de los instrumentos de investigación, como es el formato de las encuestas y entrevistas, una vez que estos documentos fueron previamente revisados y validados se procedió a la recopilación de los datos que se encuentran asentados en los respectivos formatos, que se ejecutaron mediante la investigación de campo.

**Fase # 3** Una vez obtenida toda la información necesaria se elabora la presentación en gráficos con sus respectivos análisis e interpretación de los datos bajo la tabulación utilizando un software de la familia Microsoft office como es el Excel.

## 2.8. Presentación de los resultados de la investigación de campo

### **Análisis e interpretación de los resultados**

La aplicación de las encuestas y entrevistas dirigida a la comunidad y autoridades facilitó la obtención de datos información importante del tema planteado como es, *La gastronomía ancestral y su influencia en el turismo cultural de la comunidad de Libertador Bolívar, 2015.*

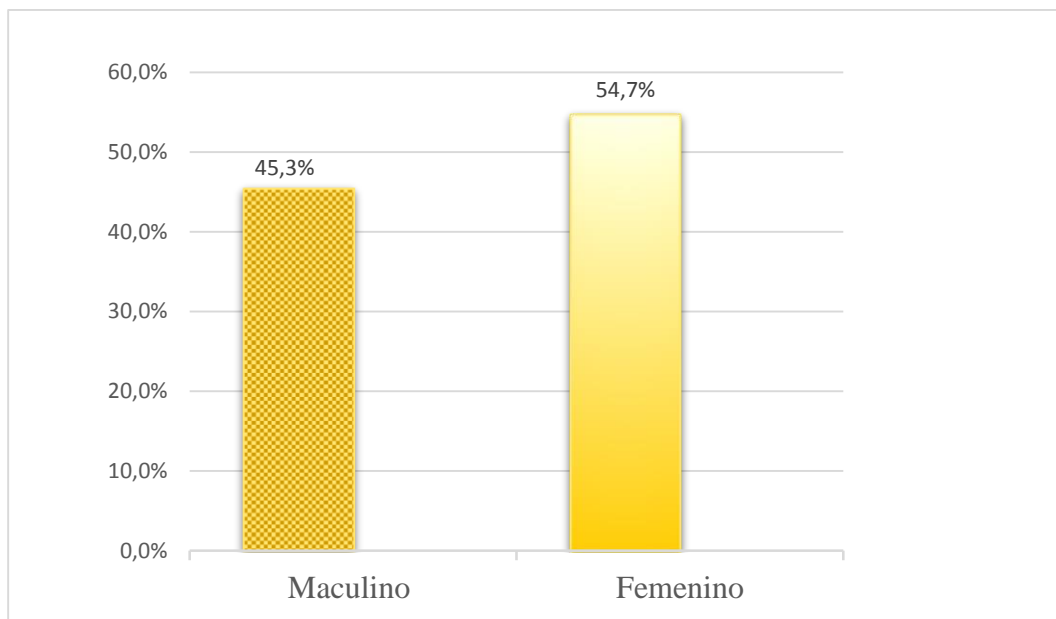
Cumplido con todo el proceso requerido en la recopilación de toda la información adecuada pertinente al trabajo de campo, se procedió a utilizar el programa determinado y se ejecutó el respectivo ingreso de las preguntas con sus datos o respuestas respectivas de acuerdo al criterio de cada persona encuestada, información útil y necesaria que sirvió de apoyo en el contenido de este capítulo debido a que se basa en la presentación de los gráficos estadísticos, interpretación de los resultados con sus respectivos análisis y de acuerdo a las deducciones obtenidas tomar las decisiones adecuadas que contribuyan al desarrollo turístico cultural de esta comunidad Libertador Bolívar.

Considerando que los resultados son un aporte indispensable en el diseño del tercer capítulo sobre todo en la toma de decisiones del proyecto y solución adecuada al problema en proceso de investigación, el mismo que debe contribuir en fortalecer la actividad gastronómica ancestral en diferentes aspectos social económico sobretodo turístico.

## 2.9 Análisis de encuestas a turistas y visitantes

### 1. Sexo de los turistas encuestados

**Gráfico N° 1 Turistas encuestados**



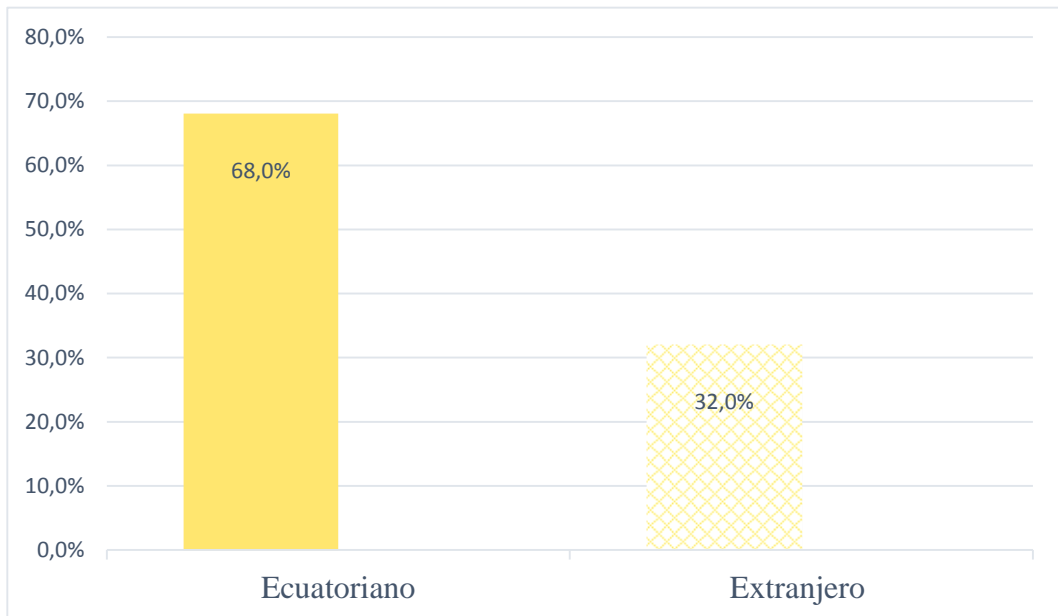
Fuente: Información encuestas a los turistas, diciembre del 2014, tabla # 01 Pág.147  
Elaborado por: Lainez, M (2014)

### **Interpretación y análisis**

De acuerdo a los resultados que se obtuvieron de la ejecución de las encuestas realizadas a los turistas y según el gráfico del 100%, de los encuestados, el porcentaje más alto que visitan esta comunidad son mujeres, esta situación posiblemente se debe a que las visitas se las realiza en familia, otros en parejas y amigos, aunque la diferencia no es tan grande apenas se está hablando de un 10% de diferencia. Por tanto se considera que esta comunidad tiene aceptación turística motivo por el que es importante el fortalecimiento y diversificación de la oferta local para incrementar la afluencia de visitantes nacionales, extranjeros y se considere la posibilidad de pernoctar más de 24 horas en la comunidad.

## 2. Nacionalidad de los turistas encuestados

Gráfico N° 2 Nacionalidad



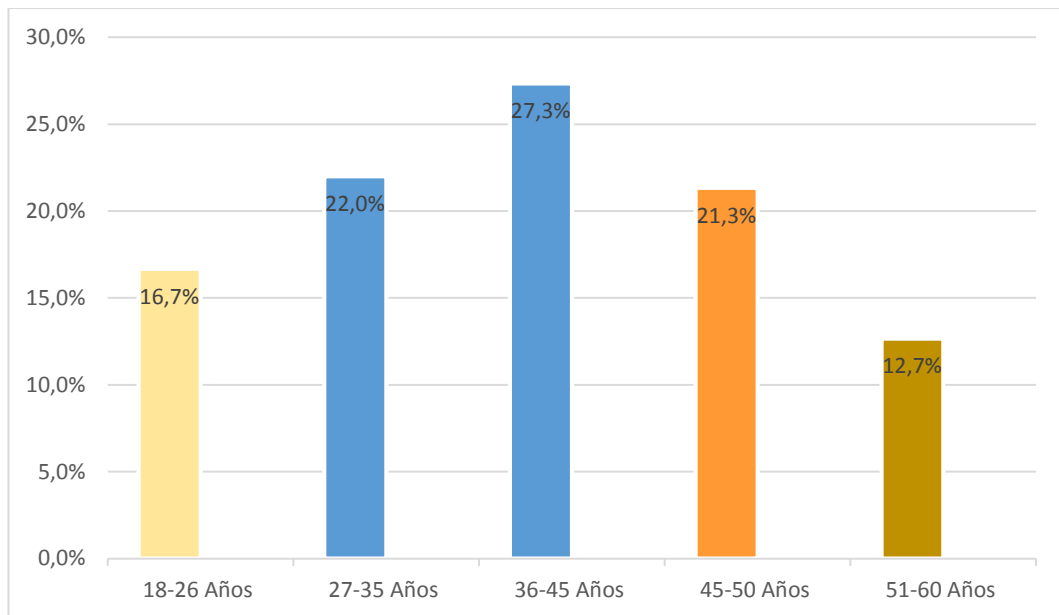
Fuente: Información encuestas a los turistas, diciembre del 2014, tabla # 02 Pág.147  
Elaborado por: Lainez, M (2014)

### Interpretación y análisis

Según la presentación del gráfico la mayoría de los turistas que visitan esta comunidad son de nacionalidad ecuatoriana entre ellos la región Sierra y la Costa la diferencia del porcentaje son extranjeros entre ellos se encuentran argentinos, colombianos y chilenos con una diferencia entre las dos variables analizadas, resultado que determina que la demanda turística de esta comunidad se compone de nacionales y extranjeros. Deducción que permite analizar que el consumo de los recursos turísticos es adquirido por el turismo nacional interno que poco a poco se está dando a conocer a los turistas extranjeros específicamente de América del Sur, quienes con mayor frecuencia visitan el Ecuador sobre todo la costa, resaltando la comunidad de Montañita, situación considerada como ventaja para Libertador Bolívar por que se encuentra a 20 minutos aproximadamente.

### 3. Rango de edad

Gráfico N° 3 Edad



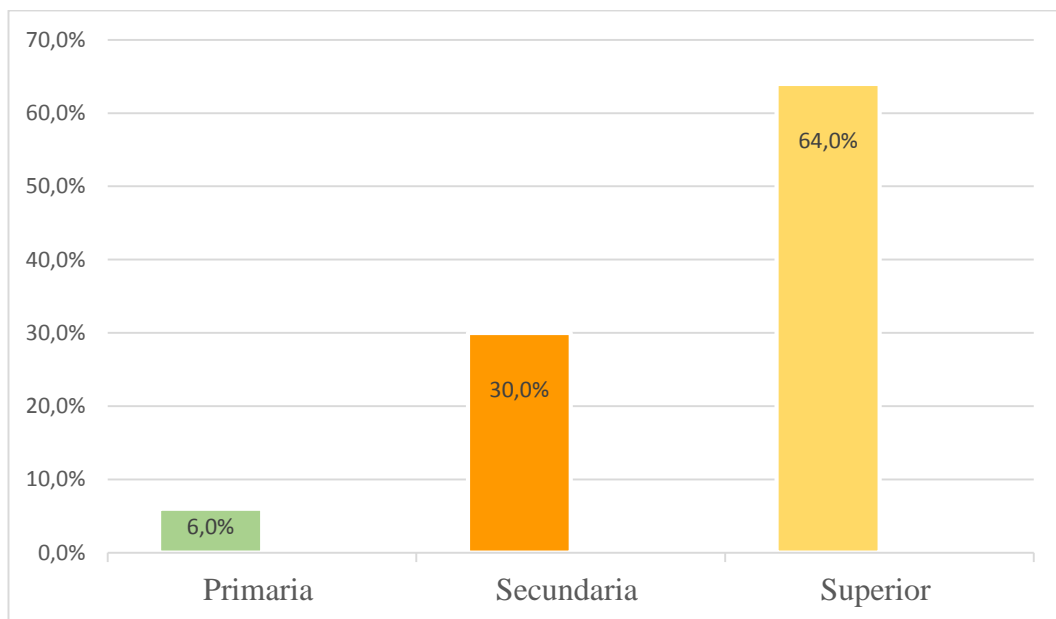
Fuente: Información encuestas a los turistas, diciembre del 2014, tabla # 1 Pág.147  
Elaborado por: Lainez, M (2014)

#### Interpretación y análisis

Considerando los resultados obtenidos se determina que esta comunidad recepta a turistas jóvenes y adultos entre 27 y 45 años representando los tres con rangos con un porcentaje más alto, se puede expresar que esta situación se debe a la oferta local que se compone por la gastronomía típica preparada a base de mariscos y las actividades que se pueden realizar en la comunidad, son dirigidas para el segmento juvenil como es el parapente, bodyboard, cabalgatas, entre otras. Por lo tanto se puede aprovechar otros tipos de actividades para la distracción y entretenimiento de los turistas e implementar nuevas actividades recreacionales sobre todo porque es un segmento de mercado joven adulto, que fortalece las actividades en el área natural y cultural de esta comunidad.

#### 4. Nivel de educación

Gráfico N° 4 Educación



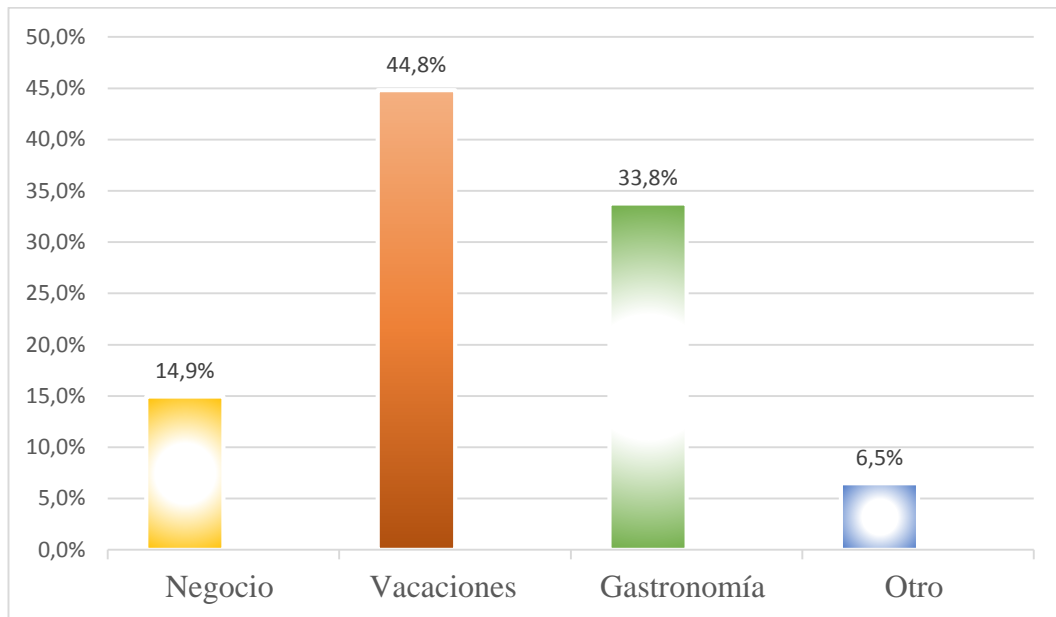
Fuente: Información encuestas a los turistas, diciembre del 2014, tabla # 2 Pág.147  
Elaborado por: Lainez, M (2014)

#### Interpretación y análisis

La situación de los resultados sobre el nivel de educación de los visitantes se puede considerar que se debe a la residencia habitual que en su mayoría vienen de las grandes ciudades del país y otros son extranjeros, cuentan con un nivel de estudio superior, por mitad del porcentaje tienen un estudio en la secundaria o son bachilleres y un mínimo de los encuestados tiene instrucción primaria, resultado que varios encuestados son cercanos a esta comunidad, y su visita se debe al comercio de productos. Por tanto se analiza que los visitantes tendrán un comportamiento agradable con referencia a la localidad, la apreciación, respeto, valoración de los atractivos y recursos turísticos que esta comunidad posee y ofrece a los visitantes nacionales y extranjeros.

## 5. Motivo de visita

Gráfico N° 5 Motivo de visita



Fuente: Información encuestas a los turistas, diciembre del 2014, tabla # 3 Pág.148  
Elaborado por: Lainez, M (2014)

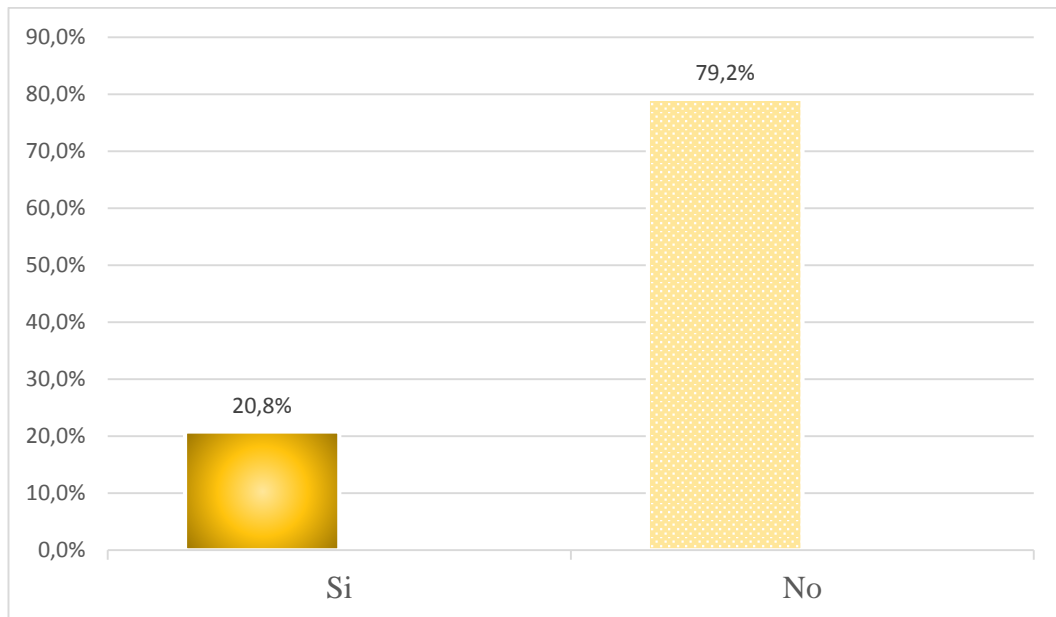
### Interpretación y análisis

Del 100% de la población encuestada la mayoría que visita esta comunidad es por vacaciones y feriado nacional, seguido por su gastronomía típica, como la actividad turística genera réditos económicos tenemos que también visitan por negocio y el porcentaje más bajo se debe a otros motivos en el que manifestaron que se trataba de visita a sus familiares y amigos como también por trabajos temporales. De acuerdo a los resultados se considera importante realizar campañas que promocionen los atractivos turísticos que posee esta comunidad y sus actividades a realizar, además que los costos para adquirir los servicios son muy accesibles al presupuesto de los visitantes, hace falta el impulso y promociones turísticas en todo el Ecuador.



## 6. ¿Conoce Ud. la gastronomía ancestral de esta comunidad?

Gráfico N° 6 Gastronomía ancestral



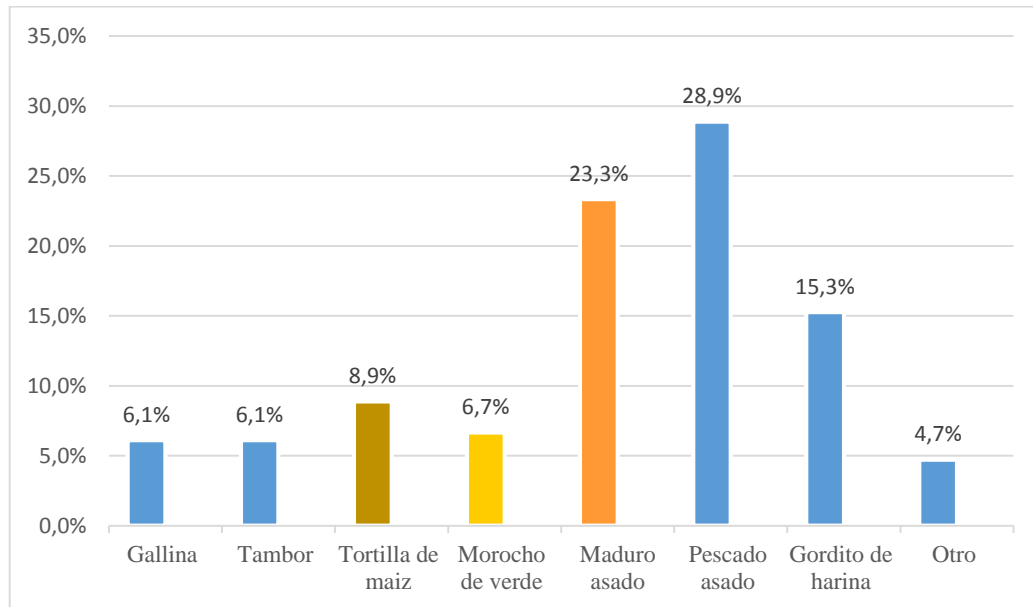
Fuente: Información encuestas a los turistas, diciembre del 2014, tabla # 4 Pág.148  
Elaborado por: Lainez, M (2014)

### Interpretación y análisis

La mayoría de los turistas encuestados no conocen la gastronomía ancestral de esta comunidad, solo conocen la alimentación típica que ofertan en las cabañas que se encuentran cerca de la playa, y la diferencia del resultado si la conocen puesto que su visita es frecuente cada vez que se tiene la oportunidad, situación que amerita un serio análisis y atención por parte de los moradores de la comunidad y autoridades representantes, considerar la posibilidad de diseñar proyectos que contribuyan a salvaguardar la gastronomía ancestral, o en su defecto solicitar a los estudiantes y docentes de las universidades como también a las autoridades competentes de la provincia de Santa Elena, para que se realicen estudios de proyectos viables en el área turística de esta comunidad de Libertador Bolívar, comuna Atravezado.

## 7. ¿Cuál de los siguientes alimentos conoce?

Gráfico N° 7 Alimentos que conoce



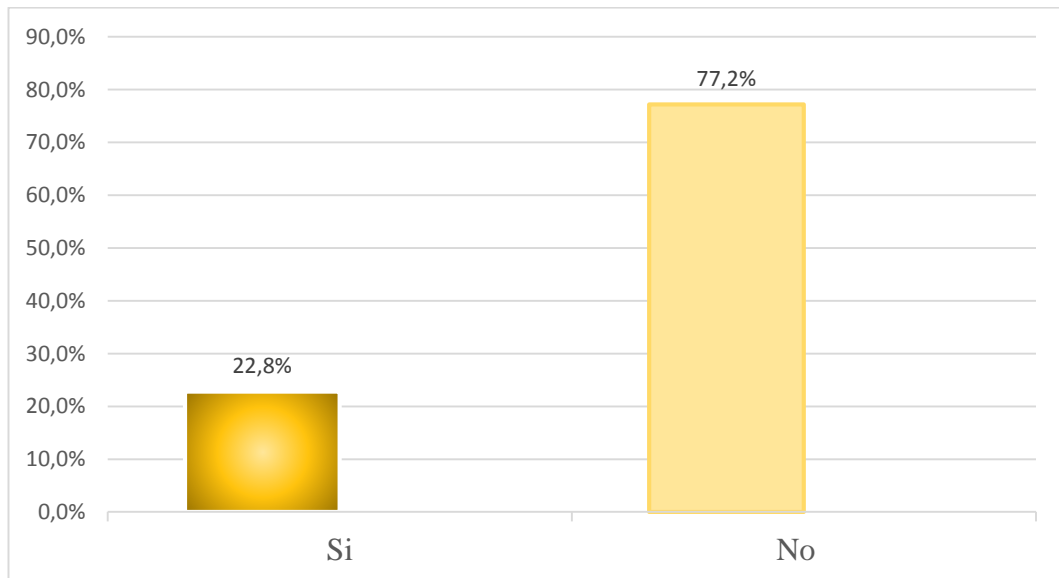
Fuente: Información encuestas a los turistas, diciembre del 2014, tabla # 5 Pág.148  
Elaborado por: Lainez, M (2014)

### Interpretación y análisis

Los alimentos ancestrales más conocidos por los visitantes o turistas según los datos obtenidos son: el maduro asado con queso, el pescado asado, el porcentaje de estos dos productos son más altos que los demás; seguido tenemos al gordito de harina, considerando que estos tres alimentos que se ofertan diariamente o los fines de semana su reconocimiento y consumo es mayor y los demás como la gallina, el tambor, la tortilla de maíz, el morocho, entre otros solo se realizan en ocasiones específicas y los turistas no tienen la oportunidad de conocer y menos consumirlo. Considerando estos resultados se analiza que el recurso gastronómico ancestral de esta localidad tiene un valor cultural, por tanto es importante que se apliquen programas para conservar esta tradición que ejercen personas nativas de esta comunidad.

## 8. ¿Conoce la forma de preparación de esta gastronomía?

Gráfico N° 8 Conocimiento de la elaboración



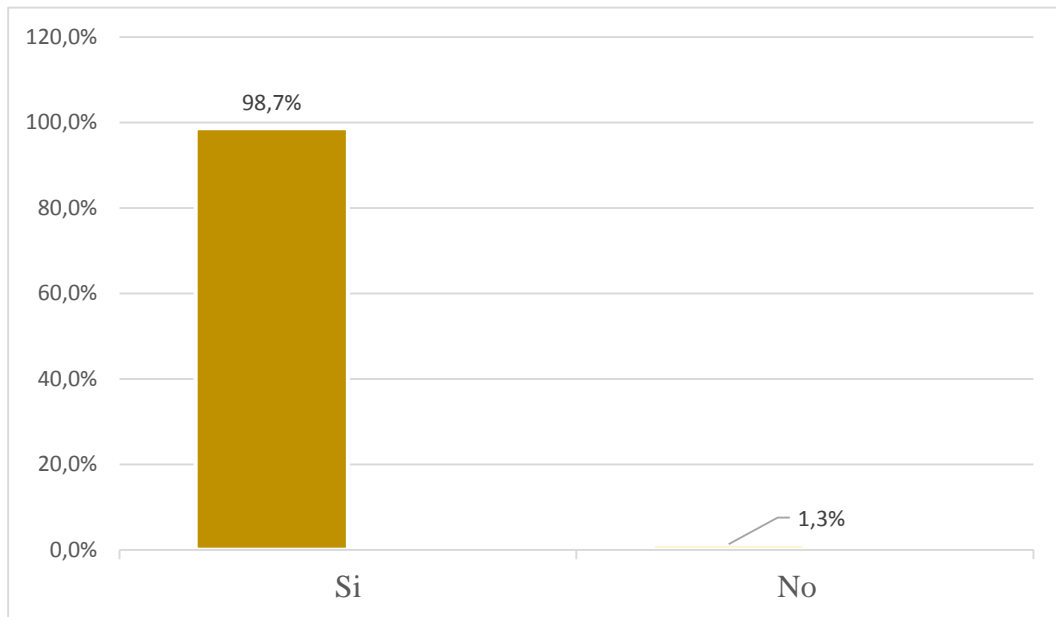
Fuente: Información encuestas a los turistas, diciembre del 2014, tabla # 6 Pág.149  
Elaborado por: Lainez, M (2014)

### Interpretación y análisis

De acuerdo a la respuesta de los turistas la mayoría desconoce la forma de preparación y presentación de estos alimentos, considerando que esta situación se debe a que la población no la oferta constantemente y mucho menos la promocionan, la diferencia si la conoce, posiblemente porque son cercanos a la comunidad o su visita es constante. Porcentaje que da la pauta para plantear diversas actividades que contribuyan al rescate y valoración de esta actividad gastronómica, manifestar la forma en que estos alimentos son elaborados como también las herramientas que utilizan y los utensilios que en su mayoría son artesanales de materiales que se consiguen en el mismo sector como caña, madera, piedra, barro, entre otros elaborados por los mismos moradores.

**9. ¿Considera Ud. la gastronomía ancestral de Libertador Bolívar como parte de la identidad cultural de sus moradores?**

**Gráfico N° 9 La gastronomía ancestral identidad cultural**



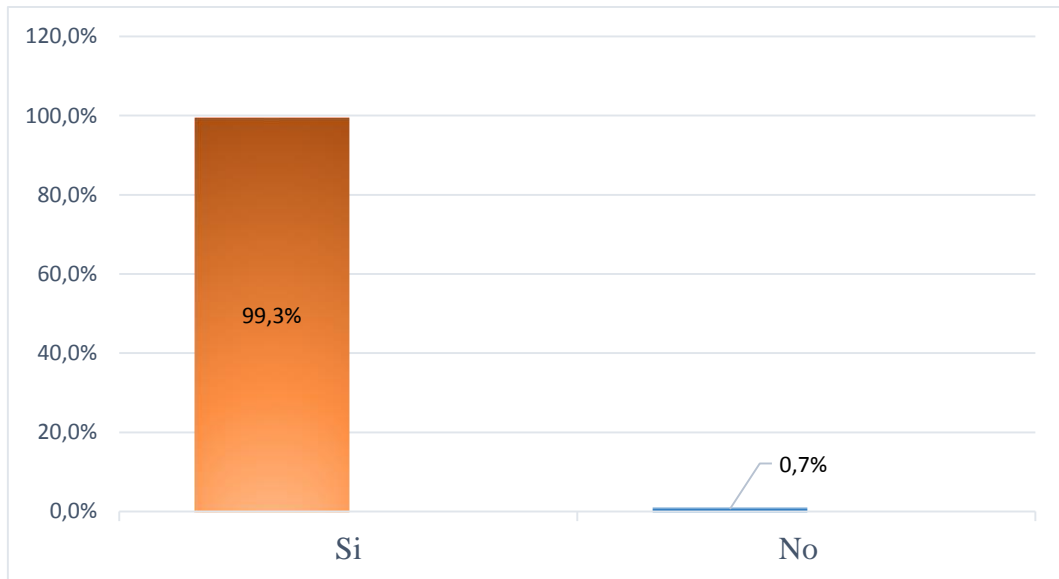
Fuente: Información encuestas a los turistas, diciembre del 2014, tabla # 7 Pág.149  
Elaborado por: Lainez, M (2014)

**Interpretación y análisis**

La actividad gastronómica ancestral de la comunidad de Libertador Bolívar es considerada por los encuestados como parte de su identidad cultural, porque es una práctica innata de las mujeres de este sector que hasta la actualidad se mantiene aunque cada vez menos; y con un mínimo porcentaje consideraron, que no es parte de su identidad porque no la realizan constantemente, de acuerdo a este resultado es importante realizar un minuciosos análisis por parte de las autoridades locales y gubernamentales pertinentes en el tema, para emplear medidas en el caso con los moradores de esta comunidad, proyectando capacitaciones seminarios que se identifique la cultura y costumbre gastronómica ancestral.

**10. ¿Cree Ud. que la gastronomía ancestral aportará al desarrollo del turismo cultural de esta comunidad?**

**Gráfico N° 10 Gastronomía ancestral en el desarrollo del turismo cultural**



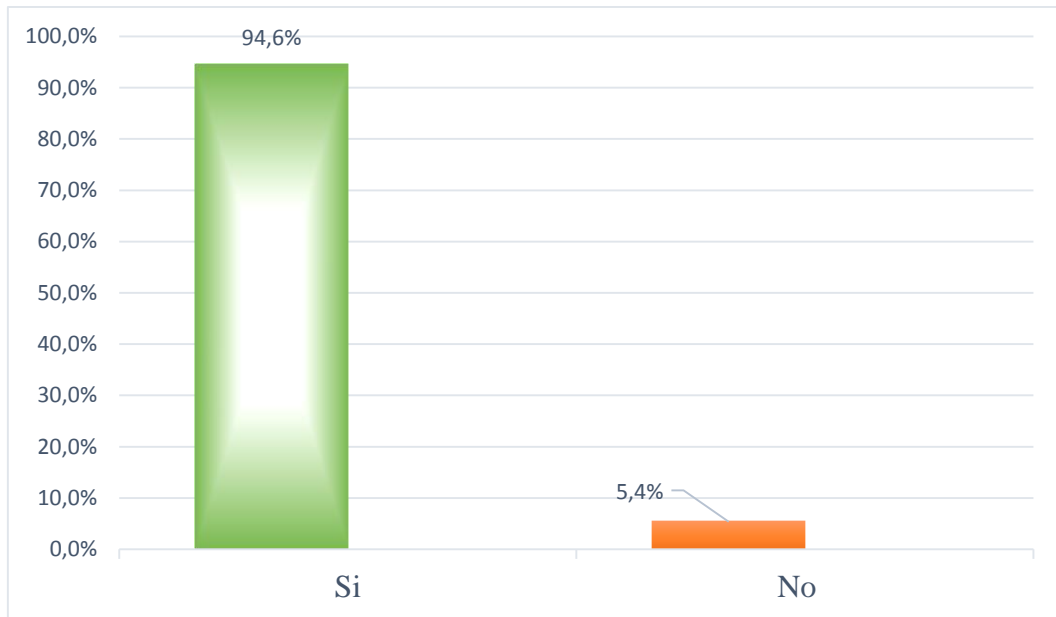
Fuente: Información encuestas a los turistas, diciembre del 2014, tabla # 8 Pág.149  
Elaborado por: Lainez, M (2014)

**Interpretación y análisis**

De acuerdo al grafico se consideran que la gastronomía ancestral de esta comunidad aportará al desarrollo del turismo cultural, falta impulsar y organizarse de la mejor manera aplicar estrategias para que esta tenga éxitos en todos los aspectos. Analizando los resultados se supone que esta actividad es un recurso cultural valioso que se debe utilizar como parte de la oferta local, también existen otras actividades que se pueden anexar para dar vida al aspecto cultural que están siendo olvidado poco a poco, el aporte que este recurso manifiesta es muy importante para su desarrollo turístico, las diferentes costumbres de su gente, tanto en la gastronomía como en festividades, creencias y otras que contribuyen al fortalecimiento del destino en el ámbito turístico cultural.

**11. ¿Cree usted que se debería establecer la gastronomía ancestral como nueva alternativa de la oferta turística cultural de esta comunidad?**

**Gráfico N° 11 Gastronomía ancestral como alternativa de la oferta turística**



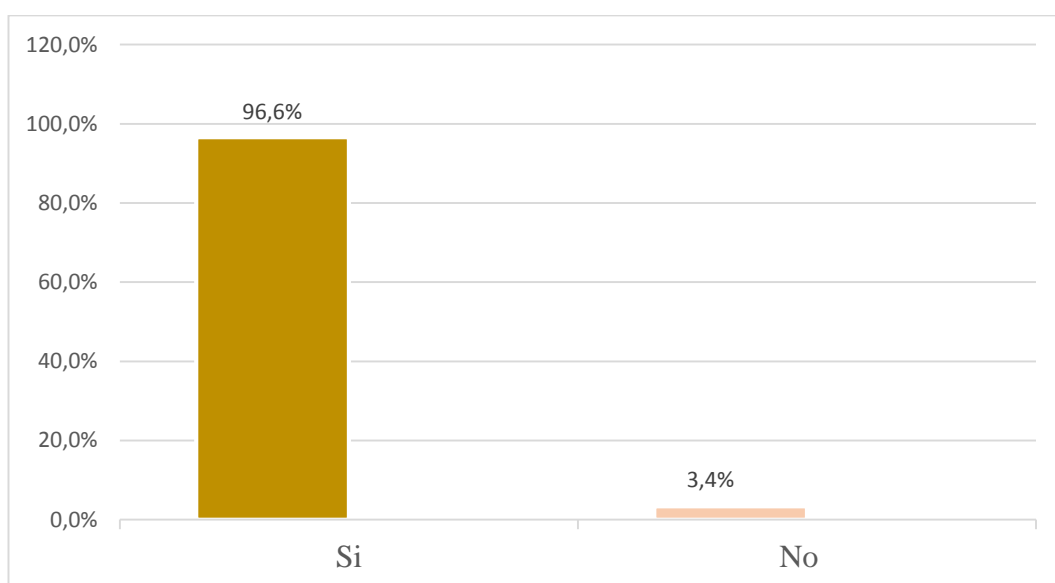
Fuente: Información encuestas a los turistas, diciembre del 2014, tabla # 9 Pág.149  
Elaborado por: Lainez, M (2014)

**Interpretación y análisis**

Las personas investigadas respondieron que se debe considerar como parte de la oferta turística, porque se trata de un producto único, tradición alimenticia por tanto es factible que se tenga provecho de ello. La diferencia del resultado que es un porcentaje muy bajo como se puede observar en la gráfica respondió que no, porque el gusto y la preferencia de las personas no son los mismos, sin embargo se respeta su criterio para ser analizado. Considerando este resultado la gastronomía ancestral debería ser el principal atractivo turístico gastronómico cultural, porque esta comunidad ya está siendo conocida por su gastronomía tradicional de la costa ecuatoriana a base de mariscos y otras actividades recientes.

**12. ¿Le gustaría tener nuevas experiencias al disfrutar del contacto con la gastronomía ancestral?**

**Gráfico N° 12 Experiencias del contacto de la gastronomía**



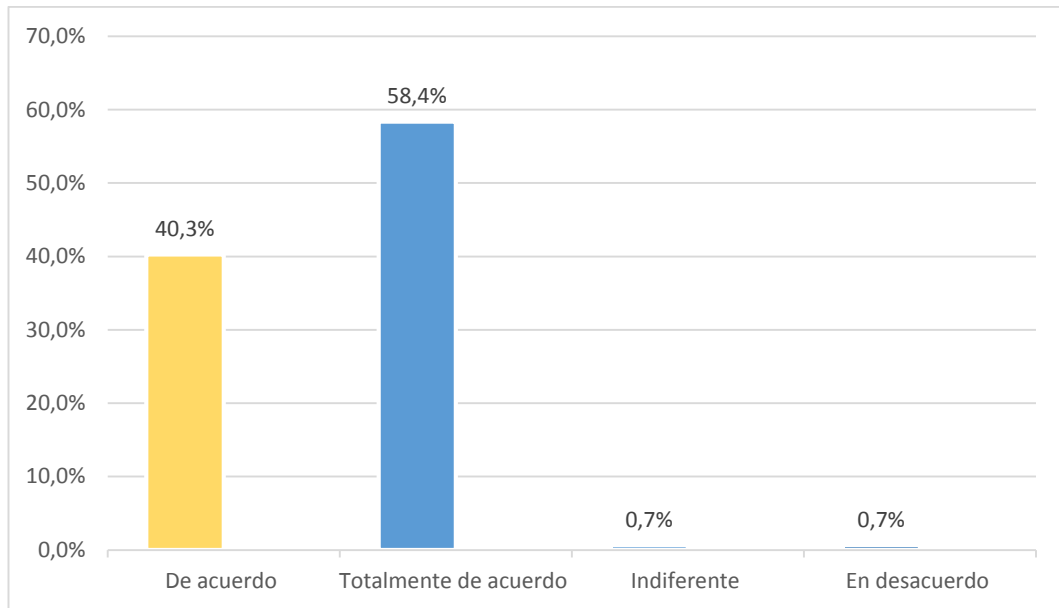
Fuente: Información encuestas a los turistas, diciembre del 2014, tabla # 10 Pág.150  
Elaborado por: Lainez, M (2014)

**Interpretación y análisis**

Del total de los encuestados al 96,6% le gustaría tener nuevas experiencia con referencia al contacto de la gastronomía ancestral ya sea por consumo como también por observación de su forma particular de preparación y el 3,4% no está interesado. El resultado de la investigación permite analizar sobre la expectativa que tienen los turistas al momento de visitar un destino, siempre están buscando nuevas experiencias por tanto es responsabilidad de los moradores de las comunidades que cuentan con recursos turísticos cumplir con estas necesidades, para mantener siempre el deseo de regresar y pernoctar más tiempo para compartir y conocer más de la comunidad que se está visitando sobre todo adquirir los productos y servicios que se ofertan.

**13. ¿Qué opinión tiene Ud. sobre la existencia de lugares determinados para conocer y degustar de la gastronomía ancestral de Libertador Bolívar?**

**Gráfico N° 13 Lugares determinados para deguste de la gastronomía**



Fuente: Información encuestas a los turistas, diciembre del 2014, tabla # 11Pág.150  
Elaborado por: Lainez, M (2014)

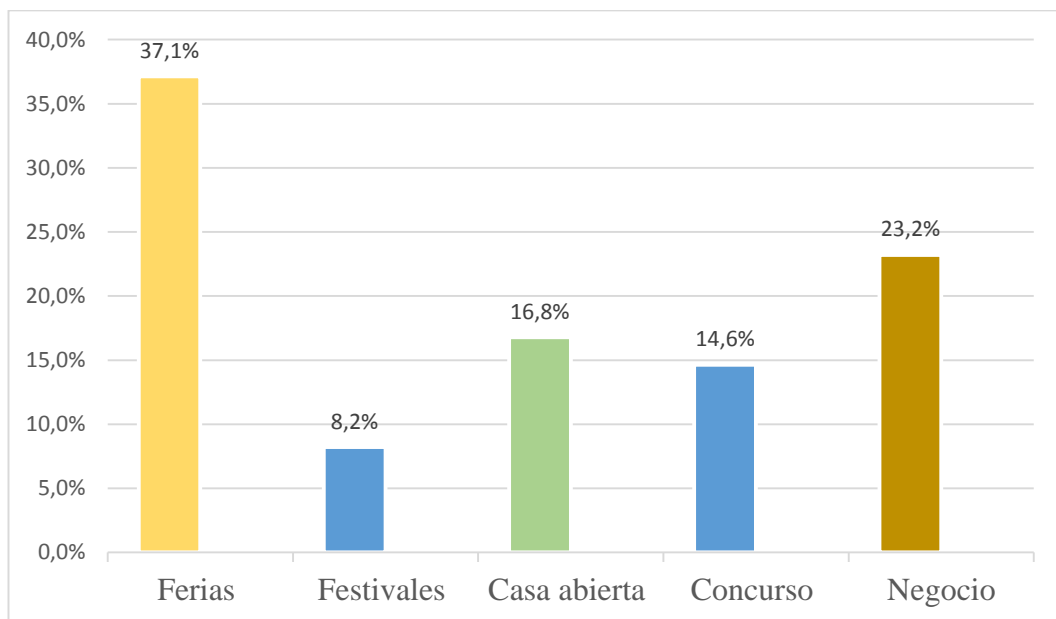
**Interpretación y análisis**

El gráfico representa respuestas positivas de la interrogante planteada a los turistas, afirmando que están totalmente de acuerdo que existan lugares específicos para conocer y degustar de la gastronomía ancestral, respuesta que motiva a determinar un sector adecuado y diseñar una infraestructura acorde a la actividad a desarrollarse, considerando la aplicación de materiales nativos de la zona como caña, madera, paja, toquilla, cade, barro, entre otros y la diferencia de los encuestados es indiferente o en desacuerdo, posiblemente sea por la falta de conocimiento sobre la importancia de la cultura gastronómica.



#### 14. ¿Cómo le gustaría que la comunidad demuestre su gastronomía ancestral?

Gráfico N° 14 Formas para demostrar la gastronomía ancestral?



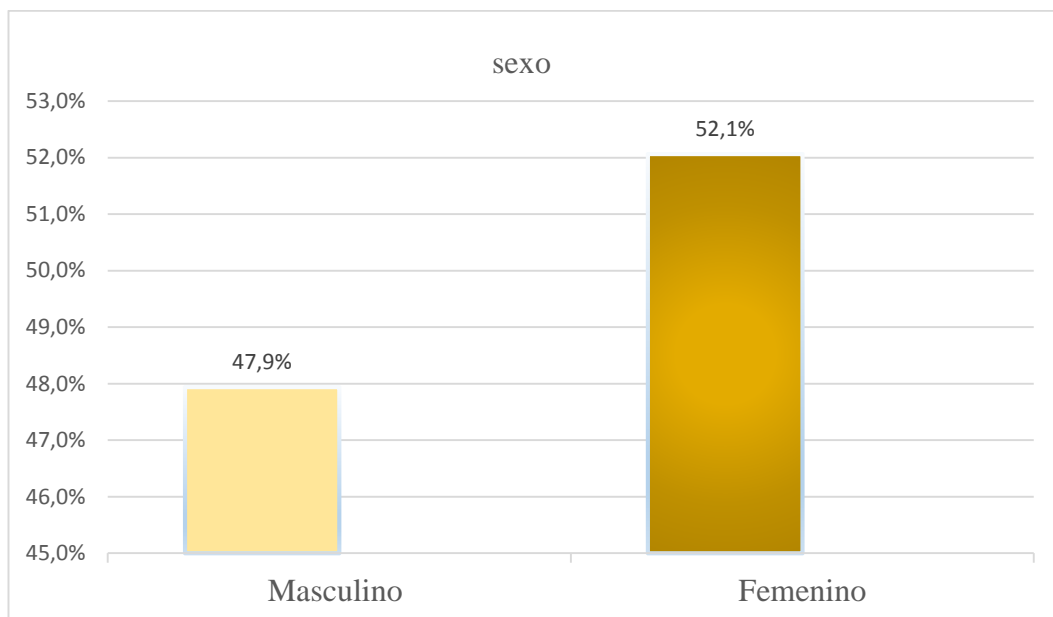
Fuente: Información encuestas a los turistas, diciembre del 2014, tabla # 12Pág.150  
Elaborado por: Lainez, M (2014)

#### Interpretación y análisis

A los turistas interrogados les gustaría asistir a ferias previamente organizadas y difundidas por diferentes medios de comunicación, otros prefieren que se manifieste como negocio algo permanente, a continuación del resultado en casa abierta y otros le gustaría participar en concurso y festivales según las preferencias de las personas. Según el resultado los visitantes están interesados en que la comunidad manifieste de varias formas la gastronomía ancestral considerando todas las posibilidades de expresión, para que esta pueda involucrar los diferentes rangos de edad de visitantes o turistas en distintas ocasiones.

### 15. Sexo de los habitantes encuestados

**Gráfico N° 15 Habitantes encuestados**



Fuente: Información encuestas a moradores, diciembre del 2014, tabla # 0 Pág.151

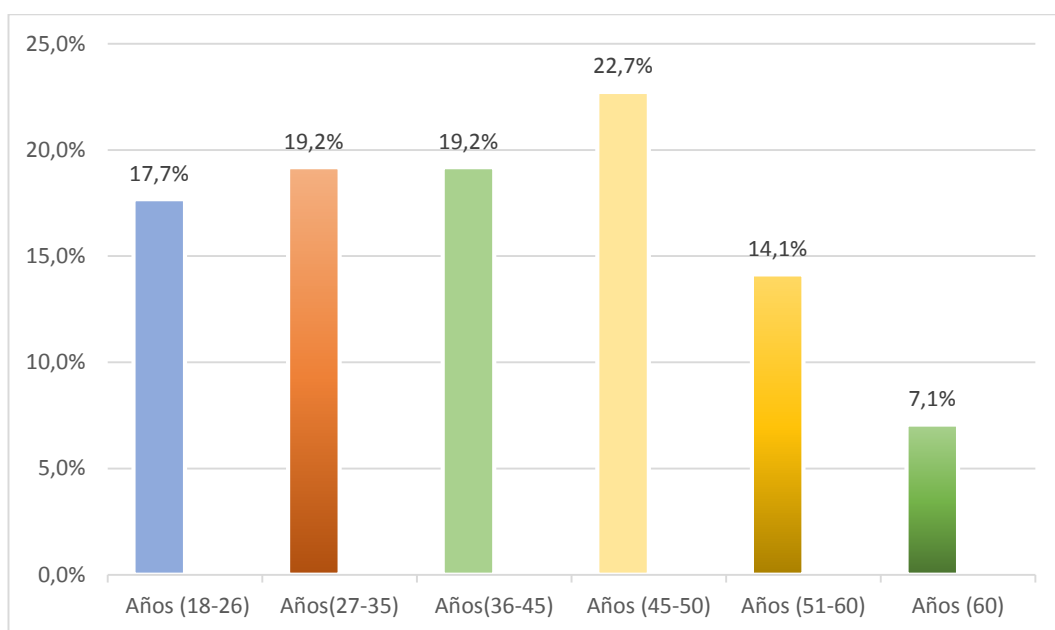
Elaborado por: Lainez, M (2014)

#### **Interpretación y análisis**

De los moradores encuestados se presenta que la mayoría son del sexo femenino el resultado se debe, porque se logró interrogar mayormente a las mujeres puesto que la actividad gastronómica es ejercida por personas de este género y el 47,9% es del sexo masculino porque también son un aporte importante en esta actividad. Según la experiencia adquirida mediante esta actividad, sobre las encuestas a la comunidad en sus hogares se localizó solo a mujeres, en muchos casos su esposo se encontraba laborando en otras provincias por la falta de empleo y comercialización de sus productos artesanales en el sector.

## 16. Rango de edad

Gráfico N° 16 Edad



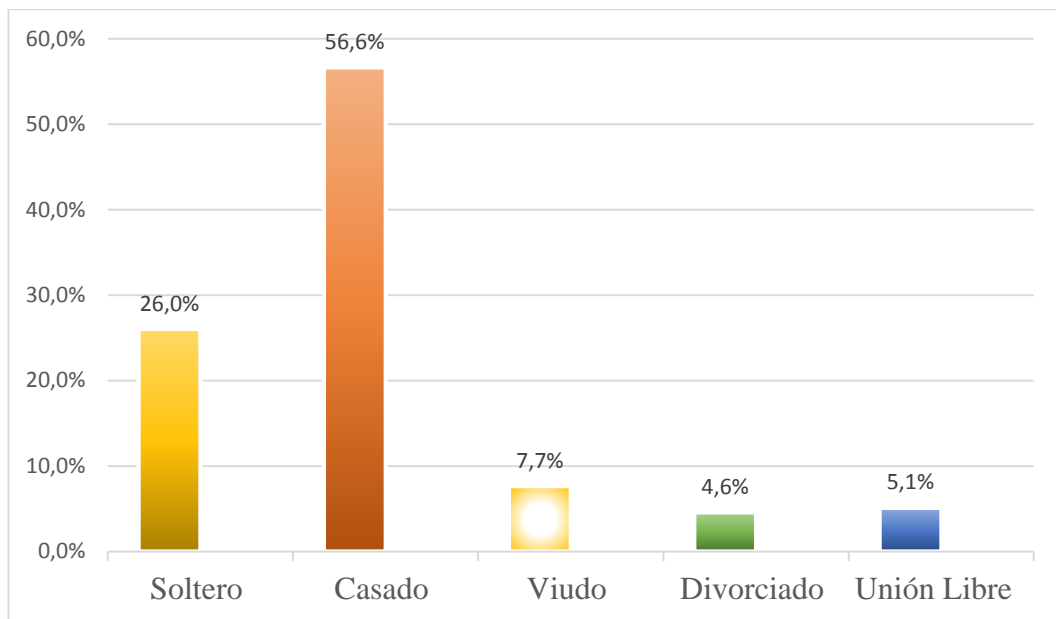
Fuente: Información encuestas a los moradores, diciembre del 2014, tabla # 1 Pág.151  
Elaborado por: Lainez, M (2014)

### Interpretación y análisis

Según el rango de edad de acuerdo a los resultados presentados en la gráfica con el más alto porcentaje son jóvenes adultos que se encuentran entre 18 a 35 años, y la diferencia se denomina como adultos mayores o de la tercera edad en adelante. Se analiza que se trata de una población joven con muchas ganas y fuerzas para trabajar con la fe y esperanza viva de salir adelante y de esta forma proporcionar una mejor calidad de vida para sus familias. De acuerdo a estos datos obtenidos se analiza que las posibilidades de incentivar, y organizar la actividad gastronómica ancestral a nivel local son factibles, considerando que en las personas jóvenes está activa la fuerza de voluntad para el progreso de su comunidad, además se identificó que su gente es unida, valores humanos dignos de destacar.

## 17. Estado civil

Gráfico N° 17 Estado civil



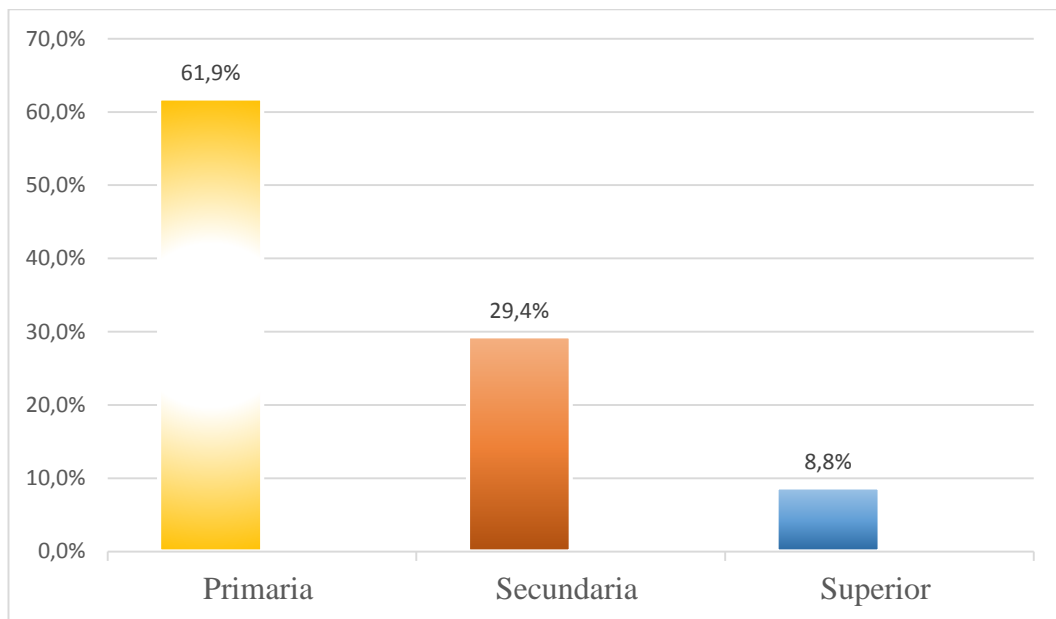
Fuente: Información encuestas a los moradores, diciembre del 2014, tabla # 2 Pág.151  
Elaborado por: Lainez, M (2014)

### Interpretación y análisis

Según la tabulación de la pregunta realizada a los moradores de esta comunidad se muestra que el estado civil de la comunidad Libertador Bolívar, es variante y según los parámetros establecidos la mayoría son casados, a continuación son solteros y con porcentajes mínimos son viudos, divorciados o con unión libre. Se analiza que estos resultados se deben a que es parte de su cultura casarse el eclesiástico mediante la religión católica, otros en el templo evangélico, de tal forma que se trata de una comunidad familiar en mayor porcentaje, además se considera que esta población ha crecido mucho en los últimos años, su incremento y desarrollo es continuo por tanto la competitividad en los emprendimientos locales va en aumento. Es importante la diversificación de los productos y servicios que se ofrecen a los visitantes para que se mantenga el interés en conocer.

## 18. Nivel de educación

Gráfico N° 18 Educación



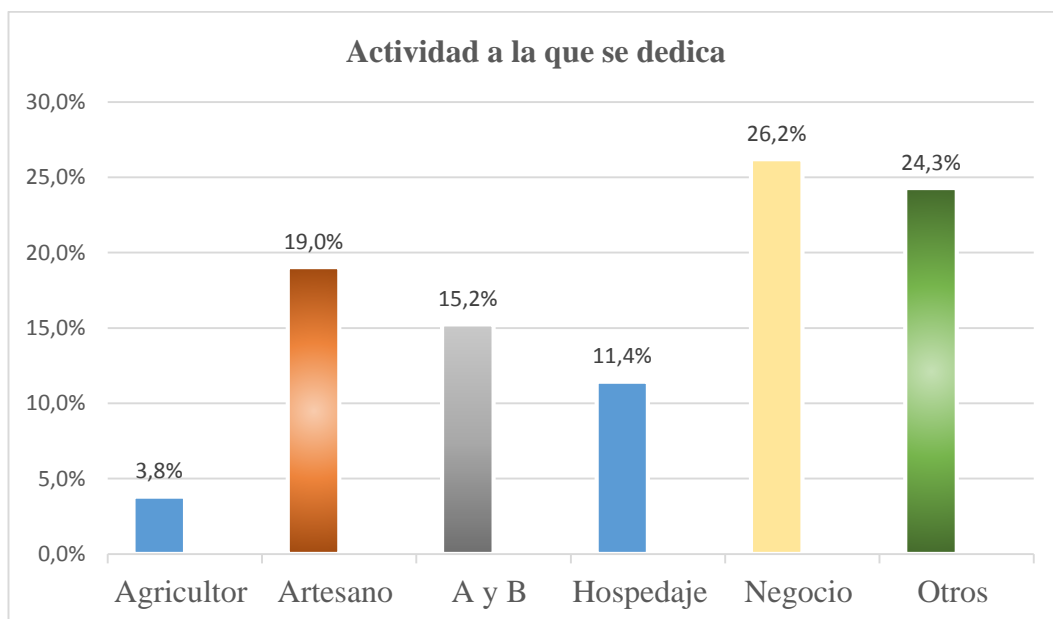
Fuente: Información encuestas a los moradores, diciembre del 2014, tabla # 3 Pág.152  
Elaborado por: Lainez, M (2014)

### Interpretación y análisis

En cuanto al nivel de educación de los moradores, la mayoría solo tienen instrucción primaria, posiblemente se debe a que los encuestados son amas de casa, a continuación tenemos con un porcentaje por mitad que son bachilleres y por último el porcentaje más bajo tienen estudios superiores, dicho resultado se considera debido a años atrás no era tan exigente contar con una educación superior como también las posibilidades de continuar con los estudios eran escasas por su alto costo, además los centros educativos solo existían en las grandes ciudades del Ecuador, la movilización y costo se consideraba como un factor negativo para las personas que deseaban emprender una carrera en un colegio, universidad u otra institución educativa.

## 19. Actividad laboral

Gráfico N° 19 Actividad



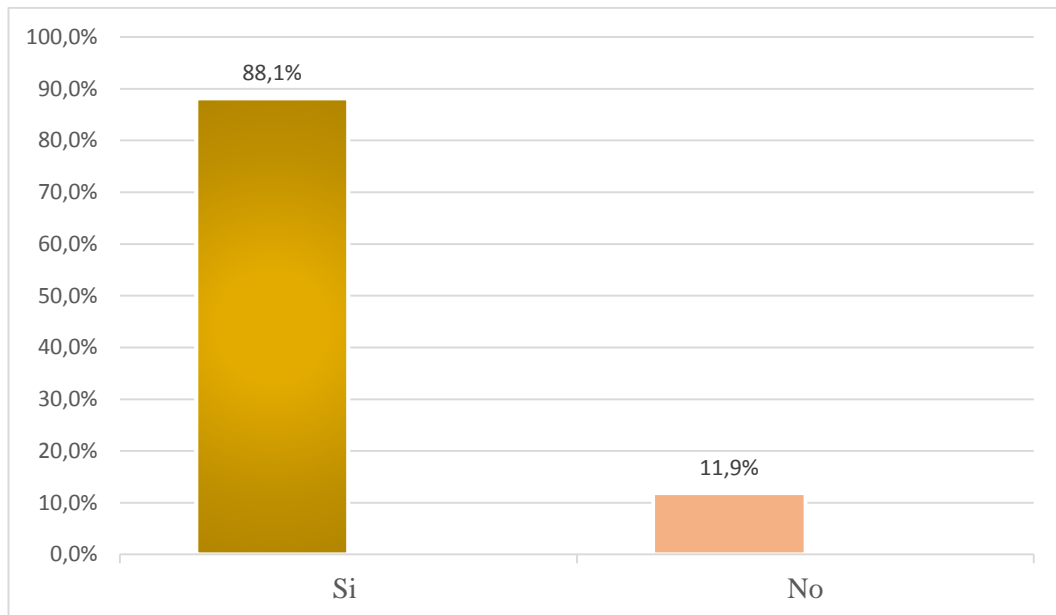
Fuente: Información encuestas a los moradores, diciembre del 2014, tabla # 4 Pág.152  
Elaborado por: Lainez, M (2014)

### Interpretación y análisis

Mediante las encuestas con interrogantes planteadas sobre la actividad a la que se dedican tenemos que en su mayoría tienen negocios, emprendimientos, comprendidos como servicio de hospedaje, alimentos y bebidas, seguidamente tenemos que otros entes son empleados, trabajan en diferentes sectores, y un mínimo son agricultores. Situación que amerita ser analizada considerando que hace muchos años atrás la agricultura fue la principal actividad económica de esta comunidad, ahora la mayoría trabaja en la actividad turística, por tanto es importante que se considere el apoyo de los representantes de las instituciones públicas y privadas en diferentes ámbitos tales como la adecuación de servicios básicos y la capacitación para mejorar el servicio.

## 20. ¿Conoce Ud. los platos más antiguos que esta comunidad tiene?

**Gráfico N° 20 Conocimiento de los platos más antiguos**



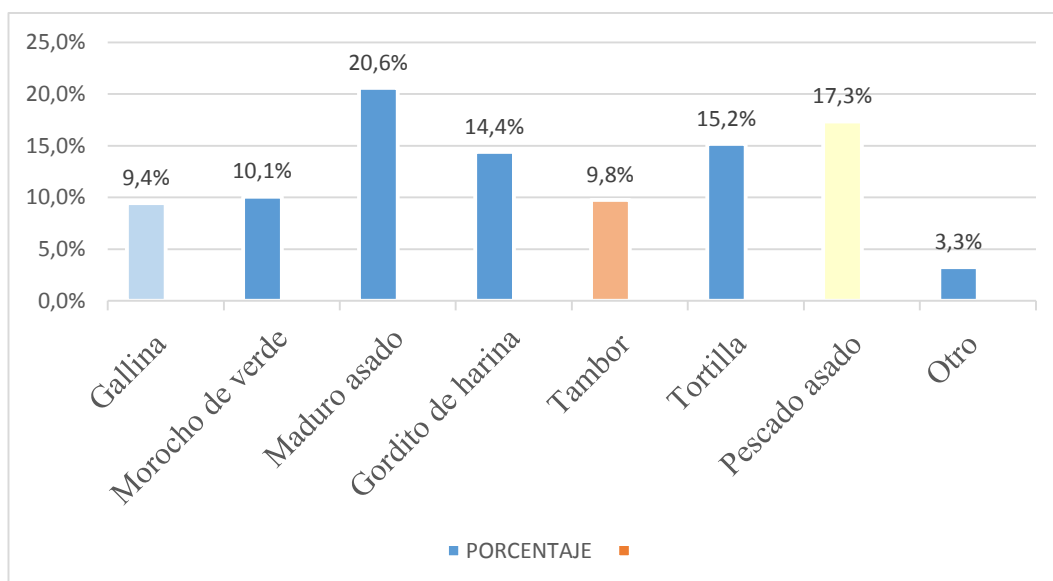
Fuente: Información encuestas a los moradores, diciembre del 2014, tabla # 5 Pág.152  
Elaborado por: Lainez, M (2014)

### **Interpretación y análisis**

De acuerdo al resultado que se obtuvo, esta comunidad reconoce esta actividad gastronómica ancestral como parte de sus actividades cotidianas con un 88,1% y la diferencia del gráfico no la conoce por que no son nativos, algunos de ellos son emigrantes de otras comunidades. A pesar que en su mayoría registra esta actividad como parte de su costumbre este recurso no es parte de la oferta, hace falta el impulso como también la motivación dirigida especialmente a quienes mantienen este quehacer, de esta forma fortalecer el valor cultural a nivel local, y obtener provecho de ello.

## 21. ¿Cuáles de los siguientes alimentos son los más solicitados?

Gráfico N° 21 Alimentos más solicitados



Fuente: Información encuestas a los moradores, diciembre del 2014, tabla # 6 Pág.153

Elaborado por: Lainez, M (2014)

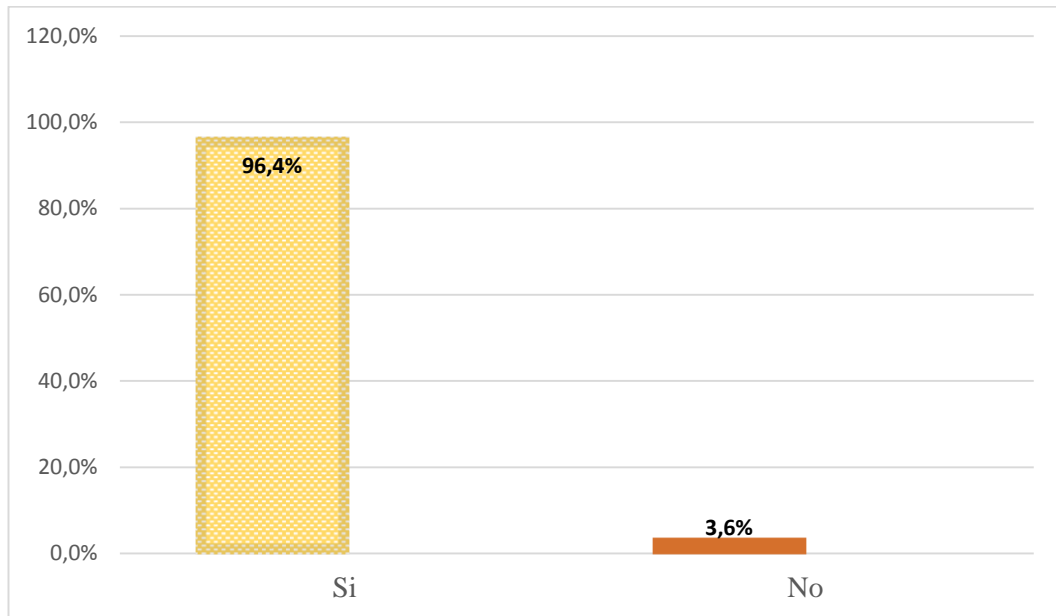
### Interpretación y análisis

Según el gráfico de acuerdo a la interrogante planteada a los moradores de esta comunidad, sobre los alimentos ancestrales más solicitados se encuentra en primera instancia; el maduro asado, seguido de pescado asado, las tortillas de maíz, los gorditos de harina, los morochos de verde, el tambor de yuca, las gallinas y otros alimentos, la oferta y demanda de estos productos se manifiesta ocasionalmente motivo por el que no son muy reconocidos a nivel nacional. Para rescatar y fomentar la producción y comercialización es muy importante la aplicación de diversas estrategias, alianzas, convenios comerciales con otros productos, y negocios reconocidos en las cabañas restaurantes.



## 22. ¿Considera a la gastronomía ancestral como parte de su identidad?

Gráfico N° 22 La gastronomía ancestral como identidad



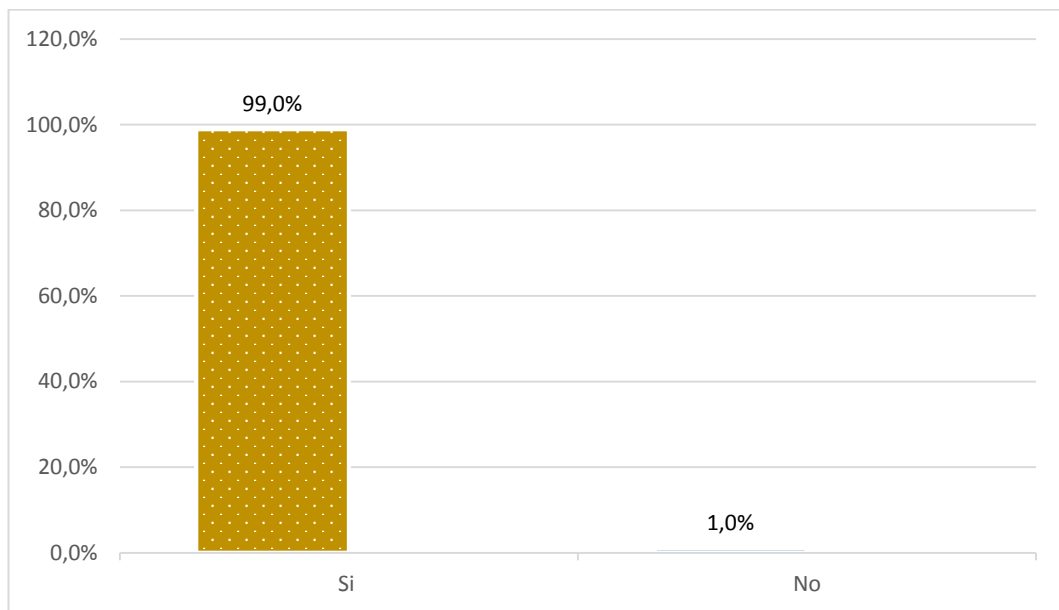
Fuente: Información encuestas a los moradores, diciembre del 2014, tabla # 7 Pág.153  
Elaborado por: Lainez, M (2014)

### Interpretación y análisis

Según los resultados del gráfico el porcentaje más alto considera que la gastronomía ancestral es parte de su identidad por la trayectoria en el tiempo aunque no se dé el respectivo valor que amerita esta costumbre, la diferencia del resultado no la considera parte de su identidad puesto que vienen de otras comunidades son emigrantes internos, por tanto su identidad es diferente, situación que permite y garantiza la planificación y diseño de una propuesta que contribuya a salvaguardar, valorar la gastronomía ancestral y que esta actividad sea manifestada todo el tiempo de generación en generación.

**23. ¿Cree usted que se debe apreciar la gastronomía ancestral de esta comunidad para fortalecer los recursos turísticos culturales?**

**Gráfico N° 23 La gastronomía fortalecimiento de los recursos turísticos**



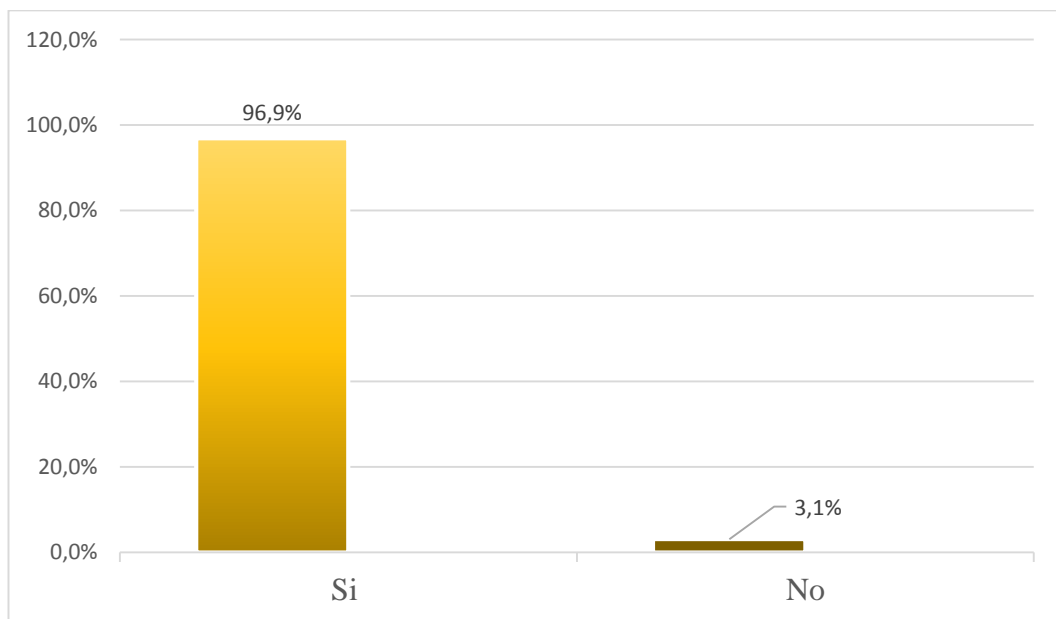
Fuente: Información encuestas a los moradores, diciembre del 2014, tabla # 8 Pág.153  
Elaborado por: Lainez, M (2014)

**Interpretación y análisis**

Los encuestados consideran que se debe valorar esta actividad gastronómica antigua y no dejarla perder, porque esta tradición se manifiesta únicamente en esta comunidad, por tanto esta sería una oportunidad para rescatarla, sobretodo tener beneficio de ella presentándola como parte de la cultura con un respaldo en la encuesta de 99.0% y el 1% de los encuestados manifestó que no, la razón es que esta comunidad no se interesa en mantener sus tradiciones, los tiempos ya no son los mismo de antes, la influencia de las tecnologías en los jóvenes es un factor negativo en este caso.

**24. ¿Considera que esta actividad aportará al desarrollo de las actividades turísticas y económicas de esta comunidad?**

**Gráfico N° 24 Desarrollo de actividades turísticas y económicas**



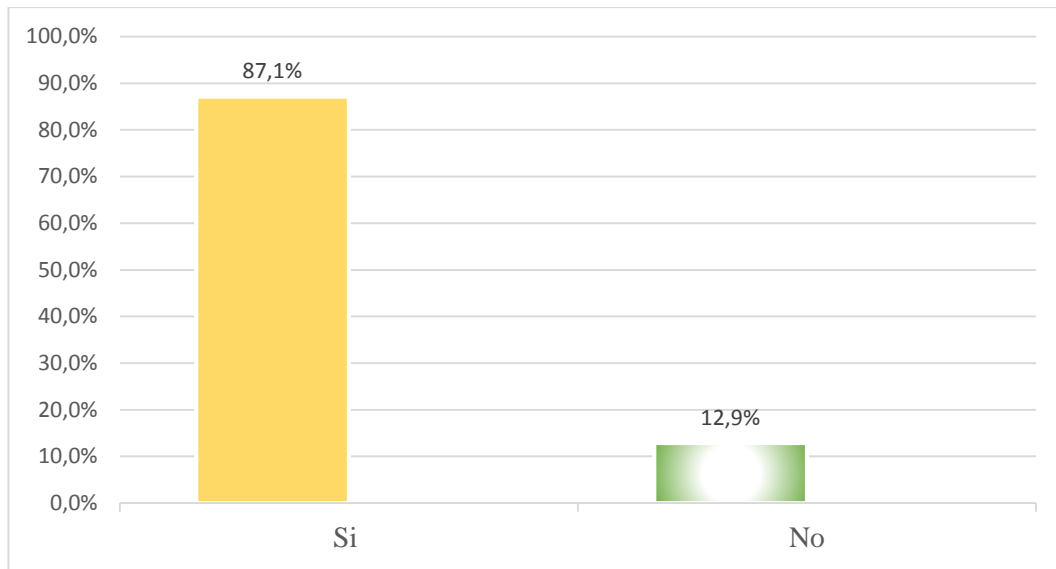
Fuente: Información encuestas a los moradores, diciembre del 2014, tabla # 9 Pág.154  
Elaborado por: Lainez, M (2014)

**Interpretación y análisis**

De la interrogante, según los resultados el 96,9% manifiesta que la actividad gastronómica ancestral si aporta al desarrollo de las actividades turísticas culturales y económicas, considerando que la elaboración de estos alimentos consta de una inversión mínima y la ganancia es rentable, con un porcentaje muy bajo opinan que no aporta al desarrollo turístico y económico porque esta acción no se realiza siempre, además su producción requiere de mucho tiempo y dedicación. Según estos resultados se considera emprender capacitaciones de motivaciones e integración de otras familias para que también realicen estas actividades.

**25. ¿Esta Ud. de acuerdo en participar en la preparación y demostración de la gastronomía ancestral?**

**Gráfico N° 25 Participación la gastronomía ancestral**



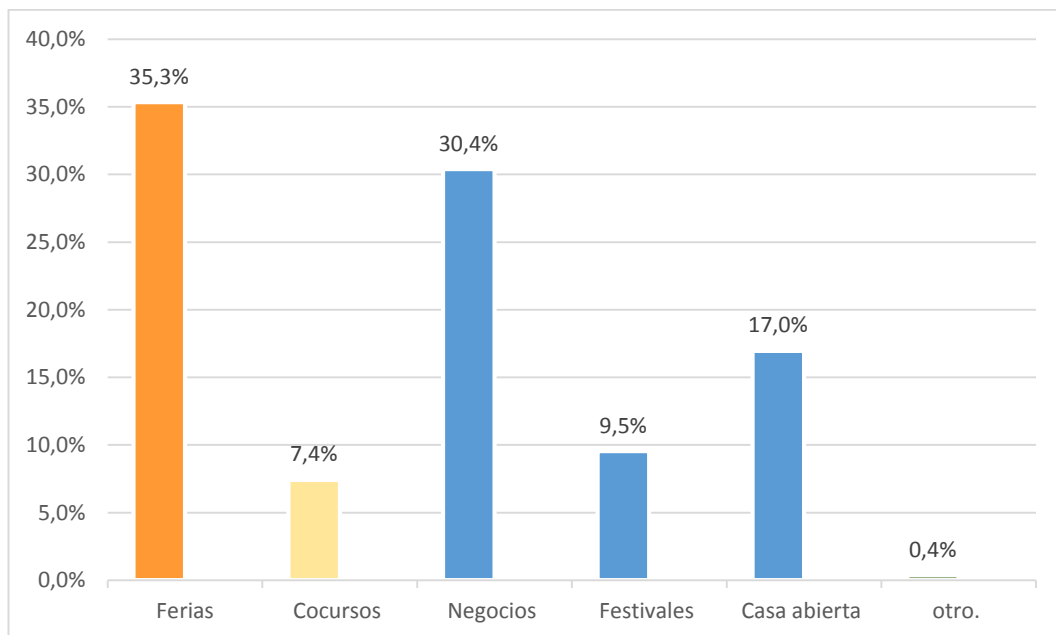
Fuente: Información encuestas a los moradores, diciembre del 2014, tabla # 10 Pág.154  
Elaborado por: Lainez, M (2014)

**Interpretación y análisis**

Del total de la comunidad encuestada con 87,1% manifestaron que si están de acuerdo en participar en la preparación y presentación de la gastronomía ancestral, pero algunos de ellos recalcaron que solo en la preparación y otros en la presentación o difusión, el 12,9% restante consideró que no está de acuerdo porque sus actividades son diferentes o en su defecto son varones, pero recalcaron que si apoyarían para que esta actividad se realice. Las personas que realizan esta labor manifestaron que es importante que las autoridades locales y gubernamentales de turno contribuyan con su apoyo, para mejorar la infraestructura del sector donde producen estos alimentos, ya sea con créditos u obras sociales que la comunidad demande.

## 26. ¿De qué forma le gustaría presentar y participar de la gastronomía ancestral?

Gráfico N° 26 Forma de participación



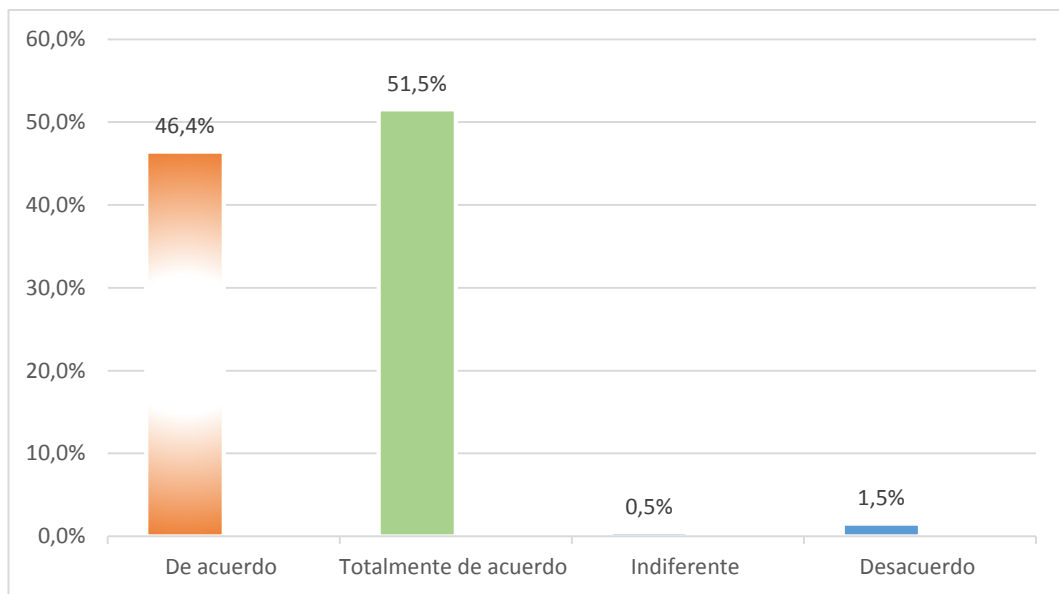
Fuente: Información encuestas a los moradores , diciembre del 2014, tabla # 11 Pág.154  
Elaborado por: Lainez, M (2014)

### Interpretación y análisis

Según los resultados que presenta el gráfico, muchas de las personas encuestadas manifestaron que su participación sería en ferias, otras prefieren participar como negocios y a continuación en casa abierta, también en festivales y otros en concursos, y por último de la forma que se presenten sus posibilidades. Realidad que manifiesta el respaldo de esta comunidad, que de alguna forma está dispuesta a contribuir con su apoyo de este modo tenga mejor desarrollo como también el apoyo incondicional de la directiva del cabildo comunal Atravezado y de toda la comunidad en general.

**27. ¿Está de acuerdo que se demuestre en lugares específicos la gastronomía ancestral?**

**Gráfico N° 27 Lugares determinados**



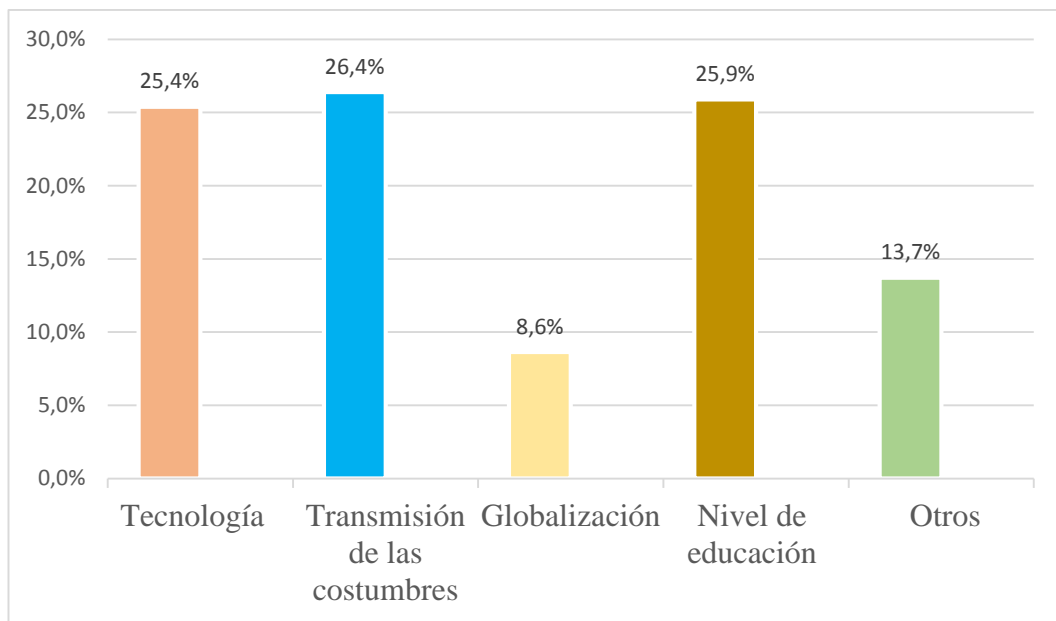
Fuente: Información encuestas a los moradores, diciembre del 2014, tabla # 12 Pág.154  
Elaborado por: Lainez, M (2014)

**Interpretación y análisis**

Según la interrogante anterior se considera necesario establecer la pregunta representada en el gráfico, en este caso manifestar la gastronomía ancestral en lugares específicos del 100% de los encuestados el 51,5% está totalmente de acuerdo que esta actividad se manifieste en un lugar específico, el 46,4% está de acuerdo, el 1,5 % en desacuerdo y el 0,5% se mostraron indiferentes. Resultado que permite analizar la importancia de establecer sectores específicos con una edificación adecuada para su respectiva producción y comercialización.

**28. ¿Cuáles cree Ud. que son las causas de la escasa práctica de esta actividad?**

**Gráfico N° 28 Causas de la escasa práctica de la gastronomía**



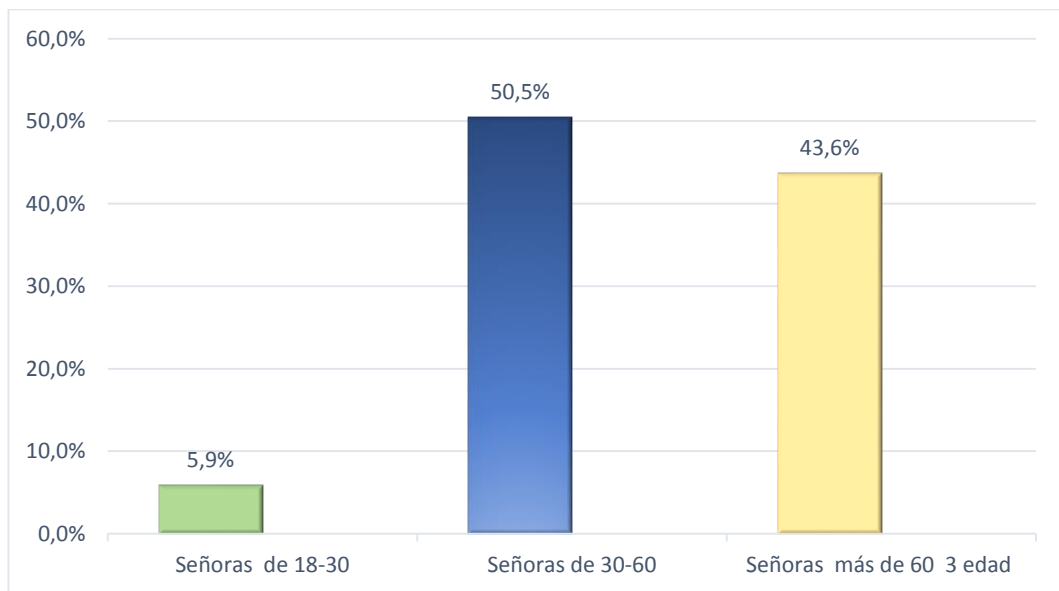
Fuente: Información encuestas a los moradores, diciembre del 2014, tabla # 13 Pág.155  
Elaborado por: Lainez, M (2014)

**Interpretación y análisis**

Para conocer sobre el motivo, razón, el porqué de su escasa práctica de acuerdo a la gráfica la mayoría respondió; por la falta de transmisión de las costumbres, el nivel de educación, a continuación por las tecnologías y con un mínimo porcentaje consideran que son otros factores particulares, resultado que es importante analizar, establecer objetivos, y políticas internas en la comuna para que esta actividad sea impartida en la localidad sobre todo a los jóvenes que muy poco conocen de la gastronomía ancestral y de su identidad, se conoce que el avance de las tecnologías es un elemento que no favorece esta iniciativa.

## 29. ¿Quiénes están vinculadas con este tipo de actividad?

Gráfico N° 29 Involucrados en la actividad



Fuente: Información encuestas a los moradores, diciembre del 2014, tabla # 14 Pág.155  
Elaborado por: Lainez, M (2014)

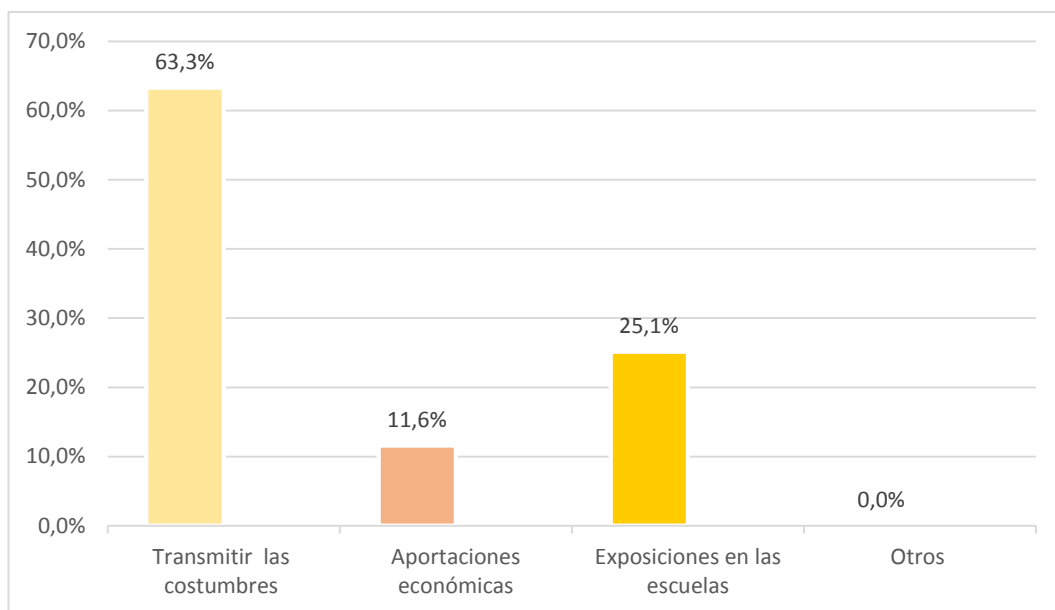
### Interpretación y análisis

Del total de los encuestados sobre la interrogante presentada y planteada a la comunidad; quienes están relacionadas con este tipo de actividad, la comunidad reconoce que son las señoras adultas mayores o de la tercera edad; con un porcentaje de 5,9% manifestaron que son jóvenes familiares muy cercanos quienes mantienen esta costumbre, aunque se trata de muy pocas familias de Libertador Bolívar, situación un poco preocupante que requiere de la atención de las autoridades locales, considerando que otras familias tienen esta habilidad y conocimiento de la gastronomía ancestral, pero no la ejercen con frecuencia o en su defecto solo cuando desean consumir estos productos con sus familiares, por tanto se considera que aún es el tiempo de planificar, diseñar y ejecutar proyectos para este tipo de actividad.



### 30. ¿De qué forma la comunidad puede brindar su apoyo para rescatar esta cultura?

Gráfico N° 30 Medios para rescatar la cultura gastronómica



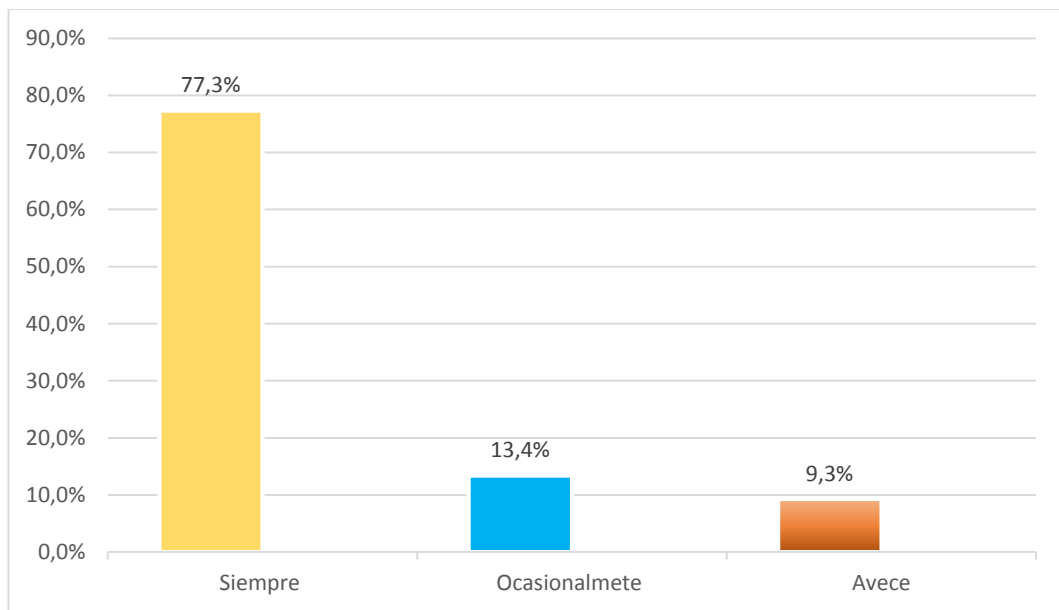
Fuente: Información encuestas a los moradores, diciembre del 2014, tabla # 15 Pág.156  
Elaborado por: Lainez, M (2014)

#### Interpretación y análisis

Según el resultado de la pregunta establecida a los moradores de esta comunidad se obtuvo que para rescatar esta tradición se deben transmitir las costumbres en la familias, principalmente de madres abuelas a hijos/as, otros manifestaron que se deben realizar exposiciones en las escuelas para que los niños también conozcan sobre el tema y con un porcentaje mínimo con aportaciones económicas, actividades que recauden fondos. Se debe considerar aplicar las tres opciones como apoyo de la comunidad para que esta actividad gastronómica se manifieste de forma permanente. También otros factores que permitan el avance, desarrollo, de esta rutina alimenticia ancestral, que mucho tiempo atrás fue el negocio de muchas familias de este sector.

**31. ¿Considera Ud. que el gobierno local debe aportar en el mantenimiento de las costumbres gastronómicas ancestrales de la comunidad?**

**Gráfico N° 31 La dirigencia comunal y sus contribuciones**



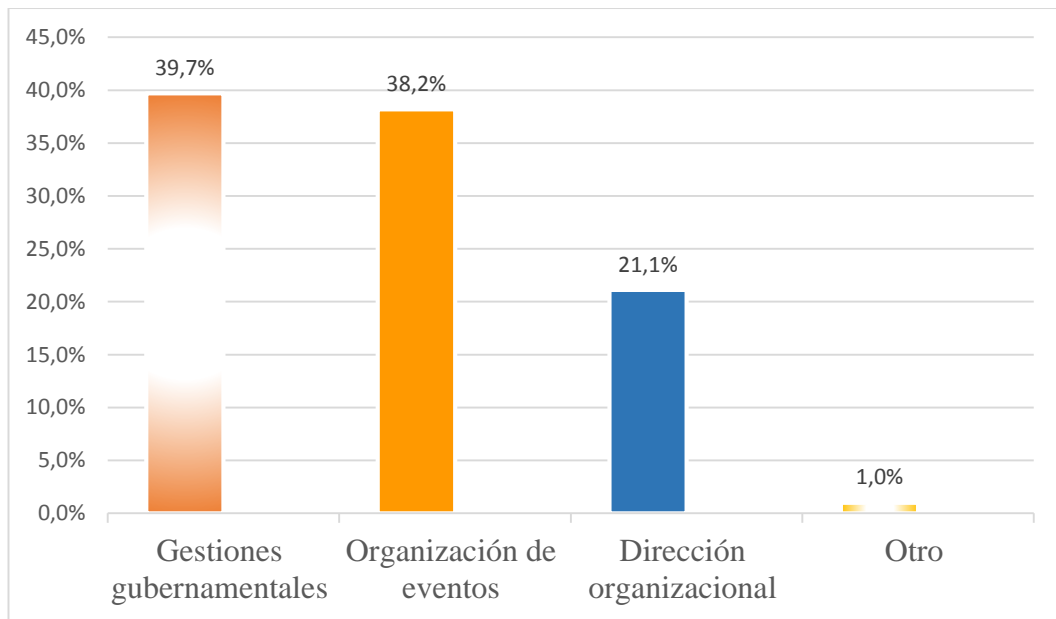
Fuente: Información encuestas a los moradores, diciembre del 2014, tabla # 16 Pág.156  
Elaborado por: Lainez, M (2014)

**Interpretación y análisis**

La mayoría de los encuestados manifestó que el gobierno local debe aportar siempre en el mantenimiento de las costumbres, específicamente incluir esta actividad dentro de sus planificaciones, políticas generales de la institución comuna Atravezado con un 77,3%; el 13,4% manifestó que debe ser ocasionalmente y con el 9,3% a veces cuando el caso lo amerite. Además es importante el total interés de la comunidad para lograr el rescate y valoración de esta actividad caso contrario el desarrollo de estas acciones no tendrán el éxito que se espera, de acuerdo a la manifestación de las personas se demuestra interés positivo.

**32. ¿De qué forma considera Ud. que el gobierno local puede brindar su apoyo?**

**Gráfico N° 32 Administración general**



Fuente: Información encuestas a los moradores, diciembre del 2014, tabla # 17 Pág.156  
Elaborado por: Lainez, M (2014)

**Interpretación y análisis**

Sobre la forma específica de cómo puede contribuir con su apoyo el Municipio la respuesta fue; mediante gestiones gubernamentales también con la organización de eventos, en la dirección organizacional es muy importante también la capacitación en diferentes temáticas por ejemplo emprendimiento, dirección y control de los negocios, manejo del capital, servicio y atención al cliente, entre otros aspectos importantes en las microempresas, para esto existen instituciones públicas que brindan este tipo de servicio gratuito para las comunidades más necesitadas de la provincia de Santa Elena.

## PRESENTACIÓN Y ANÁLISIS DE LA ENTREVISTA A AUTORIDADES

CUADRO N° 1 Autoridades entrevistadas

#	Nombre	Nacionalidad	Institución	Cargo	Título profesoral
1	Sr. Luis Coronado	Ecuatoriana	Comuna Atravezado	Presidente de Comuna	Instrucción Primaria
2	Lcda. Erika Espin Reyes	Ecuatoriana	Empresa de turismo Ruta del sol	Consultora de proyectos turísticos culturales	Lcda. En turismo
3	Lcdo. Douglas Dillón	Ecuatoriana	Empresa de turismo Ruta del sol	Gerente de operación turísticas	Lcdo. Administración de empresas
4	Ing. Paulina León Castro	Ecuatoriana	Ministerio de turismo	Dirección Provincial Santa Elena	MSc. planificación y gestión de proyectos turísticos

Fuente: Información entrevistas a las autoridades, (diciembre del 2014)

Elaborado por: Lainez, M (2014)

Los resultados de las entrevistas dirigidas al presidente de la comuna Atravezado, comunidad Libertador Bolívar Sr. Luis Coronado, Lcdo. Douglas Dillón. Gerente de operaciones turísticas, Lcda. Erika Espin, MSc. Paulina León Castro, Directora Provincial de Turismo, permitió conocer la predisposición de apoyo con respeto a el tema establecido, también es importante hacer conocer esta temática a otras autoridades municipales, lamentablemente no se contó con la respectiva disposición por sus múltiples gestiones. En caso de no contar con el respaldo de las instituciones públicas se considera realizar gestiones particulares, es decir buscar apoyo en otras instituciones que tengan la disponibilidad de colaborar, tales como: fundaciones y personas con poder adquisitivo entre otras.

De acuerdo al tema en estudio se aplicó las interrogantes que están desarrolladas a continuación.

## **ANÁLISIS DE LAS PREGUNTAS DIRIGIDAS A PROFESIONALES EN EL ÁREA TURÍSTICA**

### **1. ¿Conoce Ud. la gastronomía ancestral de Libertador Bolívar y reconoce quiénes se dedican a este tipo de actividad?**

Las personas entrevistadas coincidieron que conocen los platillos ancestrales, alimentación realizada en hornos de barro y quienes ejercían y ejercen esta actividad son personas adultas mayores, acción que con mayor cantidad solo se realiza en un solo mes del año como es mayo, específicamente en las fiestas de la Parroquia Colonche, como también en los primeros días del mes de noviembre por las festividades de los fieles difuntos y el resto del año se realiza de forma eventual.

### **2. ¿Considera Ud. que esta actividad es parte de la identidad cultural de sus moradores?**

La actividad alimenticia es parte de la identidad cultural de los habitantes de este sector, pero no se la reconoce o no está establecida como tal, con referencia a este tema se debe trabajar, gestionar para que sea reconocida a nivel nacional, e internacional con su respectiva marca, sobre todo rescatar las costumbres, tradiciones de la cocina artesanal antigua recurso interesante para los turistas.

### **3. ¿Considera que este recurso aporta al desarrollo turístico cultural y económico de esta comunidad? ¿Está de acuerdo que se establezca como parte de la oferta turística?**

Su aporte en el desarrollo del turismo cultural y económico es importante y por lo tanto también debe formar parte de la oferta local, resaltando que la motivación a la comunidad es primordial para que este proyecto sea ejecutado y que sea sostenible, es decir se mantenga en el tiempo y espacio.

**4. ¿Está de acuerdo en que se establezcan lugares específicos para la preparación y degustación de la gastronomía ancestral y de qué forma estaría dispuesto a brindar su apoyo?**

Esta comunidad se caracteriza por ser unida, de gente creativa, que busca cada día su progreso social, es interesante que se determinen lugares específicos para la producción y degustación de los alimentos ancestrales, donde los visitantes puedan tener acceso a este interesante recurso gastronómico cultural, y como resultado que obtengan nuevas experiencias turísticas.

Por parte del directorio comunal se gestionaría diferentes actividades para impulsar esta actividad que poco a poco se está perdiendo, las autoridades están de acuerdo en contribuir con su apoyo de acuerdo a sus deberes con la colectividad; en el caso del Lcdo. Dillon está dispuesto a definir un espacio en las campañas publicitarias en las páginas de internet para Libertador Bolívar y sus diferentes actividades turísticas; con respecto a la Dirección Provincial de Turismo consideran que su aporte con la comunidad primero es la capacitación a las personas que tiene contacto directo con los turistas, posterior a esta actividad se analizarán los resultados para determinar las necesidades en el ámbito turístico que este sector presente para ser solucionado.

**5. ¿Cuáles cree que son las causas de la poca práctica de esta actividad gastronómica ancestral y de qué manera aportaría a la recuperación de este recurso?**

Considerando que puede ser por las influencias sociales como el uso de las tecnologías en las diferentes actividades, en este caso en las actividades gastronómicas, en la actualidad todo se realiza con herramientas que nos facilita la vida cotidiana, también se debe considerar el nivel de educación porque una persona profesional no realizaría esta actividad por diferentes factores la mayor parte de su tiempo pasa en el trabajo, su aportación estaría encaminada en otros elementos, como económico o gestiones gubernamentales que contribuyan a su desarrollo.

## **ANÁLISIS DE LAS INTERROGANTES REALIZADAS MEDIANTE LA INVESTIGACIÓN DE CAMPO.**

La entrevista se realizó a las autoridades principales de la comunidad de Libertador Bolívar, según los resultados obtenidos se reflexiona sobre la oportunidad de conservar y mantener las costumbres alimenticias ancestrales, aprovechando la oportunidad de aceptación que tienen los atractivos turísticos de esta hermosa comunidad por parte de los visitantes, para fortalecer la actividad económica y turística cultural.

Las autoridades locales tienen toda la disponibilidad de contribuir con su apoyo para el fortalecimiento de la identidad cultural gastronómica local y hacer de esta un atractivo turístico intangible, claro está que lograr este proceso no es tan fácil, pero nada en la vida es imposible, todo requiere de una excelente planificación, gestión adecuada, el apoyo, respaldo de todos moradores autoridades locales y gubernamentales, la unión de esfuerzos hace posible que los objetivos lleguen a concretarse de forma positiva.

Se considera que se deben plantear proyectos que involucren cada una de las actividades culturales gastronómicas, solicitando en primera instancia la asistencia de representantes de las instituciones educativas superiores, tanto docentes estudiantes y autoridades en general, para el diseño de dichos planes, estableciendo mesas de trabajo con los moradores de la comunidad en varias fases recabando múltiples ideas que faciliten el desarrollo de la temática, de esta forma todos aportarían con el mismo propósito.

Según las encuestas y las entrevistas la comunidad de Libertador Bolívar muestra total interés en que esta actividad gastronómica antigua sea reactivada, para el deguste de los visitantes y fortalecer el comercio interno.

2.10. Herramientas y materiales ancestrales que se utilizan en la comunidad de Libertador Bolívar

**El tiesto**

Fotografía N° 1 El tiesto



Fotografía por: M, Lainez (2014)  
Fuente: trabajo de campo

**Material**

- ✓ Barro especial amarillo o negro
- ✓ Agua

**Descripción**

El tiesto es un recipiente de cocina usado desde la antigüedad, elaborado con la mezcla de barro (tierra) de forma artesanal aplicando técnicas ancestrales para su conservación. Tiene la forma de una olla redonda en la parte exterior ancha y el fondo más angosto, su color es café bien oscuro, con el tiempo y uso obtiene un color brillante, por la temperatura con el que se preparan los alimentos.

**Elaboración**

Se amasa bien el barro, una vez que esté listo y tenga la suavidad adecuada para su transformación, se forma el recipiente, se deja reposar unos minutos, luego se hornea para que tenga resistencia y se deja enfriar, luego estará listo para ser utilizado.

**Utilidad** El tiesto es utilizado para tostar el maíz, café, cacao, entre otros alimentos.



## **Piedra de moler**

Fotografía N° 2 Piedra de moler



Fotografía por: M, Lainez (2014)  
Fuente: trabajo de campo

### **Material**

- ✓ Roca plutónica

### **Descripción**

Es una piedra que fue hallada por personas agricultoras en las montañas de la Cordillera Chongón Colonche hace muchos años atrás la misma que fue heredada, vendida de generación en generación, se considera que fue utilizada por los antepasados por la forma que esta tiene, existen varios tipos de piedras de moler, de acuerdo a investigaciones se clasifican por su tamaño y forma.

Tiene una parte plana producida por los golpes al momento de ser utilizada y una forma aplastada algo cuadrada gastado en las puntas, su color café bien claro en la parte donde se muele tiene un brillo y suavidad natural, color negro.

### **Utilidad**

Sirve como base para moler también para darle forma a las tortillas de maíz, se refinaba sal, antiguamente esta herramienta reemplazaba al molino.

## **Mano de moler**

Fotografía N° 3 Mano de moler



Fotografía por: M, Lainez (2014)  
Fuente: trabajo de campo

### **Material**

- ✓ Piedra volcánica

### **Descripción**

Existen dos tipos de mano de piedra; una se agarra con las dos manos y se procede a moler de forma horizontal, otra se agarra con una mano, se muele de forma horizontal y vertical, en Libertador Bolívar la que se usa frecuentemente es la primera, el material del que está hecho es difícil que se caliente al momento de usarlo. Tiene una forma ovalada y un poco alargada con un color café intenso, otras son de color negro.

### **Utilidad**

Sirve como complemento para moler, se sostiene con ambas manos y se procede a moler los alimentos.

## **Tina**

Fotografía N° 4 Tina de madera



Fotografía por: M, Lainez (2014)  
Fuente: trabajo de campo

### **Material**

- ✓ Madera (pechiche)
- ✓ Alambre
- ✓ Pegamento

### **Descripción**

La tina o artesa es un recipiente doméstico de madera, en varios tamaños pequeños, medianos o grandes. Es realizada con material de madera especialmente del árbol frutal como el pechiche, cuando está sin utilizarse su color es café, cuando esta se utiliza frecuentemente adquiere un color negro, en cuanto al diseño son redondas y otras tiene una forma ovalada.

### **Utilidad**

Esta herramienta tiene varias formas de utilizarlos como recipiente de cocina para lavar el maíz, reservar los alimentos y también para lavar la ropa, pero esta es más grande y pesada.

## **Molino**

Fotografía N° 5 El molino



Fotografía por: M, Lainez (2014)  
Fuente: trabajo de campo

**Material:** bronce

### **Descripción**

El molino es una herramienta fabricada de forma industrial; se utiliza de forma manual, se coloca sobre una mesa y se sujeta bien, en el centro se agrega un puñado del producto que se desee moler y se gira en círculos, en un lado se coloca un recipiente donde queda el producto molido.

## **Leñas**

Fotografía N° 6 Las leñas



Fotografía tomada por: M, Lainez (2014)  
Fuente: trabajo de campo

**Material:** Restos de madera seca

**Descripción:** Los trozos de madera que ya no dan utilidad, se coloca en los hornos, se utiliza para hacer fuego, y cocinar los alimentos en forma antigua, este reemplazaba al gas que se usa en la actualidad con las cocinas industriales.

## Horno

Fotografía N° 7 El horno (tortilla y morocho)



Fotografía por: M, Lainez (2014)  
Fuente: trabajo de campo

### Material

- ✓ Barro
- ✓ Cemento
- ✓ Paja toquilla

### Elaboración

Se amasa la tierra seleccionada, se revuelve con un poco de cemento y paja toquilla, se va formando el horno; de 1 metro de alto y 1 metro de ancho y se deja unos días para que seque bien, luego está listo para su uso doméstico, este proceso de fabricación es un poco pesado, requiere de mucha fuerza física en el momento de amasar la tierra, regularmente es realizado por varones.

### Descripción

Este horno sirve para cocinar los alimentos como: las tortilla de maíz y el morocho para su uso se debe encender el fuego en el centro del horno una hora antes para que esté bien caliente a su alrededor, y se pueda pegar las tortillas y los morochos.

## **Fogón**

Fotografía N° 8 El Fogón



Fotografía por: M, Lainez (2014)  
Fuente: trabajo de campo

### **Material**

- ✓ Madera
- ✓ barro amarillo
- ✓ cemento
- ✓ paja toquilla

### **Elaboración**

Se forma un cajón de madera con cuatro patas de soporte de 1 m. x 1m. Una vez listo el cajón se prepara la masa aparte mezclando el barro con el cemento y la paja toquilla se amasa bien, luego se forma el fogón colocando la masa alrededor de la caja, en la parte interna dándole su forma llana y suave como especie de un pequeño muro, se deja reposando unos días para ser utilizado.

### **Descripción**

Sirve para cocinar los alimentos, es una cocina antigua donde se asa algunos alimentos como el pescado, el plátano, entre otros alimentos, antiguamente se preparaba el desayuno, almuerzo y merienda en el fogón.

## **Horno en la tierra**

Fotografía N° 9 El Horno en la tierra



Fotografía por: M, Lainez (2014)  
Fuente: trabajo de campo

### **Material**

- ✓ Barro amarillo
- ✓ Paja toquilla

### **Elaboración**

Se hace un agujero en la tierra de 2 metros de ancho 1 metro de profundo si el terreno no es apto a su alrededor se cubre de tierra amarilla revuelto de paja toquilla amasada para que soporte las actividades, se da forma con las manos y se deja unos días hasta que esté listo.

### **Utilidad**

Sirve para cocinar las gallinas de maduro, en el centro del agujero se coloca leñas y carbón, se enciende el fuego hasta que esté totalmente caliente , se coloca una lata sobre el fuego y se deja el tamal grande de las gallinas, por dentro se cubre el agujero hasta el siguiente día, y estarán listas las gallinas para el consumo, mientras esta se cocina se percibe un aroma exquisito único que provoca el consumo del alimento.

## 2.11. Información sobre la gastronomía ancestral

### **Tortilla de maíz**

Fotografía N° 10 Tortillas de maíz



Fotografía por: M, Lainez (2014)  
Fuente: trabajo de campo

#### **Herramientas y utensilios**

- ✓ Tina de madera
- ✓ Olla
- ✓ Molino
- ✓ Piedra plana de moler y mano de moler.
- ✓ Cucharon de caña

#### **Ingredientes**

- ✓ 5 libras de maíz
- ✓ ½ libra de cal
- ✓ 1 libra de manteca

#### **Preparación**

Cocinar el maíz con un poco de cal, hasta que esté blandito (bien cocinado), luego dejar enfriar y lavar bien, que el agua quede bien limpia. Moler bien fino hasta lograr la harina de maíz, derretir la manteca que hierva y mezcle con la harina de maíz hasta lograr una masa. Realice las bolitas al tamaño de una pelotita pequeña y coloque una bolita sobre la piedra de moler y golpee con la mano de piedra hasta que esté totalmente extendida y fina, entonces proceda a formar la tortilla con un molde y deje reposar unos minutos. El horno debe ser encendido una hora antes, y proceder a pegar las tortillas alrededor del horno en la parte inferior hasta que estén listas.

**Presentación y porción:** se coloca las tortillas en una funda plástica transparente pequeña, cada paquete contiene 5 unidades total resulta 60 paquetes.



## **Morocho de verde**

Fotografía N° 11 Morocho de verde



Fotografía por: Mariana Lainez  
Fuente: trabajo de campo

### **Herramientas y utensilios**

- ✓ Horno
- ✓ Artesa (recipiente)
- ✓ Olla
- ✓ Cuchillo

### **Ingredientes**

- ✓ 1 racimo de plátano verde
- ✓ Salmuera, orégano serrano y orégano de monte
- ✓ Aliño concentrado

### **Preparación**

Pelar el plátano, cortar con un cuchillo adecuado en forma de chifles bien fino, sacar de un plátano 7 o 10 vainas (chifles), colocar en la artesa (recipiente) agua y sal con aliño preparado, salmuera remojar las vainas por unos minutos, encender el horno una hora antes hasta que tenga suficiente brasa y empezar a pegar las vainas en el horno en forma de círculos, y dejar que se cocine.

### **Presentación y porción**

Se coloca en una funda de plástico transparente unas 7 vainitas en total resultan 60 paquetes.

## Gallina de maduro

Fotografía N° 12 Gallina de maduro



Fotografía por: M, Lainez (2014)  
Fuente: trabajo de campo

### Herramientas y utensilios

- ✓ Hojas de la planta de plátano
- ✓ Artesa redonda
- ✓ Funda de papel grueso (funda de cemento),
- ✓ Horno en la tierra.
- ✓ Cuchillo
- ✓ Rallador

### Ingredientes

- ✓ 1 racimo de plátano maduro

### Preparación

Quitar la cáscara de los maduros dejar en un recipiente, una vez listo se procede a rallarlos, posterior a esto, calentar las hojas del plátano en el fogón, y cortar de acuerdo al tamaño adecuado, se forma un tamal (la gallina) una vez listo todas las gallinas, se envuelve con las cáscaras de maduro se procede a armar un tamal grande de gallinas. El horno, es decir el agujero debe tener suficiente fuego (brasa) que se mantenga toda la noche, sobre el fuego se coloca una lata con el tamal grande, se cubre totalmente el agujero hasta el siguiente día, estarán las gallinas cocinadas, cabe recalcar que para realizar este alimento se deben aplicar los métodos adecuados caso contrario los resultados serán negativos.

**Presentación y porción:** se obtiene 60 unidades c/u, están cubierta de hojas de plátano.

## **Gordito de harina**

Fotografía N° 13 Gordito de harina



Fotografía por: M, Lainez (2014)  
Fuente: trabajo de campo

### **Herramientas y utensilios**

- ✓ Bandeja mediana
- ✓ Charol de aluminio
- ✓ Fogón y una parrilla.

### **Ingredientes**

- ✓ 5 libras de harina de trigo
- ✓ Una pizca de sal y azúcar
- ✓ 6 tazas de agua hervida y tibia
- ✓ ½ libra de mantequilla
- ✓ ½ libra de queso

### **Preparación**

Colocar la harina en un recipiente, poner sal y azúcar para dar punto y luego agregar las 6 tazas de agua tibia, se procede a amasar con mantequilla, y se forman los gorditos dejando en el centro del gordito un trozo de queso, luego se los coloca en un charol de aluminio para asarlos sobre la parrilla.

### **Porción y presentación**

Se retira de la parrilla y se los coloca en una servilleta para servirse.  
Resultan 50 unidades.

## Tambor de yuca

Fotografía N° 14 Tambor de yuca



Fotografía por: Lainez, M (2014)  
Fuente: trabajo de campo

### Herramientas y utensilios

- ✓ Hojas de plátano
- ✓ Lienzo
- ✓ oline.

### Ingredientes

- ✓ Yuca
- ✓ Canela molida
- ✓ Panela
- ✓ 4 libras de azúcar

### Preparación

Pelar la yuca, lavarla bien, cortarla en trozos, quitar la raíz interna, dejar en un recipiente con agua a remojar por tres días, luego rallar la yuca , cernir con un lienzo blanco y escurrir el agua de la yuca rallada, una vez listo se procede a moler. Se mezcla con la canela, panela, azúcar y se coloca dos cucharadas de la yuca sobre un pedazo de hoja de plátano tibio, se forma el tambor luego se amarra con paja toquilla, colocar los tambores en una olla con agua y dejar hirviendo sobre el fuego del fogón hasta que esté cocinado, luego que enfríe estará listo para servirse.

**Porción y presentación:** el tambor está envuelto en una hoja de plátano amarrado por la mitad con paja toquilla, el resultado se obtienen 60 unidades.

## **Pescado asado**

Fotografía N° 15 Pescado asado



Fotografía por: Lainez, M (2014)  
Fuente: trabajo de campo

### **Herramientas y utensilios**

- ✓ Fogón
- ✓ Leñas,
- ✓ Parrillas
- ✓ Cuchillo
- ✓ Tabla de picar

### **Ingredientes**

- ✓ Pez (camotillo, morenillo etc.)
- ✓ Sal y aliño al gusto

### **Preparación**

Limpiar el pescado y lavar bien.

Luego poner sal y aliño, pasar un palillo por la mitad del pescado para facilitar el asado, colocar a un costado del fogón, dejando brasas por debajo del pescado, darle la vuelta unas dos veces hasta que esté totalmente cocinado.

### **Presentación**

Se coloca el pescado sobre un plato y servirse, puede acompañarse de un plátano o una porción de arroz, su precio está sujeto a cambios por la variedad de peces.

## **Café pasado**

Fotografía N° 16 Café pasado



Fotografía por: M. Lainez (2014)  
Fuente: trabajo de campo

### **Herramientas y utensilios**

- ✓ Fogón
- ✓ Filtro
- ✓ Molino
- ✓ Piedra y mano de moler
- ✓ Cafetera
- ✓ Cucharón
- ✓ Tiesto

### **Ingredientes**

- ✓ Granos de café
- ✓ Azúcar

### **Preparación**

Colocar el tiesto sobre el calor de las brasas en el fogón, una vez caliente colocar el café y proceder a remover con el cucharón de un lado a otro, hasta que esté bien tostado luego colocar el azúcar sobre el café, remover hasta obtener como un caramelo. Luego moler el café y se obtiene un polvo, colocar el polvo en el filtro y agua caliente, pasar el café y obtener la esencia, dejar esta esencia en una botella de cristal listo para el consumo.

**Porción y presentación:** se presenta en una taza con un plato.

## Yuca asada

Fotografía N° 17 Yuca asada



Fotografía por: M, Lainez (2014)  
Fuente: trabajo de campo.

### Herramientas y utensilios

- ✓ Fogón
- ✓ Cuchillo
- ✓ Recipiente mediano

### Ingredientes

- ✓ Yuca
- ✓ Sal al gusto

### Preparación

Lavar bien la yuca con toda la cáscara, luego dejar secar el agua y colocar a un costado del fuego de las brasas en el fogón, dejar unos minutos a pre-cocinar, caliente la yuca se procede a pelarla y colocar de nuevo cerca de las brasas hasta que este blandita o cocinada.

Es preferible que las yucas sean pequeñas

### Porción y presentación

Dos trozos de yuca en un plato y servirse

*Nota: no está activo en el mercado Libertador Bolívar*

## Humitas

Fotografía N° 18 Humitas



Fotografía por: M, Lainez (2014)  
Fuente: trabajo de campo.

### Herramientas y utensilios

- ✓ Tina
- ✓ Olla
- ✓ Molino
- ✓ Artesa
- ✓ Cucharón

### Ingredientes

- ✓ Maíz
- ✓ Huevos
- ✓ Mantequilla
- ✓ Queso

### Preparación

Desgranar el choclo, luego colocar en el molino, moler hasta que quede una masa muy suave, colocar en un recipiente, poner la mantequilla derretida con queso rallado, huevos batidos, mezclar los ingredientes. Colocar la masa del choclo sobre las hojas del mismo choclo, envolverlos y amarrarlos con paja toquilla. Ponerlos a cocinar en una olla grande con agua hasta que hierva por una hora aproximadamente, dejar enfriar y está listo para el consumo

### Porción y presentación

Las humitas se presentan envueltas en hojas de choclo sobre un plato.

*Nota: no está activo en el mercado Libertador Bolívar.*



## Té de manzanilla, hierba luisa y anís

Fotografía N° 19 Té de Manzanilla



Fotografía por: M, Lainez (2014)

Fuente: trabajo de campo

### Herramientas y utensilios

- ✓ Fogón
- ✓ Olla pequeña
- ✓ Cuchara pequeña
- ✓ Cantina de cocina
- ✓ Taza

### Ingredientes

- ✓ Agua
- ✓ Azúcar
- ✓ Anís, hierba luisa, manzanilla.

### Preparación

Lavar la planta medicinal bien y luego dejar hirviendo unos minutos y tomar caliente con un poco de azúcar, esta sustancia también sirve como medicina para dolores intestinales.

**Presentación y cantidad:** verter el líquido en una taza pequeña y servirse.

*Nota:* no está activo en el mercado Libertador Bolívar.

## Colada de zapallo

Fotografía N° 20 Colada de zapallo



Fotografía por: M, Lainez (2014)

Fuente: trabajo de campo

### Herramientas y utensilios

- ✓ Moledor manual
- ✓ Olla
- ✓ Cuchara
- ✓ Cuchillo

### Ingredientes

- ✓ Zapallo
- ✓ Canela
- ✓ Clavo de olor
- ✓ Leche
- ✓ Azúcar

### Preparación:

Pelar el zapallo, quitarle la semilla, cortar en trozos, lavar y dejarle cocinando, agregarle canela y clavo de olor hasta que esté blandito el zapallo, luego desvanecer los trocitos hasta que esté cremoso y agregarle leche con un poquito de azúcar y está listo para el consumo.

**Presentación y porción:** Se sirve en una taza o vaso

*Nota: no está activo en el mercado Libertador Bolívar.*

## **Colada de camote**

### **Herramientas y utensilios**

- ✓ Fogón
- ✓ Olla
- ✓ Cucharon
- ✓ Cuchillo

### **Ingredientes**

- ✓ Camote
- ✓ Canela
- ✓ Clavo de olor
- ✓ Leche

### **Preparación**

Lavar bien el camote, dejar cocinando con toda la cáscara hasta que el camote esté bien blandito, luego pelar, colocar en un recipiente y desvanecerlo hasta obtener como una especie de puré y poner la leche con el clavo de olor y la canela y cocinar por unos minutos hasta obtener el sabor de canela y está listo.

### **Presentación y cantidad**

Se presenta en una taza o un vaso, también se puede consumir asado.

*Nota: no está activo en el mercado Libertador Bolívar.*

## Natilla

### Fotografía N° 21 Natilla



Fotografía por: M, Lainez, (2014)  
Fuente: trabajo de campo

### Herramientas y utensilios

- ✓ Molino
- ✓ Cuchillo
- ✓ Cucharón
- ✓ Cuchareta

### Ingredientes

- ✓ Maíz
- ✓ Cal
- ✓ Canela clavo de olor
- ✓ Azúcar

### Preparación

Dejar el maíz remojando un día antes, colocar el maíz en una olla de aluminio con agua, en 5 libras de maíz, 10 litros de agua, dejar cocinando con suficiente fuego, luego de ½ hora colocar la cal; se continúa cocinando, mover constantemente con el cucharón hasta que esté blandito el maíz (bien cocinado), por tres horas aproximadamente. Dejar enfriar en una tina, luego lavar bien hasta que el agua esté bien limpia, dejar reposando unas horas. Moler hasta lograr una masa de maíz, con la misma también se puede hacer los gorditos de maíz, cernir con un cedazo la masa, una vez listo colocar la esencia y cocinar; mover constantemente hasta que esté líquido, espeso y colocar en los platos.

**Porción y presentación:** se colocan en un plato pequeño quedando 30 unidades.

**Nota:** no está activo en el mercado Libertador Bolívar.

## **Choclo asado**

Fotografía N° 22 Choclo asado



Fotografía por: M, Lainez (2014)

Fuente: trabajo de campo

### **Herramientas y utensilios**

- ✓ Fogón
- ✓ Cuchillo
- ✓ Tenaza

### **Ingredientes**

- ✓ Choclo criollo amarillo o blanco
- ✓ Mantequilla

### **Preparación**

Colocar el choclo a pre-cocinar con toda la cáscara sobre el fuego de la candela del fogón por unos minutos, pelar, dejar dorar sobre la parrilla hasta que esté cocinado, este producto solo se cosecha en la costa ecuatoriana en épocas de invierno el choclo amarillo.

### **Presentación y porción**

Una unidad en un plato cubierto de mantequilla, queso.

***Nota:** No está activo en el mercado Libertador Bolívar.*

## **Plátano asado, maduro sado**

Fotografía N° 23 Plátano asado



Fotografía por: Lainez, M (2014)  
Fuente: trabajo de campo

### **Herramientas y utensilios**

- ✓ Fogón
- ✓ Cuchillo y tenaza

### **Ingredientes**

- ✓ Plátano
- ✓ Queso

### **Preparación**

Pelar el plátano y colocar sobre las brasas, voltear constantemente hasta que esté completamente cocinado.

### **Presentación y porción**

Se coloca sobre un plato, en la mitad se coloca el queso.

## Chocolate casero

Fotografía N° 24 Chocolate casero



Fotografía por: M, Lainez (2014)  
Fuente: trabajo de campo

### Herramientas y utensilios

- ✓ Molino
- ✓ Fogón
- ✓ Tiesto
- ✓ Cuchara de madera
- ✓ Cucharón

### Ingredientes

- ✓ Cacao en pepas
- ✓ Plátano
- ✓ Leche
- ✓ Clavo de olor y canela

### Preparación

Colocar el cacao en el tiesto y proceder a tostar, luego se quita la cáscara de la pepa, y se procede a moler hasta obtener una masa y se forman unas bolas de una libra aproximadamente. Dejar hirviendo una olla con agua canela, clavo de olor por media hora y agregar un plátano asado en trozos pequeños y dejar remojando una bola de chocolate para disolver, agregar en el agua de canela, mezclar, poner una taza de leche, y azúcar al gusto, dejar cocinar por 15 minutos y estará listo para el consumo.

*Nota: no está activo en el mercado Libertador Bolívar.*

2.12. Personas que conservan y practican las técnicas y métodos ancestrales en la preparación de alimentos

**Cesárea Alejandro Gabino**  
Fotografía N° 25 Sra. Cesárea Alejandro

Fecha de nacimiento: 1950-18-11

Lugar de nacimiento: Libertador Bolívar

Estado civil: Viuda

Dirección domiciliaria: Barrio Cristóbal Colón y calle 24 de julio

Dedicación: ama de casa, prepara y vende morocho, tortillas de maíz, tambor y gallina de maduro dos veces por semana



Fotografía por: M, Lainez (2014)  
Fuente: trabajo de campo

Cesárea nació en Libertador Bolívar, sus padres el Sr. Juan Alejandro Silvestre, su madre Mercedes Gabino, quedó huérfana a los tres años de edad siendo una pequeña niña, su abuela se hizo responsable de ella; cuando tenía 14 años aprendió el arte culinario artesanal de su abuelita de nombre Guadalupe Silvestre, también se dedicaba a lavar la ropa de los vecinos para ganarse la vida; además secaba paja toquilla como también las actividades domésticas. Se casó a los 18 años con el Sr. Santo Ambrosio Rodríguez, ciudadano del recinto Cerro Alto, juntos tuvieron 8 hijos dos de ellos fallecidos y seis de ellos están vivos Cristina, Justa, Petita, Santa, Santiago, Crecensia y María (mellizas), todos con parto normal. Su primer hijo lo tuvo a los 20 años y tiene 27 nietos, quedó viuda hace 19 años, se caracteriza por ser una mujer fuerte y luchadora, vive en una pequeña casita de caña y madera estilo rústico con su hijo, ella no padece ninguna enfermedad, desde que se quedó viuda decidió emprender la producción de tortillas, gallinas de maduro, entre otros alimentos para la venta de esta forma mantener a su familia, en la actualidad solo dos de sus hijas ejercen esta actividad, cuenta que es complicado y la práctica le ha hecho una especialista en este arte puesto que se necesita de técnicas y métodos que no debe pasar por alto en la preparación de estos alimentos.



## **Vicenta Dominia Baquerizo Ángel**

Fotografía N° 26 Sra. Vicenta Baquerizo

Fecha de nacimiento: 1947- 04 -05

Lugar de Nacimiento: Libertador Bolívar

Estado civil: Casada

Dirección domiciliaria: barrio Cristóbal Colón y  
calle 9 de octubre

Dedicación: ama de casa y ventas de maduro asado  
con queso, bolones, frente a su casa.



Fotografía por: M, Lainez (2014)  
Fuente: trabajo de campo

Vicenta nació en Libertador Bolívar en el año 1947, tiene 68 años es hija del Sr. Catalino Baquerizo y Carmen Ángel, estudió hasta el segundo grado de primaria, desde que tenía 10 años aprendió el oficio de ama de casa, sobre todo a cocinar, enseñanza que fue impartida por su mamá.

Se casó con el Sr. Guillermo Suárez Orrala a los 13 años, su esposo tenía 22 años, juntos procrearon 6 hijos entre ellos cuatro varones y tres mujeres: Leonardo, Elvia, Víctor, Jaime, Francia y Amelia Suárez Baquerizo hasta ahora tiene 25 nietos y vive con uno de sus hijos, su esposo se dedica a vender hamacas en la ciudad de Guayaquil, ella se dedica a vender maduro asado porque es la única fuente de empleo que puede ejercer y contribuir económicamente con su familia.

Aproximadamente tiene 10 años en esta actividad comercial, le gusta participar en capacitaciones, ferias, manifiesta que ha aprendido mucho sobre el servicio al cliente, contenta cada fin de semana se dedica con mucho afán en su negocio, cuenta que vivir cerca de la carretera principal es una gran oportunidad para su negocio.

## Justa Rodríguez

Fotografía N° 27 Sra. Justa Rodríguez

Fecha de nacimiento: 1959

Lugar de nacimiento: Libertador Bolívar

Estado civil: Casada

Dirección domiciliaria: barrio Cristóbal Colón y  
calle 24 de julio

Dedicación: ama de casa también produce y vende  
morocho, tortillas de maíz, tabor y gallina de  
maduro.



Fotografía tomada por: M, Lainez (2014)

Fuente: trabajo de campo

Justa es hija de la señora Cesárea Alejandro y el Sr. Santo Rodríguez ella tiene 54 años. Se casó a los 20 años con el Sr. Genaro De la Luisa y tuvieron 5 hijos, tres mujeres y dos varones: Maricela, Verónica, Hilda, Manuel, y Wilson De la Luisa Rodríguez actualmente tiene 11 nietos.

De su madre aprendió los métodos y técnicas de hacer las gallinas de maduro, tabor, entre otros, pero empezó a producir luego de estar casada; su esposo ayuda en la producción y comercialización de estos productos, para su familia ésta es la principal fuente de ingresos económicos, de vez en cuando también realizan artesanías en paja toquilla y zapán, manifiesta que es muy complicado conseguir un trabajo para su esposo, por esta razón se dedican a este tipo de actividad. Son sus propios jefes, dueños de su tiempo y horario, hasta ahora esta actividad ha garantizado la subsistencia de su familia, brindándole al menos la educación básica, ellos viven en una casita que el gobierno nacional les otorgó. Esta familia solicita del apoyo de las instituciones públicas o privadas para mejorar la producción y venta de estos productos y que sea más reconocido por los turistas el sector donde la realizan.

## **Maximina Rodríguez**

Fotografía N° 28 Sra. Maximina Rodríguez

Fecha de nacimiento: 1950-18-11

Lugar de nacimiento: Libertador Bolívar

Estado civil: Casada

Dirección domiciliaria: barrio Cristóbal Colón y calle  
9 de octubre

Dedicación: ama de casa y ventas de café pasado,  
bolones frente a su casa solo en temporadas



Fotografía por: M, Lainez (2014)

Fuente: trabajo de campo

Maximina Rodríguez tiene 65 años es hija del Sr. Alberto Rodríguez Reyes y la señora Elisa Ángel Yagual tiene cuatro hermanos. Se casó a los 19 años con el Sr. Manuel Barzola, él igualmente tiene 65 años, juntos tuvieron 11 hijos, de los cuales solo 7 están vivos sus nombres son Pedro, Manuel, Katty, Lili, Ana, María y Mili Barzola Rodríguez.

Desde muy joven trabajaba en un centro infantil de cocinera, actividad que le favoreció muchísimo porque fue donde aprendió muchas cosas sobre la alimentación de las diferentes capacitaciones que recibía semanalmente, cuenta que sus clientes se van muy contentos por la atención y el exquisito sabor de los alimentos que ella les brinda sobre todo el exquisito sabor del café pasado con un rico bolón mixto, afirma que es la única forma de contribuir económicamente en su hogar. A la edad que ella tiene no le permite trabajar para una institución pública o privada pero se considera una mujer emprendedora capaz de enfrentar los retos de la vida.

## **Témpora Valentina Del Peso**

Fotografía N° 29 Sra. Témpora Del Peso

Fecha de nacimiento: 1960-16-12

Lugar de nacimiento: Libertador Bolívar

Estado civil: Casada

Dirección domiciliaria: Calle principal Barrio San Isidro

Dedicación: ama de casa, produce tortillas de maíz, tambor y gallina.



Fotografía por: M, Lainez (2014)  
Fuente: trabajo de campo

Témpora nació el 16 de diciembre de 1960 tiene 55 años es hija del Sr. Abrahan Del Peso, aún vive y tiene 74 años, su madre Gaudencia Floreano tiene 68 años. Se casó a los 20 años con el Sr. Santo Floreano, tienen cinco hijos dos mujeres y tres varones Johnny, Fabián, Lilian, Dalia y Jimmy Floreano Del Peso y tiene 6 nietos.

A los 14 años aprendió de su abuelita a realizar este tipo de alimentos, los mismos que son vendidos los fines de semana en el cantón La Libertad a lado del mercado de mariscos desde hace un año, con esta actividad puede ayudar con los gastos de su hogar, manifiesta que trabaja muy duro para que sus hijos estudien y tengan una mejor calidad de vida. Ella tiene en el patio de su casa un horno para las gallinas de maduro alimentos que preparan junto con su madre.

## **Elvia Suárez Baquerizo**

Fotografía N° 30 Sra. Elvia Suárez

Fecha de nacimiento: 1966

Lugar de nacimiento: Libertador Bolívar

Estado civil: Casada

Dirección domiciliaria: barrio Cristóbal Colón y  
calle 9 de Octubre

Dedicación: ama de casa, ventas de maduro con  
queso y pescado asado



Fotografía por: Lainez, M (2014)  
Fuente: trabajo de campo

Elvia es hija de Vicenta Dominia Baquerizo Ángel y Catalino Suárez Baquerizo tiene 49 años, se casó con el Sr. Milton De la Cruz y juntos tienen siete hijos entre ellos: Lourdes, Edigson, Holger, Marlon, Leiber, Leonel y Lenin De La Cruz, actualmente tiene tres nietos.

Desde su adolescencia aprendió las técnicas de la alimentación cocidos en el fogón, es experta y muy ágil en los alimentos asados, su negocio lleva cinco años de forma independiente, anteriormente solo ayudaba a su madre que también tiene su propio negocio, manifiesta que la experiencia de emprender hasta la actualidad es excelente, está activa todo el año específicamente los fines de semana, aunque aclara que en temporada de sol y playa las ventas aumentan por la afluencia de turistas nacionales y extranjeros. Se considera una persona luchadora y emprendedora.

2.13. Comprobación de Hipótesis

CUADRO N° 14 Presentación del chic cuadrado

<b>¿Cree Ud. que la gastronomía ancestral de Libertador Bolívar aportará al desarrollo del turismo cultural de esta comunidad?</b>			
<b>Categoría</b>	<b>SI</b>	<b>NO</b>	<b>TOTAL</b>
Comunidad	188	6	194
Turistas	148	1	149
Autoridades	5	0	5
<b>TOTAL</b>	<b>341</b>	<b>7</b>	<b>348</b>

CUADRO N° 15 Valores Esperados

<b>Categoría</b>	<b>SI</b>	<b>NO</b>	<b>TOTAL</b>
Comunidad	190,0977	3,9023	194,0000
Turistas	146,0029	2,9971	149,0000
Autoridades	4,8994	0,1006	5,0000
<b>TOTAL</b>	<b>341,0000</b>	<b>7,0000</b>	<b>348,0000</b>

CUADRO N° 16 Valores X<sup>2</sup>

<b>Categoría</b>	<b>SI</b>	<b>NO</b>	<b>TOTAL</b>
Comunidad	0,0231	1,1276	1,1508
Turistas	0,0273	1,3308	1,3581
Autoridades	0,0021	0,1006	0,1026
<b>TOTAL</b>	<b>0,0525</b>	<b>2,5590</b>	<b>2,6115</b>

CUADRO N° 17 Sumatoria

SUMATORIA X <sup>2</sup>	2,6115	Se acepta la hipótesis
CHICUAD. INVERSA	5,9915	

### ANÁLISIS

Según los resultados se demuestra que la hipótesis planteada se acepta, por tanto es viable que se diseñe la propuesta.

#### 2.14. Discusión final y cierre del capítulo

De acuerdo a la información obtenida sobre el tema en estudio, se demuestra total interés por los moradores en mantener sus tradiciones culturales gastronómicas, debido a la importancia del turismo gastronómico en el Ecuador, igualmente de los visitantes por conocer otras actividades o distracciones.

La gastronomía es un factor muy importante en el desarrollo del turismo cultural puesto que es parte de la identidad de un sector, por tanto Libertador Bolívar es una comunidad que cuenta con estos recursos que hasta la actualidad se han mantenido aunque de forma eventual, recurso valioso que no está siendo aprovechado en el medio económico, mucho menos turístico.

En esta etapa de la investigación se detectó al grupo de personas que realizan esta actividad y que solo es elaborada cuando están invitadas a participar en ferias específicas, existe una pequeña familia donde dos señoras realizan esta labor de manera permanente establecida una vez por semana.

Para dar importancia a estas actividades gastronómicas se considera que las personas que tienen el conocimiento y práctica deben vincularse en un grupo organizado con todos los derechos y obligaciones que una organización solicita, de esta forma las gestiones que se emprendan generen resultados efectivos.

Para esto la propuesta que a continuación se plantea en el capítulo III tiene la responsabilidad principal de la ejecución de los proyectos establecidos en un plan de acción que recaerá sobre la dirigencia del cabildo comunal Atravezado ya que se trata de la autoridad principal de toda la población con un serio compromiso con referencia a su desarrollo turístico local, como también de las autoridades de turno en las diferentes instituciones públicas y otras en particular.

## **CAPÍTULO III**

### **PLAN DE ACCIÓN PARA LA GASTRONOMÍA ANCESTRAL DE LA COMUNIDAD DE LIBERTADOR BOLÍVAR, 2015.**

#### **3.1. Presentación de la propuesta**

La presente propuesta tiene como finalidad que la comunidad fortalezca la identidad gastronómica ancestral y agrícola que posee, con ello se desarrolle una oferta diferente a las cotidianas, que la experiencia transporte a los turistas a las costumbres antiguas, en un espacio y lugar agradable, adecuado para la producción y comercialización de los alimentos locales, la ventaja sobre la competencia de este interesante recurso que se basa en un atractivo diferente único en la provincia de Santa Elena sobretodo de la parroquia Manglaralto.

#### **3.2. Justificación**

La elaboración de un plan de acción para la gastronomía ancestral aportará al desarrollo del turismo gastronómico fortaleciendo la identidad cultural de la comunidad de Libertador Bolívar, manteniendo y conservando las costumbres y tradiciones gastronómicas ancestrales. Conocimiento y práctica, único de las abuelas de esta comunidad que se considera demostrar a los turistas nacionales y extranjeros cooperando al desarrollo de una nueva oferta local a través de la demostración y degustación de esta exquisita alimentación, en un espacio físico definido agradable a los visitantes que identifique las costumbres de esta comunidad.

#### **3.3. Misión**

Fortalecer la identidad cultural de la comunidad de Libertador Bolívar, de esta forma promover el desarrollo turístico y fomentar plazas de trabajo, brindando a los turistas experiencias de entretenimiento cultural mediante la interacción con los recursos culturales.



### **3.4. Visión**

Ser reconocidos a nivel nacional como una comunidad cultural por las costumbres gastronómicas ancestrales de la Parroquia Manglaralto, provincia de Santa Elena.

### **3.5. Objetivo general**

Fomentar la participación, producción y comercialización de las costumbres, métodos y técnicas de la gastronomía ancestral, mediante la integración y la organización de las personas interesadas que realizan estas actividades, promoviendo el fortalecimiento de la oferta turística de la comunidad de Libertador Bolívar, fortaleciendo la identidad cultural.

#### **3.5.1 Objetivos específicos**

- ✓ Promover el rescate de las costumbres tradicionales.
- ✓ Ofertar a los turistas nuevos productos turísticos.
- ✓ Contribuir con el desarrollo económico mediante la producción y comercialización.

### **3.6. Análisis del foda ( anexos # 10 )**

Esta comunidad como otras tiene sus fortalezas, amenazas, debilidades y oportunidades, el aspecto positivo de realizar un análisis FODA donde podemos destacar recursos que muchas veces no se han tomado en cuenta o no se piensa que se trata de un recurso que se posee, como también detectar las debilidades que muchas veces pueden ser perjudiciales en el entorno local, pero también existen las oportunidades y de ello obtener beneficios. Entre las fortalezas que se destacan, constan sus atractivos naturales y culturales, está situada en la principal vía de acceso, comunidad en pleno desarrollo turístico para ser aprovechado que también podría ser considerado como una oportunidad, a pocos minutos de la comuna Montañita reconocida internacionalmente, además del vínculo social con las entidades comerciales.

La participación en diferentes ferias que permiten a los participantes dar a conocer su comunidad y sus atractivos, como debilidad se considera la inexistencia de un parqueo, señalética, el desconocimiento de las recursos culturales, entre otros, por último están las amenazas de un fenómeno natural, la crisis económica, en este caso la caída del precio del petróleo.

### 3.7.Líneas estratégicas

CUADRO N° 18 Líneas estratégicas

PROGRAMA	PROYECTO	ACTIVIDADES
<i>El saber tradicional gastronómico de las abuelas de Libertador Bolívar</i>	<b>Proyecto #1</b> Rescate y puesta en valor las técnicas ancestrales de la gastronomía	-Foro seminario gastronómico cultural para la comunidad de Libertador Bolívar. -Casa comunal galería con imágenes e información alusivas al tema. -Casa abierta local.
	<b>Proyecto # 2</b> Fortalecimiento de la oferta gastronómica turística cultural	-Productos gastronómicos ancestrales. - Diseño de los locales a implementar para el desarrollo de la actividad gastronómica ancestral.
<i>Fortalecimiento de la cultura turística</i>	<b>Proyecto #1</b> Sensibilización de la cultura turística	-Capacitación para el mejorar de la calidad del servicio turístico. -Implementación y adecuación de la estructura para el servicio turístico.
	<b>Proyecto #2</b> Fortalecimiento de la organización comunitaria	-Conformación de un comité. -Delegación de funciones y responsabilidades - Elaboración del calendario turístico (eventos y actividades turísticas ) -Gestión de recursos generales
<i>Introducción de la nueva oferta gastronómica cultural</i>	<b>Proyecto #1</b> Estrategia de posición en el mercado	-Definición y creación de la marca -Definición del marketing estratégico

Elaborado y diseñado por: M, Lainez (2015)

### **3.8 PROGRAMA: EL SABER TRADICIONAL GASTRONÓMICO DE LAS ABUELAS DE LIBERTADOR BOLÍVAR**

#### **3.8.1 Proyecto: Rescate y puesta en valor las técnicas ancestrales de la gastronomía**

Objetivo: Valorar y transmitir las técnicas gastronómicas ancestrales de la comunidad de Libertador Bolívar.

Actividad: Foro seminario gastronómico cultural para la comunidad de Libertador Bolívar.

Para la ejecución del seminario es muy importante la planificación, entre los principales puntos se debe considerar primero el objetivo del foro y la asistencia del público, como también la promoción y de esta forma garantizar la concurrencia de los moradores de la comunidad, se recomienda que las ponencias transmitidas deben estar dirigidas por personas profesionales en el ámbito cultural, turístico e historiadores, quienes tendrán la potestad de influenciar en las personas participantes con el propósito de hacer que la comunidad valore su identidad gastronómica y rescatar el valor que esta actividad tiene para el desarrollo del turismo cultural local.

#### **Acciones**

1. Presentación y socialización de la propuesta con los moradores de la comunidad sobre el "Foro seminario gastronómico cultural".
  - Invitación a la población a una reunión general de comuna
2. Planificación del foro: lugar, fecha, invitados especiales autoridades y exponentes de las temáticas.
3. Delegación de comisiones a diferentes gestiones :
  - Auspiciantes, instituciones públicas y privadas
  - Invitación a expositores profesionales
  - Invitación a los medios de comunicación
  - Invitación del público objetivo

- Invitación de las autoridades
- Invitación de grupos folclóricos
- 4. Planificación de responsabilidades.
- 5. Planificación de la ejecución del foro por horas.

CUADRO N° 19 Programación del foro

Día mes año				
N°	Hora	Actividad	Temática	Expositor
1	09H00-09H15	Apertura del foro		Presidente de comuna
2	09H15-10H15	Exposición	Turismo cultural	Lcdo. Douglas Dillon
3	10H15-10H30	Presentación	Grupo folclórico	Nuestras Raíces
4	10H30-11H00	Exposición	Nuestra historia	Arqueólogo EXLR
5	11H00- 12H00	Exposición	Video de historia	Invitado
6	12H00-14H00	Almuerzo	Gastronomía típica	Invitado
7	14H00-15H00	Exposición	Nuestra identidad	Invitado Ministerio cultura
8	15H00-16H00	Entrega Reconocimiento	Señoras	Invitados
9	16H00-17H00	Clausura		
		Rueda de prensa		

Elaborado y diseñado por: Lainez, M (2015),

### Estrategia

- ✓ Invitación a estudiantes de las diferentes instituciones educativas, a formar parte de este evento
- ✓ Difusión en los diferentes medios.
- ✓ Reconocimiento honorífico a las personas involucradas en la actividad de gastronomía ancestral por su labor.

### Actividad y Responsable

CUADRO N° 20 Gestiones para el foro

Descripciones	Responsable
Gestión: participación de las instituciones públicas, Universidad Estatal Península Santa Elena, Ministerio de Turismo y Ministerio de Cultura. (expositores)	Directiva comunal
Gestión patrocinadores: promoción y ejecución del evento y logística.	Comisión de Turismo
Aperitivos almuerzo	Directiva comunal

Elaborado y diseñado por: Lainez, M (2015)

Actividad: Casa comunal galería con imágenes e información alusivas al tema.

Libertador Bolívar cuenta con un establecimiento principal como es su casa de reuniones, la casa comunal llamada Atravezado, está ubicada en la calle principal. Esta actividad tiene la finalidad de que se exprese una mejor perspectiva del establecimiento, agradable para quienes tienen la oportunidad de conocer este lugar. Se considera que primero debe renovarse el color de la pintura de las paredes, pilares y todo el establecimiento tanto en la parte interior como exterior, y luego se procede a colocar los cuadros con las imágenes en los sectores determinados.

Para la ejecución de esta actividad es importante involucrar al Ministerio de Cultura como principal institución pública quien tiene la potestad para el desarrollo de esta actividad en coordinación con la directiva comunal y el comité de turismo, por tanto se recomienda dar continuidad a los siguientes pasos.

### **Acciones**

1. Levantamiento de la información pertinente
2. Selección de las personas involucradas en esta actividad
3. Planificación de las tomas fotográficas (fechas y lugares específicos)
4. Selección de los materiales a utilizar
5. Designación de las áreas dentro de la casa comunal para la exhibición de las imágenes

### **Estrategia**

- ✓ Difusión en los diferentes medios de comunicación previo a la presentación
- ✓ Presentación e inauguración de la nueva imagen del local a la comunidad
- ✓ Sesión solemne
- ✓ Aperitivo al público presente

CUADRO N° 21 Gestiones para la casa comunal galería

<b>Acción</b>	<b>Responsable</b>
Solicitud: Ministerio de Turismo con el aporte de la toma e impresiones de las respectivas fotografías, como también las pinturas del mural	Directiva comunal
Coordinación con los artesanos para el diseño y elaboración de los marcos que tendrán las fotografías y las pinturas.	Comité de turismo
Dirección y control del desarrollo de toda la actividad	Directiva comunal

Elaborado y diseñado por: Lainez, M (2015)

Ejemplo: ver anexos # 25

Actividad: Casa abierta local.

La ejecución de la casa abierta tiene la finalidad de demostrar las diferentes técnicas, métodos y herramientas empleados en la elaboración de cada uno de estos alimentos, manifestado por las señoras que conservan y practican estos conocimientos; se considera coordinar con los docentes de la escuela y el colegio de la comunidad, de esta forma incluir y comprometer con el apoyo a los padres de familia, niñas, niños con la presentación de números artísticos para la apertura y realce del evento.

### **Acciones**

1. Planificación de la casa abierta (fecha, tiempo y lugar específico).
2. Asignación de las exponentes
3. Reunión para asignación de responsabilidades.

### **Estrategia**

- ✓ Presentación de grupos folclóricos
- ✓ Ejecución de la casa abierta en una fecha significativa para la comunidad.
- ✓ Invitar a los diferentes medios de comunicación.

CUADRO N° 22 Gestión casa abierta gastronomía ancestral

Acción	Responsable
Gestión de patrocinadores y logística	Directiva comunal
Gestión: para la participación de instituciones públicas como las educativas y el gobierno parroquial Autónomo Descentralizado Manglaralto	Comité de turismo
Presentación y exposición en los Stands	Señoras involucradas en estas actividades
Limpieza del sector antes, durante y después	Grupo de jóvenes

Elaborado por: Lainez, M (2015)

### 3.8.2 Proyecto: Fortalecimiento de la oferta gastronómica turística cultural.

**Objetivo:** Desarrollar nuevas alternativas de turismo gastronómico cultural a nivel local.

Actividad: Productos gastronómicos ancestrales

De acuerdo a la investigación se presenta una propuesta de productos ancestrales a ser considerados.

- ✓ Morocho y café pasado
- ✓ Tortilla de maíz y café pasado
- ✓ Gordito de harina y chocolate
- ✓ Café, yuca asada y pescado asado
- ✓ Humita con te de hierbas
- ✓ Colada de zapallo con tortilla de maíz
- ✓ Colada de camote con gordito de harina
- ✓ Camote asado con café
- ✓ Natilla con café
- ✓ Gordo de maíz con café
- ✓ Gordo de maíz con chicharrón y colada de zapallo
- ✓ Choclo criollo asado y café
- ✓ Pescado asado con plátano asado

- ✓ Tambor con te de hierbas
- ✓ Chocolate

### Acciones

1 Planificar un concurso de alimentos ancestrales (fecha, tiempo, hora, lugar)

2 Presentación de las bases del concurso

-Nombre del plato (receta)

-Ingredientes

-Explicación de la elaboración y de la presentación

3 Invitación de los jurados

4 Arreglo y adecuación del lugar seleccionado (Cabaña caída del sol)

Ejemplo:

CUADRO N° 23 Programa del concurso gastronómico

Concurso gastronómico		
Hora	Detalle	Responsable
10H00-10H10	Apertura /bienvenida	Presidente del comité de turismo
10H10-10H30	Presentación de invitados	Presidente de la comuna
10H30-11H00	Presentación de participantes	
11H00-12H00	Desarrollo del Concurso	Jurados
12H00-13H00	Premiación	
	Clausura	

Elaborado por: Lainez, M (2015)

### Estrategia

- ✓ Concurso de los alimentos ancestrales locales, de esta forma determinar el producto ganador.
- ✓ Realizar una invitación a los representantes de las comunidades cercanas que prestan servicios de alimentos y bebidas tales como Ayangué, Cadeate, Olón, y La Entrada para su participación
- ✓ Entrega de recuerdos a los asistentes
- ✓ Entrega de premios
- ✓ Entrega de placas recordatorias
- ✓ Invitación de la prensa escrita y televisiva.



CUADRO N° 24 Gestión para el concurso de gastronomía ancestral

<b>Acción</b>	<b>Responsable</b>
Gestión de Patrocinadores locales.	Comité de turismo
Premio del mejor plato	Directiva comunal
Gestión de Placas	Directiva comunal

Elaborado por: Lainez, M (2015)

Actividad: Diseño de los locales a implementar para el desarrollo de la actividad gastronómica ancestral

Con referencia al diseño de la infraestructura se presenta y se detalla a continuación un modelo, el mismo que constará de una infraestructura física rústica con material de la zona costera como: caña, madera, y paja con un diseño apropiado a la actividad con sus respectivas áreas tales como cocina, baño, salón de los clientes y parqueo.

El diseño está establecido en un área de:

Terreno: 40 metros de largo y 10 metros de ancho

Parqueo: 15 metros por 10 metros

Baterías sanitarias: 4.10 metros por 1.50 metros

Área de las cabañas: 5 metros ancho por 20

Cabañas 5metros x 5metros.

Espacio entre cabañas 1.60 metros

Área servicio al cliente 5.10 metros por 10

Mirador; ancho 2metros y largo 30 metros

Baranda alto 90 metros

Parqueo de bicicletas 4 metros por 1.50

Para su edificación es necesario considerar que los gobiernos parroquiales, municipales y la comunidad unan esfuerzos para que de esta forma la propuesta sea ejecutada. El sector determinado durante el transcurso de esta investigación es en la parte norte y alta del territorio, donde se puede apreciar toda la comunidad y la espectacular caída del sol, por su vista panorámica que otorga, sector el

mirador en el barrio San Isidro y como referencia se encuentra a unas cuadras atrás del templo evangélico, dejando en constancia que el sector para el desarrollo de esta actividad será únicamente determinado por el gobierno local y la comunidad, mediante una asamblea comunal. Modelo de los locales: anexo # 23.

**Los objetos para dar ambiente y decoración al sector son:**

Tipo de ambientación: como se detalló al inicio se recomienda que apliquen materiales como caña bambú, para el techo paja toquilla por su duración, la base del mirador si debe contener pilares de cemento ya que el sector es en un pequeño cerro.

Decoración: la iluminación con lámparas elaboradas por los moradores, tótem, entre otras artesanías decorativas.

Utensilios: los utensilios de madera caña y la vajilla de barro, como tazas, tiesto, batea, tina, entre otros que sean necesarios para el desarrollo de esta actividad

**Estrategia**

- ✓ Presentación y socialización de la propuesta mediante reunión de Comuna
- ✓ Trabajar en coordinación con la comunidad (mano de obra)
- ✓ Aporte de la comunidad con algún material.

CUADRO N° 25 Gestión para la adecuación del área de producción y servicio

<b>Acción</b>	<b>Responsable</b>
Gestión para la construcción de la obra	Directiva comunal Comité de turismo Otros

Elaborado: Lainez, M (2015)

### **3.9.PROGRAMA FORTALECIMIENTO DE LA CULTURA TURÍSTICA**

#### **3.9.1 Proyecto: Sensibilización de la cultura turística**

Objetivo: Promover el interés y formación de las personas en el servicio turístico

Actividad: Capacitación para el mejoramiento de la calidad de los servicios turísticos.

Para el desarrollo de los talleres de capacitación se debe contar con un lugar apto para el buen aprendizaje, en este caso se puede considerar la escuela, por su infraestructura y también porque cuenta con todo el equipamiento.

Con respecto a las temáticas a desarrollarse se consideran las siguientes:

- ✓ Autoestima
- ✓ Administración de micro empresas turísticas
- ✓ Servicio y atención al cliente
- ✓ Contabilidad
- ✓ Computación
- ✓ Publicidad y promoción turística
- ✓ Entre otros temas de interés común

#### **Acciones**

-Planificación de las capacitaciones (lugar fecha tiempo)

- Diseñar y establecer convenios con instituciones educativas superiores por ejemplo la Universidad Estatal Península de Santa Elena, como también con el Ministerio de Turismo considerando que una de sus competencias se trata de la capacitación turística.

#### **Estrategia**

- ✓ Entrega de certificados
- ✓ Entrega de material de estudio

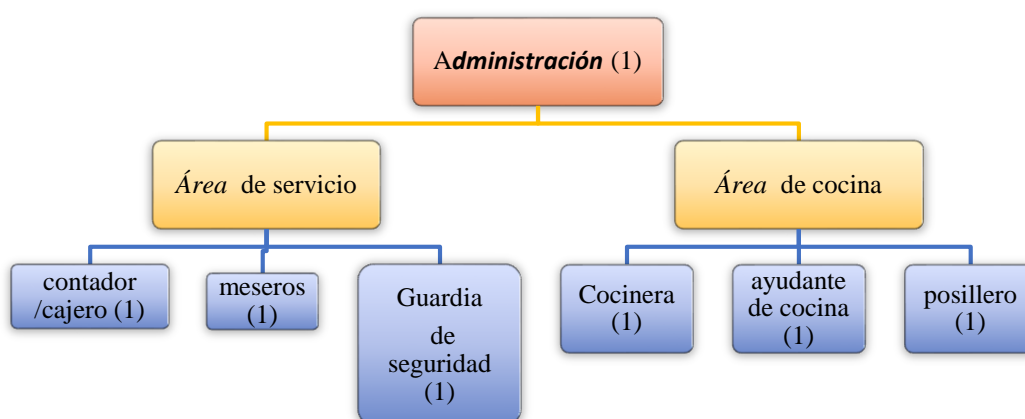
CUADRO N° 26 Gestión para la capacitación turística

Acción	Responsable
Gestión: para los facilitadores de la UPSE	Directiva comunal
Gestión de los recursos materiales GAD Parroquial	Comité de turismo
Gestión del establecimiento escuela	Directiva comunal
Logística	Comité de turismo

Elaborado: Lainez, M (2014)

Actividad: Implementación y adecuación de estructura para el servicio turístico.

Gráfico N° 33 Organigrama posicional



Total del personal # 6

### 3.9.2 Proyecto: Fortalecimiento de la organización comunitaria

#### Objetivo: Orientar la organización comunitaria

Actividad: Conformación de un comité.

Se invitará a todas las personas involucradas en esta actividad como es la gastronomía ancestral a una reunión en la casa comunal dirigida por el cabildo comunal, donde se presentará la propuesta de conformar un comité para ejercer esta diligencia como un negocio permanente.

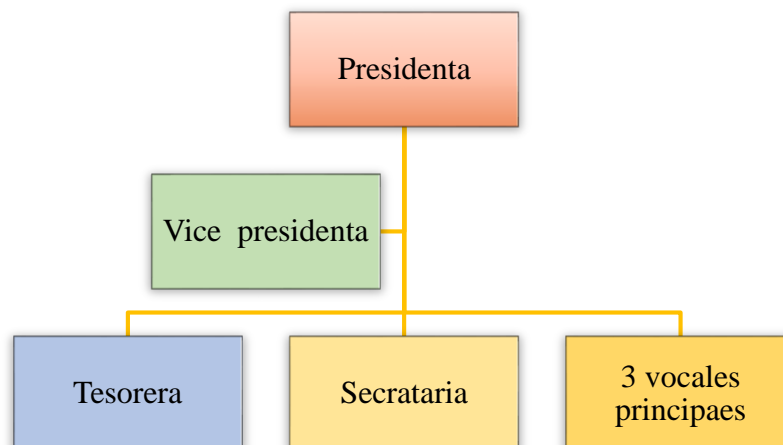
CUADRO N° 27 Perfil de la directiva del comité

<b>Presidenta</b>	<b>Vice presidenta</b>	<b>Tesorera</b>	<b>Secretaria</b>	<b>Vocales</b>
Responsable Activa don de Liderazgo	Toma de decisiones Liderazgo Excelente relaciones humanas	Responsable Conocimiento contables	Manejo de archivos, documentos	Tener espíritu de colaboración

Elaborado: Lainez, M (2015)

### Estructura organizacional del comité

Gráfico N° 34 estructura organizacional del comité



Elaborado: M. Lainez (2015)

Actividad: Delegación de funciones y responsabilidades

La directiva es el grupo de personas que serán elegidas por las demás compañeras para que sean encargadas de representar y gestionar, dirigir las actividades del comité, se recomienda que sean las mismas compañeras que establezcan las funciones y responsabilidades que se crean pertinentes a la gastronomía ancestral. A continuación se muestra un ejemplo que puede ser ampliado.

#### Funciones de la presidenta

- ✓ Planificar las reuniones
- ✓ Dirigir las reuniones

- ✓ Establecer estrategias de integración entre compañeras
- ✓ Realizar gestiones gubernamentales
- ✓ Realizar gestiones internas locales
- ✓ Administrar los negocios
- ✓ Dirigir el grupo
- ✓ Organizar las actividades
- ✓ Controlar las acciones
- ✓ Representar en las asambleas generales de comuna y otras instituciones
- ✓ Solucionar inconvenientes
- ✓ Promover el progreso de los negocios
- ✓ Hacer cumplir de las políticas internas de la organización

#### **Funciones de la vice presidenta**

- ✓ Coordinación de las actividades con la presidenta
- ✓ Representar en ausencia de la presidenta
- ✓ Participar de las actividades
- ✓ Ser la mano derecha de la presidenta
- ✓ Manifiestar las acciones de la presidenta
- ✓ Acompañar las comisiones de la presidenta.
- ✓ Controlar y dirigir las actividades.

#### **Funciones de la secretaria**

- ✓ Realizar informes de las actividades
- ✓ Realizar oficios en caso de gestiones
- ✓ Desarrollar la información del libro de actas
- ✓ Difundir las actividades internas de la organización
- ✓ Difundir las promociones y publicidad de los productos
- ✓ Manejo y control de las redes sociales.
- ✓ Controlar la asistencia en las actividades

#### **Funciones de la tesorera**

- ✓ Registrar los ingresos y egresos de los negocios

- ✓ Rendir cuentas en las reuniones.
- ✓ Hacer cumplir los pagos y cuotas.
- ✓ Controlar el pago de servicios básicos
- ✓ Realizar depósitos y préstamos bancarios.
- ✓ Mantener documentos en regla.
- ✓ Pago de viáticos en caso de gestiones.
- ✓ Compra de la materia prima

CUADRO N° 28 Elección de la directiva

<b>Acción</b>	<b>Responsable</b>
Dirección en la elección del comité	Cabildo comunal
Refrigerio	Comité de turismo

Elaborado: Lainez, M (2015)

Actividad: Elaboración del calendario turístico (eventos y actividades turísticas)

Para la elaboración del calendario se recomienda coordinar con los directivos de la comuna Atravezado, comité de turismo, entre otros que son parte de la comunidad a continuación se presenta un ejemplo:

### **Estrategia**

- ✓ Realizar mesas de trabajo
- ✓ Planificar actividades anuales
- ✓ Diseño del calendario anexo # 26

Actividad: Gestión de los recursos generales

Las gestiones de los recursos generales se deben emprender en coordinación con las diferentes asociaciones locales de esta comunidad, aclarando que es necesario realizar una planificación donde se establezcan las delegaciones y las responsabilidades como también las distintas instituciones gubernamentales que se pretende visitar para presentar la propuesta con sus diferentes actividades a

realizarse, estableciendo que no todos los proyectos deben ser auspiciados por las instituciones, también la comunidad tiene el deber y la obligación de contribuir con su aporte ya sea con mano de obra o materiales que disponga, también con gestiones locales para la obtención de fondos que aporte a la actividad. Considerando que todo proyecto se obtiene con tiempo, dedicación, paciencia y varias gestiones sobre todo en las entidades gubernamentales de acuerdo a sus competencias se obtendrá resultados positivos.

### **3.10 PROGRAMA INTRODUCCIÓN DE LA NUEVA OFERTA GASTRONÓMICA.**

#### **3.10.1 Proyecto: Estrategia de posición en el mercado.**

Objetivo: Promover la gastronomía ancestral como una alternativa de turismo cultural en la comunidad de Libertador Bolívar.

Actividad: Definición y creación de la marca

**Marca:**



Fuente: comunidad Libertador Bolívar  
Elaboración: Lainez, M (2015)



### Logotipo Libertador Bolívar



Fuente: comunidad Libertador Bolívar

Según la investigación de campo y un análisis se determina realizar una marca que represente y transmita la cultura gastronómica ancestral de esta comunidad el mismo que se establece como marca *Comida con sabor a leña*, el slogan rescatando *la cultura*. Se aplicó la mano del logotipo principal de la comunidad de Libertador Bolívar para fortalecer su imagen en este caso representa otra parte de la cultura, sin que esta pierda su identidad general de gente trabajadora.

### Simbología y significado de los elementos de la marca

CUADRO N° 29 Simbología de la marca

				<b>Comida con sabor a leña</b>
La mano representa, el trabajo artesanal en la producción de alimentos ancestrales, también la unión de su gente.  Color: representa la fuerza del trabajo con maíz y el sol.	La imagen personifica el saber, conocimiento y la aplicación de técnicas métodos ancestrales de las abuelitas de Libertador Bolívar en la preparación de alimentos. El color azul por el mar	Representa la herramienta donde se cocinan los alimentos con fuego (leñas) herramienta que hasta la actualidad se utiliza El color café por la madera del que está hecho la herramienta.	La materia prima en este caso el plátano con el que se obtiene el morocho y la gallina cuando este producto se madura y también la producción agrícola. Color verde por la naturaleza.	El nombre hace referencia a los alimentos cocinados en hornos de barro con un aroma único.  <b>Lema</b> <i>Rescatando nuestra cultura</i>

Elaborado: Lainez, M (2014)

Actividad: Definición del marketing estratégico

### **Producto y Servicio**

- ✓ Se trata de un producto gastronómico, es diferente y único en la provincia de Santa Elena, con una excelente calidad en el servicio al cliente.
- ✓ Se ofrecerá una variedad de alimentos ancestrales típicos con una presentación adecuada acorde al estilo (anexo # 34)
- ✓ Servicio que se considera sujetarse al permiso de funcionamiento tales como el registro sanitario entre otros.

Permiso sanitario: El permiso sanitario es un documento que sirve para garantizar el funcionamiento del establecimiento en perfecto estado, de las actividades que están sumiso al control sanitario, el mismo que es concedido por autoridades del Ministerio de Salud Pública a todo el establecimiento de servicio de alimentos y bebidas que cumplen con los requisitos técnicos como de higiene. Requisito que se debe empezar por las gestiones pertinentes al caso.

Imagen del personal (servidores turísticos) anexo # 31

Toda actividad comercial tiene su identificación y con mayor exigencia si esta se trata de servicio turístico, por tanto es importante que se considere la presentación y la proyección de la imagen de las personas involucradas en el servicio y atención al cliente. A continuación se muestra un ejemplo del uniforme de las señoras que están en la cocina dejando en constancia que el modelo y color puede variar de acuerdo a los gustos y preferencias como también a las posibilidades económicas que se disponga.

### **Precio**

Los precios de los productos estarán establecidos de acuerdo al servicio considerando el valor agregado.

## **Plaza**

El establecimiento estará situado en la segunda calle detrás de la casa comunal sector El Mirador denominado de esta forma por la vista panorámica que ofrece.

## **Publicidad**

La publicidad se realizará a través de los diferentes medios más eficaces, material impreso y digital

- ✓ Redes sociales como Facebook y blog.
- ✓ Cuñas radiales
- ✓ Video-documental
- ✓ Calendarios publicitarios (ver anexo # 28 )
- ✓ Artículos promocionales. (ver anexo # 32)

## **Promoción**

Las acciones promocionales tienen la finalidad de manifestar y difundir un producto o servicio que a su vez provoque el consumo o adquisición de lo que se está promocionando mediante la concurrencia de turistas, en este caso una de las estrategias de promociones son las ferias y buffet de comidas típicas ancestrales y las alianzas por la aplicación de las diferentes herramientas promocionales y la concurrencia masiva de personas.

-Buffet de comidas típicas ancestral

-Ferias gastronómicas

-Alianzas comerciales

## **Acciones**

1 Planificación de la feria y el buffet, fecha, tiempo y espacio físico.

2 Designaciones de comisiones responsables y socialización con la comunidad

## **Estrategia**

- ✓ Invitación de autoridades
- ✓ Participación de la prensa
- ✓ Invitación de los estudiantes de diferentes colegios y universidades.

## PRESUPUESTO

Para la ejecución del plan de acción se estima el siguiente presupuesto, basado en costos que fueron consultados en el mes de mayo del 2015.

CUADRO N° 30 Presupuesto rescate y valoración de la gastronomía ancestral

Proyecto: Rescate y valoración Gastronomía ancestral				
Actividad	Descripción	C.	Valor	Sub total
<i>Foro seminario</i>	Tarjetas de invitaciones	10	\$2.00	\$20.00
	Gestiones para autoridades/Expositor	2	\$10.00	\$20.00
	Mención honorífica de gastronomía	10	\$5.00	\$50.00
	Gestión de patrocinadores	1	\$10.00	\$10.00
	Almuerzo invitados	25	\$2.50	\$62.50
	Reconocimiento al expositor	2	\$300.0	\$600.00
<i>Casa Comunal Galería</i>	Gestión en la instituciones públicas	2	\$10.00	\$20.00
	Material para cuadros caña y madera			\$30.00
	Gestión para pinturas	1	\$10.00	\$10.00
	Brindis invitados especiales	5	\$5.00	\$25.00
	Obsequios (artesanías)	2	\$10.00	\$20.00
<i>Casa abierta</i>	Gestión de patrocinadores	1	\$10.00	\$10.00
	Gestión para autoridades invitadas	2	\$10.00	\$20.00
	Ingredientes (exposición)			\$100.00
	Material de decoración del sector			\$10.00
<b>Subtotal</b>			<b>\$</b>	<b>1,007.50</b>

Elaborado: Lainez, M (2015)

CUADRO N° 31 Presupuesto diversificación de la oferta gastronómica cultural

Proyecto: Diversificación de la oferta gastronómica turística cultural				
Actividad	Descripción	C.	Valor	Sub total
<i>Propuesta de Productos Gastronó micos</i>	Tarjetas de invitación de jurados	5	\$2.00	\$10.00
	Placa recordatoria ganador (concurso)	1	\$20.00	\$20.00
	Recuerdos para el público	20	\$2.00	\$40.00
<i>Propuesta del sector y modelo de locales</i>	Gestión para adecuación del sector			\$10.00
	Objetos decorativos artesanías			\$50.00
	Cabaña 5x5mt.	4	\$215.97	\$863.08
	Mesón	4	\$297.77	\$1,191.08
	Sala de servicio 5x10 mt.	1	\$125.03	\$125.03
	Pasa mano	1	\$109.15	\$109.15
	Mano de obra (maestro)			\$944.00
<b>Subtotal</b>			<b>\$</b>	<b>3,362.34</b>

Elaborado: Lainez, M (2015)

CUADRO N° 32 Presupuesto sensibilización de la cultura turística

Proyecto: Sensibilización de la cultura turística				
Actividad	Descripción	C	Valor	Sub total
<i>Capacitación turística</i>	Gestión para facilitadores	2	\$10.00	\$20.00
	Gestión (material de estudio)	2	\$5.00	\$10.00
	Certificados	12	\$5.00	\$60.00
	Capacitadores	2	\$ 400.00	\$800.00
<i>Implementación y adecuación de la estructura para el servicio turístico</i>	Cartulinas	4	\$1.50.00	\$6.00
	Papelotes	4	\$0.25	\$1.00
	Marcadores	4	\$1.00	\$4.00
	Pizarra acrílica pequeña	1	\$30.00	\$30.00
<b>Subtotal</b>				<b>\$ 931.00</b>

Elaborado: Lainez, M (2015)

CUADRO N° 33 Presupuesto fortalecimiento de la organización comunitaria

Proyecto: Fortalecimiento de la organización comunitaria				
Actividad	Descripción	Cant.	Valor	Sub total
<i>Elaboración del calendario turístico</i>	Papelote			\$2.00
	Marcador			\$2.00
	Refrigerio			\$5.00
	Impresión de documento			\$5.00
<b>Subtotal</b>				<b>\$14.00</b>

Elaborado: Lainez, M (2015)

CUADRO N° 34 Presupuesto Estrategia de posición en el mercado

Proyecto: Estrategia de posición en el mercado				
Actividad	Descripción	Cant.	Valor	Sub total
<i>Gestión de permisos</i>	Gestiones para los permisos			\$20.00
	Gestión de la marca	2	\$10.00	\$20.00
	Uniforme	2	\$25.00	\$50.00
	Video documental			\$50.00
	Diseño impresión calendario P.			\$200.00
Bufet	Logística			\$50.00
	Ingredientes			\$100.00
Ferias	Ingredientes esenciales			\$100.00
	Gastos varios			\$50.00
<b>Subtotal 1,330.5</b>				<b>\$640.00</b>
<b>Total \$ 5,954.84</b>				

Elaborado: Lainez, M (2015)

CUADRO N° 35 Detalle de los materiales del establecimiento

Actividad	Descripción	Cantidad	Precio unitario	subtotal
Cabaña Área 5x5 m <sup>2</sup>	Cañas	47	\$2.90	\$136.30
	Brochas	2	\$1.87	\$3.74
	Lija /madera 80	1	\$0.66	\$0.66
	Lija/madera 60	1	\$0.66	\$0.66
	Lija de madera /120	1	\$0.66	\$0.66
	Cemento Rocafuerte	3	\$6.85	\$20.55
	Tabla semidura	3	\$5.35	\$16.50
	Cuartón semiduro	4	\$3.39	\$13.56
	Tira	2	\$2.04	\$4.08
	Dura barniz GL.	1	\$12.14	\$12.14
	Diluyente laca	4	\$1.78	\$7.12
		<b>Subtotal cabaña c/u</b>		
Mesón	Caña rolliza	20	\$2.90	\$58.00
	Bloque liviano PL	60	\$0.49	\$29.40
	Cemento Rocafuerte	8	\$6.58	\$52.64
	Varilla 12x12	2	\$11.56	\$23.12
	Varilla 8x12	1	\$5.31	\$5.31
	Arena dulce gruesa	1m.	\$20.53	\$20.53
	Piedra caliza # 56 – 3/4	1	\$24.10	\$24.10
	Cuarto semiduro	6	\$3.39	\$20.34
	Tabla semidura	8	\$5.35	\$42.80
	Tira	4	\$2.04	\$8.16
	Rollo de alambre recocido #18	2	\$0.89	\$1.78
	Caja de clavos 2.5 kg	3	\$0.89	\$2.67
	Barniz	2	\$4.46	\$8.92
		<b>Subtotal de un mesón c/u</b>		
Sala Come dor 5X 10 m <sup>2</sup>	Caña rolliza	15	\$2.90	\$43.50
	Caja de clavos 2.5 25 kg	1	\$27.77	\$27.77
	Caja de clavos 4 25kg	1	\$37.88	\$37.88
	Dura barniz GL.	1	\$12.14	\$12.14
	Brochas	2	\$1.87	\$3.74
		<b>Subtotal</b>		
Mirador pasa mano	Caña rolliza	15	\$2.90	\$43.50
	Caja de cavos 2.50 25kg	1	\$27.77	\$27.77
	Caja de clavos 4 25kg	1	\$37.88	\$37.88
		<b>Subtotal</b>		
Muebles de servicio	Mesas	12	\$20.00	\$240.00
	Sillas	48	\$13.00	\$624.00
	Taburete	4	\$20.00	\$80.00
	<b>Subtotal</b>			<b>\$944.00</b>

Elaborado: Lainez, M (2015)

## CONCLUSIONES

- ✓ La comunidad Libertador Bolívar cuenta con valiosos recursos culturales que por el desconocimiento de la importancia que esta posee, aún no son aprovechados, como es la actividad gastronómica ancestral ejercida por pocas mujeres adultas mayores, labor doméstica que implica conocimiento y práctica por los diferentes métodos aplicados en el proceso de preparación, el mismo que puede beneficiar a la comunidad generando múltiples fuentes de empleo directos como indirectos, para esto es importante la organización comunitaria
  
- ✓ La actividad gastronómica ligada al turismo cultural genera importantes réditos económicos siempre y cuando se aplique adecuadamente y de forma sostenible las bases de los proyectos establecido, estudiado y diseñado previamente.
  
- ✓ Toda actividad, producto, atractivo que posee un determinado sector implica ser promocionado y manifestado en los diferentes medios de comunicación, para que sea reconocidos de la misma manera florezca la demanda.
  
- ✓ La comunidad de Libertador Bolívar sector privilegiado por la naturaleza tiene a sus alrededores variedades de materiales útiles en la elaboración de la infraestructura de las cabañas y artesanías que decoran un establecimiento de servicio turístico agradable a los visitantes.
  
- ✓ Todo producto, servicio turístico nuevo requiere implantar estrategias para establecerse en el mercado.

## RECOMENDACIONES

- ✓ La motivación para la comunidad en general es muy importante, se recomienda establecer convenios con instituciones educativas de tal forma que se brinde charlas, seminario que despierten el interés en la valoración de las costumbres gastronómicas ancestrales se considera que la directiva comunal y el comité de turismo son las autoridades principales, responsables de contribuir con gestiones en las diferentes instituciones públicas y privadas pertinentes para la aplicación y ejecución del proyecto.
- ✓ Para que la actividad gastronómica ancestral contribuya en beneficio de la población se recomienda establecer lugares definidos para la producción, degustación y comercialización de la alimentación ancestral sana y nutritiva, un establecimiento que debe tener un diseño adecuado a la actividad con materiales que se encuentran en el sector, como caña, madera, paja toquilla, entre otros.
- ✓ También se recomienda realizar campañas publicitarias que aporten a la difusión nacional e internacional a través de los medios de comunicación pertinentes como también hacer uso de las redes sociales.
- ✓ Se considera necesaria la utilización de materiales que se encuentran en la misma comunidad con una infraestructura adecuada a la actividad ancestral, también es importante la decoración del establecimiento con objetos artesanales acorde a la actividad.
- ✓ Se recomienda realizar convenios, alianzas con otras entidades turísticas establecidos en el mercado de esta comunidad ejemplo las cabañas restaurantes.



## BIBLIOGRAFÍA

- Anthelme, J. (2010). Fisiología del gusto. Maxtor.
- Bernal, C. A. (2006). Metodología de la Investigación (Vol. Segunda Edición). México: Pearson Educación.
- BIDON CHANAL, L. (2005). FOLCLORE EN LAS GRANDES CIUDADES. ZORZAL.
- BLANCO, C. F., & FANDOS HERRERA, C. (2011). Turismo Gastronómico (Primera Edición ed.). Zaragoza: Universidad de Zaragoza.
- CALVI, M. v. (2006). Lengua y comunicación en el español del turismo. Madrid.
- CARDENAS TABARES, F. (1997). Comercialización de turismo. Mexico: Trillas.
- DE ESTEBAN CURIEL, J., & SANCHES GARCIA , V. (s.f.). Turismo Cultural y Gestion de Museos. DYKINSON S.I.
- DE LA TORRE , I. (2001). Nuevas profesiones para el servicio a la sociedad. España: Secretaría General Técnica.
- FANDOS, C., & FLABIÁN, C. (2011). Turismo gastronómico estrategias de marketing y experiencias de éxito. : Prensa universitaria de Zaragoza .
- Garcés, W. G. (2009). Como Desarrollar una Tesis. Bigcopy.
- GARCÍA CUETOS, M. P. (2012). EL PATRIMONIO CULTURAL CONCEPTOS BÁSICOS. UNE.
- (Hernández Sampier, Roberto ).
- Hidalgo, M. (2000). Diccionario de la lengua Española Océano de México España. España: Océano de México.
- JARAMILLO ANTILON, J. (2010). Evolución de la cultura.
- LEBURTHE, P. (1998). ETIMOLOGÍA Y ANTROPOLOGÍA.
- Linares Ángel, D. H., & Usme Lopez, Z. N. (2011). El alimento como simbolo. Bogotá, Colombia : fundación Universitaria INPAHU.

- MARTIN ARTACHO , A. , J., & LOZANO LEAL , R. (s.f.). Desarrollo Histótico de la Gastronomía. Madrid: Vición Libros.
- MILIO, I. (2004). Diseño y Comercialización de productos Turísticos locales y regionales. Madrid España: Thomsom.
- Moguel, E. A. (2005). Metodología de la Investigación. Tabasco, México : Universidad Juárez Autónoma de Tabasco.
- MOLINA, P. (2003). El hábitat del cocinero. Bueno Aires.
- Paredes Garces, W. G., & Paredes de la Cruz, N. (2011). ivastigación, acción . RIJABAL.
- PÉREZ , L., & DE RINCON, S. (2001). El vino arte que se puede beber.
- QUESADA CASTRO, R. (2010). Elementos del turismo teoría, clasificación y actividad. San Jose, Costa Rica: UNED.
- XIMENA, M. R. (2012). La mesa que Seduse y Abrasa. Montevideo: Trilce.

A  
N  
E  
X  
O  
S

CUADRO N° 36 Cuadro de Operacionalización de la variable independiente  
 Anexo N° 1 Operacionalización de las variables

HIPÓTESIS	VARIABLE	DEFINICIÓN	DIMENSIONES	INDICADORES	ÍTEMS	INSTRUMENTOS
La gastronomía ancestral influye en el turismo cultural permitiendo la valoración de los recursos culturales como parte de la identidad de la comunidad de Libertador Bolívar, para el desarrollo de la actividad turística.	VARIABLE INDEPENDIENTE  Gastronomía Ancestral	La gastronomía ancestral es una <u>práctica culinaria</u> unión de sabores e ingredientes naturales como también la aplicación de <u>procesos antiguos transmitidos</u> de generación en generación en el que se <u>identifica un pueblo o región</u> .	Practica culinaria	Costumbre	¿Quiénes están vinculadas con este tipo de actividad?	Encuestas
			Transmisión de proceso culinarios antiguos	Tradiciones	¿Conoce los platos más antiguos que esta comunidad tiene? ¿Conoce la forma de preparación de esta gastronomía?	Encuestas
			Identificación de un pueblo	Folclor	¿Considera la gastronomía ancestral como parte de su identidad?	Encuestas

Elaborado: Lainez, M (2015)

CUADRO N° 37 Cuadro de Operacionalización de la variable dependiente

HIPÓTESIS	VARIABLE	DEFINICIÓN	DIMENSIONES	INDICADORES	ÍTEMES	INSTRUMENTOS
La gastronomía ancestral influye en el turismo cultural permitiendo la valoración de los recursos culturales como parte de la identidad de la comunidad de Libertador Bolívar, para el desarrollo de la actividad turística.	VARIABLE DEPENDIENTE  Turismo Cultural	El turismo cultural comprende el conocimiento de la historia del hombre, además de la interacción entre la comunidad y el visitante en las diferentes modalidades que está dentro de este tipo de turismo.	Conocimiento y práctica	Cultura	¿Cree Ud. que la gastronomía ancestral aportara al desarrollo del turismo cultural de esta comunidad?	Encuestas
			Interacción de la comunidad y el visitante	Historia	¿Cómo le gustaría que la comunidad demuestre su gastronomía ancestral?	Encuestas
			Modalidades de turismo cultural	Tipos de turismo	¿Le gustaría tener nuevas experiencias al disfrutar del contacto con la gastronomía?	Encuestas

Anexo N° 2 Formato de encuestas a los turistas

UNIVERSIDAD ESTATAL PENÍNSULA DE SANTA ELENA  
FACULTAD DE CIENCIAS ADMINISTRATIVAS  
ESCUELA DE HOTELERÍA Y TURISMO  
CARRERA: INGENIERÍA EN GESTIÓN Y DESARROLLO TURÍSTICO  
Mariana Laínez



**MODELO DE ENCUESTAS PARA TURISTAS**

**Objetivo:** *Identificar el aporte que proporciona la gastronomía ancestral en el turismo cultural para el desarrollo de la comunidad de Libertador Bolívar.*

Fecha: ...Hora.....Encuesta #:...

NACIONALIDAD:...

SEXO:

**1) Rango de edad**

18 – 25  27 – 35  36 - 45   
45 – 50  51 – 60

**2) Nivel de educación**

Primaria... Secundaria... Superior...

**3) Su visita a esta comunidad se debe a:**

Negocios  Vacaciones  Gastronomía  Otro

**4) ¿Conoce Ud. la gastronomía ancestral de esta comunidad?**

Si ( ) No ( )

**5) ¿Cuál de los siguientes alimentos conoce?**

Gallina de maduro (tamal)   
Tambor (tamal)   
Tortillas de maíz   
Morocho de verde   
Maduro de verde   
Pescado asado   
Gordito de harina   
Otro (especifique)

6) **¿Conoce la forma de preparación de esta gastronomía?**

Si ( )                      No ( )

7) **¿Considera Ud. la gastronomía ancestral de Libertador Bolívar como identidad cultural de sus moradores?**

Si ( )                      No ( )

8) **¿Cree Ud. que la gastronomía ancestral aportará al desarrollo del turismo de esta comunidad?**

Si ( )                      No ( )

9) **¿Cree Usted que se deberá establecer la gastronomía ancestral como nueva alternativa de la oferta turista cultural de esta comunidad?**

Si ( )                      No ( )

10) **¿Le gustaría tener nuevas experiencias al disfrutar del contacto con la gastronomía ancestral?**

Si ( )                      No ( )

11) **¿Qué opinión tiene Ud. sobre la existencia de lugares determinados para conocer y degustar de la gastronomía ancestral de Libertador Bolívar?**

Desacuerdo	<input type="checkbox"/>	Indiferente	<input type="checkbox"/>
Totalmente de acuerdo	<input type="checkbox"/>	Desacuerdo	<input type="checkbox"/>

12) **¿Cómo le gustaría que la comunidad demuestre su gastronomía ancestral?**

Ferias	<input type="checkbox"/>
Festivales	<input type="checkbox"/>
Casa abierta	<input type="checkbox"/>
Concurso	<input type="checkbox"/>
Negocio	<input type="checkbox"/>
Otro (especifique) .....	

*!!!Gracias por su colaboración!!!*

Anexo N° 3 Formato de encuestas a la comunidad

UNIVERSIDAD ESTATAL PENÍNSULA DE SANTA ELENA  
 FACULTAD DE CIENCIAS ADMINISTRATIVAS  
 ESCUELA DE HOTELERÍA Y TURISMO  
 CARRERA: INGENIERÍA EN GESTIÓN Y DESARROLLO TURÍSTICO  
 Mariana Láinez



**MODELO DE ENCUESTAS PARA LA COMUNIDAD**

Nombre de encuestado:.....

Fecha:..... Hora..... Encuesta #:.....

SEXO:  M  F

**1. Rango de edad :**

18 – 25                       27 – 35                       36 - 45   
 45 – 50                       51 – 60                       > 60

**2. Su estado civil es:** Soltero... Casado... Viudo... Divorciado... Unión libre

**3. Nivel de educación**                      Primaria....                      Secundaria....

Superior....

**4. Actividad a la que se dedica:**

Agricultor   
 Artesano   
 Servidor de alimentos y bebidas   
 Servidor de hospedaje   
 Negocio  Tipo \_\_\_\_\_  
 Otro

(especifique).....

**5. ¿Conoce Ud. los platos más antiguos que esta comunidad tiene?**

Sí  No

**6. ¿Cuáles de los siguientes alimentos son los más solicitados?**

Gallina de maduro (tamal)  Otro (especifique)   
 Tambor (tamal)   
 Tortillas de maíz   
 Morocho de verde   
 Maduro de verde   
 Pescado asado   
 Gordito de harina

**7. ¿Considera Ud. la gastronomía ancestral como parte de su identidad?**

Sí  No

**8. ¿Cree Ud. que se debe apreciar la gastronomía ancestral de esta comunidad para fortalecer los recursos turísticos culturales?**



Sí  No

9. **¿Considera que esta actividad aportará al desarrollo de las actividades turísticas y económicas de esta comunidad?**

Sí  No

10. **¿Esta Ud. de acuerdo en participar en la preparación y demostración de la gastronomía ancestral?**

Sí  No

11. **¿De qué forma le gustaría presentar y participar de la gastronomía ancestral?**

Ferias	Festivales
Concursos	casa abierta
Negocio	otros (especifique)

12. **¿Está de acuerdo que se demuestre en lugares específicos la gastronomía ancestral?**

De acuerdo	Indiferente
Totalmente	Desacuerdo

13. **¿Cuáles cree Ud. que son las causas de la escasa práctica de esta actividad?**

Tecnología	globalización
Transmisión de las costumbre	nivel de educación
Otro (especifique).	

14. **¿Quiénes están vinculadas con este tipo de actividad?**

Mujeres jóvenes entre:	18-30 años	60-3 Edad
Mujeres adultas mayores entre	30-60 años.	

15. **¿De qué forma la comunidad puede brindar su apoyo para rescatar esta cultura?**

Transmitir las costumbres	Exposiciones en las escuelas
Aportaciones Económicas	Otros (especifique).....

16. **¿Considera Ud. que el gobierno local debe aportar en-pro del mantenimiento de las costumbres gastronómicas ancestrales de la comunidad?**

17. **¿De qué forma considera Ud. que el gobierno local puede brindar su apoyo?**

Gestiones gubernamentales	Dirección organización
---------------------------	------------------------

Anexo N° 4 Formato de entrevista

UNIVERSIDAD ESTATAL PENÍNSULA DE SANTA ELENA  
FACULTAD DE CIENCIAS ADMINISTRATIVAS  
ESCUELA DE HOTELERÍA Y TURISMO  
CARRERA: INGENIERÍA EN GESTIÓN Y DESARROLLO TURÍSTICO  
Mariana Laínez



Nombre de encuestado:.....

Fecha: .....Hora:.....Encuesta #:.....

**Rango de edad:**

18 – 25

27 – 35

36 - 45

45 – 50

51 – 60

**Sexo:** Femenino

Masculino

1. **Nivel de estudio**

Primaria .... Secundaria.... Universitario... superior...

Título.....

2. Empresa pública;.....

3. Área que dirige:.....

4. ¿Conoce o ha visitado la comunidad de Libertador Bolívar?

5. ¿Conoce la gastronomía ancestral de esta comunidad?

6. ¿Reconoce quienes se dedican a este tipo de actividad?

7. ¿Considera que esta actividad es parte de la identidad cultural de sus moradores?

8. ¿Considera Ud. que este recurso aporta al desarrollo turístico cultural y económico de esta comunidad?

9. ¿Qué le parece establecer la gastronomía ancestral como parte de la oferta turística cultural de esta comunidad?

10. ¿Está Ud. de acuerdo en que se establezcan lugares específicos para la preparación y degustación de la gastronomía ancestral?

11. ¿Cómo servidor público de qué forma estaría dispuesto a brindar su apoyo?

12. ¿Cuáles cree Ud. que son las causas de la poca práctica de esta actividad gastronómica ancestral y de qué manera aportaría a la recuperación de este recurso?

13. ¿Qué propuesta tiene Ud. con respecto a la cultura gastronómica en Libertador Bolívar?.

Anexo N° 5 Resultados de las encuesta los turistas

CUADRO N° 38 Turistas encuestados

ITEM	Sexo		
	Opciones	Valoración	Porcentaje
	Masculino	68	45,3%
	Femenino	82	54,7%
	<b>Total</b>	<b>150</b>	<b>100,00%</b>

Elaborado: Lainez, M (2014)

Fuente: Encuestas

CUADRO N° 39 Nacionalidad

ITEM	Nacionalidad		
	Opciones	Valoración	Porcentaje
	Ecuatoriano	102	68,0%
	Extranjero	48	32,0%
	<b>Total</b>	<b>150</b>	<b>100,00%</b>

Elaborado: Lainez, M (2014)

Fuente: Encuestas

CUADRO N° 40 Rango de edad

ITEM	Rango de edad		
	Opciones	Valoración	Porcentaje
<b>1</b>	18-26	25	16,7%
	27-35	33	22,0%
	36-45	41	27,3%
	45-50	32	21,3%
	51-60	19	12,7%
	<b>Total</b>	<b>150</b>	<b>100,0%</b>

Elaborado: Lainez, M (2014)

Fuente: Encuestas

ITEM	Nivel de educación		
	Opciones	Valoración	Porcentaje
<b>2</b>	Primaria	9	6,0%
	Secundaria	45	30,0%
	Superior	96	64,0%
	<b>Total</b>	<b>150</b>	<b>100,00%</b>

CUADRO N° 41 Educación de los turistas

Elaborado: Lainez, M (2014)

Fuente: Encuestas

CUADRO N° 42 Motivo de visita

ITEM	Su visita a esta comunidad se debe a		
	Opciones	Valoración	Porcentaje
3	Negocio	23	14,9%
	Vacaciones	69	44,8%
	Gastronomía	52	33,8%
	Otro	10	6,5%
	<b>Total</b>	<b>154</b>	<b>100,00%</b>

Elaborado: Lainez, M (2014)

Fuente: Encuestas

CUADRO N° 43 Conocimiento de la gastronomía ancestral por los turistas

ITEM	Conoce Ud. la gastronomía ancestral de esta comunidad		
	Opciones	Valoración	Porcentaje
4	Si	31	20,8%
	No	118	79,2%
	<b>Total</b>	<b>149</b>	<b>100,00%</b>

Elaborado: Lainez, M (2014)

Fuente: Encuestas

CUADRO N° 44 Selección de los alimentos que reconoce

ITEM	¿Cuál de los siguientes alimentos conoce?		
	Opciones	Valoración	Porcentaje
5	Gallina	22	6,1%
	Tambor	22	6,1%
	Tortilla de maíz	32	8,9%
	Morocho de verde	24	6,7%
	Maduro asado	84	23,3%
	Pescado asado	104	28,9%
	Gordito	55	15,3%
	Otro	17	4,7%
	<b>Total</b>	<b>360</b>	<b>100,00%</b>

Elaborado: Lainez, M (2014)

Fuente: Encuestas

CUADRO N° 45 Conocimiento de la forma de preparación

ITEM	¿Conoce la forma de preparación de esta gastronomía?		
	Opciones	Valoración	Porcentaje
6	Si	34	22,8%
	No	115	77,2%
	<b>Total</b>	<b>149</b>	<b>100,00%</b>

Elaborado: Lainez, M (2014)  
Fuente: Encuestas

CUADRO N° 46 La gastronomía ancestral como identidad cultural

ITEM	¿Considera Ud. La gastronomía ancestral de Libertador Bolívar como parte de la identidad cultural de sus moradores?		
	Opciones	Valoración	Porcentaje
7	Si	147	98,7%
	No	2	1,3%
	<b>Total</b>	<b>149</b>	<b>100,00%</b>

Elaborado: Lainez, M (2014)  
Fuente: Encuestas

CUADRO N° 47 La Gastronomía ancestral y su aporte al desarrollo turístico

ITEM	¿Cree Ud. que la gastronomía ancestral aportará al desarrollo del turismo cultural de esta comunidad?		
	Opciones	Valoración	Porcentaje
8	Si	148	99,3%
	No	1	0,7%
	<b>Total</b>	<b>149</b>	<b>100,00%</b>

Elaborado: Lainez, M (2014)  
Fuente: Encuestas

CUADRO N° 48 La gastronomía ancestral como oferta cultural

ITEM	¿Cree usted que se debería establecer la gastronomía ancestral como nueva alternativa de la oferta turística cultural de esta comunidad?		
	Opciones	Valoración	Porcentaje
9	Si	141	94,6%
	No	8	5,4%
	<b>Total</b>	<b>149</b>	<b>100,00%</b>

Elaborado: Lainez, M (2014)

CUADRO N° 49 Tendencia sobre nuevas experiencias culturales

ITEM	¿Le gustaría tener nuevas experiencias al disfrutar del contacto con la gastronomía ancestral?		
	Opciones	Valoración	Porcentaje
<b>10</b>	Si	144	96,6%
	No	5	3,4%
	<b>Total</b>	<b>149</b>	<b>100,00%</b>

Elaborado: Lainez, M (2014)  
Fuente: Encuestas

CUADRO N° 50 Lugares específicos para esta actividad

ITEM	¿Qué opinión tiene Ud. sobre la existencia de lugares determinados para conocer y degustar de la gastronomía ancestral de Libertador Bolívar?		
	Opciones	Valoración	Porcentaje
<b>11</b>	De acuerdo	60	40,3%
	Totalmente de acuerdo	87	58,4%
	Indiferente	1	0,7%
	En desacuerdo	1	0,7%
	<b>Total</b>	<b>149</b>	<b>100,00%</b>

Elaborado: Lainez, M (2014)  
Fuente: Encuestas

CUADRO N° 51 Demostración de la gastronomía ancestral

ITEM	¿Cómo le gustaría que la comunidad demuestre su gastronomía ancestral?		
	Opciones	Valoración	Porcentaje
<b>12</b>	Ferias	104	37,1%
	Festivales	23	8,2%
	Casa abierta	47	16,8%
	Concurso	41	14,6%
	Negocio	65	23,2%
	<b>Total</b>	<b>280</b>	<b>100,00%</b>

Elaborado: Lainez, M (2014)  
Fuente: Encuestas

Anexo N° 6 Resultados de las encuesta a la población

CUADRO N° 52 Habitantes encuestados

ITEM	Sexo		
	Opciones	Valoración	Porcentaje
	Masculino	93	47,9%
	Femenino	101	52,1%
	<b>Total</b>	<b>194</b>	<b>100,00%</b>

Elaborado: Láinez, M (2014)

Fuente: Encuestas

CUADRO N° 53 Rango de edad

ITEM	Rango de edad		
	OBSIONES	VALORACION	PORCENTAJE
1	Años (18-26)	35	17,7%
	Años(27-35)	38	19,2%
	Años(36-45)	38	19,2%
	Años (45-50)	45	22,7%
	Años (51-60)	28	14,1%
	Años (60)	14	7,1%
	<b>TOTAL</b>	<b>198</b>	<b>100,00%</b>

Elaborado: Láinez, M (2014)

Fuente: Encuestas

CUADRO N° 54 Estado civil

ITEM	Su estado civil es:		
	Opciones	Valoración	Porcentaje
2	Soltero	51	26,0%
	Casado	111	56,6%
	Viudo	15	7,7%
	Divorciado	9	4,6%
	Unión Libre	10	5,1%
	<b>Total</b>	<b>196</b>	<b>100,00%</b>

Elaborado: Láinez, M (2014)

Fuente: Encuestas

CUADRO N° 55 Educación

ITEM	Nivel de educación		
3	Opciones	Valoración	Porcentaje
	Primaria	120	61,9%
	Secundaria	57	29,4%
	Superior	17	8,8%
	<b>Total</b>	<b>194</b>	<b>100,00%</b>

Elaborado: Lainez, M (2014)

Fuente: Encuestas

CUADRO N° 56 Actividad que se dedica

ITEM	Actividad a la que se dedica		
4	Opciones	Valoración	Porcentaje
	Agricultor	8	3,8%
	Artesano	40	19,0%
	A y B	32	15,2%
	Hospedaje	24	11,4%
	Negocio	55	26,2%
	Otros	51	24,3%
	<b>Total</b>	<b>210</b>	<b>100,00%</b>

Elaborado: Lainez, M (2014)

Fuente: Encuestas

CUADRO N° 57 Los platos más antiguos de esta comunidad

ITEM	¿Conoce Ud. los platos más antiguos que esta comunidad tiene?		
5	Opciones	Valoración	Porcentaje
	Si	171	88,1%
	No	23	11,9%
	<b>Total</b>	<b>194</b>	<b>100,00%</b>

Elaborado: Lainez, M (2014)

Fuente: Encuestas



CUADRO N° 58 Los alimentos más solicitados

ITEM	¿Cuáles de los siguientes alimentos son los más solicitados?		
	Opciones	Valoración	Porcentaje
6	Gallina	61	9,4%
	Morocho de verde	65	10,1%
	Maduro asado	133	20,6%
	Gordito de harina	93	14,4%
	Tambor	63	9,8%
	Tortilla	98	15,2%
	Pescado asado	112	17,3%
	Otro	21	3,3%
	<b>TOTAL</b>	<b>646</b>	<b>100,00%</b>

Elaborado: Lainez, M (2014)

Fuente: Encuestas

CUADRO N° 59 Considera estos alimentos como su identidad

ITEM	¿Considera a la gastronomía ancestral como parte de su identidad?		
	Opciones	Valoración	Porcentaje
7	Si	187	96,4%
	No	7	3,6%
	<b>Total</b>	<b>194</b>	<b>100,00%</b>

Elaborado: Lainez, M (2014)

Fuente: Encuestas

CUADRO N° 60 Considera que se debe valorar este recurso

ITEM	¿Cree usted que se debe apreciar la gastronomía ancestral de esta comunidad para fortalecer los recursos turísticos culturales?		
	Opciones	Valoración	Porcentaje
8	Si	192	99,0%
	No	2	1,0%
	<b>Total</b>	<b>194</b>	<b>100,00%</b>

Elaborado: Lainez, M (2014)

Fuente: Encuestas

CUADRO N° 61 Considera que esta actividad aporta al turismo

ITEM	¿Considera que esta actividad aportará al desarrollo de las actividades turísticas y económicas de esta comunidad?		
<b>9</b>	Opciones	Valoración	Porcentaje
	Si	188	96,9%
	No	6	3,1%
	<b>Total</b>	<b>194</b>	<b>100,00%</b>

Elaborado: Lainez, M (2014)

Fuente: Encuestas

CUADRO N° 62 Está de acuerdo en participar demostrando la gastronomía

ITEM	¿Está Ud. de acuerdo en participar en la preparación y demostración de la gastronomía ancestral?		
<b>10</b>	Opciones	Valoración	Porcentaje
	Si	169	87,1%
	No	25	12,9%
	<b>Total</b>	<b>194</b>	<b>100,00%</b>

Elaborado: Lainez, M (2014)

Fuente: Encuestas

CUADRO N° 63 Forma de participación

ITEM	¿De qué forma le gustaría presentar y participar de la gastronomía ancestral?		
<b>11</b>	Opciones	Valoración	Porcentaje
	Ferías	100	35,3%
	Concursos	21	7,4%
	Negocio	86	30,4%
	Festivales	27	9,5%
	Casa abierta	48	17,0%
	Otro. E	1	0,4%
	<b>Total</b>	<b>283</b>	<b>100,00%</b>

Elaborado: Lainez, M (2014)

Fuente: Encuestas

CUADRO N° 64 Le gustaría que se establezcan lugares específicos

ITEM	¿Está de acuerdo que se demuestre en lugares específicos la gastronomía ancestral?		
	Opciones	Valoración	Porcentaje
<b>12</b>	De acuerdo	91	46,4%
	Totalmente de acuerdo	101	51,5%
	Indiferente	1	0,5%
	desacuerdo	3	1,5%
	<b>Total</b>	<b>196</b>	<b>100,00%</b>

Elaborado: Lainez, M (2014)

Fuente: Encuestas

CUADRO N° 65 Causas de la poca práctica de la gastronomía ancestral

ITEM	¿Cuáles cree Ud. Que son las causas de la escasa práctica de esta actividad?		
	Opciones	Valoración	Porcentaje
<b>13</b>	Tecnología	50	25,4%
	Transmisión de las costumbres	52	26,4%
	Globalización	17	8,6%
	Nivel de educación	51	25,9%
	Otros	27	13,7%
	<b>Total</b>	<b>197</b>	<b>100,00%</b>

Elaborado: Lainez, M (2014)

Fuente: Encuestas

CUADRO N° 66 Quienes están vinculadas con este tipo de actividad

ITEM	¿Quiénes están vinculadas con este tipo de actividad?		
	Opciones	Valoración	Porcentaje
<b>14</b>	Mujeres de 18-30	12	5,9%
	Mujeres de 30-60	103	50,5%
	Mujeres más de 60 3 edad	89	43,6%
	<b>Total</b>	<b>204</b>	<b>100,00%</b>

Elaborado: Lainez, M (2014)

Fuente: Encuestas

CUADRO N° 67 De que forma la comunidad puede contribuir con su apoyo

ITEM	<b>¿De qué forma la comunidad puede brindar su apoyo para rescatar esta cultura?</b>		
<b>15</b>	Opciones	Valoración	Porcentaje
	Transmitir las costumbres	131	63,3%
	Aportaciones económicas	24	11,6%
	Exposiciones en las escuelas	52	25,1%
	Otros	0	0,0%
	<b>Total</b>	<b>207</b>	<b>100,00%</b>

Elaborado: Lainez, M (2014)

Fuente: Encuestas

CUADRO N° 68 El municipio y su aporte para mantener la cultura

ITEM	<b>¿Considera Ud. que el municipio debe aportar en el mantenimiento de las costumbres gastronómicas ancestrales de la comunidad?</b>		
<b>16</b>	Opciones	Valoración	Porcentaje
	Siempre	150	77,3%
	En ocasiones	26	13,4%
	A veces	18	9,3%
	<b>Total</b>	<b>194</b>	<b>100,00%</b>

Elaborado: Lainez, M (2014)

Fuente: Encuestas

CUADRO N° 69 Cómo puede el gobierno local brindar su apoyo

ITEM	<b>¿De qué forma considera Ud. que el municipio puede brindar su apoyo?</b>		
<b>17</b>	Opciones	Valoración	Porcentaje
	Gestiones gubernamentales	79	39,7%
	Organización de eventos	76	38,2%
	Dirección organizacional	42	21,1%
	Otro	2	1,0%
	<b>Total</b>	<b>199</b>	<b>100,00%</b>

Elaborado: Lainez, M (2014)

Fuente: Encuestas

Anexo N° 7 Ficha de registro de los alimentos

CUADRO N° 70 Ficha para registro de los alimentos

<b>Tipo:</b>			
<b>PLATOS ANCESTRALES</b>			
<b>Nombre del plato:</b>			
<b>Porción:</b>			
<b>Utensilios</b>	<b>herramientas</b>	<b>Ingredientes</b>	<b>Presentación</b>
<b>Observación:</b>			
<b>Preparación:</b>			

Elaborado: Lainez, M (2014)

Fuente: Encuestas

Anexo N° 8 Ficha de registro de las herramientas

<b>Nombre de la herramienta:</b>	
<b>Foto :</b>	
<b>Material</b>	
<b>Elaboración</b>	
<b>Descripción</b>	
<b>Utilidad</b>	

CUADRO N° 71 Ficha de registro de las herramientas

Elaborado: Lainez, M (2014)  
Fuente: Encuestas

CUADRO N° 72 Ficha de registro de las personas activas en la gastronomía

Anexo N° 9 Ficha de registro de las personas activas en la gastronomía

Nombre y apellido	
Fecha de nacimiento: Lugar de Nacimiento: Estado civil: Dirección domiciliaria: Dedicación: Nombre de su esposo Cantidad de hijo Cantidad de nietos	Foto :
Descripción histórica;	

Elaborado: Lainez, M (2014)  
Fuente: Encuestas

CUADRO N° 73 Análisis FODA

Anexo N° 10 FODA

<b>FORTALEZA</b>	<b>OPORTUNIDADES</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>-La existencia recursos turísticos naturales culturales.</li> <li>-Calidez y hospitalidad humana hacia los visitantes.</li> <li>-Comunidad organizada, con la existencia de un cabildo comunal, comité de turismo entre otros.</li> <li>-Vías de acceso en buen estado</li> <li>-Calles principales pavimentadas</li> <li>- Cuenta con medios de comunicación</li> <li>-Tiene instituciones educativas a nivel básico y bachillerato.</li> <li>-Ubicación geográfica atractiva</li> <li>-Paraderos establecidos</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>-La realización de ferias.</li> <li>-Nuevas políticas públicas.</li> <li>-Turísticas.</li> <li>-El Interés en moradores sobre el desarrollo turístico de la comunidad</li> <li>-Estar cerca de la comunidad de Montañita reconocida</li> <li>turísticamente a nivel internacional</li> <li>-Mercado turístico en desarrollo</li> </ul>
<b>DEBILIDADES</b>	<b>AMENAZA</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>-La práctica esporádica de la gastronomía ancestral</li> <li>-Desconocimiento del valor cultural.</li> <li>-La inexistencia de la agrupación de las personas que ejercen la gastronomía ancestral.</li> <li>- Los servicios básicos deficientes.</li> <li>- Inexistencia de parqueo automovilístico</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>-Pérdida de la gastronomía ancestral.</li> <li>- Insuficiente apoyo de las instituciones publicas</li> <li>-La visita de turistas en temporadas vacacionales.</li> <li>-Los cambios en las nuevas generaciones.</li> <li>-El uso de las nuevas tecnologías en el arte culinario.</li> </ul>

Elaborado: Lainez, M (2015)

Fuente: Encuestas



#	Plato	Ingrediente	Tiempo	Inversión	Porción cantidad	Ganancia	Elaborado
1	Tortilla de maíz	Maíz Sal	2 días	\$ 15,00	30 paquetes (3pX \$1.00)	\$ 30.00	Cesárea Alejandro Gabino 81 años
2	Morocho De verde	Plátano Salmuera	4 horas	\$ 12.00	30paquetes (3pX\$1.00)	\$30.00	
3	Gallina de maduro	-Plátano maduro	1 día	\$10.00	60 unidades 0.50 c/u	\$30.00	Justa Rodríguez Alejandro 54 años
4	Tambor de yuca	Yuca Azúcar Rapadura Canela	2 días	\$15.00	60 unidades \$0.50 c/u	\$30.00	Témpera Valentina del Peso 55 años
5	Pescado asado	Pescado Sal	½ hora	\$5.00	15 unidades (c/u 0.75.)	\$11.25	Maximina Rodríguez 65 años
6	Café pasado	Granos de Café Azúcar	½ día	\$ 2.50	24 tazas c/u \$ 0.50	12.00	
7	Yuca asada	2 Yuca	1 hora	\$5.00	2 porciones \$ 0.50	\$1.00	No está activo en el mercado
8	Humitas	Maíz huevos	1 día	\$20.00	30 paquetes 3X \$ 1.00	\$30.00	No está activo en el mercado
9	Te de hiervas	Anís	10 minutos	\$0.2	10 tazas un litro c/u \$ 0.50	\$4.00	No está activo en el mercado
10	Colada de zapallo Guaya	Zapallo Leche azúcar	1 hora	\$3.00	10 tazas c/u 0.75	\$7.50	No está activo en el mercado
11	Colada de	camote	1 hora	\$3.00	10 tazas c/u 0.75	\$7.5	No está activo en el mercado

	camote	Leche canela					
12	Camote asado	Camote	1 hora	\$1.00	10 unidades c/u 0.50	\$ 5.00	No está activo en el mercado
13	Natilla	Maíz canela azúcar	2 días	\$20.00	15 platos c/u \$1.00	\$30.00	No está activo en el mercado
14	Gordo de maíz	Maíz Manteca	½ día	\$5.00	30 unidades c/u \$0.50	\$15.00	No está activo en el mercado
15	Plátano asado	Plátano	20 minutos	\$5.00	20 unidades c/u 0.50	\$10.00	
16	Chocolate Casero	Cacao azúcar	½ día	\$5.00	10 tazas c/u \$1.00	\$10.00	No está activo en el mercado
17	Maduro asado	Plátano maduro	20 minutos	\$5.00	30 unidades c/u 0.50	\$15.00	Elvia Suarez 49 años
18	Gordito	-harina -Queso	2 horas	\$5.00	40 unidades c/u 0.25	\$10.00	Silvina Reyes 58 años.
19	Choclo asado	Choclo	1 hora	\$5.00	20 unidades c/u 0.75	\$15.00	

CUADRO N° 74 Matriz general de resultados

Anexo N° 11 Matriz general de los resultados de la gastronomía ancestral

Elaborado: Lainez, M (2014)

Fuente: Encuestas

CUADRO N° 75 Plan de acción

Anexo N° 12 Plan de acción

Programa	Proyecto	Actividades	Objetivos	Financiamiento			Tiempo	Costo \$
				Pro pio	Auto gestión	Con veni o		
<i><b>El saber tradicional gastronómico de las abuelas de Libertador Bolívar</b></i>	<b>Proyecto #1</b> Rescate y puesta en valor las técnicas ancestrales de la gastronomía ancestral	-Foro seminario gastronómico cultural para la comunidad de Libertador Bolívar. -Casa comunal galería. -Primera casa abierta local.	Valorar y transmitir las técnicas gastronómicas ancestrales.	X	X	X	Cuatro meses	\$ 1,007.50
	<b>Proyecto # 2</b> Fortalecimiento de la oferta gastronómica turística cultural	-Productos gastronómicos ancestrales -Diseño de los locales a implementar, para el desarrollo de la actividad gastronómica ancestral.	Desarrollar alternativas de turismo gastronómico o cultural	X	X	X	Cuatro meses	\$ 3,362.34
<i><b>Fortalecimiento de la cultura turística</b></i>	<b>Proyecto #1</b> Sensibilización de la cultura turística	-Capacitación para el mejorar de la calidad de los servicios turísticos. -Implementación y adecuación de estructura para el servicio turístico	Estimular el interés de formación en el ámbito turístico.	X	X	X	Cuatro meses	\$931.00

	<b>Proyecto #2</b> Fortalecimiento de la organización comunitaria	Conformación de un comité. -Delegación de funciones y responsabilidades. - Elaboración del calendario turístico (eventos y actividades) -Gestión de recursos generales	Orientar la organización comunitaria	X	X	X	Cuatro meses	\$14.00
<b>Introducción de la nueva oferta gastronómica cultural</b>	<b>Proyecto #1</b> Estrategia de posición en el mercado	-Definición y creación de la marca -Definición del marketing estratégico	Promover la gastronomía ancestral como una alternativa de turismo cultural.				Cuatro meses	\$640.00

Elaborado por: Lainez, M (2014)

CUADRO N° 76 Cronograma

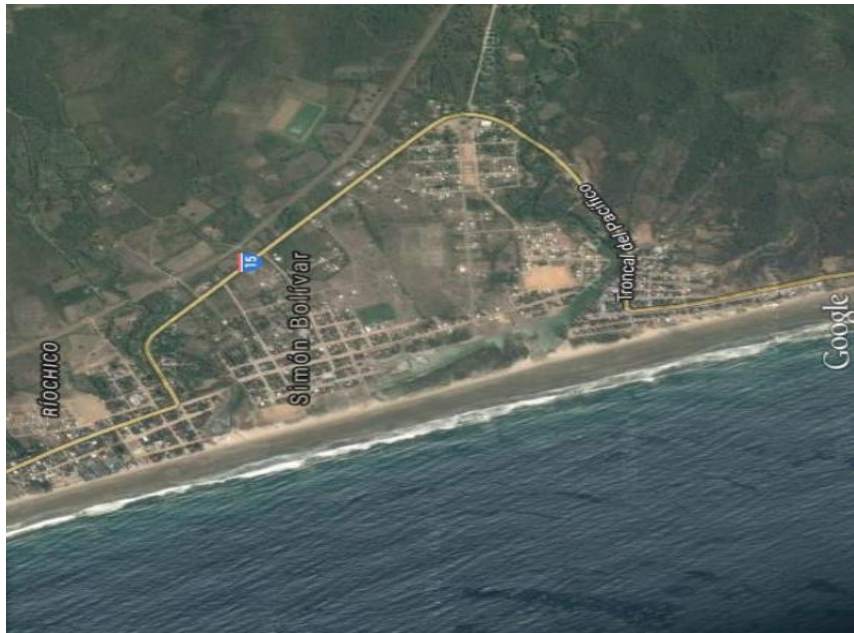
Anexo N° 13 Cronograma

Actividades	I				II				III				IV				Responsable
	M # 1	M # 2	M # 3	M # 4	M # 1	M # 2	M # 3	M # 4	M # 1	M # 2	M # 3	M # 4	M # 1	M # 2	M # 3	M # 4	
Foro seminario gastronómico cultural para la comunidad de Libertador Bolívar.																	Directiva comunal Comité de turismo
Casa comunal galería																	Directiva comunal Comité de turismo Ministerio de cultura
Casa abierta local.																	Comité de turismo Personas involucradas en estas actividad
Productos gastronómicos ancestrales																	Personas involucradas en estas actividad Comité de turismo
Diseño de los locales a implementar, para el desarrollo de la actividad gastronómica ancestral																	Directiva comunal Comité de turismo
Capacitación para el mejoramiento de la Calidad de los servicios turísticos																	Directiva comunal Comité de turismo
Implementación y																	Directiva comunal

adecuación de estructura para el servicio turístico																		Comité de turismo
Conformación de un comité																		Directiva comunal
Delegación de funciones y responsabilidades																		Directiva comunal
Elaboración del calendario turístico (eventos y actividades turísticas)																		Comité de turismo
Gestión de recursos generales																		Directiva comunal
Definición y creación de la marca.																		Directiva comunal Comité de turismo
Definición del marketing estratégico																		Directiva comunal Comité de turismo
Bufet de comida típica																		Comité de turismo
Feria gastronómica																		

Elaborado por: Lainez, M (2015)

Anexo N° 14 Mapa comunidad Libertador Bolívar provincia Santa Elena



Fuente: google maps y bosquejo archivo comunal.



Anexo N° 15 Atractivos turísticos

**Estero la Boquita**



Fuente: trabajo de campo  
Por: Lainez, M (2014)

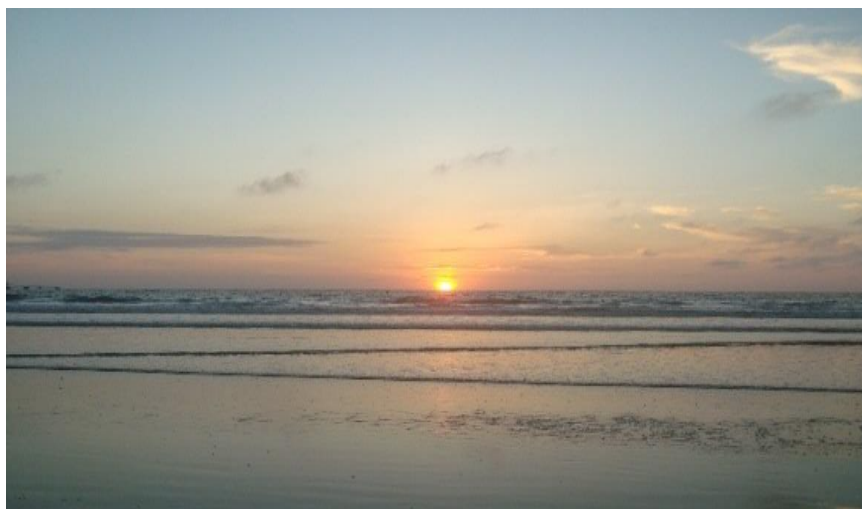
**El Mirador**



Fuente: trabajo de campo  
Por: Lainez, M (2014)



## Playa de Libertador Bolívar



Fuente: trabajo de campo  
Por: Lainez, M (2014)

### Anexo N° 16 Artesanías

#### Artesanías en abacá



Fuente: trabajo de campo  
Por: Lainez, M (2014)

## Artesanías en paja toquilla



Fuente: trabajo de campo  
Por: Lainez, M (2014)

## Anexo N° 17 Cabañas restaurante

### Cabaña caída del sol



Fuente: trabajo de campo  
Por: Lainez, M (2014)

## Receta de la abuela



Fuente: trabajo de campo  
Por: Lainez, M (2014)

## Anexo N° 18 Gastronomía ancestral

### Morocho



Fuente: trabajo de campo  
Por: Lainez, M (2014)



## Tortilla



Fuente: trabajo de campo  
Por: Lainez, M (2014)

## Anexo N° 19 Herramientas

### Horno de barro



Fuente: trabajo de campo sector el mirador  
Por: Lainez, M (2015)

## Tina de madera



Fuente: trabajo de campo en casa de la Sra. Cesárea Alejandro  
Por: Lainez, M (2015)

## Anexo N° 20 Entrevistas

### Entrevista Lcdo. Douglas Dillon, Lcda. Erika Espín



Fuente: entrevista, Santa Elena oficina de turismo Ruta del sol  
Por: Lainez, M (2015)



**Entrevista al Sr. Luis Coronado Presidente de la comuna Libertador Bolívar 2015**



Fuente: Entrevista  
Por: Lainez, M (2015)

**Anexo N° 21 Encuestas**

**Encuesta Sra. Elvia Suárez**



Fuente: Encuestas en Libertador Bolívar  
Por: Lainez, M (2015)

Anexo N° 22 Área de producción

**Sector de producción**



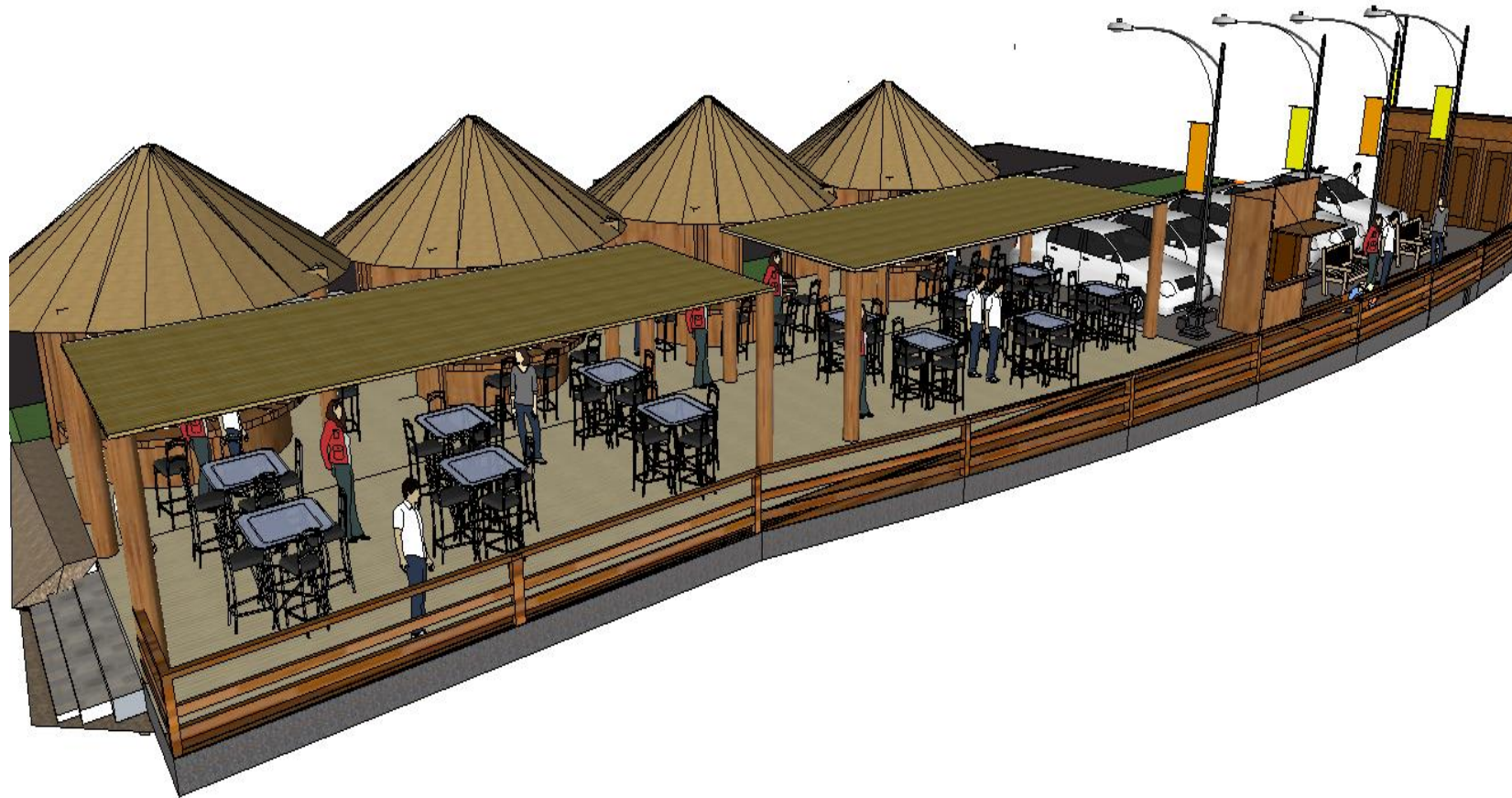
Fuente: trabajo de campo Libertador Bolívar sector el mirador  
Por: Lainez, M (2014)



Fuente: trabajo de campo en Libertador Bolívar el mirador  
Por:Lainez,M(2014)



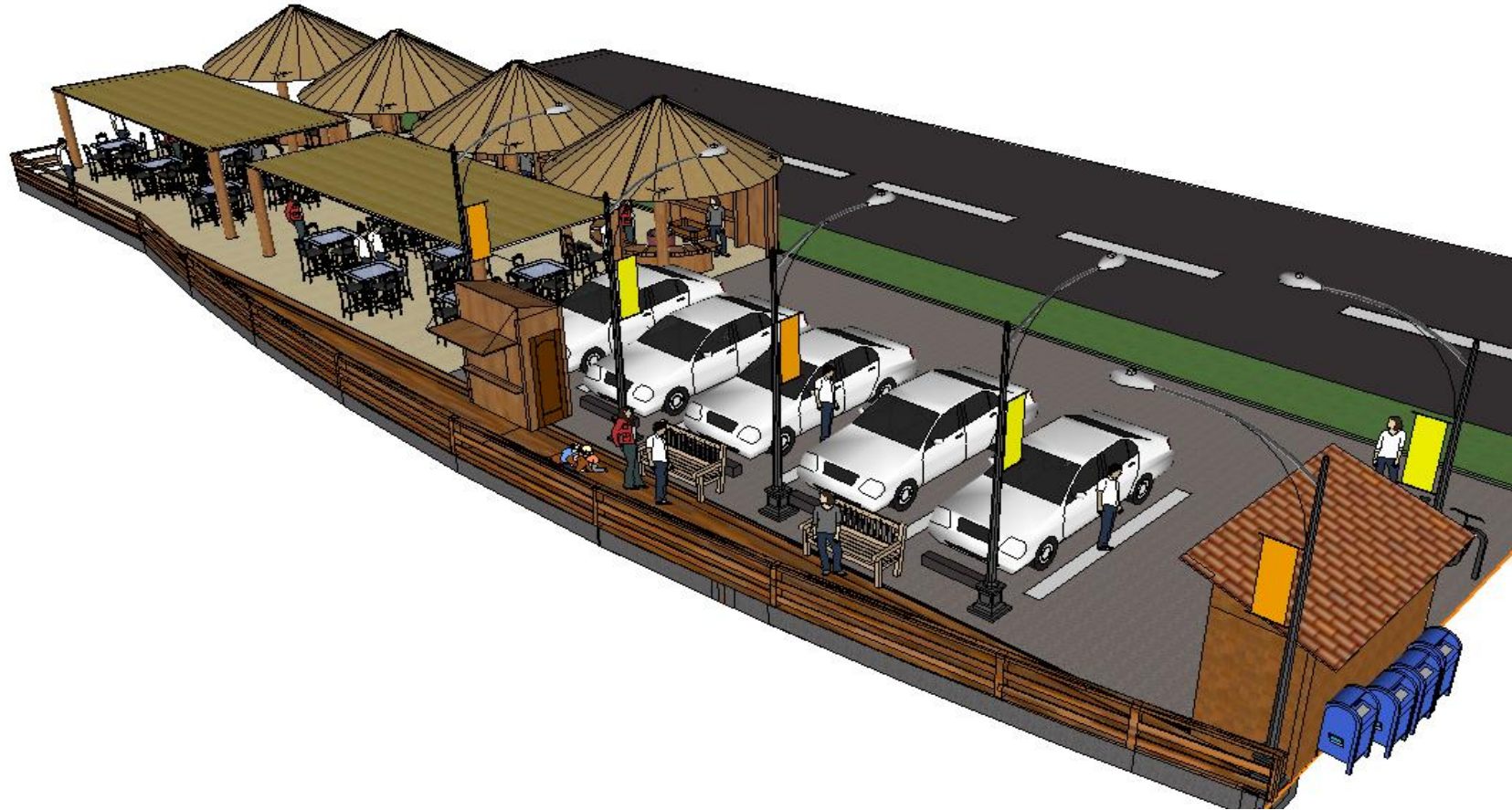
Anexo N° 23 Diseño del sector Ángulo 1



Elaborado y diseñado por: Lainez, M (2014)  
Parte frontal del área de servicio lado izquierdo



## Ángulo 2



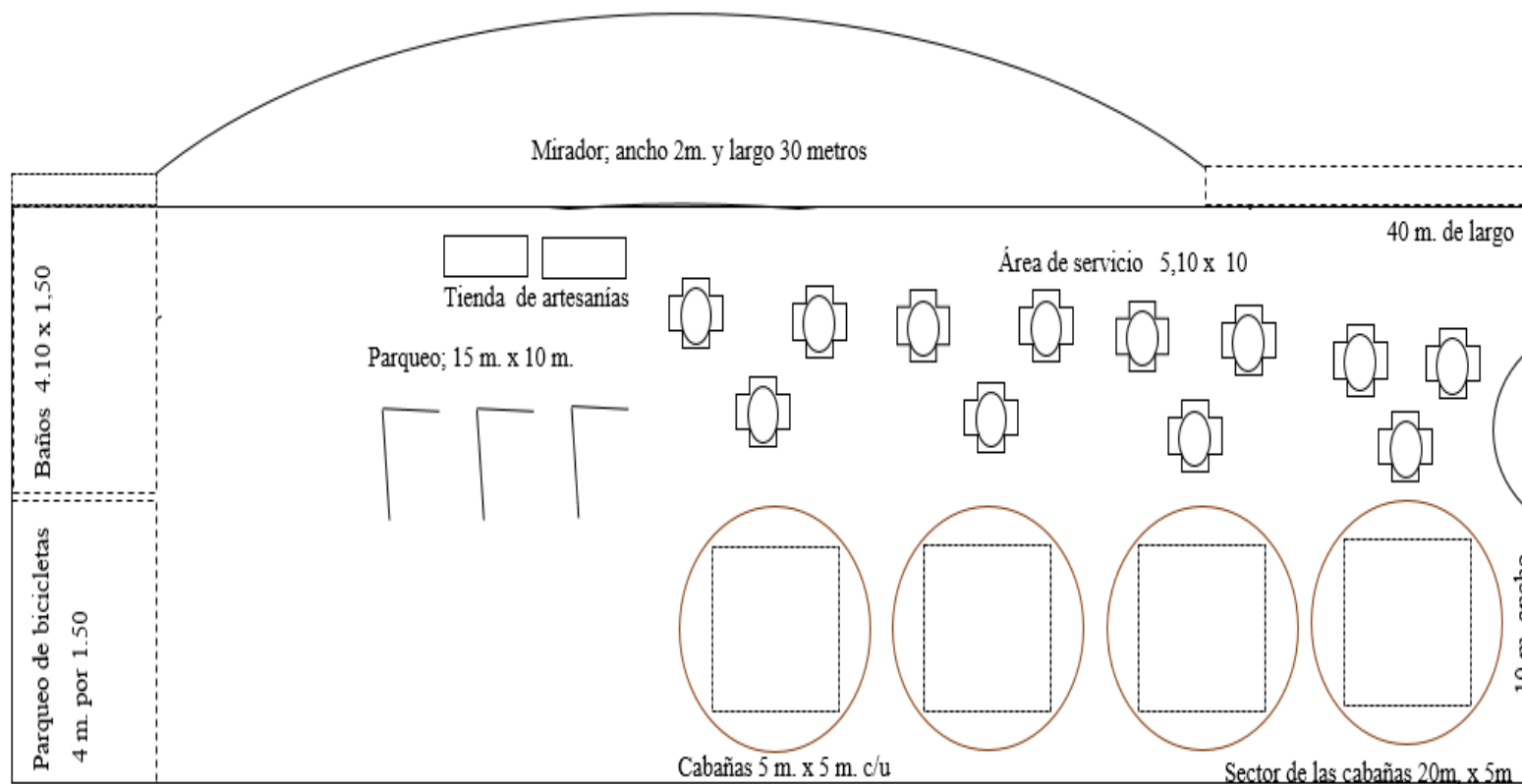
Elaborado y diseñado por:Lainez, M (2014)  
Parte frontal del área de servicio lado derecho

### Ángulo 3



Elaborado y diseñado por: Lainez, M (2014)  
Área de producción lado izquierdo

Anexo N° 24 Plano del sector



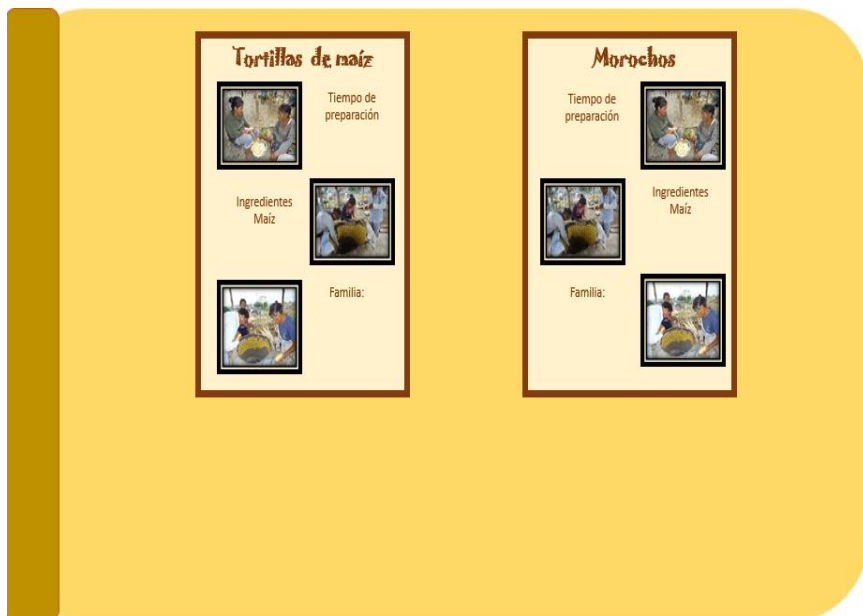
Elaborado y diseñado por: Lainez, M (2014)

Anexo N° 25 Casa comunal galería

**Casa comunal galería**



Fuente : casa comunal lado derecho  
Elaborado por: Lainez, M (2014)



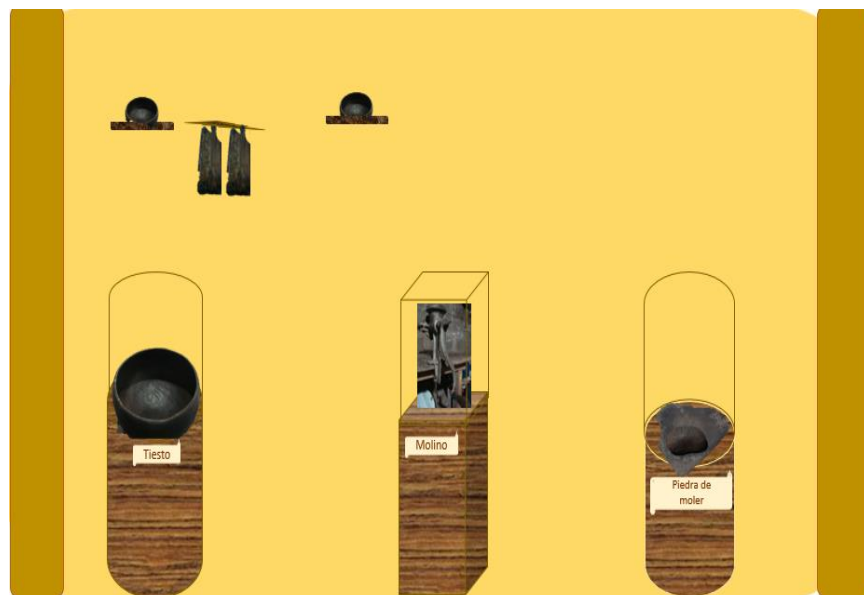
Elaborado y diseñado por: Lainez, M (2014)



## Casa comunal galería



Fuente casa comunal  
Elaborado por: Lainez, M (2015)

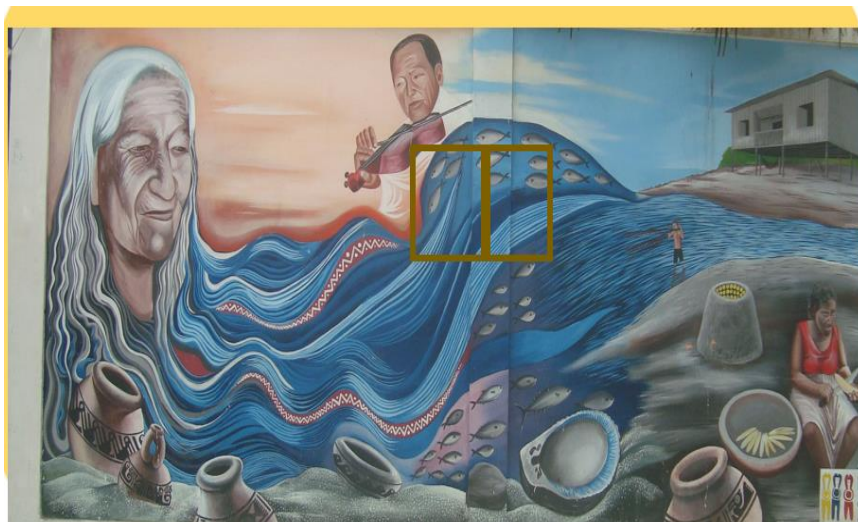


Elaborado y diseñado por: Lainez, M (2014)

## Casa comunal galería



Fuente casa comunal espacio para un mural  
Elaborado por: Lainez, M (2014)



Elaborado por: Lainez, M (2014)  
Mural por ministerio de cultura en la pared del patio de la escuela

Anexo N° 26 Calendario turístico

<b>Calendario de eventos</b> <i>Fiesta de las Cruces</i>		<h1>Mayo</h1>					
<b>MIÉRCOLES</b> 29/042015	<b>JUEVES</b> 30/04/2015	<u><b>VIERNES 1</b></u>	<u><b>SÁBADO 2</b></u>	<u><b>DOMINGO 3</b></u>	<b>LUNES 4</b>	<b>MARTES 5</b>	<b>MIÉRCOLES 6</b>
							
		Concurso de gastronomía ancestral					
		Comité 10:00AM 15:00 pm					



Elaborado y diseñado por: Lainez, M (2014)

Anexo N° 27 Marca para la gastronomía ancestral



*Comida con sabor a leña*  
*Rescatando nuestra cultura*

Elaborado por: Lainez, M (2015)



Anexo N° 28 Calendario Promocional



Fuente: comunidad Libertador Bolívar  
Elaborador: Lainez, M (2015)

► **AYANGUE, Santa Elena.** Visitantes al balneario de la Ruta del Spondylus dicen que la comida hecha en fogones de leña sabe distinta a la preparada en cocina de gas.

PRISCILA DEL PEZO

EN SANTA ELENA SE CONSERVA FORMA DE PREPARAR ALIMENTOS

# Hornos de leña, una tradición al paladar

**Libertador Bolívar** y Ayangue son dos puntos en la Costa donde se cocina en los fogones.

**SANTA ELENA**  
Resulta inexplicable para más de un turista, pero se dice que hay sabores únicos y que Ayangue es uno de los puntos que atrae por esta característica.

Este poblado costero se sitúa entre Playa Rosada y San Pedro en la Ruta del Spondylus y no solamente atrae por su playa, que es casi una piscina natural, sino también por su arte gastronómico.

Allí, cerca de medio centenar



WINSTON ROSALES

► **LIBERTADOR BOLÍVAR, Santa Elena.** Diversas preparaciones se hacen en los fogones de leña.

de cabañas que sirven de comedores al pie del mar venden comida hecha en los tradicionales fogones de leña, tal y como preparaban las abuelitas y los

cestros, quemando leña recogida de los patios cercanos o madera que ya no se utiliza.

Los negocios empezaron como pequeños espacios que con

el paso de los años y luego de la estructuración de la Ruta del Spondylus han apuntado al desarrollo turístico.

Ya convertidos y difundidos como un destino para turistas nacionales y extranjeros los comuneros de la localidad han trabajado en la adecuación de sus puestos, sin dejar de lado la tradición de la comida preparada en fogones de leña.

El verde, el maduro y el pescado, este último con una sazón casera, marcan la diferencia de otros lugares de la Costa ecuatoriana. Se suma el arroz y una que otra preparación como sopas y pescado frito o calamar que toman un sabor y aroma distinto al de los platos hechos en cocina de gas.

El turista guayaquileño Mario Díaz manifestó: "El sabor es

diferente, creo que es por la leña, pero siempre venimos con la familia".

Otro punto de la franja costera que conserva los fogones de leña es la comuna Libertador Bolívar. Esmérita Malavé, de 75 años, cocina en estos. Asegura que desde siempre lo usó y continuará haciéndolo. "Yo me levanto a las 06:00 a prender mi candela para hacer el café y para la merienda", sostuvo.

Malavé indica que su fogón que tiene más de 70 años (ha sido heredado) está elaborado de madera y en su interior posee tierra. Y la leña que usa la recolecta de cerros cercanos a su vivienda. Los principales alimentos que se cocinan en este son el pescado y el plátano.

Hay comerciantes de la zona que han visto en el fogón una oportunidad de emprendimiento, debido al sabor que adquieren los alimentos.

Maduros, bolones, entre otros platos, se preparan asados y son vendidos a lo largo de la principal vía de la comuna.

Los precios son variables. Parten de los \$ 0,50 y los turistas degustan esos alimentos. En Ayangue, generalmente el camotillo es el preferido y dependiendo del tamaño su valor va desde los \$ 8. (1)

Fuente: El universo Lunes, 13 de abril del 2015



Anexo N° 30 Folleto publicitario por la Prefectura de Santa Elena



**GASTRONOMIA**  
en Libertador Bolívar

**La diversidad de las artesanías que produce Libertador Bolívar, es básicamente a partir de la materia prima renovable tales como el zapan, paja toquilla, madera leka y caña bambú, cuidando al medio ambiente a través de nuestros trabajos.**

La comunidad esta encaminada a seguir progresando, pero con una actividad muy diferentes a otros balnearios, recuperando y preservando el legado ancestral, es por eso que cuentan con una asociación de mujeres mayores que producen las tortillas de maíz, bollos de maduro, tambores de yuca, etc. Libertador Bolívar es la única localidad en la costa donde aun se lo producen este tipo de productos y que tienen una riqueza histórica importante.

**BAR RESTAURANTE "CAIDA DEL SOL"**  
Ofrece: Platos típicos como: Camoteño Sudado, pescado de la sbeula, arroz marinero. También ofrece servicio de hospedería y coctelería con lunch en la playa.  
Propietario: Juan Paredes  
Cel. 0989467771 - 0998529698.

**RESTAURANT "RAFAELITO"**  
Ofrece: Platos como: Locro de maizisco, emollado de camarón, camoteño ahumado, tortillas atravesado, fish al saucal.  
Propietario: Julio Lainez Suarez  
Cel. 098 536 5712 - 098 362 0701

**RESTAURANT "LA COSTA"**  
Ofrece: Platos típicos de la zona también platos de marisco además cuenta con servicios de cocteles.  
Propietario: Rinaldo Ornela  
Tel. 2780240 - 2780296 Cel. 098 812 3555

**RESTAURANT "PETITA"**  
Ofrece: Parrillada de marisco, ceviche de corchito, camarón caracol, pescado pulpo langostino y mixto, camoteño entero, filete de corvina, arroz marinero, cola, cerveza, jugos, cocteles.  
Propietario: Eugenia Severino  
Cel. 099 0948 722 - 098 059 8180

**RESTAURANT "LA DRACA"**  
Ofrece: Arroz marinero, camoteño frito, langostino a la brasa, corvina sudada, robalo frito, sopa marinera, filetes de pescado frito, chicharon de pescado y tortilla de camarón.  
Propietario: Luis Malías  
Tel. 2784490 Cel. 098 593 3361 - 098 755 7580

Folleto publicitario Parte #1

**COMUNA BOLIVAR LIBERTADOR**  
ARTESANIAS, GASTRONOMIA Y PLAYAS

**HOSPEDERIA FAMILIAR "LAINEZ FLOREANO"**  
Precio por persona: \$20 por noche  
Propietario: Nelly Lainez  
Cel. 0988448423

**HOSPEDERIA FAMILIAR "BARZOLA DE LA ROSA"**  
Capacidad total: 18 personas  
Precio por persona: \$7 por noche y \$20 la matrimonial.  
Propietario: Teodoro Barzola  
Cel. 0982365197

**HOSPEDERIA FAMILIAR "BARZOLA CLEMENTE"**  
Capacidad total: 20 personas  
Precio por persona: \$15 por noche  
Propietario: Pablo Barzola  
Cel. 0990846873

**HOSPEDERIA FAMILIAR "DESTINO AZUL"**  
Capacidad total: 10 personas  
Precio por persona: \$15 por noche y \$25 la matrimonial.  
Propietario: Francisco Floreano

**HOSPEDERIA FAMILIAR "TOMASITA"**  
Capacidad total: 8 personas  
Precio por persona: \$15 por noche.  
Propietario: Tomasa Suarez Ornela

**MAS INFORMACIÓN**  
Dirección de Fomento Productivo  
Tel. 042 940 904 Ext. 143  
amar@santaelena.gob.ec

**Libertador Bolívar**  
Desde la artesanía hasta el mar

**Santa Elena**  
PREFECTURA

**CISNEROS**  
PREFECTO



Fuente: Prefectura Santa Elena  
Folleto publicitario parte #2

Anexo N° 31 Uniforme del personal de servicio



Anexo N° 32 Artículos promocionales



Elaborado por: Lainez, M (2015)



Elaborado por: Lainez, M (2015)



## Anexo N° 33 Volante



**Saborea la exquisita Gastronomía ancestral**

*Comida con sabor a leña*  
*La preferencia de todos*

Dirección: Libertador Bolívar  
Sector norte de la ruta del Spondylus  
de la provincia de Santa Elena pertenece a la parroquia Manglaralto  
Cantón Santa Elena, 15 minutos antes de llegar a Montañita.

Elaborado por: Lainez, M (2015)

Anexo N° 34 Menú

**Tortillas de maíz**  
• **Tambor**  
• **Galinas de maduro**  
• **Morocho**  
• **Humitas**  
• **Camote asado**  
• **Natilla**  
• **Gordo de maíz**  
• **Choclo asado**  
• **Yuca asada**

*Acompañados de*  
• *Café pasado*  
• *Chocolate casero*  
• *te de manzanilla*

**Comidas con sabor a leña**

**Comida con sabor a leña**  
*Rescatando nuestra cultura*

Sábado 07:00- 18:00  
Domingo 07:00-18:00

**Libertador Bolívar**  
2da calle sector el mirador

**MENÚ**

*Sabores de mi tierra*

Teléfono: 0993818188  
Correo electrónico:  
libertadorb@hotmail.com



### Proyección de ventas Anexo N° 35

Producto	Precio U.	Cant.	V. semanal	V. mensual	V. anual	2 año	3 año	4 año	5 año
Tortilla de m	\$ 1,00	30	\$ 30,00	\$ 120,00	\$ 1.440,00	\$ 1.584,00	\$ 1.742,40	\$ 1.916,64	\$ 2.108,30
Morochos	\$ 1,00	30	\$ 30,00	\$ 120,00	\$ 1.440,00	\$ 1.584,00	\$ 1.742,40	\$ 1.916,64	\$ 2.108,30
Gallinas	\$ 0,50	60	\$ 30,00	\$ 120,00	\$ 1.440,00	\$ 1.584,00	\$ 1.742,40	\$ 1.916,64	\$ 2.108,30
Tambor	\$ 0,50	60	\$ 30,00	\$ 120,00	\$ 1.440,00	\$ 1.584,00	\$ 1.742,40	\$ 1.916,64	\$ 2.108,30
Café pasado	\$ 0,50	24	\$ 12,00	\$ 48,00	\$ 576,00	\$ 633,60	\$ 696,96	\$ 766,66	\$ 843,32
Yuca asada	\$ 0,75	10	\$ 7,50	\$ 30,00	\$ 360,00	\$ 396,00	\$ 435,60	\$ 479,16	\$ 527,08
Humitas	\$ 1,00	30	\$ 30,00	\$ 120,00	\$ 1.440,00	\$ 1.584,00	\$ 1.742,40	\$ 1.916,64	\$ 2.108,30
Te de m.	\$ 0,50	10	\$ 5,00	\$ 20,00	\$ 240,00	\$ 264,00	\$ 290,40	\$ 319,44	\$ 351,38
Colada de z.	\$ 0,75	10	\$ 7,50	\$ 30,00	\$ 360,00	\$ 396,00	\$ 435,60	\$ 479,16	\$ 527,08
Colada de C	\$ 0,75	10	\$ 7,50	\$ 30,00	\$ 360,00	\$ 396,00	\$ 435,60	\$ 479,16	\$ 527,08
Camote asado	\$ 0,50	10	\$ 5,00	\$ 20,00	\$ 240,00	\$ 264,00	\$ 290,40	\$ 319,44	\$ 351,38
Natilla	\$ 1,00	15	\$ 15,00	\$ 60,00	\$ 720,00	\$ 792,00	\$ 871,20	\$ 958,32	\$ 1.054,15
Gordito de m.	\$ 0,50	30	\$ 15,00	\$ 60,00	\$ 720,00	\$ 792,00	\$ 871,20	\$ 958,32	\$ 1.054,15
Plátano asado	\$ 0,50	20	\$ 10,00	\$ 40,00	\$ 480,00	\$ 528,00	\$ 580,80	\$ 638,88	\$ 702,77
Chocolate	\$ 1,00	10	\$ 10,00	\$ 40,00	\$ 480,00	\$ 528,00	\$ 580,80	\$ 638,88	\$ 702,77
Maduro asado	\$ 0,50	30	\$ 15,00	\$ 60,00	\$ 720,00	\$ 792,00	\$ 871,20	\$ 958,32	\$ 1.054,15
Gordito de H.	\$ 0,25	40	\$ 10,00	\$ 40,00	\$ 480,00	\$ 528,00	\$ 580,80	\$ 638,88	\$ 702,77
Choclo asado	\$ 0,75	20	\$ 15,00	\$ 60,00	\$ 720,00	\$ 792,00	\$ 871,20	\$ 958,32	\$ 1.054,15
			<b>\$ 284,50</b>	<b>\$ 1.138,00</b>	<b>\$ 13.656,00</b>	<b>\$ 15.021,60</b>	<b>\$ 16.523,76</b>	<b>18176,136</b>	<b>\$ 19.993,75</b>

