



**UNIVERSIDAD DE CUENCA**

**FACULTAD CIENCIAS DE LA HOSPITALIDAD**

**CARRERA DE GASTRONOMÍA**

**"PROPUESTA DE UNA GUÍA GASTRONÓMICA DE LA PROVINCIA DE EL ORO"**

**Monografía previa a la obtención del título de: "Licenciado/a en Gastronomía y Servicio de Alimentos y Bebidas"**

**Directora:**

LCDA. MARLENE DEL CISNE JARAMILLO GRANDA

C.I. 0101304129

**Autores:**

BUSTILLOS TORO ANDREA BETSABÉ

C.I. 010533426-2

FREIRE BRIONES DAMIAN ISMAEL

C.I. 010662067-7

**CUENCA, Noviembre 2015**



## RESÚMEN

Esta guía gastronómica de la provincia de “El Oro” tiene como fin resaltar la gastronomía y la cultura de cada uno de sus catorce cantones. Para lograr los objetivos, este trabajo de investigación está basado en un estudio de campo realizado en cada cantón a sus habitantes, determinando así tanto los platos típicos como los locales que representen a cada cantón. Los resultados obtenidos de esta investigación son presentados a través de una breve y concisa descripción de los cantones, de un mapa en el que se muestra la ubicación de los locales preferidos de cada cantón, y por último, mediante un recetario estandarizado de los platos típicos de cada cantón. La presente investigación servirá como beneficio a la Universidad de Cuenca como una adquisición literaria que incentiva el consumo de la gastronomía oreense, la cual podrá ser utilizada como referencia tanto para estudiantes como para personas en general, y así también sirviendo como publicidad a los locales que recomendamos en la misma.

**Palabras claves:** Provincia de El Oro, platos típicos, gastronomía, guía.



## ABSTRACT

This gastronomic guide of “El Oro” province is intended to highlight the gastronomy and culture of each of its fourteen districts. To achieve the objectives, this research is based on a field study done with the inhabitants in each district, thus determining both the typical dishes and premises that represent each district. The results of this research will be presented through a brief and concise description of the districts, a map showing the location of the favorite premises of each district, and finally, using a standardized recipe book of typical dishes. This research will contribute to the University of Cuenca as a literary acquisition that encourages the consumption of Orense cuisine, which can be used as a reference for both students and people in general. Finally, its contribution will serve as advertising the premises that we recommend herein.

**Keywords:** El Oro province, typical dishes, gastronomy, guide.



## ÍNDICE

<b>RESÚMEN</b> .....	1
<b>ABSTRACT</b> .....	2
<b>ÍNDICE</b> .....	3
<b>ÍNDICE DE GRÁFICOS</b> .....	8
<b>ÍNDICE DE TABLAS</b> .....	10
<b>CLAUSULA DE DERECHO DE AUTOR</b> .....	12
<b>CLAUSULA DE PROPIEDAD INTELECTUAL</b> .....	13
<b>AGRADECIMIENTO</b> .....	16
<b>AGRADECIMIENTO</b> .....	17
<b>DEDICATORIA</b> .....	18
<b>DEDICATORIA</b> .....	19
<b>INTRODUCCIÓN</b> .....	20
<b>Capítulo I:</b> .....	22
<b>1.1. Datos geográficos de la provincia de El Oro.</b> .....	23
<b>1.1.1. Generalidades</b> .....	23
<b>1.1.2. Ubicación y límites</b> .....	24
<b>1.2. Descripción de cada cantón de la provincia de El Oro.</b> .....	24
<b>1.2.1. MACHALA</b> .....	24
<b>1.2.2. ARENILLAS</b> .....	26
<b>1.2.3. ATAHUALPA</b> .....	27
<b>1.2.4. BALSAS</b> .....	28
<b>1.2.5. CHILLA</b> .....	29
<b>1.2.6. EL GUABO</b> .....	30
<b>1.2.7. HUAQUILLAS</b> .....	31
<b>1.2.8. LAS LAJAS</b> .....	32
<b>1.2.9. MARCABELÍ</b> .....	32
<b>1.2.10. PASAJE</b> .....	33
<b>1.2.11. PIÑAS</b> .....	34
<b>1.2.12. PORTOVELO</b> .....	35
<b>1.2.13. SANTA ROSA</b> .....	36
<b>1.2.14. ZARUMA</b> .....	37



<b>1.3. Descripción de los productos más representativos de la provincia</b> .....	38
<b>1.3.1. Banano</b> .....	38
<b>1.3.2. Café</b> .....	39
<b>1.3.3. Cacao</b> .....	40
<b>1.3.4. Arroz</b> .....	41
<b>1.3.5. Maíz duro seco</b> .....	41
<b>1.3.6. Acuicultura</b> .....	42
<b>1.3.7. Ganadería</b> .....	43
<b>Capitulo II</b> .....	44
<b>2.1 Platos típicos de cada cantón</b> .....	45
<b>2.1.1. ARENILLAS: Seco de chivo</b> .....	48
<b>2.1.2. ATAHUALPA: Bistec de carne</b> .....	49
<b>2.1.3. BALSAS: Repe Blanco.</b> .....	50
<b>2.1.4. CHILLA: Caldo de gallina criolla</b> .....	51
<b>2.1.5. EL GUABO: Pescado frito</b> .....	52
<b>2.1.6. HUAQUILLAS: Jalea de mariscos.</b> .....	53
<b>2.1.7. LAS LAJAS: Seco de costilla de res.</b> .....	53
<b>2.1.8. MACHALA: Seco de pato; Cangrejada; Caldo de Tubo; Guatita</b> .....	54
<b>2.1.9. MARCABELÍ: Camarones apanados.</b> .....	55
<b>2.1.10. PASAJE: Caldo de Bolas</b> .....	56
<b>2.1.11. PIÑAS: Carne frita con arroz y ensalada</b> .....	56
<b>2.1.12. PORTOVELO: Caldo de gallina criolla.</b> .....	57
<b>2.1.13. SANTA ROSA: Tornado marinero</b> .....	58
<b>2.1.14. ZARUMA: Tigrillo</b> .....	59
<b>2.2 Descripción de los platos típicos de cada cantón.</b> .....	59
<b>2.2.1. Bistec de carne</b> .....	59
<b>2.2.2. Caldo de Bolas</b> .....	60
<b>2.2.3. Caldo de gallina criolla</b> .....	60
<b>2.2.4. Caldo de tubo</b> .....	61
<b>2.2.5. Camarones apanados</b> .....	62
<b>2.2.6. Cangrejada</b> .....	62
<b>2.2.7. Carne frita con arroz y ensalada</b> .....	63
<b>2.2.8. Ceviche Blanco</b> .....	63
<b>2.2.9. Guatita</b> .....	63



2.2.10.	Jalea de mariscos .....	64
2.2.11.	Pescado frito.....	64
2.2.12.	Repe blanco .....	65
2.2.13.	Seco de chivo .....	65
2.2.14.	Seco de pato.....	66
2.2.15.	Seco de costilla de res.....	66
2.2.16.	Tigrillo .....	66
2.2.17.	Tornado marinero.....	67
2.3	Recopilación de las recetas de los platos típicos de cada cantón.....	68
2.3.1.	ARENILLAS:.....	68
2.3.2.	ATAHUALPA:.....	69
2.3.3.	BALSAS: .....	69
2.3.4.	CHILLA:.....	70
2.3.5.	EL GUABO: .....	70
2.3.6.	HUAQUILLAS: .....	71
2.3.7.	LAS LAJAS: .....	71
2.3.8.	MACHALA: .....	72
2.3.9.	MARCABELÍ: .....	74
2.3.10.	PASAJE: .....	75
2.3.11.	PIÑAS: .....	77
2.3.12.	PORTOVELO: .....	77
2.3.13.	SANTA ROSA:.....	78
2.3.14.	ZARUMA:.....	78
Capítulo III	.....	80
3.1.1.	Arenillas: “JENYR” .....	81
3.1.2.	Atahualpa: Restaurante “Central” .....	82
3.1.3.	Balsas: “Restaurante ‘Don Pepe Primero’”.....	83
3.1.4.	Chilla: “Gerichos” .....	83
3.1.5.	El Guabo: “Pecos Bill” .....	84
3.1.6.	Huaquillas: “Puerto Varadero” .....	85
3.1.7.	Las Lajas: “Clarita” .....	85
3.1.8.	Machala: “Cangrejadas de Mary”, “Pato’s Restaurante”, “Guatita de Panchito”; “Caldo de Tubo ‘Las Hermanas Parrales’” .....	86
3.1.9.	Marcabelí: “Picantería YUKEMI” .....	87



3.1.10.	<b>Pasaje:</b> “Cevichería ‘Tío Segundo’” y, “Picantería Piguarí” .....	88
3.1.11.	<b>Piñas:</b> Parador “El Blanco” .....	89
3.1.12.	<b>Portovelo:</b> Restaurante “Los Molinos” .....	90
3.1.13.	<b>Santa Rosa:</b> “A donde Danilo” .....	91
3.1.14.	<b>Zaruma:</b> “Cafetería Central” .....	91
<b>3.2</b>	<b>Descripción de los lugares más representativos de la gastronomía orense.</b> .....	92
3.2.1.	<b>Cafetería Central</b> .....	92
3.2.2.	<b>Caldo de tubo de las Hermanas Parrales</b> .....	92
3.2.3.	<b>Cangrejadas de Mary</b> .....	93
3.2.4.	<b>Cevichería Tío Segundo</b> .....	93
3.2.5.	<b>Gericho´s Restaurant</b> .....	94
3.2.6.	<b>JENYR Restaurant</b> .....	94
3.2.7.	<b>La Guatita de Panchito</b> .....	94
3.2.8.	<b>Los Molinos Restaurante</b> .....	95
3.2.9.	<b>Parador Turístico “El Blanco”</b> .....	96
3.2.10.	<b>Pato’s Restaurant</b> .....	96
3.2.11.	<b>Picantería “A Donde Danilo”</b> .....	97
3.2.12.	<b>Picantería Piguarí</b> .....	97
3.2.13.	<b>Picantería Yukemi</b> .....	97
3.2.14.	<b>Puerto Varadero</b> .....	98
3.2.15.	<b>Restauran Clarita</b> .....	98
3.2.16.	<b>Restaurante Central</b> .....	98
3.2.17.	<b>Restaurante “Don Pepe Primero”</b> .....	98
3.2.18.	<b>Restaurant Pecos Bill</b> .....	99
<b>3.3</b>	<b>Mapa de la provincia de El Oro</b> .....	100
<b>Capitulo IV</b>	.....	101
<b>BISTEC DE CARNE</b>	.....	102
<b>CALDO DE BOLAS</b>	.....	104
<b>CALDO DE GALLINA CRIOLLA</b>	.....	107
<b>CALDO DE TUBO</b>	.....	109
<b>CAMARONES APANADOS</b>	.....	111
<b>CANGREJADA</b>	.....	113
<b>CARNE FRITA CON ARROZ Y ENSALADA</b>	.....	115



## UNIVERSIDAD DE CUENCA

<b>CEVICHE BLANCO</b> .....	117
<b>GUATITA</b> .....	119
<b>JALEA DE MARISCOS</b> .....	121
<b>PESCADO FRITO</b> .....	123
<b>REPE BLANCO</b> .....	125
<b>SECO DE CHIVO</b> .....	127
<b>SECO DE COSTILLA DE RES</b> .....	130
<b>SECO DE PATO</b> .....	132
<b>TIGRILLO</b> .....	135
<b>TORNADO MARINERO</b> .....	137
<b>CONCLUSIONES</b> .....	140
<b>RECOMENDACIONES</b> .....	141
<b>GLOSARIO</b> .....	142
<b>BIBLIOGRAFÍA</b> .....	145
<b>ANEXOS</b> .....	151





## ÍNDICE DE GRÁFICOS

Gráfico N°1. Edad.....	36
Gráfico 2: Género.....	37
Gráfico 3. Con qué frecuencia come usted fuera de casa.....	38
Gráfico 4: Plato típico de Arenillas.....	39
Gráfico 5: Plato típico de Atahualpa.....	40
Gráfico 6: Plato típico de Balsas.....	41
Gráfico 7: Plato típico de Chilla.....	41
Gráfico 8: Plato típico de El Guabo.....	42
Gráfico 9: Plato típico de Huaquillas.....	43
Gráfico 10: Plato típico de Las Lajas.....	44
Gráfico 11: Plato típico de Machala.....	44
Gráfico 12: Plato típico de Marcabellí.....	45
Gráfico 13: Plato típico de Pasaje.....	46
Gráfico 14: Plato típico de Piñas.....	47
Gráfico 15: Plato típico de Portovelo.....	47
Gráfico 16: Plato típico de Santa Rosa.....	48
Gráfico 17: Plato típico de Zaruma.....	49
Gráfico 18. Local más representativo de comida típica de Arenillas.....	71



Gráfico 19. Local más representativo de comida típica de Atahualpa.....	72
Gráfico 20. Local más representativo de comida típica de Balsas.....	73
Gráfico 21. Local más representativo de comida típica de Chilla.....	74
Gráfico 22. Local más representativo de comida típica de El Guabo.....	74
Gráfico 23. Local más representativo de comida típica de Huaquillas.....	75
Gráfico 24. Local más representativo de comida típica de Las Lajas.....	76
Gráfico 25. Local más representativo de comida típica de Machala.....	77
Gráfico 26. Local más representativo de comida típica de Marcabellí.....	78
Gráfico 27. Local más representativo de comida típica de Pasaje.....	79
Gráfico 28. Local más representativo de comida típica de Piñas.....	79
Gráfico 29. Local más representativo de comida típica de Portovelo.....	80
Gráfico 30. Local más representativo de comida típica de Santa Rosa.....	81
Gráfico 31. Local más representativo de comida típica de Zaruma.....	82



## ÍNDICE DE TABLAS

Tabla N°1. Edad.....	36
Tabla 2: Género.....	37
Tabla 3. Con qué frecuencia come usted fuera de casa.....	37
Tabla 4: Plato típico de Arenillas.....	38
Tabla 5: Plato típico de Atahualpa.....	39
Tabla 6: Plato típico de Balsas.....	40
Tabla 7: Plato típico de Chilla.....	41
Tabla 8: Plato típico de El Guabo.....	42
Tabla 9: Plato típico de Huaquillas.....	43
Tabla 10: Plato típico de Las Lajas.....	43
Tabla 11: Plato típico de Machala.....	44
Tabla 12: Plato típico de Marcabellí.....	45
Tabla 13: Plato típico de Pasaje.....	46
Tabla 14: Plato típico de Piñas.....	46
Tabla 15: Plato típico de Portovelo.....	47
Tabla 16: Plato típico de Santa Rosa.....	48
Tabla 17: Plato típico de Zaruma.....	49
Tabla 18. Local más representativo de comida típica de Arenillas.....	70



Tabla 19. Local más representativo de comida típica de Atahualpa.....	71
Tabla 20. Local más representativo de comida típica de Balsas.....	72
Tabla 21. Local más representativo de comida típica de Chilla.....	73
Tabla 22. Local más representativo de comida típica de El Guabo.....	74
Tabla 23. Local más representativo de comida típica de Huaquillas.....	75
Tabla 24. Local más representativo de comida típica de Las Lajas.....	75
Tabla 25. Local más representativo de comida típica de Machala.....	76
Tabla 26. Local más representativo de comida típica de Marcabellí.....	77
Tabla 27. Local más representativo de comida típica de Pasaje.....	78
Tabla 28. Local más representativo de comida típica de Piñas.....	79
Tabla 29. Local más representativo de comida típica de Portovelo.....	80
Tabla 30. Local más representativo de comida típica de Santa Rosa.....	81
Tabla 31. Local más representativo de comida típica de Zaruma.....	81



## CLAUSULA DE DERECHO DE AUTOR



UNIVERSIDAD DE CUENCA  
Cláusula de derechos de autor

---

ANDREA BETSABÉ BUSTILLOS TORO, autora de la monografía "PROPUESTA DE UNA GUÍA GASTRONÓMICA DE LA PROVINCIA DE EL ORO", reconozco y acepto el derecho de la Universidad de Cuenca, en base al Art. 5 literal c) de su Reglamento de Propiedad Intelectual, de publicar este trabajo por medio conocido o por conocer, al ser este requisito para la obtención de mi título de Licenciada en Gastronomía y Servicio de Alimentos y Bebidas. El uso que la Universidad de Cuenca hiciera de este trabajo, no implicará afección alguna de mis derechos morales o patrimoniales como autora.

Cuenca, noviembre 2015.

---

ANDREA BETSABE BUSTILLOS TORO

C.I.: 0105334262



UNIVERSIDAD DE CUENCA  
Cláusula de derechos de autor

---

DAMIAN ISMAEL FREIRE BRIONES, autor de la monografía "PROPUESTA DE UNA GUÍA GASTRONÓMICA DE LA PROVINCIA DE EL ORO", reconozco y acepto el derecho de la Universidad de Cuenca, en base al Art. 5 literal c) de su Reglamento de Propiedad Intelectual, de publicar este trabajo por medio conocido o por conocer, al ser este requisito para la obtención de mi título de Licenciado en Gastronomía y Servicio de Alimentos y Bebidas. El uso que la Universidad de Cuenca hiciera de este trabajo, no implicará afección alguna de mis derechos morales o patrimoniales como autor.

Cuenca, noviembre 2015.

---

DAMIAN ISMAEL FREIRE BRIONES

C.I.: 0106620677



UNIVERSIDAD DE CUENCA

## CLAUSULA DE PROPIEDAD INTELECTUAL



UNIVERSIDAD DE CUENCA  
Cláusula de propiedad intelectual

ANDREA BETSABE BUSTILLOS TORO, autor de la monografía "PROPUESTA DE UNA GUIA GASTRONOMICA DE LA PROVINCIA DE EL ORO", certifico que todas las ideas, opiniones y contenidos expuestos en la presente investigación son de exclusiva responsabilidad de su autor.

Cuenca, noviembre 2015.

ANDREA BETSABE BUSTILLOS TORO

C.I.: 0105334262

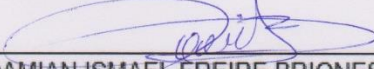


UNIVERSIDAD DE CUENCA  
Cláusula de propiedad intelectual

---

DAMIAN ISMAEL FREIRE BRIONES, autor de la monografía "PROPUESTA DE UNA GUIA GASTRONOMICA DE LA PROVINCIA DE EL ORO", certifico que todas las ideas, opiniones y contenidos expuestos en la presente investigación son de exclusiva responsabilidad de su autor.

Cuenca, noviembre 2015.

  
\_\_\_\_\_  
DAMIAN ISMAEL FREIRE BRIONES  
C.I.: 0106620677





## AGRADECIMIENTO

Primeramente agradezco a mi familia, en especial a mi mamá, quienes siempre me han impulsado a perseguir mis sueños, y por haberme brindado siempre su apoyo incondicional tanto en el desarrollo de la presente monografía como en el transcurso de toda la carrera.

A mi amigo y coautor Ismael Freire por ser parte de este trabajo de investigación.

A todos los propietarios de los locales, que sin egoísmo compartieron sus conocimientos para el desarrollo y culminación de la guía gastronómica.

A la Licenciada Marlene Jaramillo, asesora y directora de la monografía, quien compartió con nosotros sus conocimientos para así guiarnos en el todo el proceso del proyecto de investigación.

Andrea Betsabé Bustillos Toro.



## AGRADECIMIENTO

Principalmente agradezco a mi familia, por el apoyo que me han dado en el transcurso de toda la carrera, y por impulsarme a seguir creciendo como persona y como profesional.

Agradezco también a mi amiga Andrea Bustillos quien también es coautora de esta monografía.

A los dueños, encargados, y chefs de los locales visitados, que nos ayudaron con la información necesaria para poder hacer esta monografía.

A la Licenciada Marlene Jaramillo, asesora y directora de la monografía, quien no ayudó en todo momento para así guiarnos en el todo el proceso del proyecto de investigación.

Damian Ismael Freire Briones.



## DEDICATORIA

Quiero dedicar la monografía y todo lo que he llegado a ser a mi amada, bella y trabajadora madre María Piedad Toro, el pilar fundamental de mi vida; ya que gracias a su ejemplo, amor y apoyo me ha enseñado el sentido de la perseverancia; de igual manera un inmenso agradecimiento a mi padre Hernán Bustillos, a mi abuelita Luz Ríos (Luchita), y a mis hermanos; Diego y Fernanda (cuquitos) por darme siempre su apoyo en todos mis proyectos y sueños, y en especial por el amor que me dan. Gracias a ustedes he llegado tan lejos y espero seguir contando con todo su apoyo en mis futuros proyectos.

Como olvidarme de dedicar este trabajo a mi abuelito, Fermín Toro, el hombre más importante de mi vida, de quien tengo los más gratos y bellos recuerdos; el pilar de una bella y amplia familia, que siempre luchó por ellos y me inculcó los valores de amor, humildad, responsabilidad, respeto y sobre todo a hacer sacrificios para obtener grandes resultados.

De la misma manera quiero agradecer a mis tíos, primos y amigos, las personas que llevo siempre en mi corazón, quienes de cualquier manera han influenciado en mi desarrollo personal y profesional. Gracias por todos los buenos y malos momentos compartidos.

Andrea Betsabé Bustillos Toro



## DEDICATORIA

Dedico esta monografía a mis amados padres, José Freire Lazo y Ligia Briones Torres, ya que gracias a ellos soy una mejor persona, y agradezco el apoyo que me han dado sin importar nada. Agradezco también a una persona muy importante en mi vida mi hermana María José Freire, que siempre ha estado ahí dándome fuerza para seguir.

Dedico también a mis tíos, primos y abuelitas, que me han alentado en algunas maneras a seguir y a usar mi creatividad.

Damian Ismael Freire Briones



## INTRODUCCIÓN

La gastronomía ecuatoriana es muy rica tanto en productos como en preparaciones. Cada región, provincia, ciudad e inclusive cada comunidad tiene su propia gastronomía, con peculiaridades, sabores y procesos que los diferencian y genera una riqueza que se puede ofrecer a propio y extraños. El Ecuador tiene una gran variedad de sabores que es necesario dar a conocer, este es un recurso que se debe explotar para generar riquezas por medio de emprendimientos.

En este proyecto analizaremos la gastronomía costeña, concretamente de la provincia de El Oro, ya que abarca una gran variedad de alimentos tanto de mar como de tierra.

Esta propuesta busca incentivar tanto el turismo cultural como el gastronómico en la provincia de El Oro; ya que al ser una provincia muy extensa, se puede aprovechar con mayor facilidad sus recursos y riquezas. Logrando así que la gastronomía oreense sea más apetecida en el ámbito nacional e internacional.

La guía gastronómica como producto final de este proceso investigativo organizado por localidades, se constituye en un aporte a la literatura existente y contribuirá como fuente de consulta de profesionales, estudiantes y la población en general, aportando al posicionamiento y promoción de la cocina tradicional de la provincia de El Oro.

Se inició con un estudio de algunas características de cada cantón de la provincia de El Oro, como su geografía, historia y gastronomía. Identificando los lugares de expendio de los platos típicos, más representativos y con mayor demanda.

La investigación está estructurada en cuatro capítulos. El primero describe la localización geográfica, climatológica y productos más representativos de la provincia de El Oro y la descripción de cada cantón de la provincia. El segundo capítulo contiene el análisis de los platos típicos más representativos de cada



## UNIVERSIDAD DE CUENCA

cantón. El tercer capítulo describe los lugares más representativos de la gastronomía orense, un poco de historia de cada uno de estos locales y un mapa con la ubicación de los mismos. Finalmente el cuarto capítulo posee las recetas estandarizadas de cada uno de los platos investigados.



UNIVERSIDAD DE CUENCA

**Capítulo I:**  
**1. Provincia de El Oro**



## 1.1. Datos geográficos de la provincia de El Oro.

### 1.1.1. Generalidades

La provincia de El Oro, ubicada en la zona más meridional del litoral ecuatoriano, debe su nombre a los ricos yacimientos de oro explotados en estos territorios durante la conquista española. (Ecuador, los libros del viajero, 272)

En la Convención Nacional de 1884, los cantones Machala, Santa Rosa y Zaruma, fundaron la provincia de El Oro el 23 de abril del mismo año; designando a Machala como la capital de la nueva provincia.

La provincia de El Oro es denominada como “Provincia Bananera” o también “paraíso gastronómico” por los visitantes, debido a que esta provincia se considera como el lugar donde se preparan los mejores mariscos del mundo, ya que en los años 70 el cultivo de camarón se convirtió en una de las actividades económicas más importantes de la zona. Además, El Oro también se identifica por sus elaboraciones realizadas con plátano verde, entre las que sobresalen el tigrillo zarumeño, o también una gran variedad de dulces tradicionales elaborados con panela y maní.

Su extensión es de 5.879 km<sup>2</sup>. Se divide en 14 cantones: Atahualpa, Arenillas, Balsas, Chilla, El Guabo, Huaquillas, Las Lajas, Machala, Marcabelí, Pasaje, Piñas, Portovelo, Santa Rosa y Zaruma; de los cuales se conocen dos zonas: la Parte Alta y la Parte Baja. (Fechas Cívicas y Festividades del Ecuador ,70)

Según el INEC, en el último censo de población realizado en el año 2010, ésta provincia consta con 600.659 habitantes.

El Oro presenta una fisonomía doble, conformada en parte por montañas bajas y secas, estribaciones subtropicales de la Cordillera Occidental de Los Andes, y en su mayor parte por una planicie litoral muy seca.





La provincia posee suelos de diversas características, variados ecosistemas donde predomina el sub-húmedo seco, lo que es favorable para la producción agropecuaria; también es una de las provincias con mayor riqueza en reservas mineras. (Romero, 486)

La provincia tiene un clima tropical y subtropical, con un promedio de 33° C. Geográficamente consta del archipiélago de Jambelí, una vasta llanura costera y la olla del Puyango. En la parte Oriental del flanco occidental de los Andes, se levantan los ramales de Mullopungo, Chilla y Tiolina. Los sistemas fluviales más importantes que recorren el territorio son: Jubones, Arenillas, Zarumilla, Santa Rosa y Puyango. (Fechas Cívicas y Festividades del Ecuador ,70)

### **1.1.2. Ubicación y límites**

La provincia de El Oro está ubicada al Suroeste del litoral ecuatoriano, en el Hemisferio Austral, el Sur de la Línea Equinoccial o Ecuador y en la Zona Tórrida.

El Oro está limitado al Norte, con las provincias del Azuay y el Guayas; al Sur y al Este, con la Provincia de Loja; al Occidente, con el Océano Pacífico, y al Suroeste, con la República del Perú. (Romero, 486)

## **1.2. Descripción de los cantones de la provincia de El Oro.**

### **1.2.1. MACHALA**

#### **DATOS GENERALES**

**Población:** 245.972 habitantes, según el censo del 2010.

**Altitud:** 4 MSNM.

**Clima:** Temperatura promedio de 22 a 34°C.

**Cantonización:** 25 de Junio de 1824.



## UNIVERSIDAD DE CUENCA

El primer asentamiento humano fue conocido como los Machalas o los Machalaes, de allí proviene su nombre. Machala fue fundada en 1573 y tuvo gran importancia durante la Colonia por la explotación del oro que había en sus alrededores.

Se encuentra al sur occidente del país, a 507 Km de Quito, a 191 Km de Guayaquil, y a 188 Km de Cuenca. Posee una superficie de 349 Km<sup>2</sup>, con una altura de 6 m.s.n.m. Su clima varía de 22 a 35 grados centígrados. (ECUALE, 2010)

Machala, capital de la provincia de El Oro, fue conocida como la ciudad del Gran Sendero, en la actualidad es conocida como “Capital Bananera del Mundo”. Es un cantón agrícola productivo que tiene un gran movimiento comercial y bancario, lo cual le ha convertido en uno de los cantones más influyentes en la economía del Ecuador; convirtiéndose en lugar atractivo para la inversión porque cuenta con muchas opciones para el turismo y una extensa variedad de gastronomía local. Ésta ciudad moderna cuenta con todas las comodidades para realizar turismo urbano, su arquitectura forma parte de los atractivos más importantes de la misma, sin quitar su merecido lugar a la extensa y exquisita oferta gastronómica.

Como las celebraciones más importantes tenemos las fiestas de cantonización que se celebra cada 25 de junio de cada año, donde se presenta un pregón en las calles principales de la ciudad, en el cual los habitantes se reúnen para disfrutar de carros alegóricos, zanqueros, bailarines y delegaciones de instituciones educativas; así también, el 24 de septiembre de cada año se celebra las Fiestas Patronales del cantón, en las que se festeja a la Virgen de la Merced, acompañado por la elección de la Reina Mundial del Banano, la cual se acompaña de una exposición agrícola, pecuaria, acuícola, agroindustrial, artesanal y agro turística.

Puerto Bolívar es un puerto marítimo de gran importancia histórica en la provincia: aquí llegaba el ferrocarril con la producción mineral de Portovelo y



los productos como cacao, plátano, yuca y banano de cantones como El Guabo, Santa Rosa y Arenillas.

**Gastronomía:** Machala ofrece una gran variedad de platos típicos, que van desde todo tipo de mariscos hasta dulces y postres elaborados a base de banano, tanto en su estado verde como maduro. La gastronomía de Machala se basa especialmente en mariscos como camarón, langostino, concha, calamar o mejillones. Entre los platillos favoritos se destacan el ceviche de camarón, el encebollado, la guatita, el caldo de tubo, la cangrejada, el seco de pato y el bolón de verde.

### 1.2.2. ARENILLAS

#### DATOS GENERALES

**Población:** 26.844 habitantes, según el censo del 2010.

**Altitud:** 15 MSNM.

**Clima:** Temperatura promedio de 24 a 30°C

**Cantonización:** 11 de Noviembre de 1955

El nombre se originó de las arenas del río, muy ricas en oro, que explotaron los primeros pobladores de la actual ciudad. (MINTUR, *Guía Turística de la provincia de El Oro*, 25)

Arenillas es un cantón agrícola y ganadero, lo que constituye su sustento, además, es un pueblo muy conservador que mantiene intacta las costumbres y prácticas sociales. El patrimonio urbano y arquitectónico ha logrado mantenerse sin cambios significativos, lo cual es una fortaleza para este cantón.



Como festividades más importantes tenemos la fundación que se celebra el 11 de noviembre de cada año, y también se celebran sus fiestas patronales en honor a la Santísima Virgen del Rosario.

**Gastronomía:** El plato que representa al cantón es el seco de chivo, al que se puede degustar y encontrar de diversas formas de preparación y presentación; un ejemplo de ello es el seco de chivo del restaurante JENYR, el que preparan el seco de chivo tradicional acompañado de sangre frita de chivo.

### 1.2.3. ATAHUALPA

#### DATOS GENERALES

**Población:** 5.833 habitantes, según el censo del 2010.

**Altitud:** 1200 a 2800 MSNM.

**Clima:** Temperatura promedio de 16 a 20°C.

**Cantonización:** 25 de Abril de 1984.

Este cantón se localiza en el Centro sur de la provincia de El Oro.

Su nombre se debe a que en éste lugar visitó la princesa Paccha, madre de Atahualpa, último soberano del Tahuantinsuyo; y cuando se fundó el cantón adquirió el nombre de este.

Los habitantes del cantón son católicos y sus familias son muy conservadoras, cumpliendo sus tradiciones de una manera estricta y moral. Es una ciudad simple y sencilla sin lujos innecesarios.

Su principal rubro es la ganadería y es complementada con la agricultura. Fue considerada una de las poblaciones con mejor ingreso per cápita del país.



Como sitios turísticos del cantón tenemos a: las Ruinas Arqueológicas de pueblo viejo y Yacuviñay, las cascadas de Rio Bono y el bosque de Daucay. (Fechas Cívicas y Festividades del Ecuador,72)

Las festividades de aniversario se celebran en el mes de agosto de cada año donde existe una feria ganadera, cabalgatas y rodeo montubio.

**Gastronomía:** Los platos representativos del cantón son el tigrillo, bistec de res y sopa de arveja.

#### 1.2.4. BALSAS

##### DATOS GENERALES

**Población:** 6.861 habitantes, según el censo del 2010.

**Altitud:** 630 a1800 MSNM.

**Clima:** Temperatura promedio de 18 a 24°C.

**Cantonización:** 6 de Mayo de 1986.

Su nombre se debe a sus gigantes árboles de balsas existentes en el cantón.

Es un pueblo dedicado a la producción avícola, lo que le ha permitido convertirse en uno de los cantones con ingreso per cápita más alto del país, también es pionera de la actividad, elaborando el alimento balanceado para la crianza de las aves.

Por ser un cantón de raíces campesinas tiene una gran tradición oral y la memoria colectiva, teniendo un gran contenido tanto moral, religioso y ético.

Sus festividades de cantonización se celebran el 7 de octubre y las patronales en honor a la santísima Virgen de los Desamparados son del 18 al 20 de Agosto.



**Gastronomía:** Al encontrarse muy cerca de la provincia de Loja, Balsas se encuentra muy influenciada por su gastronomía, en la cual sobresale el repe (sopa a base de arvejas y verde), el tigrillo, bolón de verde, y una gran variedad de platos a base de mariscos.

### 1.2.5. CHILLA

#### DATOS GENERALES

**Población:** 2.484 habitantes, según el censo del 2010.

**Altitud:** 600 a 3.500 MSNM.

**Clima:** Temperatura promedio de 8°C.

**Cantonización:** 25 de julio de 1988.

Su nombre se da de la voz quechua Chaylla que significa “allá está”.

El cantón Chilla es eminentemente agrícola gracias a su suelo muy rico y productivo. Se desarrolla ganadería vacuna y lanar que ocupa el 90% de la población. La principal razón por la que es visitado se debe al santuario en honor a la patrona de la provincia, La Virgen de Chilla. (Fechas Cívicas y Festividades del Ecuador,80)

La gente de Chilla muestra un espíritu firme y decidido a luchar por sus causas; también siendo ésta gente honesta y trabajadora.

Las fiestas patronales son cada 8 de septiembre en honor a la Virgen de Chilla, y su cantonización es el 25 de julio.

**Gastronomía:** La comida tradicional y representativa de Chilla es el cuy acompañado de papas y mote, también es famoso el caldo de gallina criolla.



## 1.2.6. EL GUABO

### DATOS GENERALES

**Población:** 50.009 habitantes, según el censo del 2010.

**Altitud:** 9 MSNM.

**Clima:** Temperatura promedio de 24 a 29°C.

**Cantonización:** 7 de Septiembre de 1978.

El nombre de “El Guabo” se da gracias a un enorme árbol de guabas que existía en la orilla del río Jubones, cuando todavía sus aguas bañaban este antiguo pueblo.

Dedicado a la actividad agrícola, El Guabo se caracteriza por sus grandes haciendas bananeras dedicadas a ésta fruta por más de 50 años. Es un cantón que depende totalmente del campo, el cual configura su identidad y manera de vivir. También posee grandes extensiones de camaroneras. Cuenta con fuentes hidrográficas que proporcionan gran fertilidad al suelo para toda clase de cultivos. Su gente es sencilla en su forma de vestir y vivir a pesar de las grandes fortunas que algunas posean.

Sus fiestas patronales se llevan a cabo el 24 de junio en honor a su patrono San Juan Bautista.

**Gastronomía:** El pescado frito y el ceviche camarón son los platos más apetecidos en la zona, también el bistec de carne, caldo de bolas.



### 1.2.7. HUAQUILLAS

#### DATOS GENERALES

**Población:** 48.285 habitantes, según el censo del 2010.

**Altitud:** 12 MSNM.

**Clima:** Temperatura promedio de 25 a 32°C.

**Cantonización:** 6 de Octubre de 1980.

El nombre de “Huaquillas” se debe a la gran cantidad de “Huacas” (tumbas ancestrales) que existían en la región.

Huaquillas es un emporio del comercio debido a su condición de frontera activa. Todo producto es posible de comercializar, sea al por mayor y menor, cualquier hora del día o la noche. (MINTUR, *Guía Turística de la provincia de El Oro*, 55)

Siendo una ciudad cosmopolita con una población elevada viviendo en la urbe y otra flotante que entra y sale todos los días, por ello existe una mezcla de costumbres y tradiciones, pero hay que destacar el esfuerzo de su gente de trabajar todos los días del año.

Fiestas patronales en honor a Santa Marianita se da cada 20 de octubre, y las de cantonización el 6 de octubre.

**Gastronomía:** Al ser en alguna forma un puerto, sobresale la comida a base de mariscos y al ser frontera se da una unión de gastronomía ecuatoriana y peruana.





### 1.2.8. LAS LAJAS

#### DATOS GENERALES

**Población:** 4.794 habitantes, según el censo del 2010.

**Altitud:** 163 a 700 MSNM.

**Clima:** Temperatura promedio de 24 a 30°C.

**Cantonización:** 9 de Mayo de 1990.

“Las Lajas” se debe a una majestuosa pared pulida supuestamente por lajas.

Es un pueblo dedicado a la ganadería y agricultura, en la actualidad es muy conocido turísticamente gracias al bosque paleontológico de Puyango, el cual se encuentra también en la provincia de Loja.

Las fiestas religiosas en honor a San Pedro son el 29 de junio de cada año y las de cantonización el 9 de mayo de cada año.

**Gastronomía:** Su plato principal es la longaniza elaborada especialmente para sus días festivos. También es muy apetecido el caldo de gallina criolla y el bistec de costilla de res.

### 1.2.9. MARCABELÍ

#### DATOS GENERALES

**Población:** 5.450 habitantes, según el censo del 2010.

**Altitud:** 680 MSNM.

**Clima:** Temperatura promedio de 16 a 22°C.

**Cantonización:** 6 de Mayo de 1986.



El nombre “Marcabelí” se da por tres acémilas llevando la marca B. L. I. que se le perdieron a un explorador extranjero.

Los habitantes se dedican a la agricultura y ganadería. También cuentan además con minas de feldespato de magnífica calidad. Por ser un pueblo relativamente nuevo se han trasplantado creencias y costumbres de otras localidades.

Los atractivos más importantes son: las cascadas de la Chorrera, Puyango y El Rocío, las minas de feldespato, los balnearios del Río Marcabelí. (Fechas Cívicas y Festividades del Ecuador,76)

Fiestas patronales 30 de junio en honor al Señor del Cautivo y fiestas de cantonización 6 de mayo.

**Gastronomía:** El alimento básico del cantón es a base del plátano verde, el que luego es molido con queso o maní acompañado de un sabroso café. También cuenta con varios platillos elaborados a base de mariscos.

#### 1.2.10. PASAJE

#### DATOS GENERALES

**Población:** 72.806 habitantes, según el censo del 2010.

**Altitud:** 14 a 380 MSNM.

**Clima:** Temperatura promedio de 22 a 28°C.

**Cantonización:** 1 de Noviembre de 1984.

Su nombre se debe a que era conocido como una especie de paso en el camino a la Sierra.

Su pueblo se dedica a la agricultura, agroindustria, pecuaria y minera. Tiene mucha influencia comercial de la sierra orense.



Fiestas patronales de la virgen de la nube el 15 de noviembre de cada y fiestas de cantonización 1 de noviembre.

**Gastronomía:** Existe una notable oferta de comida de esta región, su especialidad está hecha a base de carne de cerdo. Al estar cerca de la sierra ecuatoriana tiene mucha influencia de su cocina.

### 1.2.11. PIÑAS

#### DATOS GENERALES

**Población:** 25.988 habitantes, según el censo del 2010.

**Altitud:** 1.014 MSNM.

**Clima:** Temperatura promedio de 18 a 24°C.

**Cantonización:** 8 de Noviembre de 1940.

Se atribuye el nombre por la tierra natal del bachiller Juan de Loayza, fundador de Piñas entre los años 1815 a 1816, llamada Piñas. Está ubicada en la parte alta de la provincia.

En Piñas se dedican a la agricultura y ganadería en pequeña escala. En sus pueblos cercanos se fomenta mayormente la avicultura.

Piñas ha mostrado una preferencia mayormente al estilo de vida moderno y el confort que muestran sus viviendas y sus calles.

Las fiestas patronales se celebran el 24 de septiembre y las de cantonización el 8 de noviembre de cada año, con rodeo montubio, pregones por toda la ciudad, festivales de música, rally automovilístico, y su famoso baile por el reencuentro piñasense.

**Gastronomía:** Piñas comenzó la tradición en la parte alta de la elaboración de panes y postres; en sus platos domésticos tradicionales sobresale el sopeado



que es una variedad del tigrillo zarumeño y el famoso bolón o “Molloco” que se elabora con plátano majado, maní molido y/o queso dándole la forma de una bola; también es popular la fritada de carne de cerdo con yuca, mote y el encebollado; por igual es famoso el arroz con carne asada y encebollado.

### 1.2.12. PORTOVELO

#### DATOS GENERALES

**Población:** 12.200 habitantes, según el censo del 2010.

**Altitud:** 600 MSNM.

**Clima:** Temperatura promedio de 18 a 24°C.

**Cantonización:** 5 de Agosto de 1980.

Se da el nombre por unos españoles que encontraron similitud con la ciudad de Portobelo en Panamá, pero se bautizó como Portovelo con ‘V’.

Es el primer centro minero del país, donde la extracción minera se remonta al año de 1549, donde luego de desmantelado el poblado de Asiento de Minas no hubo oficialmente un poblado, sino hasta 1869 donde una empresa estadounidense reconstruyeron oficialmente el pueblo gracias al oro del sector. Mientras esta empresa permaneció en el sector, el pueblo tenía una gran reputación a nivel mundial debido a su riqueza. En el año de 1946, gracias a muchas irregularidades e injusticias cometidas por la empresa, se la expulsó del país en 1946. Con el tiempo Portovelo dejó de ser un campamento minero hasta convertirse en cantón.

Las fiestas patronales en honor a la Virgen del Consuelo son el 4 de julio, en esta ocasión también se celebra la fiesta nacional de la minería; aniversario de cantonización 5 de agosto.



**Gastronomía:** El “plátano aderezado” fue común en toda la comarca, lo que sigue siendo la yuca y mote aderezados. También sobresale el caldo de gallina criollo y el repe.

### 1.2.13. SANTA ROSA

#### DATOS GENERALES

**Población:** 69.036 habitantes, según el censo del 2010.

**Altitud:** 8 MSNM.

**Clima:** Temperatura promedio de 26 a 30°C.

**Cantonización:** 15 de Octubre de 1859.

Su nombre es en honor a la Santa Rosa de Lima, Perú.

Esté cantón se dedica a la agricultura, ganadería y a las camaronas; también posee una pequeña industria vinícola.

Entre sus festividades más importantes se encuentra la Feria Nacional de Langostino que se celebra en el mes de agosto de cada año, donde existen concursos como “Mejor plato típico de camarón” y la elección del “Rey Camarón”.

**Gastronomía:** Se especializa en los platos marinos, en especial el camarón, el lugar preferido para los amantes de la comida de éste lugar es Puerto Jelí. Con una extensa cantidad de platos típicos, como el arroz marinero, los camarones apanados, ceviche de pescado y un plato muy completo llamado tornado marinero.



#### 1.2.14. ZARUMA

##### DATOS GENERALES

**Población:** 24.097 habitantes, según el censo del 2010.

**Altitud:** 750 a 3.750 MSNM.

**Clima:** Temperatura promedio de 15 a 22°C.

**Cantonización:** 26 de noviembre de 1820.

Su nombre proviene de dos voces quechuas: *Saras* que significa maíz y *Uma* que significa cabeza “cabeza de maíz”. Es una de las ciudades más antiguas del Ecuador, fundada por Alonso de Mercadillo en 1560 por orden del Rey de España, con el nombre de ‘Villa Real de Minas del Cerro Rico de San Antonio de Zaruma’. Se encuentra en la parte alta de la provincia de El Oro en donde sus habitantes desarrollan sus actividades diarias entre sus estrechas e inclinadas calles junto a sus casonas de madera de estilo neoclásico que caracterizan especialmente al cantón.

Éste cantón posee un suelo fértil y un clima perfecto que ayuda al cultivo de la caña de azúcar, también tiene la altura exacta para la producción de café con el aroma más codiciado del mundo.

La presencia española en Zaruma existe desde 1536. Esté cantón consolidó una rica cultura expresada en costumbres tradiciones, exquisita gastronomía y una asombrosa arquitectura en madera de singulares fachadas...

..Zaruma está inscrita en la Lista Indicativa de la UNESCO la hace acreedora al título Ciudad Patrimonio Cultural de la Humanidad. (MINTUR, *Guía Turística de la provincia de El Oro*, 105)



Es considerada como “Patrimonio Cultural del Ecuador” debido a su arquitectura colonial mediante el empleo de la madera de guayacán, cedro y caña guadua.

**Gastronomía:** Los platos tradicionales de la zona son: Sopas como repe, arveja con cuero, caldo de gallina criolla, locro de sango, torta de yuca, aunque siendo el plato más representativo del cantón el tigrillo.

### **1.3. Descripción de los productos más representativos de la provincia**

La provincia de El Oro es una provincia basta con tierras y clima muy aptos para la agricultura; los cultivos de la provincia son muy variados, desde el cacao, banano, café, tabaco y árboles frutales que se cultivan en las tierras calientes de la zona baja, hasta las patatas de Chilla.

Es una provincia cuya economía ha surgido gracias al empuje y comercialización del banano, y parte en el sector camaronero con una riqueza inmensa en la calidad de sus tierras y de sus paisajes, la calidez de su gente, una gastronomía especializada en mariscos, factores positivos que la ubican en un lugar privilegiado a nivel nacional. (Pineda, 63)

#### **1.3.1. Banano**

El banano es considerado como el producto más significativo y el principal motor que impulsa el desarrollo económico de la provincia de El Oro.

La producción del banano comenzó como una alternativa de sustento para la provincia debido a la crisis cacaotera durante la primera guerra mundial. El gran desarrollo de la fruta surgió después de 1944, sin embargo desde 1959 se convirtió en el principal rubro de exportación del país.

La provincia de El Oro posee excelentes condiciones ecológicas y geográficas, principalmente cuenta con poca contaminación, lo que permite que no tengan muchas enfermedades y se necesite fumigaciones con fertilizantes con menor frecuencia que en otros países, por ello, es una de las mejores zonas de



producción bananera, llegando a ser el mayor productor nacional de la fruta y también uno de los puntales económicos del país.

El Oro es una de las tres provincias a nivel nacional con mayor producción de banano, tal como lo define el censo realizado en la provincia por parte del INEC. Sin embargo, un punto negativo, es que en la provincia la mayoría de las plantaciones pertenecen a pequeños productores que no cuentan con todos los mecanismos y tecnologías necesarias para una buena producción a diferencia de las provincias de Los Ríos y El Guayas.

El Oro tiene 14 cantones, de los cuales los dedicados a la producción bananera son sólo 5:

- El Guabo
- Santa Rosa
- Machala
- Pasaje
- Arenillas

Machala posee la mayor superficie cultivada de la fruta y también más del 50% de la producción bananera de la provincia. (Romero, 518)

La provincia del Oro representa el 25% de la producción nacional de banano que se exporta a través de Puerto Bolívar, esto coincide con los datos de la Asociación de Exportadores de Banano del Ecuador (AEBE) [...] (La Nación, 08 de diciembre de 2014).

### **1.3.2. Café**

Gracias a las características ecológicas de la zona alta de la provincia, se ha logrado un gran desarrollo de una tradicional y ya legendaria caficultura. El famoso café de Zaruma, apetecido tanto a nivel nacional e internacional por su exquisito aroma y sabor, el cual se siembra a 1200 metros sobre el nivel del





mar. Sin embargo, el cultivo del café se realiza prácticamente en toda la provincia. (Romero, 524)

Según un diagnóstico del Ministerio de Agricultura, en El Oro hay un café denominado de altura (cultivado entre los 500 y los 2000 metros sobre el nivel mar) de la especie arábigo. La temperatura en las zonas de cultivo incide en la acidez del café; en la provincia orense, gracias a sus cultivos de hasta 1200 msnm, da paso a una mayor acidez.

En el cantón Zaruma se promueve la tradición de consumo del café, pasado por el colador de liencillo, el cual proviene de los cafetales de la zona; sin embargo, a pesar de la gran fama que posee, el café cultivado es cada vez más escaso, y eso se debe a que los terrenos de los cafetales han comenzado a envejecer, ya que desde el inicio no hubo mucha preocupación por los cuidados de las plantas y además ya no existen tantos productores como antes. (La Hueca, 31 de julio de 2007).

### **1.3.3. Cacao**

La provincia se creó con el nombre de El Oro, debido a que su suelo es rico en minas de oro, plata, cobre, manganeso, plomo y zinc, y también se debe ya que su principal riqueza en la época de su fundación era el cacao o “Pepa de Oro”.

El cacao, también conocida como la “pepa de oro” por su color, sabor y valor, era la principal fuente de riqueza de la provincia, pero se vio desplazado a segundo lugar debido al auge bananero.

El cacao orense posee una óptima calidad, famosa desde el siglo XVIII y desde entonces esta calidad ha sido mantenida e incrementada, gracias a las modernas técnicas agrícolas que se han introducido a la región.

Pasaje es el cantón con mayor producción cacaotera de la provincia, especialmente la parroquia El Progreso.



Según Marco Nugra, uno de los trabajadores de la secadora de cacao: El fermentado del cacao fresco cumple tres fases en cajones especiales donde permanece tres días, luego es llevado a una entablado de caña denominado marquesina, donde se lo seca durante dos días al ambiente y finalmente es llevado a la secadora, donde permanece cuatro horas y queda listo para la venta, (Macas, 22 de agosto de 2008)

En todo caso, el cacao fino oreense sigue siendo uno de los más apetecidos comercialmente, tanto para la elaboración industrial local, como para la exportación. (Romero, 524)

En los cantones: Machala, Pasaje, Santa Rosa y El Guabo, se encuentran las haciendas que principalmente contribuyeron significativamente a la producción nacional.

#### **1.3.4. Arroz**

El arroz crece en ambientes calurosos y húmedos. Alcanza casi un metro de altura y forma hermosas flores.

La provincia de El Oro posee un ecosistema muy apto para la agricultura, lo que le ha permitido producir arroz casi todos los meses del año, gracias a los buenos sistemas de riego y al constante y abundante sol, especialmente en la zona de La Cuca, Arenillas; la cual, según Ronald Sánchez, técnico de la Secretaría de Desarrollo Productivo del Gobierno Provincial, provee más del 80% del total de la provincia: entre 5.000 de 5.400 hectáreas. (PP El Verdadero, 1 de junio 2015)

#### **1.3.5. Maíz duro seco**

En todo el país, no solo en la provincia de El Oro, la producción de maíz duro seco y harinoso es de gran importancia tanto económica como socialmente, ya que no solo beneficia a la alimentación humana, sino también a la elaboración de alimentos balanceados para los animales.



Las principales zonas de producción del maíz amarillo duro seco que se encuentran en la provincia de El Oro, presentan mucha variación tanto en aptitud de los suelos como el favorable clima, por otro lado, también en el maíz duro seco de altura se cultiva por pequeños y medianos productores donde no se practica la rotación de cultivo. (INIAP, 2)

Las características principales de éste maíz son: variedades altamente productivos, adaptación a las diferentes zonas productivas, buen rendimiento y calidad de grano de acuerdo a la demanda. (INIAP, 3)

### **1.3.6. Acuicultura**

Para una saludable diversificación de la producción se ha desarrollado en la provincia el cultivo de camarones en estanque, en las playas, esteros y bahías de la zona litoral orense. La mayor parte de esta producción se destina a la comercialización externa.

El sector pesquero está dividido en dos subsectores, el industrial y el artesanal, cuya actividad se desarrolla en 3 fases: Extracción, procesamiento y comercialización.

La provincia de El Oro, abarca la mayor parte de manglares de las costas ecuatorianas. La actividad camaronera comenzó a finales de los años 70, la cual se realiza en estanques de diferentes tamaños.

Según cálculos de la Cámara de Productores de Camarón de El Oro: los camaroneros de El Oro empiezan a cosechar los frutos de un proceso de renovación de sus sistemas de producción. En esta provincia se cosecha el 38% de todo el crustáceo que exporta el país. (El Comercio, 21 de agosto de 2009)

La industria camaronera de la provincia de El Oro ha estado aumentando rápidamente desde 1976 debido a factores de producción favorables tales como el bajo costo de la mano de obra y el acceso relativamente fácil por tierra y agua. Sin embargo, desde 1977 la Marina se ha mostrado cada vez más



reacia a permitir la construcción de más estanques y el Banco de Fomento ha cesado de dar créditos. La principal razón dada es que el Gobierno se ha dado cuenta de que cada vez se iban a convertir más manglares en estanques dañando posiblemente la pesca costera, de la cual obtienen sus ingresos un número considerable de pescadores artesanos. (FAO (Food and Agriculture Organization of the United Nations), octubre – noviembre 1978)

### **1.3.7. Ganadería**

La actividad ganadera en esta provincia se concentra principalmente en la producción de leche y carne del ganado vacuno, siendo otra fuente de ingresos para la provincia. En los cantones de Zaruma, Piñas, Santa Rosa y Machala se da un gran aprovechamiento en los pastizales, los cuales son utilizados para la crianza de ganado bovino.

El ganado porcino, ovino, vacuno y caprino, se encuentra básicamente en la zona alta subtropical, aunque también existen en menores cantidades en la zona baja de la provincia.



## Capítulo II

### 2. Platos típicos de la provincia de El Oro



## 2.1 Platos típicos de cada cantón.

La investigación de campo fue realizada en cada cantón de la provincia de El Oro, en la cual se levantaron 140 encuestas en total, representando 10 encuestas por cantón, realizado a personas naturales.

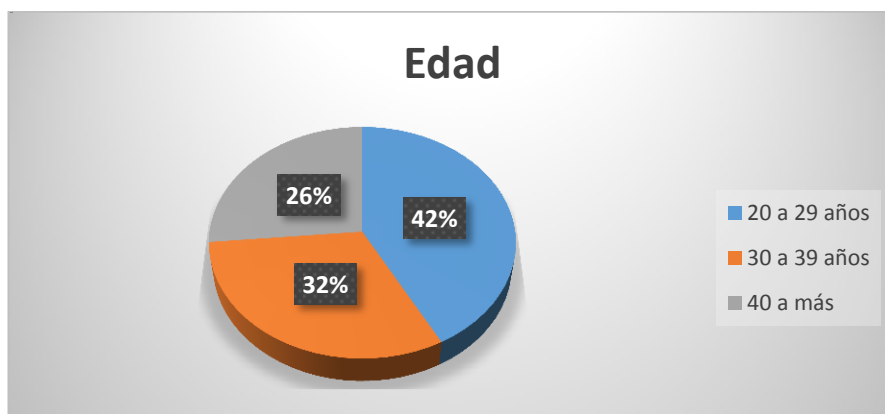
Con los resultados obtenidos de las encuestas sobre los platos típicos de cada cantón de la provincia se realizó la tabulación de datos, con el fin de determinar cuáles son los platos más representativos de cada uno de ellos. Se tabularon las encuestas y se elaboraron cuadros que interpreten la información con su respectivo gráfico, para así observar la preferencia de los encuestados y por último dar una conclusión.

**Tabla N°1. Edad**

		%
<b>20 a 29 años</b>	59	42,14
<b>30 a 39 años</b>	44	31,43
<b>40 a más</b>	37	26,43
<b>TOTAL</b>	<b>140</b>	

Fuente: Encuestas de Campo  
Autores: Andrea Bustillos Toro; Ismael Freire Briones

**Gráfico N°1. Edad**



Fuente: Encuestas de Campo  
Autores: Andrea Bustillos Toro; Ismael Freire Briones

Al analizar el gráfico 1 podemos determinar que las personas que participaron en la investigación, con un porcentaje significativo, representan un 42% a personas entre 20 a 29 años, siendo el grupo con mayor acogida en la



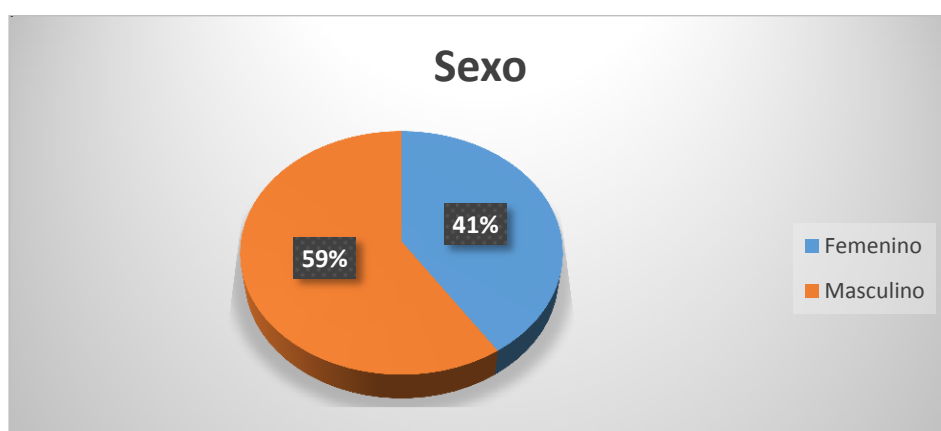
## UNIVERSIDAD DE CUENCA

provincia, un 32% son personas entre 30 a 39 años y un 26% de personas de 40 años a más.

**Tabla 2: Género**

		%
<b>Masculino</b>	83	59,29
<b>Femenino</b>	57	40,71
<b>TOTAL</b>	<b>140</b>	

Fuente: Encuestas de Campo  
Autores: Andrea Bustillos Toro; Ismael Freire Briones

**Gráfico 2: Género**

Fuente: Encuestas de Campo  
Autores: Andrea Bustillos Toro; Ismael Freire Briones

Claramente observamos en el gráfico 2 que el 59% de personas encuestadas pertenece al género masculino.

**Tabla 3. Con qué frecuencia come usted fuera de casa.**

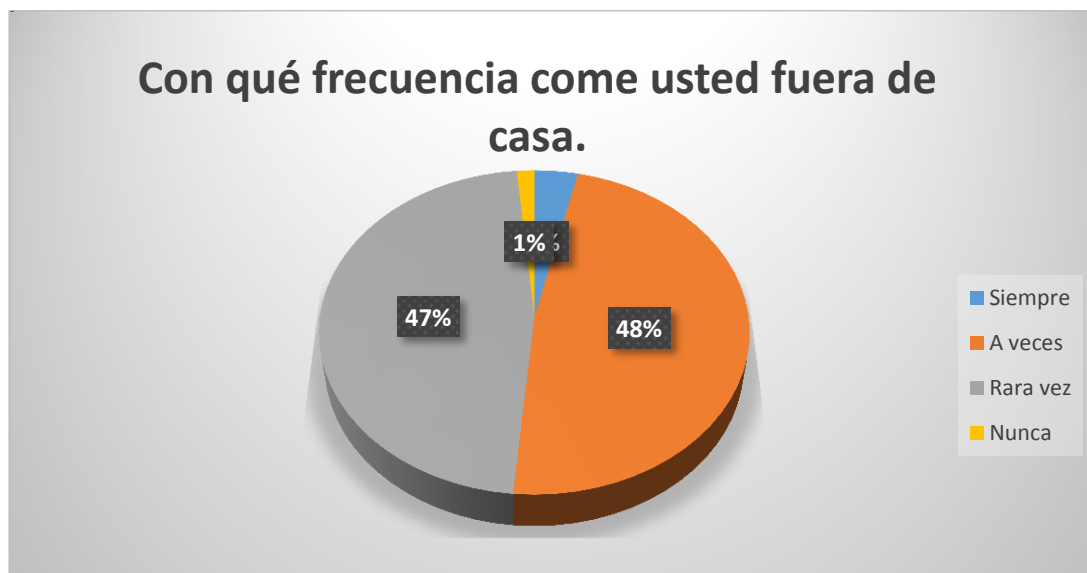
		%
<b>A veces</b>	67	47,86
<b>Rara vez</b>	66	47,14
<b>Siempre</b>	5	3,57
<b>Nunca</b>	2	1,43
<b>TOTAL</b>	<b>140</b>	

Fuente: Encuestas de Campo  
Autores: Andrea Bustillos Toro; Ismael Freire Briones





**Gráfico 3. Con qué frecuencia come usted fuera de casa**



Fuente: Encuestas de Campo  
Autores: Andrea Bustillos Toro; Ismael Freire Briones

De acuerdo al gráfico 3 podemos sacar como conclusión que el 48% de las personas encuestadas en la provincia de El Oro come fuera de casa a veces y un 47% rara vez come fuera de casa, lo cual representa un alto porcentaje de consumo en restaurantes de la provincia.

### 2.1.1. ARENILLAS: Seco de chivo

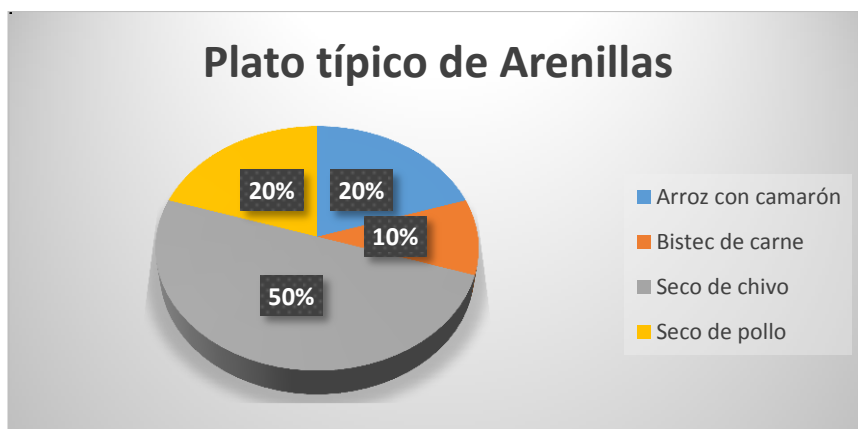
**Tabla 4: Plato típico de Arenillas**

		%
<b>Seco de chivo</b>	5	50
<b>Arroz con camarón</b>	2	20
<b>Seco de pollo</b>	2	20
<b>Bistec de carne</b>	1	10
<b>TOTAL</b>	<b>10</b>	

Fuente: Encuestas de Campo  
Autores: Andrea Bustillos Toro; Ismael Freire Briones



**Gráfico 4: Plato típico de Arenillas**



Fuente: Encuestas de Campo  
Autores: Andrea Bustillos Toro; Ismael Freire Briones

Según los resultados de las encuestas realizadas en el cantón Arenillas, el plato de mayor consumo por los habitantes es el seco de chivo con un 50% de aceptación.

### 2.1.2. ATAHUALPA: Bistec de carne

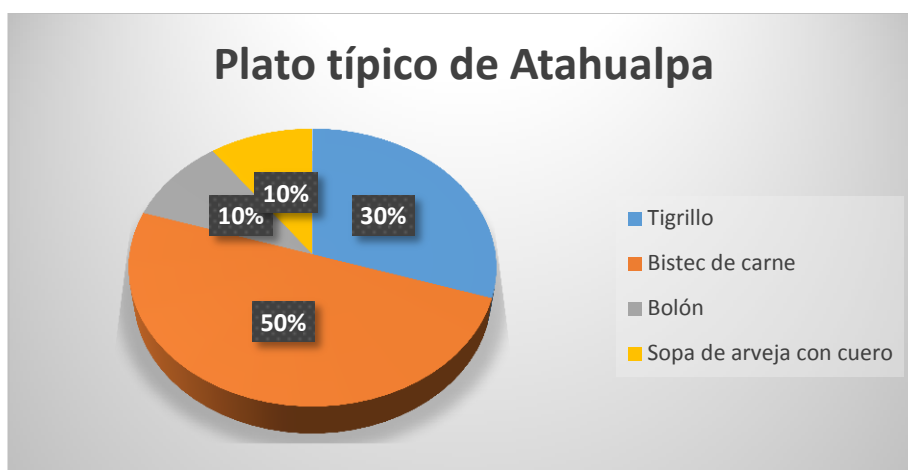
**Tabla 5: Plato típico de Atahualpa**

		%
<b>Bistec de carne</b>	5	50
<b>Tigrillo</b>	3	30
<b>Bolón</b>	1	10
<b>Sopa de arveja con cuero</b>	1	10
<b>TOTAL</b>	<b>10</b>	

Fuente: Encuestas de Campo  
Autores: Andrea Bustillos Toro; Ismael Freire Briones



**Gráfico 5: Plato típico de Atahualpa**



Fuente: Encuestas de Campo  
Autores: Andrea Bustillos Toro; Ismael Freire Briones

En el gráfico 5 tenemos como resultado que en el cantón Atahualpa el plato de mayor preferencia por los habitantes es el bistec de carne con un 50% de interés.

### 2.1.3. BALSAS: Repe Blanco.

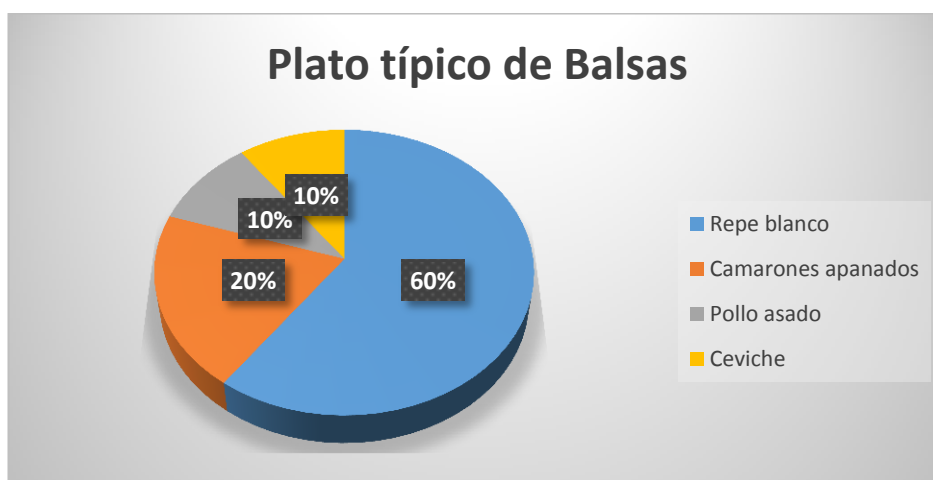
**Tabla 6: Plato típico de Balsas**

		%
<b>Repe Blanco</b>	6	60
<b>Ceviche</b>	2	20
<b>Camarones apanados</b>	1	10
<b>Pollo asado</b>	1	10
<b>TOTAL</b>	<b>10</b>	

Fuente: Encuestas de Campo  
Autores: Andrea Bustillos Toro; Ismael Freire Briones



**Gráfico 6: Plato típico de Balsas**



Fuente: Encuestas de Campo  
Autores: Andrea Bustillos Toro; Ismael Freire Briones

En el cantón Balsas tenemos como resultado representado en el gráfico 6, que la población prefiere en un 60% el repe blanco como tradicional del cantón.

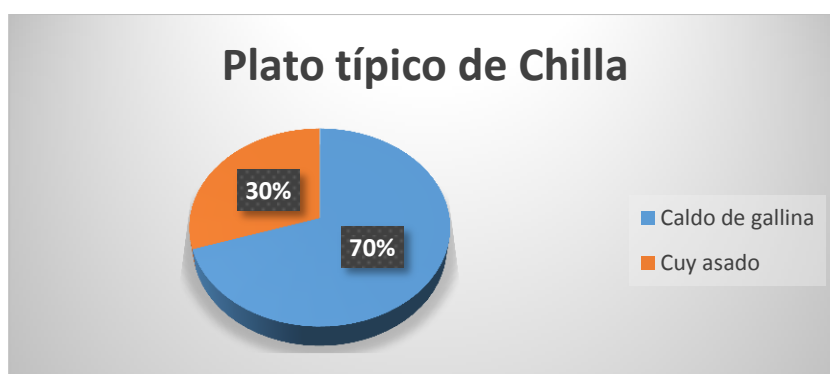
#### 2.1.4. CHILLA: Caldo de gallina criolla

**Tabla 7: Plato típico de Chilla**

		%
<b>Caldo de gallina</b>	7	70
<b>Cuy asado</b>	3	30
<b>TOTAL</b>	<b>10</b>	

Fuente: Encuestas de Campo  
Autores: Andrea Bustillos Toro; Ismael Freire Briones

**Gráfico 7: Plato típico de Chilla**



Fuente: Encuestas de Campo  
Autores: Andrea Bustillos Toro; Ismael Freire Briones



Analizando el gráfico 7 el plato característico del cantón Chilla es el caldo de gallina con el 70% de preferencia de la población local.

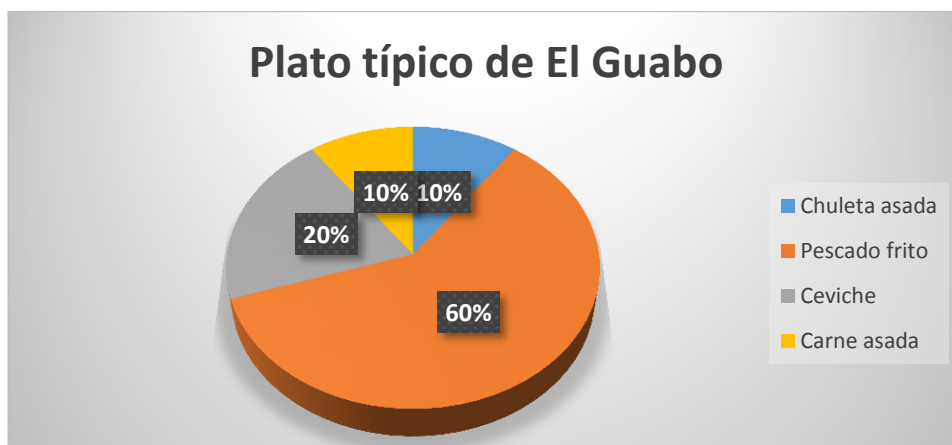
### 2.1.5. EL GUABO: Pescado frito

**Tabla 8: Plato típico de El Guabo**

		%
<b>Pescado frito</b>	6	60
<b>Ceviche</b>	2	20
<b>Chuleta asada</b>	1	10
<b>Carne asada</b>	1	10
<b>TOTAL</b>	<b>10</b>	

Fuente: Encuestas de Campo  
Autores: Andrea Bustillos Toro; Ismael Freire Briones

**Gráfico 8: Plato típico de El Guabo**



Fuente: Encuestas de Campo  
Autores: Andrea Bustillos Toro; Ismael Freire Briones

Claramente observamos en el gráfico 8 que el platillo más apreciado por la población local del cantón El Guabo es el pescado frito con un 60%.



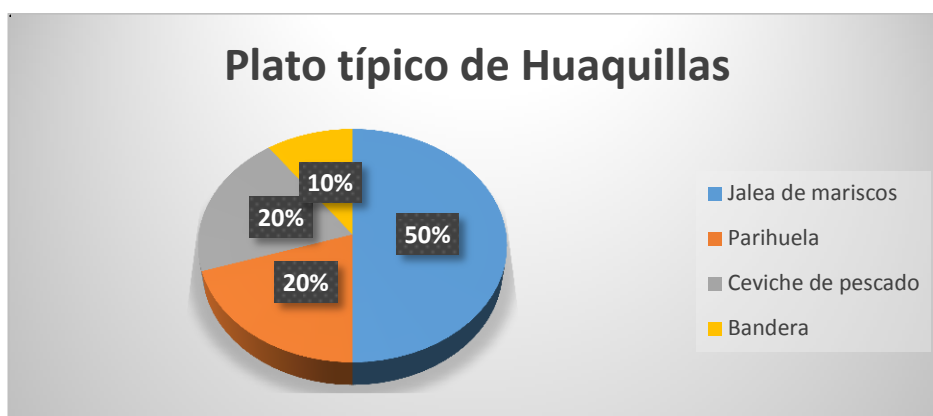
### 2.1.6. HUAQUILLAS: Jalea de mariscos.

**Tabla 9: Plato típico de Huaquillas**

		%
<b>Jalea de Mariscos</b>	5	50
<b>Parihuela</b>	2	20
<b>Ceviche de pescado</b>	2	20
<b>Bandera</b>	1	10
<b>TOTAL</b>	<b>10</b>	

Fuente: Encuestas de Campo  
Autores: Andrea Bustillos Toro; Ismael Freire Briones

**Gráfico 9: Plato típico de Huaquillas**



Fuente: Encuestas de Campo  
Autores: Andrea Bustillos Toro; Ismael Freire Briones

Al analizar el gráfico 9 tenemos como resultado que la población local del cantón Huaquillas prefiere con un 50% la jalea de mariscos como plato representativo del cantón.

### 2.1.7. LAS LAJAS: Seco de costilla de res.

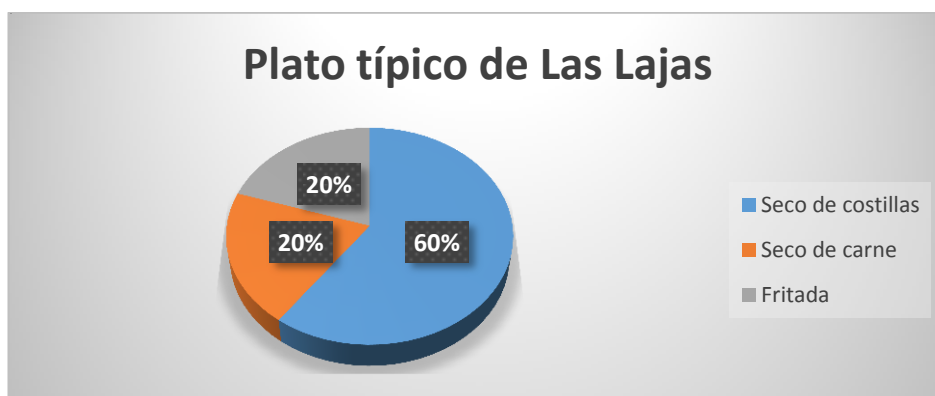
**Tabla 10: Plato típico de Las Lajas**

		%
<b>Seco de costillas</b>	6	60
<b>Seco de carne</b>	2	20
<b>Fritada</b>	2	20
<b>TOTAL</b>	<b>10</b>	

Fuente: Encuestas de Campo  
Autores: Andrea Bustillos Toro; Ismael Freire Briones



**Gráfico 10: Plato típico de Las Lajas**



Fuente: Encuestas de Campo  
Autores: Andrea Bustillos Toro; Ismael Freire Briones

Con los datos obtenidos en el gráfico 10 podemos determinar que el plato típico del cantón Las Lajas es el seco de costilla con un 60% de apoyo de los pobladores locales del cantón.

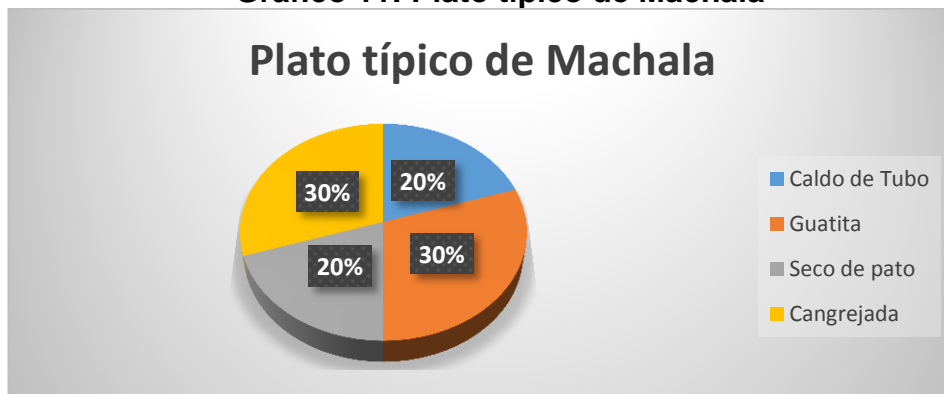
**2.1.8. MACHALA:** Seco de pato; Cangrejada; Caldo de Tubo; Guatita.

**Tabla 11: Plato típico de Machala**

		%
<b>Cangrejada</b>	3	30
<b>Guatita</b>	3	30
<b>Caldo de Tubo</b>	2	20
<b>Seco de pato</b>	2	20
<b>TOTAL</b>	<b>10</b>	

Fuente: Encuestas de Campo  
Autores: Andrea Bustillos Toro; Ismael Freire Briones

**Gráfico 11: Plato típico de Machala**



Fuente: Encuestas de Campo  
Autores: Andrea Bustillos Toro; Ismael Freire Briones



El análisis de resultados del gráfico 11 del cantón Machala tenemos que la población local piensa que entre los platos más importantes está la cangrejada y la guatita cada uno de ellos con un 30% de aceptación; sin dejar de lado la importancia del caldo de tubo y el seco de pato que obtuvieron cada uno un 20% de aceptación.

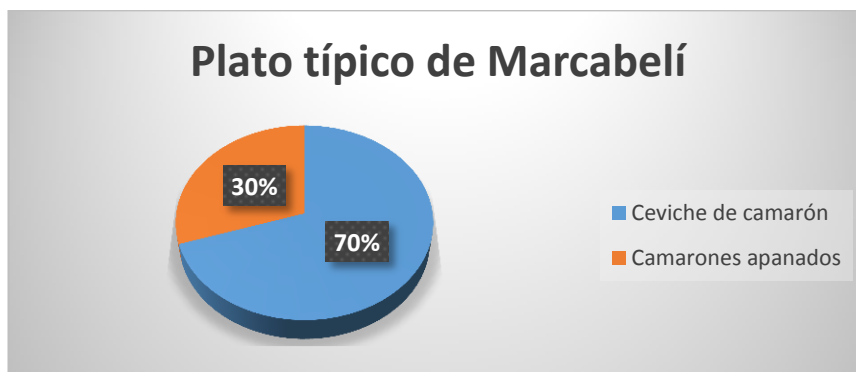
**2.1.9. MARCABELÍ:** Camarones apanados.

**Tabla 12: Plato típico de Marcabelí**

		%
<b>Camarones apanados</b>	7	70
<b>Ceviche de camarón</b>	3	30
<b>TOTAL</b>	<b>10</b>	

Fuente: Encuestas de Campo  
Autores: Andrea Bustillos Toro; Ismael Freire Briones

**Gráfico 12: Plato típico de Marcabelí**



Fuente: Encuestas de Campo  
Autores: Andrea Bustillos Toro; Ismael Freire Briones

Según los resultados del gráfico 12 el plato más apreciado en el cantón Marcabelí son los camarones apanados con un 70% de apoyo local.





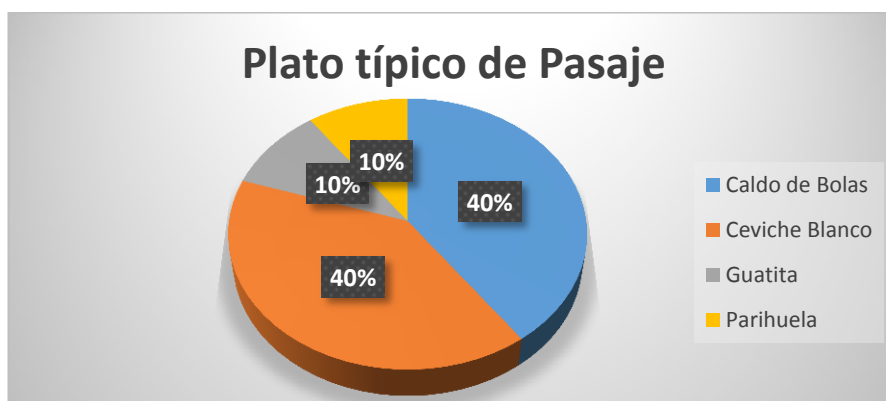
2.1.10. PASAJE: Caldo de Bolas

Tabla 13: Plato típico de Pasaje

		%
<b>Caldo de bolas</b>	4	40
<b>Ceviche blanco</b>	4	40
<b>Guatita</b>	1	10
<b>Parihuela</b>	1	10
<b>TOTAL</b>	<b>10</b>	

Fuente: Encuestas de Campo  
Autores: Andrea Bustillos Toro; Ismael Freire Briones

Gráfico 13: Plato típico de Pasaje



Fuente: Encuestas de Campo  
Autores: Andrea Bustillos Toro; Ismael Freire Briones

Analizando el gráfico 13 tenemos como conclusión que los platos con mayor apoyo del cantón Pasaje son el caldo de bolas y el ceviche blanco con un 40% de interés cada uno.

2.1.11. PIÑAS: Carne frita con arroz y ensalada.

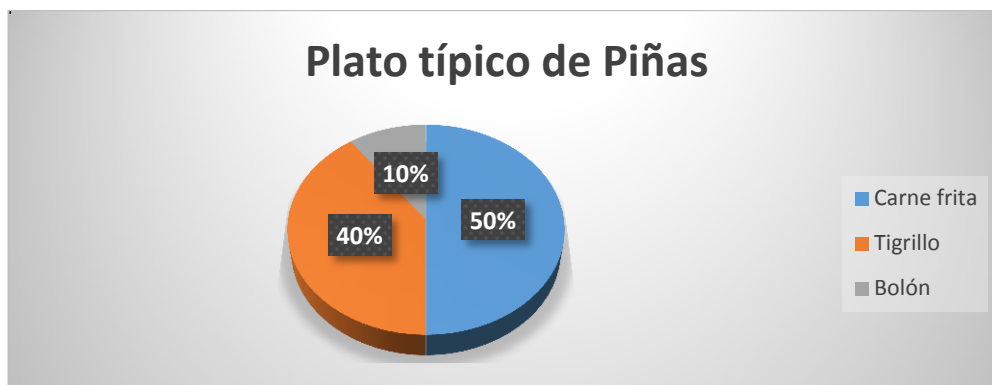
Tabla 14: Plato típico de Piñas

		%
<b>Carne frita</b>	5	50
<b>Tigrillo</b>	4	40
<b>Bolón</b>	1	10
<b>TOTAL</b>	<b>10</b>	

Fuente: Encuestas de Campo  
Autores: Andrea Bustillos Toro; Ismael Freire Briones



Gráfico 14: Plato típico de Piñas



Fuente: Encuestas de Campo  
Autores: Andrea Bustillos Toro; Ismael Freire Briones

El resultado del análisis del gráfico 14 realizado en el cantón Piñas tiene la carne frita como su plato principal con un 50% de apoyo de los pobladores locales.

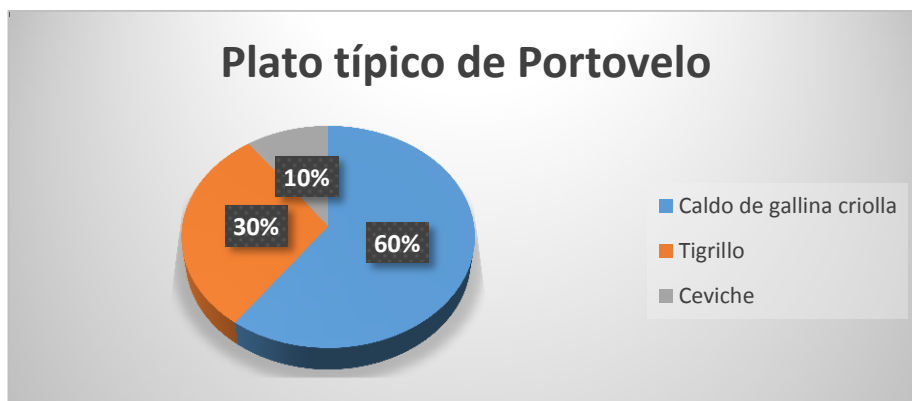
2.1.12. PORTOVELO: Caldo de gallina criolla.

Tabla 15: Plato típico de Portovelo

		%
<b>Caldo de gallina criolla</b>	6	60
<b>Tigrillo</b>	3	30
<b>Ceviche</b>	1	10
<b>TOTAL</b>	<b>10</b>	

Fuente: Encuestas de Campo  
Autores: Andrea Bustillos Toro; Ismael Freire Briones

Gráfico 15: Plato típico de Portovelo



Fuente: Encuestas de Campo  
Autores: Andrea Bustillos Toro; Ismael Freire Briones



Claramente observamos en los resultados del gráfico 15 que según las encuestas realizadas en el cantón Protovelo, es considerado como plato principal el caldo de gallina criolla con un 60% de apreciación.

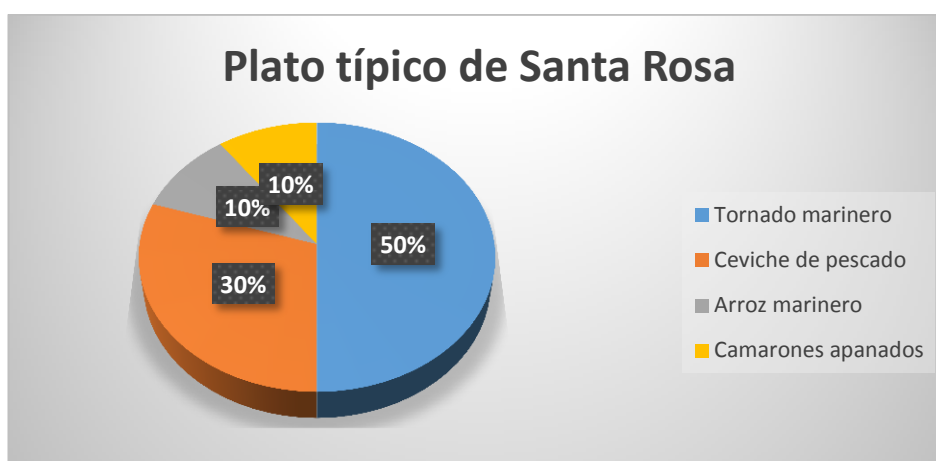
**2.1.13. SANTA ROSA:** Tornado marinerero

**Tabla 16: Plato típico de Santa Rosa**

		%
<b>Tornado Marinerero</b>	5	50
<b>Ceviche de pescado</b>	3	30
<b>Arroz marinerero</b>	1	10
<b>Camarones apanados</b>	1	10
<b>TOTAL</b>	<b>10</b>	

Fuente: Encuestas de Campo  
Autores: Andrea Bustillos Toro; Ismael Freire Briones

**Gráfico 16: Plato típico de Santa Rosa**



Fuente: Encuestas de Campo  
Autores: Andrea Bustillos Toro; Ismael Freire Briones

Analizando el gráfico 16, tenemos como plato típico preferido por la población local del cantón Santa Rosa al tornado marinerero con un 50% de apoyo.



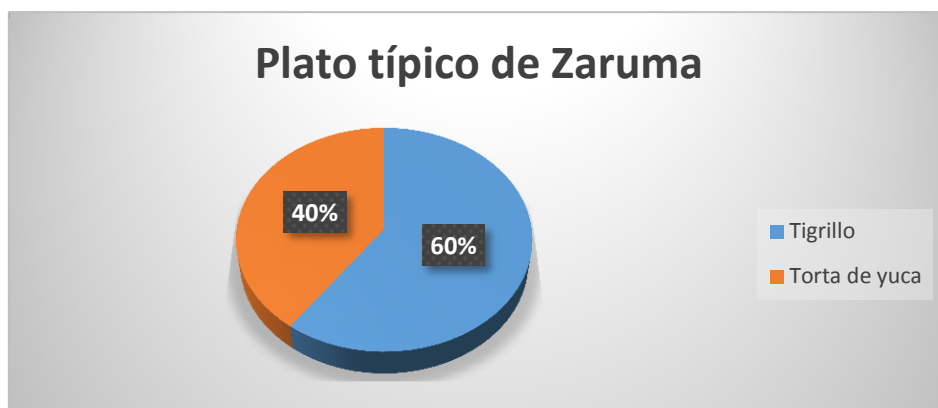
**2.1.14. ZARUMA: Tigrillo**

**Tabla 17: Plato típico de Zaruma**

		%
<b>Tigrillo</b>	6	60
<b>Torta de yuca</b>	4	40
<b>TOTAL</b>	<b>10</b>	

Fuente: Encuestas de Campo  
Autores: Andrea Bustillos Toro; Ismael Freire Briones

**Gráfico 17: Plato típico de Zaruma**



Fuente: Encuestas de Campo  
Autores: Andrea Bustillos Toro; Ismael Freire Briones

Según el análisis del gráfico 17 podemos observar que el plato más representativo del cantón Zaruma es sin lugar a dudas el tigrillo con un 60% de apoyo por la población local.

**2.2 Descripción de los platos típicos de cada cantón.**

Cuando estudiamos la cultura gastronómica ecuatoriana y costeña no existen fechas de partida o límite del nacimiento.

**2.2.1. Bistec de carne**

El bistec de carne es un plato tradicional y muy conocido en la provincia de Atahualpa, es un plato que su receta ha pasado de familia en familia, y se han agregado procesos o se han modificado en ciertas formas. Es un plato muy



rico y muy fácil de encontrar. El mismo se compone de arroz, bistec de carne y ensalada fresca.

### **2.2.2. Caldo de Bolas**

Caldo de Bolas de Verde, simplemente conocido como “Caldo de Bolas”, es un plato típico de la Costa ecuatoriana, no se sabe exactamente cuándo fue la primera vez que lo elaboraron ni quién, pero es uno de los más apetecidos a nivel nacional.

Consiste en un caldo de carne al cual se lo agrega bolas elaboradas con verdes, mitad cocidos, mitad crudos, pero al final todo se cocina hasta que se obtiene la textura deseada.

Se lo considera un plato netamente mestizo, ya que contiene ingredientes de origen americano como la yuca, el choclo y el maní, y también el verde, originario del sureste asiático. (El Universo, 15 de octubre del 2007)

### **2.2.3. Caldo de gallina criolla**

La crianza de gallinas criollas es típica en las zonas rurales de los cantones, en donde las personas prefieren comer sus propios productos y ofrecer también a quienes quieren consumir un alimento sano, ya que la crianza no requiere de grandes costos de inversión y es una excelente alternativa para la producción de huevos y carne.

El costo del caldo de gallina criolla puede ser superior al caldo de gallina de incubadora, pero la mayoría de personas están dispuestas a pagar por ello ya que vale la pena.

La preparación del caldo de gallina no es nada complicado, sin embargo, siempre es necesaria la sazón con la que se prepara.

Al caldo de gallina criolla se le atribuyen poderes, hay quienes lo llaman “levanta muerto”, porque es recomendado para los enfermos en recuperación,



recién operados y para aquellos que sufren algunos otros malestares. (El Diario, 6 de enero del 2014)

#### **2.2.4. Caldo de tubo**

El “Caldo de Tubo”, “Caldo de Salchicha” o también conocido como “Caldo de Manguera” es un plato típico de la Costa ecuatoriana, del cual no se tienen escritos que justifiquen su fecha de creación, pero según historiadores y expertos en cocina dicen que el origen del plato se ha ido transmitiendo de forma oral en el transcurso de los años, lo que dicen es que se creó más o menos en la década de los 40 en Guayaquil, llamado también como caldo de manguera ya que existía la tradición de que los bomberos los prepararan o sea elaborados para ellos en los homenajes que se les realizaba en octubre. (El Universo, 31 de julio del 2014).

La forma en que se encuentra este platillo es: por un lado el caldo en un plato sopero y por otro lado un plato que contiene todas las vísceras y salchichas cocinadas anteriormente, junto a unas tajadas de limón y salsa de ají. Es por ello un plato que llama mucho la atención, apetecido por muchos y a la vez algunos lo consideran improbable.

El caldo de tubo es un plato mestizo debido a que se mezclan productos americanos con productos españoles como el cerdo.

En algunos locales ofrecen el plato con caldo, sin embargo hay otros locales que ofrecen solo las menudencias y la salchicha sin caldo, depende de los gustos de cada persona.

Según María Parrales, propietaria del “Caldo de Tubo de las Hermanas Parrales” en Machala, uno de los puntos clave para la elaboración de un buen caldo de manguera es lavar bien las tripas con un día de anticipación para que no tenga mal olor, algunos les colocan por una hora en cloro, mientras que otros las dejan reposar en agua hervida y hierbaluisa para que adquiera mejor sabor.



### **2.2.5. Camarones apanados**

En realidad no se tiene información sobre el origen de los camarones apanados, sin embargo se puede decir que es un plato típico muy apetecido en la costa ecuatoriana.

Es uno de los platos que más se venden en los restaurantes de la costa, debido a que son muy sencillos de elaborar y se preparan muy rápidamente. Este platillo tiene varias formas de presentación, siendo lo esencial los camarones servidos con patacones.

Lo podemos considerar un plato con mucha demanda y fácil acceso, ya que en toda la zona costera se encuentra una gran cantidad de camaroneras que ofrecen el producto a buen precio y sobre todo de excelente calidad.

Este plato frecuentemente se lo ofrece acompañado de patacones de plátano verde y algunas salsas como mayonesa, chimichurri, salsa de tomate, mostaza e incluso, salsa agria.

### **2.2.6. Cangrejada**

Victoria Encalada, propietaria de “Las Cangrejadas de Mary” del cantón Machala, nos cuenta que los cangrejos que se deben consumir son los que estén vivos a la hora de comprar y luego proceder a limpiarlos bien antes de consumirlos. En su local este plato consta de un platillo de caldo con dos cangrejos y acompañado de ensalada de cebolla colorada y ají.

También nos cuenta que, aproximadamente existen 14 variedades distintas de cangrejos, no todos siendo comestibles. Siendo comestibles los pangora, (de color blanco, que se encuentran en la playa), las jaibas (son marinas) y los azules y rojos (provienen de los manglares).



### **2.2.7. Carne frita con arroz y ensalada**

Éste es un plato mestizo debido a que se utilizan productos americanos y productos extranjeros como la carne de cerdo y el arroz.

Este plato no tiene historia que le respalde, sin embargo es un plato muy típico del Ecuador, ya que se consume en grandes cantidades, en especial en la zona costera.

Para elaborarlo se necesita una buena sazón con la marinada de la carne que es lo más delicado en el plato.

### **2.2.8. Ceviche Blanco**

Es un plato muy apetecido en todo el Ecuador, elaborado con productos frescos, y sobre todo propios del país.

Es un plato que se elabora de una manera muy rápida y que consta de una influencia de la gastronomía peruana, al añadir ingredientes como el ají amarillo y el camote.

### **2.2.9. Guatita**

Según la Guía Ecuador Costa Aventura, Travel and Living del 2011, dice que la guatita es el cuarto plato más popular y apetecido de la costa ecuatoriana y el Ecuador en general, ya que es un plato que se ofrece en todos los locales que ofertan comida ecuatoriana típica. La base de la Guatita es el mondongo o también llamado librillo, estómago o panza de res, callos, menudo y otros nombres.

Por lo general se consume este plato en las mañanas y por las tardes, encontrándolo fácilmente en restaurantes, cevicherías o picanterías a lo largo de la costa ecuatoriana.





Para elaborarlo, se debe siempre lavar con anticipación el mondongo y sobre todo lavarlo muchas veces y con diferentes productos como limón y leche para que se eliminen las bacterias que este pueda contener.

Al mondongo se lo cocina en altas temperaturas combinado con una buena cantidad de pasta de maní, papas y algunas especias que dan el exquisito sabor a este platillo.

### **2.2.10. Jalea de mariscos**

La jalea de mariscos es un platillo que cuenta con una gran influencia de la gastronomía peruana, debido a que la zona donde se lo prepara se encuentra muy cercana a la frontera con éste país.

Para la elaboración se necesita una gran variedad de mariscos como almejas, mejillones, camarones, caracol y calamar, que se encuentra con gran facilidad en el cantón Huaquillas, y además es necesario ají amarillo, el cual procede del país vecino.

Es un platillo muy apetecido, el cual no necesita de una mayor preparación, siendo simple pero con un sabor exquisito debido a la gran cantidad de mariscos que contiene, el que se sirve acompañado de patacones de plátano verde y unas láminas de aguacate.

### **2.2.11. Pescado frito**

Este plato es icono de toda la franja costera ecuatoriana, se encuentran varias combinaciones, como diferentes guarniciones que lo acompañan en cada lugar, en restaurantes que se dedican a la preparación de comida marinera, siendo este un plato muy popular y tradicional. Este plato se presenta acompañado de una ensalada fresca, el pescado entero frito y patacones.

Los valdivianos, primeros habitantes de lo que hoy son las provincias del Guayas, Santa Elena, Los Ríos, Manabí y El Oro (4.500-2.000 a.C.), fueron los pioneros de la pesca en América.



Esta cultura, además de ser la más antigua del continente americano, descubierta por el arqueólogo Emilio Estrada, también fue una de las precursoras en experimentar con el pescado salado. La historiadora Jenny Estrada, en su libro Sabores de mi tierra, Tradiciones de la mesa guayaquileña explica que los valdivianos lo secaban al sol para guardarlo y consumirlo durante sus desplazamientos hacia otras regiones. Cuando estaba fresco lo asaban y lo ahumaban y a medida que pasaban los siglos aprendieron a cocinarlos y mezclarlos con yuca, camote, papa y verde. A estos ingredientes se sumó el limón, también traído por los españoles a América, con los que se preparaban aderezos.

#### **2.2.12. Repe blanco**

El repe blanco es muy apetecido y consumido en la zona alta de la provincia de El Oro, el mismo es una influencia del Repe Lojano.

Patricia Cevallos, propietaria del restaurante “Don Pepe Primero” de Balsas, nos cuenta que el repe es un plato típico que tiene como base el plátano verde, el quesillo, el culantro y la cebolla en hoja. También existe una variante, en la que aparte de la base del repe blanco, se agrega papa chola, el cual se le considera como repe mestizo; siendo el repe blanco el más apetecido por la población de la zona y sus visitantes.

#### **2.2.13. Seco de chivo**

Este plato tiene polémica de donde viene, algunos piensan que viene de Loja y otras personas piensan que es desde que los ingleses llegaron a la península de Santa Elena. Aun no se sabe a ciencia cierta cuál es su origen, pero se puede decir que se fue popularizando poco a poco, hasta convertirse en un plato tradicional de todo el Ecuador. (El Universo, 6 de septiembre del 2015)

El Seco de chivo se caracteriza por sus horas de preparación, es un proceso largo, pero con un resultado muy bueno, y un sabor que satisface los paladares



más exigentes. En el restaurante JENYR se presenta el seco de chivo tradicional acompañado de sangre frita de chivo.

#### **2.2.14. Seco de pato**

El pato que se ocupa para la elaboración del seco, es comúnmente de crianza de campo, permitiendo así que el pato sea de una alimentación sana, sin balanceados, lo que le da un sabor especial y muy apetecido en la zona costera del Ecuador.

Según Luís García, propietario de “Pato’s Restaurant”, dice que los ingredientes básicos son: el pato despresado, perejil y sobre todo un buen refrito. Tradicionalmente se sirve el seco de pato en su salsa acompañado de arroz y maduro cocinado.

#### **2.2.15. Seco de costilla de res**

Este plato es lo que más se encuentra en el cantón de Las Lajas, es un plato sencillo pero muy sabroso, no existe un año de creación exacto y sería muy difícil de averiguar, ya que las recetas se pasan de generación a generación, sin dejar un registro escrito, lo cual va siendo modificado por las diferentes familias que se encuentran en el cantón.

Este plato va acompañado de arroz, el seco de costilla de res, yuca cocinada y una ensalada de pepino, cebolla y tomate.

#### **2.2.16. Tigrillo**

Este plato no tiene nada que ver con el felino pequeño que anda suelto en la zona montañosa; es un plato de la comida tradicional zarumeña

El nombre del plato se conoce gracias a Alexandra León, del restaurante Romería. Su abuelo (fallecido) le contó que antes asaban el plátano en brazas. En ese proceso de contacto directo con la candela, la textura del producto quedaba más tostada y quemada por partes. Luego, lo chancaban a fuerza de



pulso con una piedra, sobre una batea de madera. La masa era revuelta con huevos fritos y queso. Al final se dejaban ver esas manchas negras de lo quemado que se imponían a las café normal, similar al color de un felino.

Con el tiempo, la técnica de preparación evolucionó y su color, también. María Eloísa Rogel, de 53 años, contó que con la introducción de la cocina, ahora el plátano es cortado en trozos gruesos y lo fríen en aceite. Cuando está cocido lo retiran del aceite y lo meten en un procesador que lo muele. Aparte, en un sartén fríen los huevos y le agregan la masa, sal y el queso desmenuzado.

Al ser revuelto, la masa ya no deja ver con intensidad la combinación perfecta de los colores gris y café grisáceo. Rogel lleva 32 años ofreciendo este plato a sus clientes, el mismo tiempo que tiene su restaurante, el más tradicional de Zaruma. Rogel contó que desde niña lo comía porque sus abuelos y padres lo preparaban, casi a diario, en el desayuno.

Dentro de las familias hay algunos secretos al momento de la preparación. Por ejemplo, el uso de queso fresco o maduro para conseguir que se desintegre bien o se haga como liga. Los huevos bien fritos o con la yema a medio cocinar... Eso le dará sabores únicos que gustarán hasta los paladares más exigentes.

El tigrillo está relacionado con la identidad de Zaruma. Cada turista o visitante que llega a esta hermosa ciudad no se va sin servirse este exquisito plato. En fin, el turismo gastronómico representa toda una aventura.

### **2.2.17. Tornado marinerero**

Este plato es una unión de los platos más representativos de las costas ecuatorianas, ya que se compone de una variedad de ceviches, de mariscos fritos, arroz marinerero y sin faltar el verde frito.

No se sabe cómo se creó, el año en específico, pero es un plato muy completo y que llama la atención de las personas. Es una muestra de la variedad de



productos del mar que encontramos en nuestras costas, y la riqueza de nuestros mares.

## 2.3 Recopilación de las recetas de los platos típicos de cada cantón.

### 2.3.1. ARENILLAS:

#### Seco de chivo

- **Ingredientes**

Carne de chivo, sangre de chivo, cebolla blanca, ajo, arroz, yuca, vísceras, harina, naranjilla, cerveza, tomate, pimiento.

- **Preparación**

Se mezcla la sangre de chivo con la cebolla blanca, ajo, sal, se le mezcla con papa cocinada.

Se cocinan las vísceras en cuadritos, se saca y se reserva el líquido; luego se hace un refrito, se tuesta la harina y se lo agrega al refrito, se agrega el líquido anterior y se lo pone a hervir, añadimos las vísceras y se lo pone a cocinar.

Para la carne del chivo se lo deja preparado el día anterior con naranjilla y un poco de cerveza, al día siguiente se lo pone a cocinar con un poco más de cerveza, con un refrito y verduras.

Se lo acompaña de arroz amarillo, la sangre de chivo frita, la guatita y la yuca.



### 2.3.2. ATAHUALPA:

#### Bistec de carne

- **Ingredientes**

Carne de res, tomate, cebolla, pimiento, arroz, verduras.

- **Preparación**

Se abre la carne de res y se lo sazona, se lo cocina junto con un refrito de cebolla, tomate y pimiento. Se lo acompaña con arroz blanco y una ensalada de verduras.

### 2.3.3. BALSAS:

#### Repe blanco

- **Ingredientes**

Guineo, papa, crema de leche, leche, quesillo, cebolla blanca, cebolla perla, ajo y culantro.

- **Preparación**

Se cocina el guineo y la papa juntos, se la deja cocinar bien, bastante, que ya esté casi deshecho, luego se bate, se pone crema de leche un poco de leche, queso o quesillo (“quajada”), preferible quesillo y el culantro ya para servir.

Se coloca en un plato sopero, con queso picado en cuadritos pequeños encima para que se note, ya que es como una crema.



#### 2.3.4. CHILLA:

##### Caldo de gallina criolla

- **Ingredientes**

Gallina criolla, cebolla, pimiento, apio, comino, ajo, orégano, tomate, sal, aceite.

- **Preparación**

Se saltea al pollo junto con la cebolla, el pimiento, el apio, y tomate; se lo cocina.

Al hervir agregamos comino, ajo, orégano y sal.

#### 2.3.5. EL GUABO:

##### Pescado frito

- **Ingredientes**

Pescado, ajo, limón, sal, aceite, harina, verde, arroz, tomate, aguacate, lechuga, rábano.

- **Preparación**

Se limpia el pescado, se lo sazona con ajo, sal y limón. Se lo pasa por harina y se lo fríe en abundante aceite.

Se lo acompaña con arroz blanco, patacones y una ensalada fría de tomate, aguacate, lechuga y rábano.



### 2.3.6. HUAQUILLAS:

#### Jalea de mariscos

- **Ingredientes**

Pescado, cebolla colorada, mantequilla, vino blanco, cerveza, fondo de pescado, cebolla perla, ají escabeche, pimienta, tomate, aguacate, plátano verde y mariscos (camarón, calamar, cabeza de calamar, almeja, mejillón, caracol).

- **Preparación**

Lleva pescado frito, es una salsa de refrito de cebolla colorada, mantequilla, vino blanco, cerveza y fondo de pescado.

La salsa se cuece hasta que se reduzca; los mariscos, se hace cortes bastón o en batalla, cortes grandes tipo del Perú; se pone lo que es ají escabeche, pimienta, cebolla perla y tomate que se pone al último para que salga crocante el plato. Al último van los mariscos para que no se cocine y se le sazona, se trabaja con todos los mariscos: camarón, calamar, cabeza de calamar, almeja, mejillón, caracol.

Se sirve acompañado de aguacate y patacones.

Entrevista realizada al chef. Christian Armijos.

### 2.3.7. LAS LAJAS:

#### Seco de costilla de res

- **Ingredientes**

Costilla de res, cebolla, pimienta, arroz, yuca, ajo, comino, sal, papas, pepino, cebolla.





- **Preparación**

Se realiza un refrito con la cebolla y el pimiento, lo licuamos y ponemos a cocinar con la carne, luego agregamos el ajo licuado, el comino, las papas y la sal.

Se lo acompaña con arroz blanco, yuca cocinada, y una ensalada de pepino con cebolla.

### 2.3.8. MACHALA:

#### Cangrejada

- **Ingredientes**

Cebolla blanca, ajo, pimiento, cangrejo, limón, cebolla colorada, plátano verde.

- **Preparación**

Primero se hace el refrito, después se pone agua, cebolla blanca, verde rallado para hacer espeso el caldo, se agrega el carapacho (grasa del cangrejo) más sabor y espeso, el cangrejo se pone ahí en el caldo hirviendo.

Se sirve con una porción de salsa y unos verdes cocidos.

#### Guatita

- **Ingredientes**

Mondongo, maní, tomate, cebolla, pimiento, ajo, cebolla blanca, perejil, orégano y achiote.



- **Preparación**

Primero hace un refrito de cebolla y tomate, el ajo lo cocina y lo licúa,

Cocina aparte el mondongo, y lo corta en cuadritos. Después que está hirviendo se pone el ajo, la hierbita y el pimiento, primero pongo el maní en la olla hasta que se disuelva, pone el refrito cocinado, lo pongo a hervir, un poco de color y entrevero el mondongo ya picadito, la papa esperanza (es propia para la guata), después la hierba, el orégano al final pongo la cebolla blanca y el pimiento. Cocinando una media hora hasta que hierva todo bien, y después pongo albahaca.

Se sirve en un plato sopero, un pancito enrollado alado y fresco de naranjilla.

Plato solo 2.75; Con pan 3.00; y Con Fresco 3.50

### **Seco de pato**

- **Ingredientes**

Pato, tomate, cebolla, pimiento, perejil, orégano, arroz, yuca, lechuga

- **Preparación**

Tomate, cebolla, pimiento, perejil, y el refrito que se lo cocina

Si es un pato se pone una libra de tomate y una de cebolla, 3-4 pimientos, un puño de perejil entero, se pone hervir, lo importante es el refrito, y al último se pone orégano, más o menos se pone a cocinar una a dos horas y si es suave unos 20 a 30 minutos, cuando se ve que el pato rompe la alita se deja unos cinco minutos más para que se cocine las piernas y la pechuga que son un poquito más carnosas. Se apaga la candela y se pone la hierbita.

Se sirve con arroz, la yuca cocida y lechuga.



## Caldo de tubo

- **Ingredientes**

Tomate, cebolla, pimiento, perejil, plátano verde, zanahoria, aliños, arroz, mixtureado, col, limón, ají casero.

- **Preparación**

Para hacer el tubo se necesita la col, el tomate, cebolla, pimiento, perejil, verde, zanahoria, aliños, arroz.

El caldo se pone el mixtureado (salchichas y todas las vísceras), ya que esté el mixtureado cocinado se saca y en el mismo caldo se pone la salchicha, la cual se pone el mismo relleno que el anterior más col, todo eso licuado, ya que está entreverado se rellena las tripas, una vez llenas se las pone a cocinar.

Existen platos de 1.50 – 2 – 2.50.

En porciones el caldo, el mixtureado: la salchicha, el cuero, el hígado, el boque (todo lo que es la visera), y se le pica unos verdecitos que se pone encima del caldo, y también perejil y cebolla blanca picada, acompañado de limón y ají casero.

El ají simplemente es cebolla, limón, sal y perejil picado; entreverado con ají.

### 2.3.9. MARCABELÍ:

## Camarones apanados

- **Ingredientes**

Camarones, huevo, comino, sal, pimienta, ajino moto, harina, aceite, plátano verde.



- **PREPARACIÓN**

A los camarones se ponen un huevo, le sazona con comino, pimienta, y un poquito de ajino moto, lo sazona bien, lo enharina y lo pone al aceite que esté bien caliente, se lo prepara y se sirve al rato, no está nada guardado, todo es fresco y se sirve junto a unos patacones también preparados al rato.

### 2.3.10. PASAJE:

#### Caldo de bolas

- **Ingredientes**

Para 20 personas: 3 libras de carne pura, 5 libras de hueso de res, cebolla blanca, pimienta, zanahoria, comino, sal, culantro, caldo de ave, 4 choclos tiernos, 10 verdes, crema de maní, arveja, yuca, papa, col, costilla y leche.

- **Preparación**

20 personas

3 libras de carne pura, 5 lb de hueso se pone a hervir con verduras, cebolla blanca, pimienta, en atado, se agrega dos cucharadas de refrito picado o licuado pero que esté cocinado, se pone en la olla, luego 4 choclos picados en rodajas que se cocina junto al hueso y la carne se agrega caldo de ave.

Se pelan 10 verdes, 5 para rallar y 5 para cocinar para la masa, se junta la masa cocinada y la cruda y se hace una masa para proceder a armar las bolas, luego que ya está la carne cocinada, se la saca, se la pica en



cuadros pequeños y se hace el condumio que tiene refrito, maní, zanahoria, arveja, carne y culantro picado, es para el relleno de la bola.

Luego que se saca la carne se pone el espeso que es yuca, papa, choclo, col picada, se pone a hervir en el caldo, culantro, costilla y un chorro de leche.

Las bolas se las arman y se pone a cocinar en el caldo hasta que la bola flote porque significa que ya está listo.

### **Ceviche de pescado**

- **Ingredientes**

Filetes de Cachema, limón, sal, choclo, camote, tostado, cebolla, culantro y ají rocoto.

- **Preparación**

Se pica la carne de la cachema en cuadros los cuales se agrega sal, cebolla picada en pluma y el ají rocoto picado en brunoise, esto se deja encurtir en una gran cantidad de zumo de limón por máximo 10 minutos.

Aparte se cocina bien el choclo desgranado en agua hasta que esté suave, y por otra parte también se cocina el camote.

Cuando todo esté listo se procede a armar el plato que va acompañado de tostado y chifles si desean los clientes.

Algo esencial en el plato que servimos es poner todo el líquido concentrado de color blanco que queda al encurtir el pescado.



### 2.3.11. PIÑAS:

#### Carne frita con arroz y ensalada

- **Ingredientes**

Carne cecinada de cerdo, mostaza, sal, aceite, yuca, arroz, cebolla, ají, tomate, limón, culantro.

- **Preparación**

La carne de cerdo se la sazona con un aliño que realizamos en el local, un poco de mostaza y sal. Se la filetea y se la fríe. La yuca se la cocina hasta que esté suave con un poco de sal. Y el plato se sirve junto a arroz y una ensalada de una salsa con ají, cebolla, tomate, limón, sal y un poco de culantro.

### 2.3.12. PORTOVELO:

#### Caldo de gallina criolla

- **Ingredientes**

Gallina runa, cebolla blanca, ajo, perejil, yuca, canguil.

- **Preparación**

Se pela la gallina, se despresa, se hierve en una olla solo con agua hasta que se cocine bien la presa, en un sartén se hace un refrito con cebolla blanca y ajo, se agrega el refrito a la olla con la gallina, al momento de servir se coloca perejil y cebolla blanca picada; se sirve acompañado con yuca cocina o canguil.



### 2.3.13. SANTA ROSA:

#### Tornado marinero

- **Ingredientes**

Camarón, concha, pescado, calamar, cebolla, tomate, verde, arroz, leche, aceite, sal,

- **Preparación**

Se corta el pescado en dados, se le agrega limón, sal, y un poco de leche para darle color, se lo agrega la cebolla y el ají rocoto.

El camarón se lo cocina, se deja enfriar, agregamos limón, sal, tomate, leche y cebolla.

Se realiza un ceviche de concha, se lava la concha y se la corta se le agrega directamente al plato, junto con tomate, sal, aceite y cebolla.

Se empaniza el calamar y el camarón, se los fríe.

El plato es una mezcla de camarones apanados, calamares apanados, ceviche de concha, camarón y pescado, corvina frita, arroz marinero, y se lo acompaña de verde frito.

### 2.3.14. ZARUMA:

#### Tigrillo

- **Ingredientes**

Verde, manteca, huevo, queso, sal.

- **Preparación**

Se cocina el verde, luego se lo pone en la procesadora.



## UNIVERSIDAD DE CUENCA

Se ponen una sartén caliente con manteca, se agrega el verde desmenuzado, ponemos huevo, y el queso.

Se lo puede acompañar con bistec de carne, hornado.





UNIVERSIDAD DE CUENCA

### **Capitulo III**

#### **3. Elaboración de una guía gastronómica**



### 3.1 Lugares más representativos de la gastronomía Orense.

Mediante los resultados obtenidos en el estudio de campo sobre los lugares típicos de cada cantón de la provincia de El Oro se realizó la tabulación de datos, determinando cuáles son los lugares más representativos de cada uno de ellos; de todas las encuestas se contabilizaron las preguntas y se elaboraron cuadros con sus respectivos gráficos que interpretan la información, observando la preferencia de los encuestados y por último dar una conclusión de los resultados.

#### 3.1.1. Arenillas: “JENYR”.

**Tabla 18. Local más representativo de comida típica de Arenillas**

		%
<b>JENYR</b>	7	70
<b>Bombay</b>	2	20
<b>Don Teo</b>	1	10
<b>TOTAL</b>	<b>10</b>	

Fuente: Encuestas de Campo  
Autores: Andrea Bustillos Toro; Ismael Freire Briones

**Gráfico 18. Local más representativo de comida típica de Arenillas**



Fuente: Encuestas de Campo  
Autores: Andrea Bustillos Toro; Ismael Freire Briones



De acuerdo al gráfico 18 podemos sacar como conclusión que el 70% de las personas encuestadas en el cantón Arenillas el local más representativo es JENYR, lo cual representa una gran preferencia por este local en el cantón.

### 3.1.2. Atahualpa: Restaurante “Central”.

**Tabla 19. Local más representativo de comida típica de Atahualpa**

		%
<b>Restaurante Central</b>	7	70
<b>Yolis</b>	3	30
<b>TOTAL</b>	<b>10</b>	

Fuente: Encuestas de Campo  
Autores: Andrea Bustillos Toro; Ismael Freire Briones

**Gráfico 19. Local más representativo de comida típica de Atahualpa**



Fuente: Encuestas de Campo  
Autores: Andrea Bustillos Toro; Ismael Freire Briones

Al analizar el gráfico 19 podemos determinar que con las encuestas realizadas en Atahualpa, el lugar con mayor aprecio de la zona es el Restaurante Central con un porcentaje del 70% que lo respalda.



### 3.1.3. Balsas: “Restaurante ‘Don Pepe Primero’”.

**Tabla 20. Local más representativo de comida típica de Balsas**

		%
<b>Don Pepe</b>	8	80
<b>Súper pollo</b>	1	10
<b>El Mirador</b>	1	10
<b>TOTAL</b>	<b>10</b>	

Fuente: Encuestas de Campo  
Autores: Andrea Bustillos Toro; Ismael Freire Briones

**Gráfico 20. Local más representativo de comida típica de Balsas**



Fuente: Encuestas de Campo  
Autores: Andrea Bustillos Toro; Ismael Freire Briones

En el gráfico 20 tenemos como resultado que en el cantón Balsas el lugar de preferencia por los habitantes es el Restaurante Don Pepe Primero con un 78% de interés.

### 3.1.4. Chilla: “Gerichos”.

**Tabla 21. Local más representativo de comida típica de Chilla**

		%
<b>Gerichos</b>	8	80
<b>Chilla</b>	2	20
<b>TOTAL</b>	<b>10</b>	

Fuente: Encuestas de Campo  
Autores: Andrea Bustillos Toro; Ismael Freire Briones



**Gráfico 21. Local más representativo de comida típica de Chilla**



Fuente: Encuestas de Campo  
Autores: Andrea Bustillos Toro; Ismael Freire Briones

En el cantón Chilla tenemos como resultado representado en el gráfico 21, que el lugar de preferencia de la población es “Gerichos” con un 80% de aprecio.

### 3.1.5. El Guabo: “Pecos Bill”.

**Tabla 22. Local más representativo de comida típica de El Guabo**

		%
<b>Pecos Bill</b>	8	80
<b>Marinero</b>	2	20
<b>TOTAL</b>	<b>10</b>	

Fuente: Encuestas de Campo  
Autores: Andrea Bustillos Toro; Ismael Freire Briones

**Gráfico 22. Local más representativo de comida típica de El Guabo**



Fuente: Encuestas de Campo  
Autores: Andrea Bustillos Toro; Ismael Freire Briones



Analizando el gráfico 22, el lugar más representativo del cantón El Guabo es “Pecos Bill” con un significativo 80% de apreciación en el lugar.

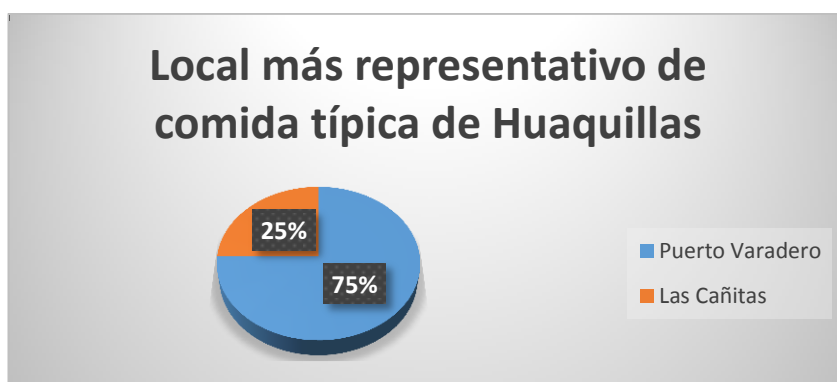
### 3.1.6. Huaquillas: “Puerto Varadero”.

**Tabla 23. Local más representativo de comida típica de Huaquillas**

		%
<b>Puerto Varadero</b>	6	60
<b>Las Cañitas</b>	4	40
<b>TOTAL</b>	<b>10</b>	

Fuente: Encuestas de Campo  
Autores: Andrea Bustillos Toro; Ismael Freire Briones

**Gráfico 23. Local más representativo de comida típica de Huaquillas**



Fuente: Encuestas de Campo  
Autores: Andrea Bustillos Toro; Ismael Freire Briones

Claramente observamos en el gráfico 23, que el lugar más apreciado por la población local del cantón Huaquillas es “Puerto Varadero” con un 75%.

### 3.1.7. Las Lajas: “Clarita”.

**Tabla 24. Local más representativo de comida típica de Las Lajas**

		%
<b>Clarita</b>	9	90
<b>Don Pepe</b>	1	10
<b>TOTAL</b>	<b>10</b>	

Fuente: Encuestas de Campo  
Autores: Andrea Bustillos Toro; Ismael Freire Briones

**Gráfico 24. Local más representativo de comida típica de Las Lajas**

Fuente: Encuestas de Campo  
Autores: Andrea Bustillos Toro; Ismael Freire Briones

Al analizar el gráfico 24 tenemos como resultado que la población del cantón Las Lajas prefiere con un 90% el restaurante “Clarita” como representante del cantón.

3.1.8. **Machala:** “Cangrejadas de Mary”; “Pato’s Restaurante”; “Guatita de Panchito”; “Caldo de Tubo ‘Las Hermanas Parrales’”.

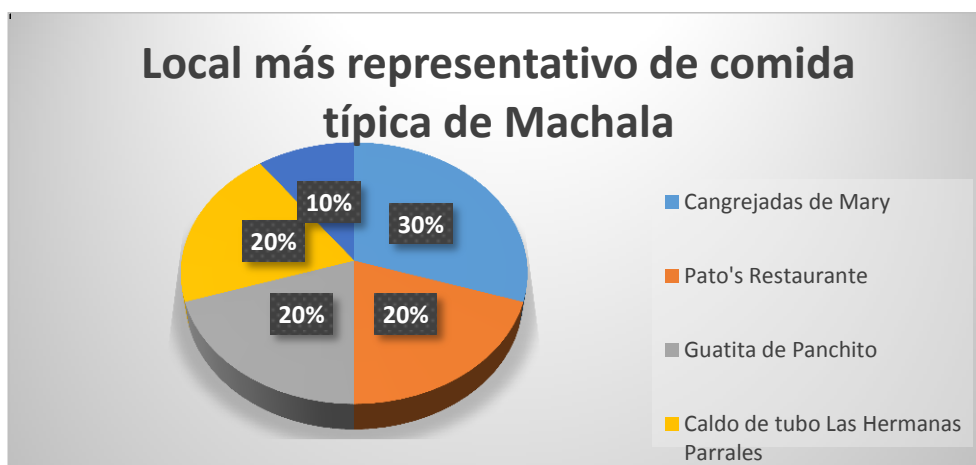
**Tabla 25. Local más representativo de comida típica de Machala**

		%
<b>Cangrejadas de Mary</b>	3	30
<b>Pato’s Restaurante</b>	2	20
<b>Guatita de Panchito</b>	2	20
<b>Caldo de tubo Las Hermanas Parrales</b>	2	20
<b>Piguarí</b>	1	10
<b>TOTAL</b>	<b>10</b>	

Fuente: Encuestas de Campo  
Autores: Andrea Bustillos Toro; Ismael Freire Briones



**Gráfico 25. Local más representativo de comida típica de Machala**



Fuente: Encuestas de Campo  
Autores: Andrea Bustillos Toro; Ismael Freire Briones

Con los datos obtenidos en el gráfico 25 podemos determinar que los locales más representativos del cantón Machala son con un 30% las “Cangrejadas de Mary”, con un 20% “Pato’s Restaurante”, “Guatita de Panchito” y “Caldo de tubo Las Hermanas Parrales”; locales muy apreciados por los pobladores ya que ofrecen la especialidad de cada local.

### 3.1.9. Marcabelí: “Picantería YUKEMI”.

**Tabla 26. Local más representativo de comida típica de Marcabelí**

		%
<b>Picantería YUKEMI</b>	7	70
<b>Titanic</b>	3	30
<b>TOTAL</b>	<b>10</b>	

Fuente: Encuestas de Campo  
Autores: Andrea Bustillos Toro; Ismael Freire Briones





**Gráfico 26. Local más representativo de comida típica de Marcabelí**



Fuente: Encuestas de Campo  
Autores: Andrea Bustillos Toro; Ismael Freire Briones

El análisis de resultados del gráfico 26 del cantón Marcabelí, tenemos que la población local piensa que el lugar más representativo del cantón es “Picantería YUKEMI” con un 70% de aceptación.

**3.1.10. Pasaje: “Cevichería ‘Tío Segundo’” y, “Picantería Piguarí”.**

**Tabla 27. Local más representativo de comida típica de Pasaje**

		%
<b>Piguarí</b>	4	40
<b>Tío Segundo</b>	4	40
<b>Las Acacias</b>	1	10
<b>Encuentros</b>	1	10
<b>TOTAL</b>	<b>10</b>	

Fuente: Encuestas de Campo  
Autores: Andrea Bustillos Toro; Ismael Freire Briones



**Gráfico 27. Local más representativo de comida típica de Pasaje**



Fuente: Encuestas de Campo  
Autores: Andrea Bustillos Toro; Ismael Freire Briones

Según los resultados del gráfico 27, los lugares más importantes en el cantón Pasaje son “Piguarí” y “Tío Segundo” con un 40% de apoyo para cada uno.

### 3.1.11. Piñas: Parador “El Blanco”.

**Tabla 28. Local más representativo de comida típica de Piñas**

		%
<b>El Blanco</b>	7	70
<b>Su casa</b>	3	30
<b>TOTAL</b>	<b>10</b>	

Fuente: Encuestas de Campo  
Autores: Andrea Bustillos Toro; Ismael Freire Briones

**Gráfico 28. Local más representativo de comida típica de Piñas**



Fuente: Encuestas de Campo  
Autores: Andrea Bustillos Toro; Ismael Freire Briones



Analizando el gráfico 28, tenemos como conclusión que el lugar con mayor importancia del cantón Piñas es “El Blanco” con un 70% de apoyo local.

**3.1.12. Portovelo: Restaurante “Los Molinos”.**

**Tabla 29. Local más representativo de comida típica de Portovelo**

		%
<b>Los Molinos</b>	9	90
<b>La casa orense</b>	1	10
<b>TOTAL</b>	<b>10</b>	

Fuente: Encuestas de Campo  
Autores: Andrea Bustillos Toro; Ismael Freire Briones

**Gráfico 29. Local más representativo de comida típica de Portovelo**



Fuente: Encuestas de Campo  
Autores: Andrea Bustillos Toro; Ismael Freire Briones

El resultado del análisis del gráfico 29, realizado en el cantón Portovelo tiene a “Los Molinos” como su lugar principal de comida típica con un 90% de aceptación local.

**3.1.13. Santa Rosa: “A donde Danilo”.****Tabla 30. Local más representativo de comida típica de Santa Rosa**

		%
<b>A donde Danilo</b>	5	50
<b>24 de Mayo</b>	3	30
<b>La Resaca</b>	1	10
<b>La Paella</b>	1	10
<b>TOTAL</b>	<b>10</b>	

Fuente: Encuestas de Campo  
Autores: Andrea Bustillos Toro; Ismael Freire Briones

**Gráfico 30. Local más representativo de comida típica de Santa Rosa**

Fuente: Encuestas de Campo  
Autores: Andrea Bustillos Toro; Ismael Freire Briones

Claramente observamos en los resultados del gráfico 30, que según las encuestas realizadas en el cantón Santa Rosa es considerado como principal local del cantón “A donde Danilo”, con un 50% de respaldo local.

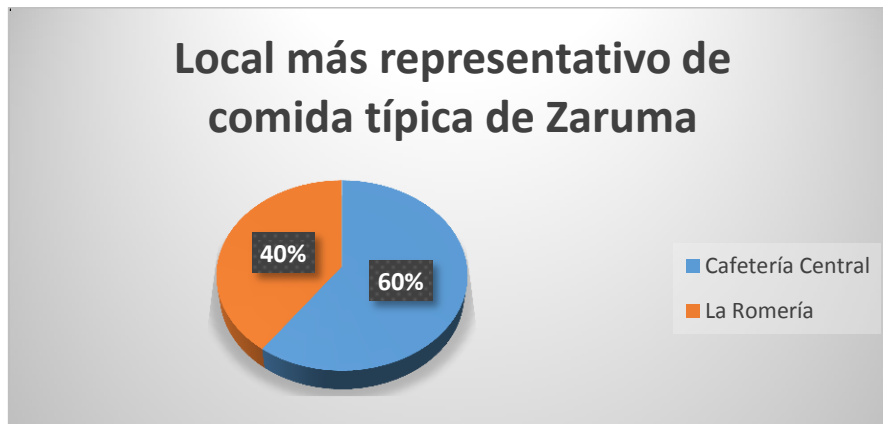
**3.1.14. Zaruma: “Cafetería Central”.****Tabla 31. Local más representativo de comida típica de Zaruma**

		%
<b>Cafetería Central</b>	6	60
<b>La Romería</b>	4	40
<b>TOTAL</b>	<b>10</b>	

Fuente: Encuestas de Campo  
Autores: Andrea Bustillos Toro; Ismael Freire Briones



**Gráfico 31. Local más representativo de comida típica de Zaruma**



Fuente: Encuestas de Campo  
Autores: Andrea Bustillos Toro; Ismael Freire Briones

Analizando el gráfico 31, tenemos como lugar de comida típica preferido del cantón Zaruma, con un 60% de apoyo de la población, a la “Cafetería Central”.

### **3.2 Descripción de los lugares más representativos de la gastronomía orense.**

#### **3.2.1. Cafetería Central**

Esta cafetería llamada así por encontrarse en la parte céntrica de la ciudad de Zaruma, tiene 16 años de tradición en el cantón según nos cuenta la propietaria del local. Con su especialidad que es el tigrillo, un plato característico y el más conocido del lugar.

Se ha diferenciado del resto de establecimientos al conservar su tradición en la cocina, y seguir con la cocina típica de la zona.

#### **3.2.2. Caldo de tubo de las Hermanas Parrales**

Un restaurante de 70 años de trayectoria y tres generaciones cuya especialidad es el famoso “caldo de tubo o de salchicha”, se encuentra en el centro de Machala, en las calles Bolívar y 9 de Mayo.



Según María Parrales, propietaria del local, en la entrevista realizada nos comenta que la razón principal para la creación del local fue debido a la necesidad económica de esos tiempos y así decidieron crear el restaurante. La receta del caldo de tubo es la misma con la que comenzó el local. Los productos, en especial la tripa la trae un proveedor fijo del camal de Machala.

Al día se vende aproximadamente de 80 a 90 platos, a veces ha llegado a 100 – 120 platos.

### **3.2.3. Cangrejadas de Mary**

En las calles 25 de Junio y Gran Colombia, en el sector del Estadio o también conocido, sector de las cangrejadas en Machala, se encuentra El famoso local “Las Cangrejadas de Mary”.

Victoria Encalada, propietaria del local, nos comenta en la entrevista que la historia del local comenzó hace 25 años, cuando la familia Salinas Encalada comenzaron un pequeño negocio con apenas un fogón y 6 mesas, con el paso de los años, la publicidad boca a boca, y por ser el primer local de cangrejadas en el sector, se convirtió en el local con mayor acogida de Machala para el consumo de la famosa Cangrejada.

Ahora el local es muy espacioso para de esa manera cubrir con la demanda que el cantón le exige.

### **3.2.4. Cevichería Tío Segundo**

En el centro del cantón Pasaje, en las calles 10 de Agosto y San Martín, se encuentra un local que ofrece un exquisito Ceviche Blanco.

La Cevichería Tío Segundo, nos comenta Marcel Escaleras, encargado del local, que la cevichería fue establecida hace cuatro años, primero que nada por la necesidad económica de la familia y segundo porque a la propietaria le gusta cocinar y ofrecer buenos productos y sobre todo calidad a sus clientes, los



cuales le prefieren, porque el único plato que ofrecen (Ceviche Blanco) es de un sabor exquisito.

La fidelidad de la clientela la ha obtenido año tras año gracias a la principal publicidad que tienen que es de boca a boca.

### **3.2.5. Gericho's Restaurant**

El restaurant Gericho's se encuentra en el centro del cantón Chilla, en la calle Simón Bolívar y 26 de Mayo. Un local que ofrece platos típicos como el caldo de gallina criolla, secos de pollo, y cuy asado.

El Señor Luis Velepucha dueño del local nos cuenta que el nombre del local se da en honor a su padre, el cual tenía un nombre muy peculiar que era Gerineldo, y lo conocían como Gericho. El local cuenta con 10 años de tradición en este cantón.

Este local ha ganado el aprecio de las personas de la zona, gracias a la atención que se brinda y a la sazón que se puede degustar en los platillos.

### **3.2.6. JENYR Restaurant**

Restaurant JENYR, ubicado en el barrio Loma Quito, es caracterizado por servir comida criolla. Según nos cuenta Raquel Silva propietaria del local, anteriormente el restaurante se llamaba Sabor Criollo, pero se cambió por estar ya ingresado en la cámara de turismo, y se puso el nombre de "JENYR" en honor a la familia ya que cada letra representa el nombre de sus seres queridos. El local tiene 14 años de tradición.

### **3.2.7. La Guatita de Panchito**

En el centro de la capital orense, en la Calle Juan Montalvo y Rocafuerte, se encuentra "La Guatita de Panchito", un local que ofrece solamente un platillo tradicional costeño, guatita, el local se encuentra abierto solo de 6 am a 11 am de lunes a domingo.



María Romero, propietaria de “La Guatita de Panchito”, nos cuenta en la entrevista realizada que el local tiene 55 años, comenzó con su idea de vender guatita sin arroz y así comenzó a ser muy conocido, el nombre se debe a nombre del fundador del local “Francisco” y le decían Panchito, debido a su muerte, la esposa se hizo cargo del local.

Los productos son mondongo criollo traído de Zaruma, Piñas y Balsas. Ella prefiere el mondongo criollo porque huele fresco, es limpio y sobre todo rinde mucho. Son proveedores fijos que diariamente le traen los productos frescos. El maní lo compra tostado. Diariamente se venden aproximadamente unos 200 platos diarios y los domingos 400.

Una de las maneras de lograr la fidelidad de la clientela, es ofrecer la receta de la misma manera tras todos estos años, ofreciendo así algo especial y muy sabroso.

### **3.2.8. Los Molinos Restaurante**

En el centro de la ciudad de Portovelo se encuentra el Restaurante Los Molinos, un local que ofrece comida típica de la Costa ecuatoriana.

Según Rocío Marín, propietaria del restaurante “Los Molinos”, es un local que tiene 5 años, pero en Mayo de 2015 restauraron completamente el local. Para de esta manera cubrir los estándares que cada vez eran más altos. Es un restaurante que se encuentra en un Suit-Hotel muy importante en la zona.

El restaurante ha logrado la fidelidad de la clientela gracias a dos formas directamente, la opción fuera del menú, el cual puede variar dependiendo las exigencias de los clientes, tratando de complacerlos de cualquier manera. Segundo, los precios son económicos, accesibles. Productos frescos. Procuran que los proveedores sean del mismo cantón ya que así ayudan a la economía del mismo.





### **3.2.9. Parador Turístico “El Blanco”**

En la entrada principal del cantón Piñas, se encuentra un restaurante dedicado a la comida típica de la zona alta de la provincia de El Oro.

Debido a que Luís Balarezo, propietario del local, recorrió todo el país siendo busero 17 años, probó en muchos lugares su comida típica, y por ello decidió poner un restaurante solo de comida tradicional de la zona, como tamales, humitas, quimbolitos, empanaditas de verde, tigrillo, bolones, carne, chuleta, cuero, pollo, chorizo, costilla, arroz, menestra.

El local tiene actualmente ocho años de funcionamiento, y el nombre de éste se debe a un apodo que le pusieron al propietario cuando era pequeño y pues de ahí partió porque era bien blanco cuando pequeño, y le decían “blanco, blanco”, todo el mundo, en su trabajo también le decían igual entonces su hermano le dijo que ponga ese nombre al restaurante. Los proveedores de sus productos son hijos y del cantón mismo.

Ellos logran la fidelidad de su clientela gracias a sus buenos productos, frescos y sobre todo la calidad de la comida.

### **3.2.10. Pato’s Restaurant**

La historia del Restaurante, según Luís García propietario del local, comenzó hace 20 años en el cantón Machala, cuando la familia García tenía un gran número de patos criollos en su hogar, entonces decidieron ofrecer una receta sana y sabrosa, poco a poco a las personas les fue agradando cada vez más y así llegó a tener la popularidad con la que ahora cuenta.

Aproximadamente en el día se vende unos 40 o 50 platos, el mejor día fue de unos 100 platos.

Actualmente tienen alrededor de 2000 patos los cuales son alimentados con maíz y las sobras de las ventas.



### **3.2.11. Picantería “A Donde Danilo”**

La picantería “A Donde Danilo” ubicado en puerto Jeli, uno de los lugares más representativos de la gastronomía del cantón Santa Rosa. Tiene 3 años de trayectoria. El nombre se da por el propietario llamado Danilo Sánchez, el cual nos cuenta que al ser conocido en el puerto el nombre del local sería de una manera de respuesta al preguntar a donde ir a comer.

Lo que le diferencia del resto de restaurantes, es el trato y el servicio a la clientela, sin dejar de lado la buena sazón que tienen.

### **3.2.12. Picantería Piguarí**

Joffre Heredia, propietario de la Picantería Piguarí, nos comenta que ésta fue creada hace 40 años en el cantón Machala por los padres de los actuales dueños, y en el cantón de Pasaje lleva 30 años ofreciendo una gran variedad de platillos típicos de la Costa ecuatoriana.

Gracias a los años que tiene el local y a la publicidad boca a boca que ha adquirido con los años de ofrecer buenos productos y de calidad, la picantería tiene una gran preferencia en el cantón Pasaje.

### **3.2.13. Picantería Yukemi**

La Picantería Yukemi ubicada en el centro del cantón Marcabelí, según Betty Vélez, propietaria del local, cuenta que fue fundada hace 13 años, su nombre se debe a las tres hijas de la propietaria Yuleizy, Kelyn y Mileni; el inicio de este negocio fue por un futuro mejor, para prepararle mejor a sus hijas, apoyarlas. Los productos los trae un señor directamente, el camarón y las conchas de Machala, los que traen cada semana.

La picantería fue la primera que existió en el cantón, y es por ello que tiene una gran acogida y preferencia de los habitantes, ya que ofrecen buenos productos y sobre todo dando una mejor calidad.



### **3.2.14. Puerto Varadero**

En el Puerto Hualtaco del cantón Huaquillas se encuentra un restaurante que tiene una gran acogida por la población local y turista.

En la entrevista realizada al Chef. Christian Armijos, cuenta que el local tiene aproximadamente 20 años. El nombre del local se debe a que antes, en este puerto los botes se varaban.

Los productos son frescos que tren proveedores fijos directamente del puerto.

En el local tratamos siempre de estar actualizándonos y fusionando la comida.

### **3.2.15. Restauran Clarita**

Se encuentra en la parte céntrica del cantón Las Lajas, se encuentra en la calle Los Ríos. Tiene 2 años de haberse creado, su nombre se da por la dueña del restaurante llamada Clara, se caracteriza por dar productos frescos, y la atención que brinda a cada uno de sus clientes, teniendo como especialidad el seco de costilla de res y la fritada.

### **3.2.16. Restaurante Central**

Este restaurante se encuentra a pocos metros del parque central del cantón Atahualpa, es uno de los pocos restaurantes tradicionales que quedan en el lugar, tiene 15 años de antigüedad y sigue conservando las tradiciones en la cocina local.

El aprecio de la gente se ha dado en el transcurso de los años, por la sazón de la comida del restaurante. Según nos cuenta Rosa Apolo dueña del local.

### **3.2.17. Restaurante “Don Pepe Primero”**

En la parte sur del cantón Balsas se encuentra el restaurante con mayor preferencia de los habitantes de la zona y los viajeros que pasan por el cantón, el restaurante “Don Pepe Primero”.



Este restaurante fue creado por los padres de Patricia Cevallos, propietaria del local, la que nos cuenta en la entrevista realizada que el mismo tiene 33 años, el cual funcionaba primero en el centro del cantón, un local pequeño que ofrecía diversidad de platos que no había por la zona, brindando una buena atención y una exquisita comida, de esa manera tenían cada vez más y más clientela. Ya que el local era rentado, decidieron cambiarse a la parte alta del cantón, en donde actualmente se encuentra.

El nombre del local se debe al nombre del propietario, ya que todos sus amigos le decían así.

Los productos que no sean mariscos les entregan proveedores del cantón, y los mariscos los traen directamente de Machala. Debido a que el restaurant es un tipo parador, no se sabe exactamente como serán las ventas, sin embargo a través de los años ya se ha aprendido cuáles son los periodos en los que hay más o menos clientela.

Ofrecemos una comida muy sana, natural y preparada en el momento, por eso la comida es muy fresca, no usamos aliños ni muchos condimentos.

### **3.2.18. Restaurant Pecos Bill**

En la parte centro del cantón El Guabo, encontramos este restaurante, que es uno de los más apreciados por las personas del lugar, se encuentra en las calles Gran Colombia y 9 de Mayo.

El restaurante fue nombrado así por un vaquero, el cual fue una persona muy arriesgada, que luchó por salir adelante, el cual era el objetivo principal del restaurante, teniendo también en cuenta que el creador del restaurante, era de una tierra de vaqueros, según nos cuenta Patricia Pineda dueña del local.

El restaurante se creó el 30 de Agosto de 19985, es decir tiene 30 años de tradición en el cantón. Lo que ha hecho que este restaurante siga en pie es la constancia y la forma de atender a los clientes.



### 3.3 Mapa de la provincia de El Oro.





## Capítulo IV

### 4. Fichas estándar de los platos típicos oreñses



FACULTAD DE CIENCIAS  
DE LA HOSPITALIDAD

UNIVERSIDAD DE CUENCA



## FACULTAD DE CIENCIAS DE LA HOSPITALIDAD

### CARRERA DE GASTRONOMÍA


#### BISTEC DE CARNE

RECETA: Bistec de carne		
MISE EN PLACE	PRODUCTO TERMINADO	OBSERVACIONES
Cebolla colorada cortada en brunoise.  Pimiento cortado en brunoise.  Tomate cortado en brunoise.  Zanahoria cortada en juliana.  Arveja cocinada.  Vainita cortada y blanqueada.	Carne al jugo acompañado de arroz y ensalada.	



## FACULTAD DE CIENCIAS DE LA HOSPITALIDAD

## CARRERA DE GASTRONOMÍA

Ficha técnica de: Bistec de carne				Fecha: 17-10-2015		
C. Bruta	Ingredientes	U.C.	C. Neta	Rend. Estd.	Precio U.	Precio C. U.
220	Carne de res	g	220	100%	1.38	1.38
15	Tomate	g	14.25	95%	0.02	0.02
15	Cebolla colorada	g	13.5	90%	0.04	0.04
15	Pimiento verde	g	13.5	90%	0.02	0.02
100	Arroz	g	100	100%	0.13	0.13
10	Zanahoria	g	9	90%	0.01	0.01
20	Vainita	g	16.4	82%	0.04	0.03
20	Arveja	g	20	100%	0.08	0.08
5	Sal	g	5	100%	0.01	0.01
3	Pimienta	g	3	100%	0.01	0.01
						1.69
<b>CANT. PRODUCIDA:</b> 270g					<b>Costo por porción</b>	
<b>CANT. PORCIONES:</b> 1 <b>DE:</b> 250g.					<b>1.69</b>	
<b>TÉCNICAS:</b>  Hacer un refrito con la cebolla colorada, el tomate y el pimiento. Luego agregar la carne ya salpimentada y dejar cocinar.  Acompañar el bistec con arroz blanco y una ensalada de tomate, vainita y arveja.				<b>FOTO:</b> 		





UNIVERSIDAD DE CUENCA



FACULTAD DE CIENCIAS  
DE LA HOSPITALIDAD



## FACULTAD DE CIENCIAS DE LA HOSPITALIDAD

### CARRERA DE GASTRONOMÍA

#### CALDO DE BOLAS

RECETA: Caldo de bolas		
MISE EN PLACE	PRODUCTO TERMINADO	OBSERVACIONES
Cebolla colorada cortada en brunoise. Ajo cortado en brunoise. Zanahoria para el refrito cortada en brunoise. Todo el cilantro cortado en ciseler. Col cortada en chiffonade. Papa chola pelada y cortada en macedonia. Choclo cortado en tres o cuatro partes. Plátano verde pelado, cocido y majado (450g). Platano verde pelado y rallado (450g). Cebolla perla cortada en brunoise Zanahoria para el relleno cortado en jardiniere. Huevo para el relleno duro y cortado en dados.	Caldo de bolas de plátano verde.	

FACULTAD DE CIENCIAS  
DE LA HOSPITALIDAD

## FACULTAD DE CIENCIAS DE LA HOSPITALIDAD



## CARRERA DE GASTRONOMÍA

Ficha técnica de: Caldo de bolas				Fecha: 17-10-2015		
C. Bruta	Ingredientes	U.C.	C. Neta	Rend. Estd.	Precio U.	Precio C. U.
<b>REFRITO PARA EL CALDO</b>						
30	Aceite con achiote	ml	30	100%	0.05	0.05
278	Cebolla colorada	g	250	90%	0.73	0.66
34	Ajo	g	30.60	90%	0.13	0.12
278	Zanahoria	g	250	90%	0.27	0.24
18	Cilantro	g	14.40	80%	0.14	0.11
3	Sal	g	3	100%	0.01	0.01
<b>CALDO</b>						
500	Hueso blanco de res	g	500	100%	0.82	0.82
60	Pasta de maní	g	60	100%	0.39	0.39
278	Papa chola	g	250	90%	1.74	1.56
2	Choclo	unidad	2	100%	0.38	0.38
260	Col	g	247	95%	0.13	0.12
18	Cilantro	g	14.40	80%	0.14	0.11
<b>BOLAS DE VERDE</b>						
1000	Plátano verde	g	900	90%	0.51	0.46
10	Pasta de maní	g	10	100%	0.07	0.07
83	Huevo	g	69	83.3%	0.30	0.25
5	Aceite con achiote	ml	5	100%	0.01	0.01
3	Sal	g	3	100%	0.01	0.01
<b>RELLENO PARA LAS BOLAS</b>						
15	Aceite	ml	15	100%	0.01	0.01
64	Cebolla perla	g	57.60	90%	0.17	0.15
3	Ajo	g	2.70	90%	0.01	0.01
60	Arveja	g	60	100%	0.25	0.25
65	Zanahoria	g	58.5	90%	0.06	0.06
1	Sal	g	1	100%	0.01	0.01
1	Comino	g	1	100%	0.01	0.01
125	Carne de res molida	g	125	100%	0.44	0.44
3	Cilantro	g	2.40	80%	0.01	0.01
60	Pasas	g	60	100%	0.28	0.28
83	Huevo	g	69	83.3%	0.30	0.25
						6.85
<b>CANT. PRODUCIDA:</b> 2000 g					<b>Costo por porción</b>	
<b>CANT. PORCIONES:</b> 8 <b>DE:</b> 250 g.					0.86	

ANDREA BETSABÉ BUSTILLOS TORO  
DAMIAN ISMAEL FREIRE BRIONES



**TÉCNICAS:**

**Caldo:**

Hacer un refrito con el achiote, cebolla, ajo, zanahoria, cilantro, sal.

Agregar el hueso y 1 ½ litro de agua, deje hervir, agregar el choclo, las papas, la crema de maní. Dejar hervir hasta que todos los ingredientes estén cocidos.

**Bolas de verde:**

Mezcle el plátano verde crudo con el cocido, pasta de maní, huevo, achiote y sal hasta que los ingredientes se unan bien.

Formar las bolas y compáctelas.

**Relleno para bolas:**

Prepare un refrito con aceite, cebolla, ajo y zanahoria, sazone con sal y comino.

Agregue la arveja, carne, cilantro, huevo duro, pasas y 60 ml de agua o caldo de ave, cocinar hasta que la carne este bien cocida.

Rellene las bolas de verde, y agregarlas al caldo hirviendo.

**FOTO:**





UNIVERSIDAD DE CUENCA



FACULTAD DE CIENCIAS  
DE LA HOSPITALIDAD



## FACULTAD DE CIENCIAS DE LA HOSPITALIDAD


### CARRERA DE GASTRONOMÍA

### CALDO DE GALLINA CRIOLLA

RECETA: Caldo de gallina criolla		
MISE EN PLACE	PRODUCTO TERMINADO	OBSERVACIONES
Apio cortado en brunoise. Cebolla colorada cortada en brunoise. Pimiento cortado en brunoise. Tomate cortado en brunoise. Ajo cortado en brunoise.	Caldo ligero de gallina criolla con verduras.	



## CARRERA DE GASTRONOMÍA

Ficha técnica de: Caldo de gallina criolla				Fecha: 17-10-2015		
C. Bruta	Ingredientes	U.C.	C. Neta	Rend. Estd.	Precio U.	Precio C. U.
165	Gallina criolla	g	148.5	90%	0.75	0.68
25	Apio	g	22.5	90%	0.08	0.08
20	Cebolla colorada	g	18	90%	0.05	0.05
20	Pimiento verde	g	18	90%	0.02	0.02
30	Tomate	g	28.5	95%	0.04	0.03
3	Ajo	g	2.7	90%	0.01	0.01
2	Orégano	g	2	100%	0.04	0.04
1	Comino	g	1	100%	0.01	0.01
4	Sal	g	4	100%	0.01	0.01
8	Aceite	ml	8	100%	0.02	0.02
						0.95
<b>CANT. PRODUCIDA:</b> 250g					<b>Costo por porción</b>	
<b>CANT. PORCIONES:</b> 1 DE: 250 g.					<b>0.95</b>	
<b>TÉCNICAS:</b>  Sellar el pollo para conservar sus jugos.  Añadir el apio, la cebolla colorada y el tomate. Saltear y dejar cocinar.  Al hervir agregar el ajo, el orégano, el comino y la sal.				<b>FOTO:</b> 		



UNIVERSIDAD DE CUENCA



## FACULTAD DE CIENCIAS DE LA HOSPITALIDAD

### CARRERA DE GASTRONOMÍA

#### CALDO DE TUBO

<b>RECETA:</b> Caldo de tubo		
<b>MISE EN PLACE</b>	<b>PRODUCTO TERMINADO</b>	<b>OBSERVACIONES</b>
Cebolla colorada cortada en pluma. Col cortada en chiffonade. Pimiento cortado en juliana. Ajo machacado. Arroz semicrudo y soso. Plátano verde cortado en 3 o 4 partes.	Caldo oscuro con tripas rellenas.	Lave las tripas y vísceras en agua y sal,, frote la cáscara de verde y deje remojado en limón, 1 cucharada de hierbabuena y agua por 20 minutos, repetir las veces que sea necesarias hasta eliminar todas las impurezas y el mal olor.



FACULTAD DE CIENCIAS DE LA HOSPITALIDAD

CARRERA DE GASTRONOMÍA

Ficha técnica de: Caldo de tubo				Fecha: 17-10-2015		
C. Bruta	Ingredientes	U.C.	C. Neta	Rend. Estd.	Precio U.	Precio C. U.
100	Col	g	95	95%	0.05	0.05
80	Cebolla colorada	g	72	90%	0.21	0.19
60	Pimiento verde	g	54	90%	0.07	0.06
10	Cilantro	g	8	80%	0.01	0.01
420	Plátano verde	g	378	90%	0.21	0.19
50	Zanahoria	g	45	90%	0.05	0.04
750	Arroz	g	750	100%	0.98	0.98
5	Orégano	g	5	100%	0.01	0.01
100	Menudo de cerdo	g	90	90%	0.40	0.36
63	Zumo de limón	ml	63	100%	0.11	0.11
45	Aceite con achiote	ml	45	100%	0.07	0.07
3	Ajo	g	2.7	90%	0.01	0.01
5	Sal	g	5	100%	0.01	0.01
3	Pimienta	g	3	100%	0.01	0.01
						2.10
<b>CANT. PRODUCIDA:</b> 3000g.					<b>Costo por porción</b>	
<b>CANT. PORCIONES:</b> 12 <b>DE:</b> 250 g.					0.18	
<p><b>TÉCNICAS:</b></p> <p>Mezclar el arroz con la mitad de la col.</p> <p>Aparte hacer un refrito con el achiote, cebolla, pimiento, ajo, cilantro y el orégano. Mezclar con el arroz y col, y rellenas las tripas con esta mezcla.</p> <p>Hervir 4 litros de agua e incorporar las tripas y las vísceras restantes, los verdes y la mitad de la col. Sazonar con sal y pimienta. Cocine por una hora o más hasta que estén bien cocidos todos los ingredientes.</p>				<p><b>FOTO:</b></p> 		



**FACULTAD DE CIENCIAS DE LA HOSPITALIDAD**  
**CARRERA DE GASTRONOMÍA**  
**CAMARONES APANADOS**

<b>RECETA: Camarones apanados</b>		
<b>MISE EN PLACE</b>	<b>PRODUCTO TERMINADO</b>	<b>OBSERVACIONES</b>
Los camarones limpiarlos y quitarle la vena.  Plátanos verdes lavados y cortados en rondes.	Camarones apanados y patacones.	El aceite debe estar bien caliente al momento de poner los camarones.  Se puede servir acompañado con cualquier salsa a su gusto.





## CARRERA DE GASTRONOMÍA

Ficha técnica de: Camarones apanados				Fecha: 17-10-2015		
C. Bruta	Ingredientes	U.C.	C. Neta	Rend. Estd.	Precio U.	Precio C. U.
50	Camarones	g	50	100%	0.62	0.62
83	Huevo	g	69	83.3%	0.30	0.25
2	Comino	g	2	100%	0.01	0.01
2	Sal	g	2	100%	0.01	0.01
2	Pimienta	g	2	100%	0.01	0.01
100	Harina	g	100	100%	0.15	0.15
200	Aceite	ml	200	100%	0.40	0.40
160	Plátano verde	g	144	90%	0.08	0.07
						1.52
<b>CANT. PRODUCIDA:</b> 150g					<b>Costo por porción</b>	
<b>CANT. PORCIONES:</b> 1 <b>DE:</b> 150 g.					1.52	
<b>TÉCNICAS:</b>  Salpimentar los camarones, pasarlos por huevo y harina.  Freír los camarones hasta que estén crocantes.  Freír los plátanos, escurrir el aceite, aplastarlos ligeramente y volverlos a freír.				<b>FOTO:</b>  		



**FACULTAD DE CIENCIAS DE LA HOSPITALIDAD**  
**CARRERA DE GASTRONOMÍA**  
**CANGREJADA**

<b>RECETA: Cangrejada</b>		
<b>MISE EN PLACE</b>	<b>PRODUCTO TERMINADO</b>	<b>OBSERVACIONES</b>
Cangrejos lavados. Ajo picado en brunoise. Cebolla colorada picada en brunoise. Plátano verde pelado y cortado en rondes. (350g) Plátano verde pelado y rallado. Cilantro en atado.	Caldo con cangrejo y acompañado de patacones.	Mate los cangrejos introduciendo un cuchillo por la parte inferior de la cabeza y lávelos con agua fría.



## CARRERA DE GASTRONOMÍA

Ficha técnica de: Cangrejada				Fecha: 17-10-2015		
C. Bruta	Ingredientes	U.C.	C. Neta	Rend. Estd.	Precio U.	Precio C. U.
24	Cangrejos	unidades	24	100%	15.00	15.00
5	Ajo	g	4.50	90%	0.02	0.02
3	Comino	g	3	100%	0.01	0.01
5	Sal	g	5	100%	0.01	0.01
10	Cebolla blanca	g	9.5	95%	0.03	0.03
10	Cebolla colorada	g	9	90%	0.03	0.02
500	Plátano verde	g	450	90%	0.26	0.23
10	Cilantro	g	8	80%	0.01	0.01
5	Aceite	g	5	100%	0.01	0.01
						15.34
<b>CANT. PRODUCIDA:</b> 3000g					<b>Costo por porción</b>	
<b>CANT. PORCIONES:</b> 12 <b>DE:</b> 250g.					1.28	
<b>TÉCNICAS:</b>  Hacer un refrito con el aceite, ajo y cebolla colorada. Agregar el verde rallado, agua suficiente y el atado de cilantro, dejar hervir y agregar los cangrejos, sazonar con sal y comino.  Freír los plátanos cortados, escurrir el aceite, aplastarlos ligeramente y volverlos a freír.				<b>FOTO:</b>  		



**FACULTAD DE CIENCIAS DE LA HOSPITALIDAD**

**CARRERA DE GASTRONOMÍA**

**CARNE FRITA CON ARROZ Y ENSALADA**

<b>RECETA:</b> Carne frita con arroz y ensalada		
<b>MISE EN PLACE</b>	<b>PRODUCTO TERMINADO</b>	<b>OBSERVACIONES</b>
Cebolla colorada cortada en pluma.  Tomate riñón cortado en macedonia.  Cilantro cortado en ciseler.	Arroz, carne frita y ensalada.	También se puede servir acompañado de yuca cocinada.



FACULTAD DE CIENCIAS DE LA HOSPITALIDAD

CARRERA DE GASTRONOMÍA

Ficha técnica de: Carne frita con arroz y ensalada				Fecha: 17-10-2015		
C. Bruta	Ingredientes	U.C.	C. Neta	Rend. Estd.	Precio U.	Precio C. U.
<b>CARNE FRITA</b>						
140	Carne cecina de cerdo	g	91	65%	1.32	0.86
3	Mostaza	g	3	100%	0.01	0.01
1	Sal	g	1	100%	0.01	0.01
3	Aceite	g	3	100%	0.01	0.01
<b>ARROZ</b>						
200	Arroz	g	200	100%	0.26	0.26
5	Sal	g	5	100%	0.01	0.01
3	Aceite	g	3	100%	0.01	0.01
<b>ENSALADA</b>						
50	Cebolla colorada	g	45	90%	0.13	0.12
50	Tomate riñón	g	47.5	95%	0.06	0.06
5	Limón	g	3.75	75%	0.01	0.01
1	Cilantro	g	1	100%	0.01	0.01
						0.48
<b>CANT. PRODUCIDA:</b> 456g					<b>Costo por porción</b>	
<b>CANT. PORCIONES:</b> 2 <b>DE:</b> 228 g.					0.48	
<b>TÉCNICAS:</b>  Sazonar la carne de cerdo con mostaza, y sal. Freír.  Cocer el arroz.  Mezclar la cebolla con el tomate, limón y cilantro.				<b>FOTO:</b> 		



UNIVERSIDAD DE CUENCA



## FACULTAD DE CIENCIAS DE LA HOSPITALIDAD


### CARRERA DE GASTRONOMÍA

#### CEVICHE BLANCO

RECETA: Ceviche blanco		
MISE EN PLACE	PRODUCTO TERMINADO	OBSERVACIONES
Ají sin pepas cortado en brunoise. Cilantro cortado en ciseler. Cebolla cortada en juliana. Camote cocido y cortado en vichi. Granos de choclo cocidos. Corvina en cubos y marinada en zumo de limón.	Caldo de pescado.	Armar el plato, incluyendo el líquido de la marinada, al momento de servir.



## CARRERA DE GASTRONOMÍA

Ficha técnica de: Ceviche blanco				Fecha: 17-10-2015		
C. Bruta	Ingredientes	U.C.	C. Neta	Rend. Estd.	Precio U.	Precio \$
100	Filete de corvina	g	100	100%	0.88	0.88
85	Camote	g	68	80%	0.09	0.07
85	Choclo	g	85	100%	0.16	0.16
50	Zumo de limón	ml	50	100%	0.09	0.09
2	Ají rocoto	g	1.8	90%	0.01	0.01
150	Cebolla colorada	g	72	90%	0.05	0.04
1	Cilantro	g	0.8	80%	0.01	0.01
85	Tostado	g	85	100%	0.17	0.17
1	Sal	g	1	100%	0.01	0.01
<b>CANT. PRODUCIDA:</b> 250 g					<b>Costo por porción</b>	
<b>CANT. PORCIONES:</b> 1 <b>DE:</b> 250 g.					<b>\$ 1.44</b>	
<b>TÉCNICAS:</b>  En el bowl donde se encuentra la corvina macerada, agregar las cebollas, el ají y el culantro. Remover con una cuchara de madera.  En un plato colocar la preparación con su líquido, camote y choclo.				<b>FOTO:</b> 		



**FACULTAD DE CIENCIAS DE LA HOSPITALIDAD**

**CARRERA DE GASTRONOMÍA**


**GUATITA**

<b>RECETA: Guatita</b>		
<b>MISE EN PLACE</b>	<b>PRODUCTO TERMINADO</b>	<b>OBSERVACIONES</b>
Librillo hervido y cortado en cubos.  Cebolla cortada en brunoise.  Pimiento cortado en brunoise.  Papa pelada y picada en mirepoix.	Sopa con papas y librillo.	Se debe tener precaución al trabajar con el librillo, lavarlo bien para evitar algún percance. Lavar el librillo tres veces: primero con jabón de lavar la vajilla, enjuagar bien; segundo, lavar con sal, enjuagar; y por último lavar en zumo de limón y enjuagar.  Se puede servir acompañado de unas rodajas de limón.





## CARRERA DE GASTRONOMÍA

Ficha técnica de: Guatita				Fecha: 17-10-2015		
C. Bruta	Ingredientes	U.C.	C. Neta	Rend. Estd.	Precio U.	Precio \$
150	Librillo de res	g	135	90%	0.74	0.66
3	Cebolla colorada	g	2.7	90%	0.01	0.01
3	Pimiento verde	g	2.7	90%	0.01	0.01
80	Papa chola	g	72	90%	0.05	0.05
1	Cilantro	g	0.8	80%	0.01	0.01
60	Leche	ml	60	100%	0.05	0.05
20	Pasta de maní	g	20	100%	0.13	0.13
1	Sal	g	1	100%	0.01	0.01
						0.93
CANT. PRODUCIDA: 250 g CANT. PORCIONES: 1 DE: 250 g				Costo por porción: \$0.93		
<p><b>TÉCNICAS:</b></p> <p>Dar un hervor al librillo y desechar ese líquido.</p> <p>Hacer un refrito con la cebolla y pimiento, agregar el librillo, la sal y dejar que hierva cubierta de agua por una hora en olla de presión.</p> <p>Licuar culantro, leche y pasta de maní.</p> <p>Agregar la papa, y antes que se cocine bien agregar la preparación licuada para que tenga un último hervor.</p>				<p><b>FOTO:</b></p> 		



FACULTAD DE CIENCIAS DE LA HOSPITALIDAD

CARRERA DE GASTRONOMÍA

JALEA DE MARISCOS

RECETA: Jalea de mariscos		
MISE EN PLACE	PRODUCTO TERMINADO	OBSERVACIONES
Cebolla colorada en brunoise. Mariscos bien lavados. Calamar cortado en bastones. Camarones pelados y limpios. Cascaras del camarón hervidas. Ají cortado en brunoise. Pimiento cortado en juliana. Cebolla perla cortada en pluma. Tomate cortado en bastones. Aguacate cortado en láminas. Plátano verde pelado y cortado en rondeles.	Salsa de mariscos.	El fondo de pescado se puede hacer con huesos de pescado o cáscaras de camarones.  Lavar bien los mariscos para que no existan restos de arena.  También se puede servir acompañado de plátano maduro frito y hojas de lechuga.



## CARRERA DE GASTRONOMÍA

Ficha técnica de: Jalea de mariscos				Fecha: 17-10-2015		
C. Bruta	Ingredientes	U.C.	C. Neta	Rend. Estd.	Precio U.	Precio C. U.
50	Almeja	g	50	100%	0.46	0.46
50	Calamar	g	50	100%	0.27	0.27
50	Camarón	g	50	100%	0.62	0.62
50	Mejillón	g	50	100%	0.46	0.46
1	Cangrejo	unidad	1	100%	0.60	0.60
30	Cebolla colorada	g	27	90%	0.08	0.07
15	Mantequilla	g	15	100%	0.06	0.06
100	Vino blanco	ml	100	100%	0.80	0.80
100	Cerveza	ml	100	100%	0.40	0.40
100	Fondo de pescado	ml	100	100%	-	-
30	Cebolla perla	g	27	90%	0.08	0.07
7	Ají escabeche	g	6.30	90%	0.01	0.01
50	Pimiento verde	g	40	90%	0.06	0.05
70	Tomate riñón	g	66.5	95%	0.08	0.08
100	Aguacate	g	60	60%	0.14	0.08
200	Plátano verde	g	180	90%	0.10	0.09
5	Sal	g	5	100%	0.01	0.01
						4.13
<b>CANT. PRODUCIDA:</b> 380g					<b>Costo por porción</b>	
<b>CANT. PORCIONES:</b> 1 <b>DE:</b> 380 g.					<b>4.13</b>	
<b>TÉCNICAS:</b>  Hacer un refrito con mantequilla y cebolla colorada, agregar vino blanco, cerveza, sal y fondo de pescado, dejar que se reduzca.  Agregar el ají, pimiento, cebolla perla y tomate por último agregar los mariscos para que no sobre cocine.  Servir acompañado de aguacate y patacones.				<b>FOTO:</b> 		



UNIVERSIDAD DE CUENCA



FACULTAD DE CIENCIAS  
DE LA HOSPITALIDAD



## FACULTAD DE CIENCIAS DE LA HOSPITALIDAD

### CARRERA DE GASTRONOMÍA


#### PESCADO FRITO

RECETA: Pescado frito		
MISE EN PLACE	PRODUCTO TERMINADO	OBSERVACIONES
Ajo cortado en brunoise. Tomate cortado en rodajas. Rábano cortado en rodajas. Aguacate cortado en rodajas.	Pescado entero frito acompañado de una ensalada fresca, arroz y patacones.	



## FACULTAD DE CIENCIAS DE LA HOSPITALIDAD

## CARRERA DE GASTRONOMÍA

Ficha técnica de: Pescado frito				Fecha: 17-10-2015		
C. Bruta	Ingredientes	U.C.	C. Neta	Rend. Estd.	Precio U.	Precio C. U.
285	Pescado	g	260	91%	1.75	1.59
4	Ajo	g	3.6	90%	0.02	0.01
20	Zumo de limón	ml	20	100%	0.04	0.04
50	Plátano verde	g	45	90%	0.06	0.06
100	Arroz	g	100	100%	0.13	0.13
15	Tomate	g	14.25	95%	0.02	0.02
5	Lechuga	g	4.75	95%	0.02	0.02
5	Rábano	g	4.65	93%	0.10	0.09
20	Aguacate	g	12	60%	0.03	0.02
50	Harina	g	50	100%	0.07	0.07
500	Aceite	ml	500	100%	1.01	1.01
5	Sal	g	5	100%	0.01	0.01
						3.07
<b>CANT. PRODUCIDA:</b> 380g					<b>Costo por porción</b>	
<b>CANT. PORCIONES:</b> 1 DE: 380g					3.07	
<b>TÉCNICAS:</b>				<b>FOTO</b>		
<p>Marinar el pescado con el limón, el ajo y la sal, durante 15 minutos. Después enharinar y freírlo en abundante aceite.</p> <p>Cortar el plátano verde y freírlos, luego aplastarlos y volverlos a freír.</p> <p>Acompañar el pescado frito con un arroz blanco, los patacones y una ensalada de lechuga, tomate, rábano y aguacate.</p>						



UNIVERSIDAD DE CUENCA



FACULTAD DE CIENCIAS  
DE LA HOSPITALIDAD



## FACULTAD DE CIENCIAS DE LA HOSPITALIDAD

### CARRERA DE GASTRONOMÍA


#### REPE BLANCO

RECETA: Repe blanco		
MISE EN PLACE	PRODUCTO TERMINADO	OBSERVACIONES
Cebolla cortada de brunoise.  Guineo pelado y cortado en mirepoix.  Papa pelada y cortada en mirepoix.  Quesillo picado en  Culantro cortado en ciseler.	Sopa de guineo verde.	Agregar el culantro al momento de servir.



## FACULTAD DE CIENCIAS DE LA HOSPITALIDAD

## CARRERA DE GASTRONOMÍA

Ficha técnica de: Repe blanco				Fecha: 17-10-2015		
C. Bruta	Ingredientes	U.C.	C. Neta	Rend. Estd.	Precio U.	Precio \$
100	Guineo verde	g	90	90%	0.05	0.04
80	Papa chola	g	72	90%	0.05	0.05
5	Cebolla perla	g	2.7	90%	0.01	0.01
20	Quesillo	g	20	100%	0.16	0.16
3	Leche	ml	3	100%	0.01	0.01
1	Cilantro	g	0.8	80%	0.01	0.01
1	Sal	g	1	100%	0.01	0.01
						0.29
CANT. PRODUCIDA: 250 g CANT. PORCIONES: 1 DE:250 g				Costo por porción: \$0.29		
<b>TÉCNICAS:</b>  Poner en una olla el guineo verde cubierto de agua para que hierva, agregar la papa y dejar que se cocinen bien juntos por unos 20 minutos.  Una vez cocidos, se los maja y con un batidor de madera se bate la preparación y se agrega el quesillo y la leche.				<b>FOTO:</b> 		



UNIVERSIDAD DE CUENCA



FACULTAD DE CIENCIAS  
DE LA HOSPITALIDAD



## FACULTAD DE CIENCIAS DE LA HOSPITALIDAD

### CARRERA DE GASTRONOMÍA

#### SECO DE CHIVO

RECETA: Seco de Chivo		
MISE EN PLACE	PRODUCTO TERMINADO	OBSERVACIONES
Carne de chivo marinada en cerveza y naranjilla un día antes a la preparación.  Librillo de res lavado y cortado en mirepoix.  Cebolla cortada en brunoise.  Tomate cortado en brunoise.  Pimiento cortado en brunoise.  Papa cortada en brunoise y cocinada.  Ajo cortado en brunoise.	Carne de chivo al jugo acompañada de arroz amarillo, sangre frita, guatita y yuca.	





## CARRERA DE GASTRONOMÍA

Ficha técnica de: Seco de chivo				Fecha: 17-10-2015		
C. Bruta	Ingredientes	U.C.	C. Neta	Rend. Estd.	Precio U.	Precio C. U.
<b>SECO DE CHIVO</b>						
150	Carne de chivo	g	147	98%	0.93	0.91
330	Cerveza	m	330	100%	1.32	1.32
2	Naranja	Unidades	2	100%	0.25	0.25
20	Cebolla colorada	g	18	90%	0.05	0.05
20	Tomate	g	19	95%	0.02	0.02
20	Pimiento	g	18	90%	0.02	0.02
20	Zanahoria	g	18	90%	0.02	0.02
<b>Guatita</b>						
80	Librillo de res	g	72	90%	0.24	0.21
15	Tomate	g	14.25	95%	0.02	0.02
20	Cebolla	g	18	90%	0.05	0.05
40	Harina	g	40	100%	0.06	0.06
<b>Sangre frita</b>						
50	Sangre de chivo	g	50	100%	0.03	0.03
10	Cebolla perla	g	9	90%	0.04	0.04
20	Papa chola	g	18	90%	0.01	0.01
2	Ajo	g	1.8	90%	0.01	0.01
100	Arroz	g	100	100%	0.13	0.13
2	Achote	ml	2	100%	0.01	0.01
30	Yuca	g	25.5	85%	0.01	0.01
5	Sal	g	5	100%	0.01	0.01
						3.43
<b>CANT. PRODUCIDA:</b> 300					<b>Costo por porción</b> 3.43	
<b>CANT. PORCIONES:</b> 1 <b>DE:</b> 300 g.						
<b>TÉCNICAS:</b>  Realizamos un refrito con tomate, cebolla colorada, y pimiento. Lo agregamos a la carne y la ponemos a cocinar junto con cerveza y zanahoria.  Colocamos la sangre de chivo en un sartén con aceite, agregamos la cebolla, el ajo, la sal. Luego le agregamos la papa y reservamos.				<b>FOTO:</b>		



## UNIVERSIDAD DE CUENCA

Cocinamos el librillo de res, se las retira y se reserva el líquido; hacemos un refrito, se tuesta la harina y se lo agrega al refrito, añadimos el líquido anterior y ponemos a hervir, añadimos el librillo de res y se cocina.

Se lo acompaña de arroz amarillo, la sangre de chivo frita, la guatita y la yuca.





UNIVERSIDAD DE CUENCA



FACULTAD DE CIENCIAS  
DE LA HOSPITALIDAD



FACULTAD DE CIENCIAS DE LA HOSPITALIDAD


CARRERA DE GASTRONOMÍA

SECO DE COSTILLA DE RES

RECETA: Seco de costilla de res		
MISE EN PLACE	PRODUCTO TERMINADO	OBSERVACIONES
Cebolla cortada en juliana. Pepinillo cortado en rodajas.	Arroz con costilla de res al jugo.	



## CARRERA DE GASTRONOMÍA

Ficha técnica de: Seco de costilla de res				Fecha: 17-10-2015		
C. Bruta	Ingredientes	U.C.	C. Neta	Rend. Estd.	Precio U.	Precio C. U.
130	Costilla de res	g	130	100%	0.75	0.75
25	Cebolla colorada	g	22.5	90%	0.07	0.06
25	Pimiento verde	g	22.5	90%	0.03	0.03
4	Ajo	g	3.6	90%	0.02	0.01
100	Arroz	g	100	100%	0.13	0.13
30	Yuca	g	25.5	85%	0.01	0.01
2	Orégano	g	2	100%	0.04	0.04
35	Papa chola	g	31.5	90%	0.02	0.02
25	Pepino	g	22.25	89%	0.11	0.10
1	Comino	g	1	100%	0.01	0.01
4	Sal	g	4	100%	0.01	0.01
						1.27
CANT. PRODUCIDA: 250g					Costo por porción	
CANT. PORCIONES: 1 DE: 250g.					1.27	
<b>TÉCNICAS:</b>  Licuar la cebolla con el pimiento. Hacer un refrito con esta mezcla.  Agregar la carne y cocinar. Agregar la papa y se lo deja cocer bien.  Se lo acompaña con arroz, yuca y una ensalada de cebolla y pepinillo.				<b>FOTO:</b> 		



FACULTAD DE CIENCIAS DE LA HOSPITALIDAD

CARRERA DE GASTRONOMÍA

SECO DE PATO

RECETA: Seco de pato		
MISE EN PLACE	PRODUCTO TERMINADO	OBSERVACIONES
Pato limpio y despresado. Cebolla cortada en brunoise. Tomate cortado en brunoise. Pimientos cortados en brunoise. Perejil lavado y cortado en ciseler. Lechuga lavada, desinfectada y cortada en chiffonade.	Arroz con presa de pato, ensalada y yuca.	Cuando se ve que la ala se abre un poco, solo se deja cocinar por unos cinco minutos más hasta que todas las presas estén cocidas.




FACULTAD DE CIENCIAS  
DE LA HOSPITALIDAD



FACULTAD DE CIENCIAS DE LA HOSPITALIDAD

CARRERA DE GASTRONOMÍA

Ficha técnica de: Seco de pato				Fecha: 17-10 -2015		
C. Bruta	Ingredientes	U.C.	C. Neta	Rend. Estd.	Precio U.	Precio C. U.
<b>PATO</b>						
1500	Pato	g	975	65%	16.00	10.40
240	Tomate riñón	g	228	95%	0.29	0.27
240	Cebolla colorada	g	216	90%	0.64	0.58
180	Pimiento verde	g	162	90%	0.21	0.19
20	Perejil	g	16	80%	0.02	0.01
3	Orégano	g	3	100%	0.01	0.01
5	Aceite	ml	5	100%	0.01	0.01
10	Sal	g	10	100%	0.01	0.01
<b>ARROZ</b>						
900	Arroz	g	900	100%	1.17	1.17
10	Sal	g	10	100%	0.01	0.01
30	Cebolla colorada	g	27	90%	0.08	0.07
30	Aceite	ml	30	100%	0.06	0.06
<b>YUCA</b>						
300	Yuca	g	280.5	85%	0.16	0.14
5	Sal	g	5	100%	0.01	0.01
<b>LECHUGA</b>						
30	Lechuga	g	28.5	95%	0.10	0.09
3	Sal	g	3	100%	0.01	0.01
5	Aceite	ml	5	100%	0.01	0.01
						13.05
<b>CANT. PRODUCIDA:</b> 2259 g					<b>Costo por porción</b> 1.45	
<b>CANT. PORCIONES:</b> 9 <b>DE:</b> 250 g.						
<b>TÉCNICAS:</b>				<b>FOTO:</b>		
<p><b>Pato:</b></p> <p>Hacer un refrito con el aceite, cebolla, pimiento y tomate riñón. Agregar las presas del pato y agua suficiente que las cubra. Agregar orégano. Dejar cocinar de unos 20 a 30 minutos. Agregar el perejil.</p>						



**Arroz:**

Hacer un refrito con la cebolla, agregar el doble de cantidad de agua que de arroz. Cuando hierva, agregar el arroz y cocer a fuego lento.

**Lechuga:**

Mezclar la lechuga con sal, aceite y un poco de agua.



UNIVERSIDAD DE CUENCA



FACULTAD DE CIENCIAS  
DE LA HOSPITALIDAD



FACULTAD DE CIENCIAS DE LA HOSPITALIDAD

CARRERA DE GASTRONOMÍA


TIGRILLO

RECETA: Tigrillo		
MISE EN PLACE	PRODUCTO TERMINADO	OBSERVACIONES
Queso desmenuzado.	Verde majado con queso.	Se lo puede servir con cualquier tipo de carne.





## CARRERA DE GASTRONOMÍA

Ficha técnica de: Tigrillo				Fecha: 17-10-2015		
C. Bruta	Ingredientes	U.C.	C. Neta	Rend. Estd.	Precio U.	Precio C. U.
100	Plátano verde	g	90	90%	0.05	0.05
30	Queso semi maduro	g	30	100%	0.23	0.23
83	Huevo	g	69	83.3%	0.30	0.25
30	Aceite	ml	30	100%	0.06	0.06
2	Sal	g	2	100%	0.01	0.01
						0.60
<b>CANT. PRODUCIDA:</b> 110g					<b>Costo por porción</b>	
<b>CANT. PORCIONES:</b> 1 DE: 110 g.					0.60	
<b>TÉCNICAS:</b>  Freír el verde y procesarlo.  Se coloca en una sartén con aceite, se agrega el huevo y el queso semimaduro, revolver y agregar sal.  Servir al momento.				<b>FOTO:</b> 		



FACULTAD DE CIENCIAS DE LA HOSPITALIDAD

CARRERA DE GASTRONOMÍA

TORNADO MARINERO

RECETA: Tornado marinero		
MISE EN PLACE	PRODUCTO TERMINADO	OBSERVACIONES
Conchas lavadas. Camarones limpios. Pescado limpio y cortado en mirepoixe. Cebolla cortada en juliana. Pimiento cortado en brunoise. Tomate cortado en mirepoixe. Cilantro cortado en ciseler.	Combinación de ceviches, arroz marinero, pescado frito con frituras de verde.	Se lo puede acompañar con una mayonesa de hierbas.



UNIVERSIDAD DE CUENCA



FACULTAD DE CIENCIAS  
DE LA HOSPITALIDAD



UNIVERSIDAD DE CUENCA  
Fundada en 1867

FACULTAD DE CIENCIAS DE LA HOSPITALIDAD

CARRERA DE GASTRONOMÍA

Ficha técnica de: Tornado marinero				Fecha: 17-10-2015		
C. Bruta	Ingredientes	U.C.	C. Neta	Rend. Estd.	Precio U.	Precio C. U.
<b>CEVICHE BLANCO</b>						
80	Pescado	g	72.8	91%	0.49	0.45
20	Zumo de limón	ml	20	100%	0.04	0.04
5	Leche	ml	5	100%	0.01	0.01
10	Cebolla colorada	g	9	90%	0.03	0.02
2	Cilantro	g	1.6	80%	0.02	0.01
<b>CEVICHE DE CAMARÓN</b>						
40	Camarón	g	40	100%	0.49	0.49
15	Tomate	g	14.25	95%	0.02	0.02
5	Cebolla colorada	g	4.5	90%	0.01	0.01
5	Aceite	ml	5	100%	0.01	0.01
5	Leche	ml	5	100%	0.01	0.01
<b>CEVICHE DE CONCHA</b>						
55	Concha	g	55	100%	0.51	0.51
5	Cebolla colorada	g	4.5	90%	0.01	0.01
15	Tomate	g	14.25	95%	0.02	0.02
2	Aceite	ml	2	100%	0.01	0.01
<b>CORVINA FRITA</b>						
60	Corvina	g	60	100%	0.52	0.52
20	Apanadura	g	20	100%	0.04	0.04
<b>ARROZ MARINERO</b>						
100	Arroz	g	100	100%	0.13	0.13
25	Concha	g	25	100%	0.23	0.23
25	Calamar	g	25	100%	0.14	0.14
25	Camarón	g	25	100%	0.31	0.31
10	Pimiento verde	g	9	90%	0.01	0.01
8	Cebolla colorada	g	7.2	90%	0.02	0.02
<b>Camarones apanados</b>						
40	Camarón	g	40	100%	0.49	0.49
30	Apanadura	g	30	100%	0.06	0.06
50	Aceite	ml	50	100%	0.10	0.10
<b>Calamar apanado</b>						
35	Calamar	g	35	100%	0.19	0.19
15	Apanadura	g	15	100%	0.03	0.03
30	Plátano verde	g	27	90%	0.02	0.01
						3.90
<b>CANT. PRODUCIDA:</b> 450g					<b>Costo por porción</b> 3.90	
<b>CANT. PORCIONES:</b> 1 <b>DE:</b> 450g.						

ANDREA BETSABÉ BUSTILLOS TORO  
DAMIAN ISMAEL FREIRE BRIONES



**TÉCNICAS:**

**Ceviche blanco:** Hacer una cocción en frío del pescado con el limón, se agrega la leche para darle color y se le añade la cebolla en juliana.

**Ceviche de camarón:** Se cocina el camarón, se agrega el agua de cocción de camarón mezclado con leche, tomate y aceite. Se añade la cebolla y el culantro al final.

**Ceviche de concha:** Retirar la carne de la concha, mezclar con limón, aceite, tomate, cebolla en juliana y cilantro.

**Corvina frita:** Apanar y freír la corvina.

**Arroz marinero:** hacer un refrito con la cebolla y el pimiento. Se saltea la concha, el camarón y el calamar aparte. Se agrega el arroz al refrito y lo cocinamos por unos minutos y agregamos los mariscos salteados.

**Camarones apanados:** Apanar y freír los camarones.

**Calamar apanado:** Apanar y freír el calamar.

Realizar bastones de verde y freír.

**FOTO:**





## CONCLUSIONES

Al finalizar el presente trabajo de investigación y después de haber analizado los resultados obtenidos se puede concluir lo siguiente:

- Que los productos más representativos de la provincia de El Oro y que significan un gran aporte económico, tanto de manera local como internacional, los cuales son: banano, café, cacao, arroz, maíz duro seco, ganadería, y acuicultura. Tomando en cuenta que la acuicultura incluye tanto a la pesca industrial como la artesanal, factores importantes en la economía de la provincia.
- En cada cantón de la provincia se observó la existe una gran variedad de platos típicos que lo identifican debido a la variación de ingredientes o preparación propios de cada lugar.
- Como un resultado final de la investigación se elaboró un listado de los locales más representativos de cada cantón, con su respectivo mapa, en el que se encuentra la localización de los mismos.
- Se estandarizó las recetas de los platos típicos representativos de cada cantón de la provincia de El Oro, presentándolas de una manera sencilla, como referencia para las personas que deseen prepararlos.



## RECOMENDACIONES

De acuerdo a los resultados obtenidos en la investigación realizada, podemos dar las siguientes recomendaciones.

- Se recomienda a las autoridades locales incentivar a los habitantes de cada cantón el mantener la producción de los alimentos autóctonos que se encuentran como líderes en el mercado.
- Es importante promover el consumo y elaboración de los platos típicos que representan nuestra historia gastronómica sin alterar su alma, para de esta manera mantener nuestras raíces, y así las siguientes generaciones puedan disfrutarlas.
- Recomendamos a la Universidad de Cuenca, a los Gobiernos Autónomos Descentralizados municipales (GAD) y al Ministerio de Turismo (MINTUR) utilizar la guía gastronómica como referencia para rescatar e incentivar la gastronomía oreña, parte importante de la identidad cultural ecuatoriana.
- Por último, recomendamos al gobierno estatal impulsar y apoyar proyectos que busquen rescatar y promover tanto los productos como los platos típicos para que los mismos no se pierdan a lo largo del tiempo.



## GLOSARIO

**Asado a la brasa:** Consiste en someter al alimento, a la acción del calor transmitida directamente por la energía que proporciona la incandescencia de las brasas de leña, carbón o roca volcánica.

**Autóctono:** originario del lugar o país de donde proviene.

**Brunoise:** término francés con el que se denominan a las hortalizas cortadas en dados de 1 a 3 mm de grosor.

**Condumio:** Mezcla de ingredientes salteados o guisados que sirve para rellenar.

**Cremar:** Batir enérgicamente mantequilla y azúcar hasta que tome una consistencia de crema.

**Concassé:** Tomate pelado y picado gruesamente.

**Desmenuzar:** Cortar en tiras o pedacitos muy pequeños.

**Estofado:** Proceso a seguir cuando salteamos un producto esta descrito anteriormente, en este caso lo que se quiere conseguir es dorar, ablandar, aromatizar y acompañar al género de salsa en la cual se ha elaborado.

**Engrasar:** Untar con mantequilla, manteca, grasas o aceite un plato, molde o cualquier recipiente, con el fin de que los alimentos no se adhieran a las paredes o fondos de los mismos.

**Enharinar:** Pasar un recipiente por mantequilla y harina con la finalidad de que el contenido no se pegue.

**Frito:** Consiste en sumergir un alimento en abundante cantidad de grasa para cocinarlo totalmente o para dorarlo exteriormente.



**Filetear:** Cortar la carne u otro ingrediente en forma de lámina muy fina.

**Fusión:** Proceso mediante el cual se une técnicas, elementos, tradiciones que dan como resultado un producto mejorado y de calidad.

**Guisar:** Cocer los alimentos en una salsa después de rehogarlos.

**Gratinar:** someter al horno determinados alimentos hasta obtener una superficie con la costra dorada.

**Innovación:** Es alterar las cosas introduciendo novedades con la finalidad de cambiar algo para mejorarlo a la vista, al gusto o al tacto.

**Juliana:** cortar vegetales en tiras finas, generalmente para guarnición.

**Molloco:** Mezcla de plátano cocido guisado con maní y refrito.

**Marinar:** proceso que se le da a un alimento al ponerlo en un líquido como licor, vinagre, jugo de frutas y otros ingredientes.

**Mirepoix:** Corte en cuadros de 1 x 1 cm de grosor.

**Mixtura:** Mezcla o incorporación de varias cosas o ingredientes.

**Montaje:** Coordinación de todos los elementos de un plato siguiendo el plan y esquema definido para la presentación.

**Salteado:** Cocinar un alimento en poca grasa, que deberá estar a una temperatura elevada.

**Saltear:** método de cocción que consiste en freír ligeramente un alimento con mantequilla o aceite.





## UNIVERSIDAD DE CUENCA

**Sofrito:** Conjunto de ingredientes como cebolla, ajo, sal y otros elementos salteados con mantequilla y achiote.

**Técnicas:** Conjunto de conocimientos y actividades relacionadas con la comida concebida como un arte. La palabra gourmet nos indica: saber comer.

**Tradición:** Transmisión de doctrinas, ritos, costumbres y preparaciones de generación en generación.

**Vanguardista:** Va al nivel de lo que se está usando actualmente dentro de diferentes ámbitos en este caso el gastronómico.

**Zumo:** Líquido de hierbas, flores, frutas u otras cosas semejantes que se saca exprimiéndolas o majándolas.



## BIBLIOGRAFÍA

### Libros

Armendáriz Sanz, José Luis. *Procesos de cocina*. Madrid, Thomson Editores, 2004.

Eco, Umberto. *¿Cómo se hace una tesis? Técnicas y procedimientos de investigación, estudio y escritura*. Barcelona, Gedisa, 1984.

*Enciclopedia Fechas Cívicas y Festividades del Ecuador*. Madrid. CULTURAL, S.A.

Mendoza, Virgilio j. *Monografía descriptiva de la provincia de El Oro*. Cuenca, 1946.

Ochoa, Emilio; Masías, Washington; Marcos, Jorge. *Ecuador: perfil de sus recursos costeros*. Quito, Fundación Pedro Vicente Maldonado, 1987.

Romero Palacio, Efraín. *Manual de información cultural, educativa, turística, industrial, comercial, agrícola y ganadera de la República del Ecuador II*. España, NOVOGRAP, S.A. 1980.

Vallejo, Raúl. *Manual de escritura académica, guía para estudiantes y maestros*. Quito, Corporación Editora Nacional, 2006.

### Internet

“Cangrejada con tradición ecuatoriana”. LA HORA (14 de julio de 2012). Internet. <http://www.lahora.com.ec/index.php/noticias/fotoReportaje/1101361213#.Ve dh1fRaGGQ>. Acceso: 2 de septiembre de 2015.



## UNIVERSIDAD DE CUENCA

“Desarrollo de la acuicultura en las provincias de Loja, El Oro y Zamora-Chinchipe”. FOOD AND AGRICULTURE ORGANIZATION OF THE UNITED NATIONS (FAO) (Octubre – noviembre 1978) Internet. <http://www.fao.org/docrep/006/N7808S/N7808S01.htm>. Acceso. 14 agosto 2015.

“El repe, una ricura lojana”. LA HORA (17 de julio de 2011). Internet. [http://www.lahora.com.ec/index.php/noticias/show/1101174291/-1/El\\_repe,\\_una\\_ricura\\_lojana\\_.html#.VedrV\\_RaGGQ](http://www.lahora.com.ec/index.php/noticias/show/1101174291/-1/El_repe,_una_ricura_lojana_.html#.VedrV_RaGGQ). Acceso: 2 de septiembre de 2015.

“En El Oro la producción del camarón aumento en el 2009”. EL COMERCIO (21 agosto 2010) Internet. <http://www.elcomercio.com/actualidad/ecuador/oro-produccion-camaron-aumento-2009.html>. Acceso. 18 agosto 2015.

“En El Oro se busca tener un mejor arroz y mayor rentabilidad”. PP EL VERDADERO (1 junio 2015) Internet. <http://www.ppelverdadero.com.ec/pp-comerciante/item/en-el-oro-se-busca-tener-un-mejor-arroz-y-mayor-rentabilidad.html>. Acceso: 12 agosto 2015.

Fierro, Mariví. “El caldo de bola, sustanciosa mezcla de productos de varios puntos geográficos”. EL UNIVERSO (25 de octubre 2007) Internet. <http://www.eluniverso.com/2007/10/15/0001/18/C5D751992EFB42E89397BFFA1B0FC204.html>. Acceso. 2 Septiembre de 2015.

\_\_\_\_\_. “El caldo de salchicha, un plato que llegó con el cerdo y la gastronomía española”. EL UNIVERSO (4 de octubre de 2007). Internet. <http://www.eluniverso.com/2007/10/04/0001/18/77F51E5CFE804EF8B390E7C541180F78.html>. Acceso: 2 Septiembre de 2015.



## UNIVERSIDAD DE CUENCA

“Guía Gastronómica de la Costa Ecuatoriana”. ECUADOR COSTA AVENTURA (2011). Internet. <http://ecuadorcostaaventura.com/gastronomia.html#>. Acceso: 2 Septiembre de 2015.

Macas, Freddy. “El Progreso produce cacao de primera para exportación”. EL UNIVERSO (22 Agosto 2008) Internet. <http://www.eluniverso.com/2008/08/22/0001/12/00134ADEEBFB4AD188392E4C867B59C8.html> . Acceso: 29 julio 2015.

“Machala”. Internet. <http://www.ecuale.com/eloro/machala.php>. Acceso: 26 julio 2015.

“OFERTA TECNOLÓGICA DEL PROGRAMA NACIONAL DE MAÍZ”. INIAP. Internet. [www.iniap.gob.ec/sitio/images/stories/.../matrizmaizsantacata.doc](http://www.iniap.gob.ec/sitio/images/stories/.../matrizmaizsantacata.doc). Acceso. 14 agosto 2015.

Pérez, Juan Pablo. “Caldo de salchicha, tradición guayaquileña de 70 años”. EL UNIVERSO (31 de julio de 2014). Internet. <http://www.eluniverso.com/noticias/2014/07/31/nota/3298361/caldo-salchicha-tradicion-guayaquilena-70-anos>. Acceso: 2 de septiembre de 2015.

“Plan Vial Participativo Provincia de El Oro 2003”. Internet. [http://www.utmachala.edu.ec/archivos/siutmach/documentos/centro\\_investigacion/DOMINIOS%20TECNICOS%20CIENTIFICOS%20Y%20HUMANISTAS/6.%20PLAN%20VIAL%20DEL%20ORO.pdf](http://www.utmachala.edu.ec/archivos/siutmach/documentos/centro_investigacion/DOMINIOS%20TECNICOS%20CIENTIFICOS%20Y%20HUMANISTAS/6.%20PLAN%20VIAL%20DEL%20ORO.pdf). Acceso: 18 agosto 2015.

“Provincia del Oro exporta el 25% de la producción nacional de banano”. LA NACION (8 Diciembre 2014) Internet. <http://lanacion.com.ec/?p=10714>. Acceso: 5 agosto 2015.



## UNIVERSIDAD DE CUENCA

“Tradicional La crianza de gallina criolla prevalece y su gastronomía deleita”. EL DIARIO MANABITA DE LIBRE PENSAMIENTO. Internet. <http://www.eldiario.ec/noticias-manabi-ecuador/299803-tradicional-la-crianza-de-gallina-criolla-prevalece-y-su-gastronomia-deleita/>. Acceso: 2 de Septiembre del 2015.

Valarezo, Freddy. “ANÁLISIS DE LA COMERCIALIZACIÓN DE LA CADENA AGROINDUSTRIAL DEL CACAO EN LA PROVINCIA DE EL ORO REGIÓN 7 EN EL PERIODO 2005-2010”. Internet. <http://repositorio.ucsg.edu.ec/bitstream/123456789/1927/1/T-UCSG-PRE-TEC-EADR-5.pdf>. Acceso: 5 agosto 2015.

“Zaruma”. LA HUECA (31 de Julio 2007) Internet. <http://www.ecuaworld.com/ecuablog/index.php?itemid=1332>. Acceso: 9 agosto 2015.

### Entrevistas

Bustillos T., Andrea Betsabé; Entrevista realizada al Sr. Marcel Escaleras Guaych (Encargado de la Cevichería “Tío Segundo”). Pasaje, 22 de julio de 2015.

Bustillos T., Andrea Betsabé; Entrevista realizada al Sr. Joffre Heredia (Propietario de la picantería “Piguarí”). Pasaje, 22 de julio de 2015.

Bustillos T., Andrea Betsabé; Entrevista realizada a la Sra. Victoria Encalada Salinas (Propietaria del local “Cangrejadas de Mary”). Machala, 22 de julio de 2015.

Bustillos T., Andrea Betsabé; Entrevista realizada al Sr. Luis García (Propietario “Pato’s Restaurante”). Machala, 22 de julio de 2015.



## UNIVERSIDAD DE CUENCA

Bustillos T., Andrea Betsabé; Entrevista realizada al Sr. Christian Armijos (Chef del local “Puerto Varadero”). Huaquillas, 23 de julio de 2015.

Bustillos T., Andrea Betsabé; Entrevista realizada a la Sra. María Romero Celi (Propietaria del local “La Guatita de Panchito”). Machala, 24 de julio de 2015.

Bustillos T., Andrea Betsabé; Entrevista realizada a la Sra. María Lorena Parrales Orellana (Propietaria del local “Caldo de tubo de las hermanas Parrales”). Machala, 24 de julio de 2015.

Bustillos T., Andrea Betsabé; Entrevista realizada a la Sra. Rocío Marín (Propietaria del local “Los Molinos Restaurante”). Portovelo, 24 de julio de 2015.

Bustillos T., Andrea Betsabé; Entrevista realizada al Sr. Luís Ángel Balarezo León (Propietario del Parador Turístico “El Blanco”). Piñas, 24 de julio de 2015.

Bustillos T., Andrea Betsabé; Entrevista realizada a la Sra. Patricia Cevallos Romero (Propietaria del Restaurant “Don Pepe Primero”). Balsas, 26 de julio de 2015.

Bustillos T., Andrea Betsabé; Entrevista realizada a la Sra. Betty Vélez Armijos (Propietaria de la picantería “YUKEMI”). Marcabelí, 28 de julio de 2015.

Freire B., Damian Ismael; Entrevista realizada al Sr. Luis Velepucha (Propietario del “Gericho’s Restaurant”). Chilla, 12 de agosto de 2015.

Freire B., Damian Ismael; Entrevista realizada a la Sra. Patricia Pineda A. (Propietaria del Restaurant “Pecos Bill”). El Guabo, 12 de agosto de 2015.



## UNIVERSIDAD DE CUENCA

Freire B., Damian Ismael; Entrevista realizada al Sr. Danilo Sánchez Valarezo (Propietario de picantería “A donde Danilo”). Santa Rosa, 12 de agosto de 2015.

Freire B., Damian Ismael; Entrevista realizada a la Sra. Raquel Silvia Pullaguarí (Propietaria del restaurante “JENYR”). Arenillas, 13 de agosto de 2015.

Freire B., Damian Ismael; Entrevista realizada a la Sr. Rosa Apolo (Propietaria del Restaurante “Central”). Atahualpa, 13 de agosto de 2015.

Freire B., Damian Ismael; Entrevista realizada a la Sra. Calara Peña (Propietaria del local “GERICHO’S Restaurant”). Las Lajas, 13 de agosto de 2015.

Freire B., Damian Ismael; Entrevista realizada a la Sra. Alexandra León (Propietaria del Restaurante “Romería”). Zaruma, 13 de agosto de 2015.

Freire B., Damian Ismael; Entrevista realizada a la Sra. Mérida Feijó (Propietaria del local “Cafetería Central”). Zaruma, 13 de agosto de 2015.



ANEXOS

Anexo 1. Oficio para solicitar permiso al realizar las entrevistas







## Anexo 2. Modelo de entrevista realizada en los locales



UNIVERSIDAD DE CUENCA  
*desde 1867*

### UNIVERSIDAD DE CUENCA FACULTAD DE CIENCIAS DE LA HOSPITALIDAD CARRERA DE GASTRONOMÍA

La presente encuesta ha sido desarrollada con fines de investigación.

Respetuosamente solicitamos a Ud. Contestar el siguiente cuestionario. Sus respuestas serán de gran validez para nuestra investigación.

Entrevista realizada al propietario del local, con el fin de recolectar datos importantes sobre los platos tradicionales de la provincia del Oro, para elaborar una guía gastronomía de dicha provincia.

1. **Cantón:**
2. **Nombre del restaurante:**
3. **Nombre del propietario:**
4. **Breve reseña de funcionamiento.**
5. **¿De qué manera se dio a conocer su restaurante?**
6. **¿Cómo logró la fidelidad de la clientela?**
7. **¿Cuál es su especialidad?**
  - INGREDIENTES
  - PREPARACIÓN



### Anexo 3. Modelo de encuesta realizada a los habitantes de cada cantón de la provincia de El Oro



UNIVERSIDAD DE CUENCA  
desde 1867

**UNIVERSIDAD DE CUENCA  
FACULTAD DE CIENCIAS DE LA HOSPITALIDAD  
CARRERA DE GASTRONOMÍA**

La presente encuesta ha sido desarrollada con fines de investigación.  
Encuesta orientada a determinar los lugares de expendio de comida tradicional preferidos por los habitantes de la provincia de El Oro.  
Respetuosamente solicitamos a Ud. Contestar el siguiente cuestionario. Sus respuestas serán de gran validez para nuestra investigación.

<b>Cantón:</b>	
----------------	--

<b>1. Edad:</b>	
-----------------	--

<b>2. Sexo:</b>	
-----------------	--

<b>3. ¿Con qué frecuencia come usted fuera de casa?</b>			
Siempre		Rara vez	
A veces		Nunca	

<b>4. ¿Según usted cuál cree que es el mejor local de comida tradicional del cantón?</b>

<b>5. ¿Cuál es el plato típico que más le gusta de este lugar?</b>

<b>6. Usted considera los precios de la comida:</b>	
Económico	
Normal	
Caro	



UNIVERSIDAD DE CUENCA

Anexo 4. Registro de las entrevistas realizadas



UNIVERSIDAD DE CUENCA  
founded 1867

UNIVERSIDAD DE CUENCA  
FACULTAD DE CIENCIAS DE LA HOSPITALIDAD  
CARRERA DE GASTRONOMÍA

Registro de entrevistas a los propietarios de los restaurantes investigados de la provincia de El Oro. Año lectivo 2015

	FECHA	NOMBRE DEL RESTAURANTE	NOMBRE DEL PROPIETARIO	CANTÓN	DIRECCIÓN	TELÉFONO	FIRMA
1	22/Julio 2015	Cevichería "Trio Segundo"	Marcel Christian Escalera Guaych	Passaje	10 de Agosto y San Martín.	0988940163	
2	22/Julio 2015	Picantería "Piguari"	Joffie Heredia	Passaje	Bolívar y Municipalidad	0959869800	
3	22/Julio 2015	Cangrejadas de "Mary"	Victoria Encalada Salinas	Machala	25 de Junio y Gran Colombia	2961468	
4	22/Julio 2015	"Pato's Restaurante"	Luis García	Machala	Boyacá y 6 <sup>ta</sup> Oeste	0994372011	
5	23/Julio 2015	"Varadero" Puerto	Dalton Otero	Huaguillas	Puerto Huataco	072144583	
6	24/Julio 2015	Guatita de "Panchito"	María Romero Celi	Machala	Juan Montalvo y Rocafuerte	0985054827 072920520	
7	24/Julio 2015	Caldo de Tuto "Los hermanos Farrales"	María Lorena Parrales Orellana	Machala	Bolívar y 9 de Mayo	0997051992	



UNIVERSIDAD DE CUENCA



UNIVERSIDAD DE CUENCA  
FUNDADA 1867

UNIVERSIDAD DE CUENCA  
FACULTAD DE CIENCIAS DE LA HOSPITALIDAD  
CARRERA DE GASTRONOMÍA

Registro de entrevistas a los propietarios de los restaurantes investigados de la provincia de El Oro. Año lectivo 2015

	FECHA	NOMBRE DEL RESTAURANTE	NOMBRE DEL PROPIETARIO	CANTÓN	DIRECCIÓN	TELÉFONO	FIRMA
8	24/Julio 2015	Los Molinos Restaurant Suite Hotel Curipamba	Rocio Marin	Portoviejo	Dr. Welmer Quezada y Tomás Carrion	2949860 ext. 102	
9	24/Julio 2015	Parador Turístico "El Blanco"	Luis Ángel Bularezo León	Paños	Av. Independencia	2475678	
10	26/Julio 2015	Restaurant "Don Pepe Primero"	Patricia Cevallos Romero	Baños	Av. Loja y Av. la Paz	2517837.	
11	28/Julio 2015	Picanteria "Yukemi"	Betty Velez Arrijo	Marcabeta	30 de Septiembre y Manuel U. Gallardo	072956660	
12	12-08 2015	CERICO'S Restaurant	Luis R Jelepucha Pando	Chilla	Simón Bolívar y 26 de Marzo	072503114	
13	12-Agosto 2015	Restaurant -Pecos Bill -	Patricia Pineda A.	El Guabo	Gran Colombia y a de Tlayo	2950434	
14	12-Agosto 2015	PICANTERIA "ADONDE DANILLO"	DANILO SANCHEZ VALAREZO	STAROVA	BARROQUIA REVENTO JEZÉ	0988313158	



UNIVERSIDAD DE CUENCA



UNIVERSIDAD DE CUENCA  
desde 1569

UNIVERSIDAD DE CUENCA  
FACULTAD DE CIENCIAS DE LA HOSPITALIDAD  
CARRERA DE GASTRONOMÍA


Registro de entrevistas a los propietarios de los restaurantes investigados de la provincia de El Oro. Año lectivo 2015

	FECHA	NOMBRE DEL RESTAURANTE	NOMBRE DEL PROPIETARIO	CANTÓN	DIRECCIÓN	TELÉFONO	FIRMA
15	13-Agosto 2015.	JENYR	Raquel Silva Pulla Guarí	Arenillas	Barrio: Loma Guita Calle: capitán Cesar Chiriboga y Juan Pío Montubiar.	2909651 0990163096	
16	13-Agosto 2015.	RESTAURANT CLARITA	CLARA PENA	HAS LAJAS	LOS RIOS. 3-70	0883032185	
17	13-Agosto 2015	Restaurante. Romexia	Alexandra Jeon	Zacuma.	Plaza la Independencia y 9 <sup>o</sup> Octubre	2973-618 0992622982	
18	13-Agosto 2015	Restaurante. Central	Prosa Andrea Apols	Hahualpa	Avenida 10 de Agosto	0984769885	
19	13-Agosto 2015	Cafetería Central	Marcela Feijóo	Zorua	Parque Central	3087335 0991873924	
20							
21							



**Anexo 5. Fichas de la degustación realizada de la guía gastronómica de la provincia de El Oro.**

**CEVICHE BLANCO.- Cantón Pasaje**



**UNIVERSIDAD DE CUENCA**

**PROPUESTA DE UNA GUÍA GASTRONÓMICA DE LA PROVINCIA DE EL ORO**

**Ficha de evaluación de satisfacción**

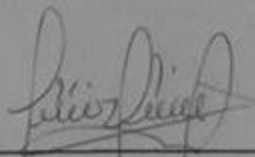
La siguiente ficha tiene como fin evaluar el nivel de satisfacción de los platos incluidos en la guía gastronómica de la provincia de El Oro; con respecto a su impresión global, textura, sabor y olor.

**NOMBRE DEL PLATO:** *ceviche blanco*  
**NOMBRE DEL CATADOR:** *Fabiano Cedillo A*      **FECHA:** *24-XI-2015*

	Excelente	Muy satisfactorio	Satisfactorio	Poco satisfactorio	Nada satisfactorio	Observaciones
Impresión global	✓					
Textura en la boca	✓					
Gustativo / Sabor	✓					
Olfativo / aroma	✓					

Calificación	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
										✓


---

**FIRMA DEL CATADOR**



UNIVERSIDAD DE CUENCA

PROPUESTA DE UNA GUÍA GASTRONÓMICA DE LA PROVINCIA DE EL ORO

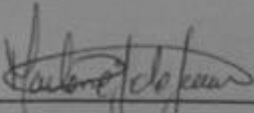
Ficha de evaluación de satisfacción

La siguiente ficha tiene como fin evaluar el nivel de satisfacción de los platos incluidos en la guía gastronómica de la provincia de El Oro; con respecto a su impresión global, textura, sabor y olor.

NOMBRE DEL PLATO: *Ceviche blanco*  
NOMBRE DEL CATADOR: *Marlene Jaramillo* FECHA: *24-11-2015*

	Excelente	Muy satisfactorio	Satisfactorio	Poco satisfactorio	Nada satisfactorio	Observaciones
Impresión global		✓				
Textura en la boca		✓				
Gustativo / Sabor		✓				
Olfativo / aroma		✓				

Calificación	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
									✓	

  
FIRMA DEL CATADOR



UNIVERSIDAD DE CUENCA

PROPUESTA DE UNA GUÍA GASTRONÓMICA DE LA PROVINCIA DE EL ORO

Ficha de evaluación de satisfacción

La siguiente ficha tiene como fin evaluar el nivel de satisfacción de los platos incluidos en la guía gastronómica de la provincia de El Oro; con respecto a su impresión global, textura, sabor y olor.

NOMBRE DEL PLATO: *Ceviche blanco*  
NOMBRE DEL CATADOR: *Irda Elena Sarmiento*      FECHA: *24-11-2015*

	Excelente	Muy satisfactorio	Satisfactorio	Poco satisfactorio	Nada satisfactorio	Observaciones
Impresión global		X				
Textura en la boca		X				
Gustativo / Sabor		X				
Olfativo / aroma		X				

Calificación	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
									X	


*[Handwritten Signature]*

FIRMA DEL CATADOR





**PESCADO FRITO.- Cantón El Guabo**

 UNIVERSIDAD DE CUENCA

**PROPUESTA DE UNA GUÍA GASTRONÓMICA DE LA PROVINCIA DE EL ORO**

**Ficha de evaluación de satisfacción**

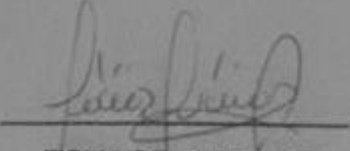
La siguiente ficha tiene como fin evaluar el nivel de satisfacción de los platos incluidos en la guía gastronómica de la provincia de El Oro; con respecto a su impresión global, textura, sabor y olor.

**NOMBRE DEL PLATO:** *Pescado Frito (cachema)*  
**NOMBRE DEL CATADOR:** *Fabian Cedillo A.* **FECHA:** *24-XI-2015*

	Excelente	Muy satisfactorio	Satisfactorio	Poco satisfactorio	Nada satisfactorio	Observaciones
Impresión global		✓				
Textura en la boca		✓				
Gustativo / Sabor		✓				
Olfativo / aroma		✓				

Calificación	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
									✓	

  
FIRMA DEL CATADOR



UNIVERSIDAD DE CUENCA

PROPUESTA DE UNA GUÍA GASTRONÓMICA DE LA PROVINCIA DE EL ORO

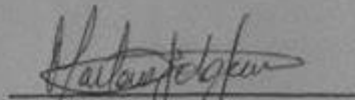
Ficha de evaluación de satisfacción

La siguiente ficha tiene como fin evaluar el nivel de satisfacción de los platos incluidos en la guía gastronómica de la provincia de El Oro; con respecto a su impresión global, textura, sabor y olor.

NOMBRE DEL PLATO: *Pescado frito*  
NOMBRE DEL CATADOR: *Martín Briones* FECHA: *24-11-2015*

	Excelente	Muy satisfactorio	Satisfactorio	Poco satisfactorio	Nada satisfactorio	Observaciones
Impresión global		✓				
Textura en la boca			✓			
Gustativo / Sabor			✓			
Olfativo / aroma			✓			

Calificación	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
								✓		

  
FIRMA DEL CATADOR



PROPUESTA DE UNA GUÍA GASTRONÓMICA DE LA PROVINCIA DE EL ORO

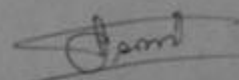
Ficha de evaluación de satisfacción

La siguiente ficha tiene como fin evaluar el nivel de satisfacción de los platos incluidos en la guía gastronómica de la provincia de El Oro; con respecto a su impresión global, textura, sabor y olor.

NOMBRE DEL PLATO: *Pececito frito*  
NOMBRE DEL CATADOR: *Kde Clara Jaramila* FECHA: *24-11-2015*


	Excelente	Muy satisfactorio	Satisfactorio	Poco satisfactorio	Nada satisfactorio	Observaciones
Impresión global			X			
Textura en la boca			X			
Gustativo / Sabor			X			
Olfativo / aroma			X			

Calificación	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
							X			

  
FIRMA DEL CATADOR



TIGRILLO.- Cantón Zaruma

 UNIVERSIDAD DE CUENCA

PROPUESTA DE UNA GUÍA GASTRONÓMICA DE LA PROVINCIA DE EL ORO

Ficha de evaluación de satisfacción

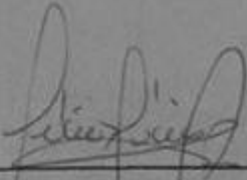
La siguiente ficha tiene como fin evaluar el nivel de satisfacción de los platos incluidos en la guía gastronómica de la provincia de El Oro; con respecto a su impresión global, textura, sabor y olor.

NOMBRE DEL PLATO: *Tigrillo*  
NOMBRE DEL CATADOR: *Fabian Cedillo A.* FECHA: *24-xi-2015.*

	Excelente	Muy satisfactorio	Satisfactorio	Poco satisfactorio	Nada satisfactorio	Observaciones
Impresión global		✓				
Textura en la boca	✓					
Gustativo / Sabor	✓					
Olfativo / aroma	✓					

Calificación	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
									✓	

  
FIRMA DEL CATADOR



UNIVERSIDAD DE CUENCA

PROPUESTA DE UNA GUÍA GASTRONÓMICA DE LA PROVINCIA DE EL ORO

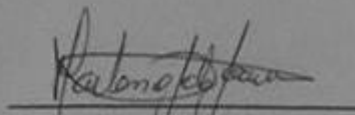
Ficha de evaluación de satisfacción

La siguiente ficha tiene como fin evaluar el nivel de satisfacción de los platos incluidos en la guía gastronómica de la provincia de El Oro; con respecto a su impresión global, textura, sabor y olor.

NOMBRE DEL PLATO: Tigrillo - café  
NOMBRE DEL CATADOR: Flavio Jaramillo FECHA: 24-11-2015

	Excelente	Muy satisfactorio	Satisfactorio	Poco satisfactorio	Nada satisfactorio	Observaciones
Impresión global		✓				
Textura en la boca			✓			
Gustativo / Sabor			✓			
Olfativo / aroma			✓			

Calificación	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
							✓	✓		

  
FIRMA DEL CATADOR





UNIVERSIDAD DE CUENCA

PROPUESTA DE UNA GUÍA GASTRONÓMICA DE LA PROVINCIA DE EL ORO

Ficha de evaluación de satisfacción

La siguiente ficha tiene como fin evaluar el nivel de satisfacción de los platos incluidos en la guía gastronómica de la provincia de El Oro; con respecto a su impresión global, textura, sabor y olor.

NOMBRE DEL PLATO: *figuillo*  
NOMBRE DEL CATADOR: *Leda Clara Sarmiento* FECHA: *24-11-2015*

	Excelente	Muy satisfactorio	Satisfactorio	Poco satisfactorio	Nada satisfactorio	Observaciones
Impresión global			X			
Textura en la boca		X				
Gustativo / Sabor		X				
Olfativo / aroma			X			

Calificación	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
								X		

FIRMA DEL CATADOR



Anexo 6. Registro Fotográfico de las entrevistas



**Restaurant "JENYR"**

**Arenillas – El Oro**



**Restaurant "Central"**

**Atahualpa – El Oro**



Patricia Cevallos  
Restaurante "Don Pepe Primero".  
Balsas – El Oro



Restaurant "Gericho's"  
Chilla – El Oro





Restaurant "Pecos Bill"  
El Guabo – El Oro



Chef Christian Armijos  
Restaurante "Puerto Varadero"  
Huaquillas –El Oro



Restaurante "Clarita"

Las Lajas – El Oro



María Romero

"La Guatita de Panchito"

Machala – El Oro





María Parrales  
"Caldo de tubo de las Hermanas Parrales"  
Machala – El Oro



Betty Vélez  
Picantería YUKEMI  
Marcabelí – El Oro



Joffre Heredia  
Picantería Piguarí  
Pasaje – El Oro



Cevichería “Tío Segundo”  
Pasaje – El Oro





Luis Balarezo  
Parador turístico "El Blanco"  
Piñas – El Oro



Restaurant "Romería"  
Zaruma – El Oro



Restaurant "Cafetería Central"  
Zaruma – El Oro



## ANEXO 7. GUÍA GASTRONÓMICA DE LA PROVINCIA DE EL ORO

- Portada



- Créditos

The credits page features two photographs of Machala at night. The top photo shows a modern building with blue and white lights, and the bottom photo shows a street scene with palm trees and a building illuminated with warm lights. The text is arranged in a column on the right side of the page.

**CREDITOS**  
**Directora de proyecto de pregrado**  
Loda. Marlene Jaramillo Granda

**EDICIÓN E INVESTIGACIÓN**  
Andrea Bustillos  
Ismael Freire

**Diseño y diagramación**  
Andrea Bustillos  
Ismael Freire

**Agradecimientos**  
Queremos agradecer de manera especial a todas las personas que nos brindaron la información y ayuda necesaria en la provincia de El Oro, sin los cuales el desarrollo de ésta guía no se hubiera podido realizar.





- **Contenido**



**CONTENIDO**

Introducción.....4  
Mapa de la provincia de El Oro.....5  
Machala.....6  
Arenillas.....7  
Atahualpa.....8  
Balsas.....9  
Chilla.....10  
El Guabo.....11  
Huaquillas.....12  
Las Lajas.....13  
Marcabell.....14  
Pasaje.....15  
Piñas.....16  
Santa Rosa.....17  
Zaruma.....18  
Banco de imágenes.....19

- **Introducción**

**INTRODUCCIÓN**

La gastronomía ecuatoriana es muy rica tanto en productos como en preparaciones. Cada región, provincia, ciudad e inclusive cada comunidad tiene su propia gastronomía, con peculiaridades, sabores y procesos que los diferencian y genera una riqueza que se puede ofrecer a propio y extraños.

La provincia de El Oro al poseer un clima muy bueno y una tierra muy fértil, es una de las provincias más influyentes en la economía del Ecuador, provee una extensa variedad de productos, tradiciones y platos típicos, la cuál es una potencia de gran importancia gastronómica y turística.

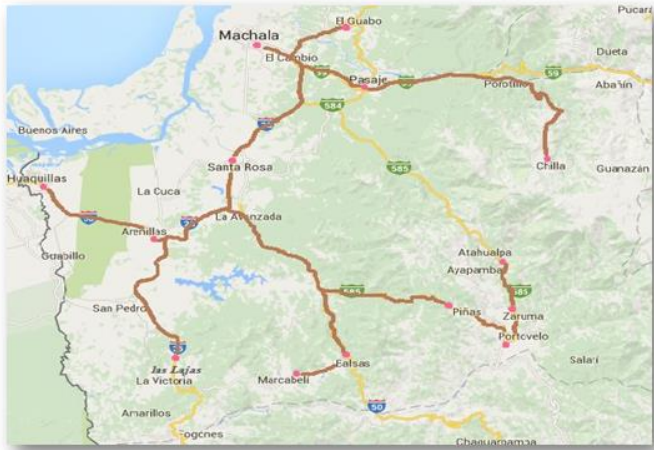







- Mapa de la provincia de El Oro

Mapa de la Provincia de El Oro



5

- Cangrejada



CANGREJADA

MACHALA

**Población:** 2450.972 habitantes, según el censo del 2010.  
**Altitud:** 4 msnm.  
**Clima:** Temperatura promedio de 22 a 34°C.  
**Cantonización:** 25 de junio de 1824.  
**Otros platos representativos:** Guatifa, seco de pato, caldo de tubo.

Ingredientes	
24 unidades	Cangrejos
5 g	Ajo
3 g	Comino
5 g	Sal
10 g	Cebolla blanca
10 g	Cebolla colorada
500 g	Plátano verde
10 g	Cilantro
5 g	Acetite

Preparación

Hacer un refrito con el aceite, ajo y cebolla colorada. Agregar el verde rallado, agua suficiente y el atado de cilantro, dejar hervir y agregar los cangrejos, sazonar con sal y comino. Freír los plátanos cortados, escurrir el aceite, aplastarlos ligeramente y volverlos a freír.

**Lugar de expendio:** Cangrejadas de Mary / 25 de Junio y Gran Colombia

6



• **Seco de chivo**



SECO DE CHIVO

Ingredientes			
150 g	Carne de chivo	40 g	Harina
330 ml	Cerveza	50 g	Sangre de chivo
2 unidades	Naranja	10 g	Cebolla perla
20 g	Cebolla colorada	20 g	Papa chola
20 g	Tomate	2 g	Ajo
20 g	Pimiento	100 g	Arroz
20 g	Zanahoria	2 ml	Achote
80 g	Librillo de res	30 g	Yuca
15 g	Tomate	5 g	Sal
20 g	Cebolla		

Preparación

Realizamos un refrito con tomate, cebolla colorada, y pimiento. Lo agregamos a la carne y la ponemos a cocinar junto con cerveza y zanahoria. Colocamos la sangre de chivo en un sartén con aceite, agregamos la cebolla, el ajo, la sal. Luego le agregamos la papa y reservamos. Cocinamos el librillo de res, se las retira y se reserva el líquido; hacemos un refrito, se tuesta la harina y se lo agrega al refrito, añadimos el líquido anterior y ponemos a hervir, añadimos el librillo de res y se cocina. Se lo acompaña de arroz amarillo, la sangre de chivo frita, la guatita y la yuca.

ARENILLAS

**Población:** 26.844 habitantes, según el censo del 2010.

**Altitud:** 15 msnm.


**Clima:** Temperatura promedio de 24 a 30°C.

**Cantonización:** 11 de noviembre de 1955.

A 45,3 km de distancia de Machala – 48 min aproximadamente.

**Lugar de expendio:** JENYR/ Barrio Loma Quita

• **Bistec de carne**



BISTEC DE CARNE

Ingredientes	
220 g	Carne de res
15 g	Tomate
15 g	Cebolla colorada
15 g	Pimiento verde
100 g	Arroz
10 g	Zanahoria
20 g	Vainita
20 g	Arveja
5 g	Sal
3 g	Pimienta

Preparación

Hacer un refrito con la cebolla colorada, el tomate y el pimiento. Luego agregar la carne ya salpimentada y dejar cocinar. Acompañar el bistec con arroz blanco y una ensalada de tomate, vainita y arveja.

ATAHUALPA

**Población:** 5.833 habitantes, según el censo del 2010.

**Altitud:** 1200 a 2800 msnm.

**Clima:** Temperatura promedio de 16 a 20°C.

**Cantonización:** 25 de abril de 1984.

A 62,6 km de distancia de Machala – 1h 3 min aproximadamente.

**Lugar de expendio:** Restaurante Central / Av. 10 de Agosto.



- Repe blanco



**REPE BLANCO**

Ingredientes	
100 g	Guineo verde
80 g	Papa chola
5 g	Cebolla perla
20 g	Quesillo
3 ml	Leche
1 g	Cilantro
1 g	Sal


**Preparación**  
Poner en una olla el guineo verde cubierto de agua para que hierva, agregar la papa y dejar que se cocinen bien juntos por unos 20 minutos.  
Una vez cocidos, se los maja y con un batidor de madera se bate la preparación y se agrega el quesillo y la leche.

**BALSAS**  
**Población:** 6.861 habitantes, según el censo del 2010.  
**Altitud:** 630 a 1800 msnm.  
**Clima:** Temperatura promedio de 18 a 24°C.  
**Cantonización:** 6 de mayo de 1986.  
A 77,7 km de distancia de Machala – 1h 21 min aproximadamente.

**Lugar de expendio:** Don Pepe Primero / Av. Loja y Av. La Paz.

9

- Caldo de gallina criolla



**CALDO DE GALLINA CRIOLLA**

Ingredientes	
165 g	Gallina criolla
25 g	Apio
20 g	Cebolla colorada
20 g	Pimiento verde
30 g	Tomate
3 g	Ajo
2 g	Orégano
1 g	Comino
4 g	Sal
8 ml	Aceite

**Preparación**  
Sellar el pollo para conservar sus jugos.  
Añadir el apio, la cebolla colorada y el tomate.  
Saltear y dejar cocinar.  
Al hervir agregar el ajo, el orégano, el comino y la sal.

**CHILLA**  
**Población:** 2.484 habitantes, según el censo del 2010.  
**Altitud:** 600 a 3.500 msnm.  
**Clima:** Temperatura promedio de 8°C.  
**Cantonización:** 25 de julio de 1988.  
**Otro plato representativo:** Cuy asado.  
A 68,1 km de distancia de Machala – 1h 7 min aproximadamente.

**PORTOVELO**  
**Población:** 12.200 habitantes, según el censo del 2010.  
**Altitud:** 600 msnm.  
**Clima:** Temperatura promedio de 18 a 24°C.  
**Cantonización:** 5 de agosto de 1980.  
A 88,69 km de distancia de Machala – 1h 30 min aproximadamente.

**Lugar de expendio:** Gericho's Restaurant / Simón Bolívar y 26 de Marzo. // Chilla  
**Lugar de expendio:** Los Molinos Restaurante/ Dr. Welmer Quezada y Tomás Carrión. // Portovelo

10



• **Pescado frito**



**PESCADO FRITO**

Ingredientes	
285 g	Pescado
4 g	Ajo
20 ml	Zumo de limón
50 g	Plátano verde
100 g	Arroz
15 g	Tomate
5 g	Lechuga
5 g	Rábano
20 g	Aguacate
50 g	Harina
500 ml	Aceite
5 g	sal

**Preparación**  
 Marinar el pescado con el limón, el ajo y la sal, durante 15 minutos. Después enharinar y freírlo en abundante aceite. Cortar el plátano verde y freírlos, luego aplastarlos y volverlos a freír. Acompañar el pescado frito con un arroz blanco, los patacones y una ensalada de lechuga, tomate, rábano y aguacate.

**Lugar de expendio:** Pecos Bill / Gran Colombia y 9 de Mayo.

**EL GUABO**  
**Población:** 50.009 habitantes, según el censo del 2010.  
**Altitud:** 9 msnm.  
**Clima:** Temperatura promedio de 24 a 29°C.  
**Cantonización:** 7 de septiembre de 1978.  
 A 18,4 km de distancia de Machala – 23 min aproximadamente.

• **Jalea de mariscos**



**JALEA DE MARISCOS**

Ingredientes			
50 g	Almeja	100 ml	Fondo de pescado
50 g	Calamar	30 g	Cebolla perla
50 g	Camarón	7 g	AjÍ escabeche
50 g	Mejillón	50 g	Pimiento verde
1	Cangrejo	70 g	Tomate riñón
30 g	Cebolla colorada	100 g	Aguacate
15 g	Mantequilla	200 g	Plátano verde
100 ml	Vino blanco	5 g	Sal
100 ml	Cerveza		


**Preparación**  
 Hacer un refrito con mantequilla y cebolla colorada, agregar vino blanco, cerveza, sal y fondo de pescado, dejar que se reduzca. Agregar el ají, pimiento, cebolla perla y tomate por último agregar los mariscos para que no sobre cocine. Servir acompañado de aguacate y patacones.

**Lugar de expendio:** Puerto Varadero/ Puerto Hualtaco.

**HUAQUILLAS**  
**Población:** 48.285 habitantes, según el censo del 2010.  
**Altitud:** 12 msnm.  
**Clima:** Temperatura promedio de 25 a 32°C.  
**Cantonización:** 6 de octubre de 1980.  
 A 69,2 km de distancia de Machala – 1h 8 min aproximadamente.



- **Seco de costilla de res**



**SECO DE COSTILLA DE RES**

Ingredientes	
130	Costilla de res
25	Cebolla colorada
25	Pimiento verde
4	Ajo
100	Arroz
30	Yuca
2	Crégano
35	Papa chola
25	Pepino
1	Comino
4	Sal


**Preparación**  
Licuar la cebolla con el pimiento. Hacer un refrito con esta mezcla.  
Agregar la carne y cocinar. Agregar la papa y se lo deja cocer bien.  
Se lo acompaña con arroz, yuca y una ensalada de cebolla y pepinillo.

**Lugar de expendio:** Restaurante Clarita / Los Ríos 3-20.

**LAS LAJAS**  
**Población:** 4.794 habitantes, según el censo del 2010.  
**Altitud:** 163 a 700 msnm.  
**Clima:** Temperatura promedio de 24 a 30°C.  
**Cantonización:** 9 de mayo de 1990.  
A 78,9 km de distancia de Machala – 1h 14 min aproximadamente.

13

- **Camarones apanados**



**CAMARONES APANADOS**

Ingredientes	
50 g	Camarones
83 g	Huevo
2 g	Comino
2 g	Sal
2 g	Pimienta
100 g	Harina
200 ml	Aceite
160 g	Plátano verde

**Preparación**  
Salpimentar los camarones, pasarlos por huevo y harina.  
Freír los camarones hasta que estén crocantes.  
Freír los plátanos, escurrir el aceite, aplastarlos ligeramente y volverlos a freír.

**Lugar de expendio:** Picantería YUKEMI/ 30 de Septiembre y Manuel U. Gallardo.

**MARCABELÍ**  
**Población:** 5.450 habitantes, según el censo del 2010.  
**Altitud:** 680 msnm.  
**Clima:** Temperatura promedio de 16 a 22°C.  
**Cantonización:** 6 de mayo de 1986.  
A 85,5 km de distancia de Machala – 1h 34 min aproximadamente.

14





- **Ceviche blanco**



**CEVICHE BLANCO**

Ingredientes	
100 g	Filete de corvina
85 g	Camote
85 g	Choclo
50 ml	Zumo de limón
2 g	AjÍ rocoto
150 g	Cebolla colorada
1 g	Cilantro
85 g	Tostado
1 g	Sal

**Preparación**  
En el bowl donde se encuentra la corvina macerada, agregar las cebollas, el ajÍ y el cilantro. Remover con una cuchara de madera.  
En un plato colocar la preparación con su líquido, camote y choclo.

**PASAJE**  
**Población:** 72.806 habitantes, según el censo del 2010.  
**Altitud:** 14 a 380 msnm.  
**Clima:** Temperatura promedio de 22 a 28°C.  
**Cantonización:** 1 de noviembre de 1984.  
**Otro plato representativo:** Caldo de bolas.  
A 20,0 km de distancia de Machala – 29 min aproximadamente.

**Lugar de expendio:** Cevichería Tío Segundo/ 10 de Agosto y San Martín.

15

- **Carne frita**



**CARNE FRITA**

Ingredientes	
140 g	Carne cocinada de cerdo
3 g	Mostaza
1 g	Sal
3 ml	Aceite
200 g	Arroz
5 g	Sal
3 ml	Aceite
50 g	Cebolla colorada
50 g	Tomate riñón
5 ml	Limón
1 g	Cilantro

**Preparación**  
Sazonar la carne de cerdo con mostaza, y sal. Freír.  
Cocer el arroz.  
Mezclar la cebolla con el tomate, limón y cilantro.

**PIÑAS**  
**Población:** 25.988 habitantes, según el censo del 2010.  
**Altitud:** 1.014 msnm.  
**Clima:** temperatura promedio de 18 a 24°C.  
**Cantonización:** 8 de noviembre de 1940.  
A 83,3 km de distancia de Machala – 1h 31 min aproximadamente.

**Lugar de expendio:** Parador Turístico "El Blanco" / Av. Independencia.

16



• Tornado mariner



TORNADO MARINERO

Ingredientes			
80 g	Pescado	100 g	Aroz
20 ml	Zumo de limón	25 g	Concha
5 ml	Leche	25 g	Calamar
10 g	Cebolla colorada	25 g	Camarón
2 g	Cilantro	10 g	Pimiento verde
40 g	Camarón	8 g	Cebolla colorada
15 g	Tomate	40 g	Camarón
5 g	Cebolla colorada	30 g	Apanadura
5 ml	Aceite	50 ml	Aceite
5 ml	Leche	35 g	Calamar
55 g	Concha	15 g	Apanadura
5 g	Cebolla colorada	30 g	Plátano verde
15 g	Tomate	60 g	Corvina
2 ml	Aceite	20 g	Apanadura

SANTA ROSA

**Población:** 69.036 habitantes, según el censo del 2010.

**Altitud:** 8 msnm.

**Clima:** temperatura promedio de 26 a 30°C.

**Cantonización:** 15 de octubre de 1859.

A 28,7 km de distancia de Machala – 36 min aproximadamente.

Preparación

**Ceviche blanco:** Hacer una cocción en frío del pescado con el limón, se agrega la leche para darle color y se le añade la cebolla en juliana.

**Ceviche de camarón:** Se cocina el camarón, se agrega el agua de cocción de camarón mezclado con leche, tomate y aceite. Se añade la cebolla y el culantro al final.

**Ceviche de concha:** Retirar la carne de la concha, mezclar con limón, aceite, tomate, cebolla en juliana y cilantro.

**Corvina frita:** Apanar y freír la corvina.

**Aroz mariner:** hacer un refrito con la cebolla y el pimiento. Se saltea la concha, el camarón y el calamar aparte. Se agrega el arroz al refrito y lo cocinamos por unos minutos y agregamos los maiscos salteados.

**Camarones apanados:** Apanar y freír los camarones.

**Calamar apanado:** Apanar y freír el calamar. Realizar bastones de verde y freír.

**Lugar de expendio:** Picantería "A donde Danilo" / Puerto Jelf.

17

• Tigrillo



TIGRILLO

Ingredientes	
100 g	Plátano verde
30 g	Queso <u>semimaduro</u>
83 g	Huevo
30 ml	Aceite
2 g	Sal

ZARUMA

**Población:** 24.097 habitantes, según el censo del 2010.

**Altitud:** 750 a 3.750 msnm.

**Clima:** Temperatura promedio de 15 a 22°C.

**Cantonización:** 26 de noviembre de 1820.

A 84.1 km de distancia de Machala – 1h 26 min aproximadamente.

Preparación

Freír el verde y procesarlo.

Se coloca en una sartén con aceite, se agrega el huevo y el queso semimaduro, revolver y agregar sal.

Servir al momento.

**Lugar de expendio:** Cafetería Central - Romería / Parque Central de Zaruma.

18



• Banco de imágenes



**BANCO DE IMÁGENES**

Las imágenes obtenidas de internet pertenecen a sus autores y webs de origen.

**Portada:**

- <https://coinfusion.wordpress.com/2013/06/28/ceviche/>;
- [http://www.fressko.com/articles/es/world-news/Una\\_rosa\\_una\\_ciudad\\_un\\_aeropuerto.html](http://www.fressko.com/articles/es/world-news/Una_rosa_una_ciudad_un_aeropuerto.html)
- <http://vivirecuador.com/blog/210/cangrejada-en-guayaquil>;
- <http://www.panoramio.com/photo/23878357>

**Página 2:**

- <https://www.flickr.com/photos/97653430@N02/9424396173>
- <http://www.skyscrapercity.com/showthread.php?t=794376&page=18>

**Página 3:** <http://radiosinfrontera.com/ciudad/>.

**Página 4:** <http://www.pictures.org.es/ecuador/city.php?Pasaje&id=41>.

19

• Contraportada

